

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE*
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
UNTUK MENDUKUNG *GREEN HOTEL*
DI SHERATON SENGGIGI BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Baiq Nurhidayati Komala

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE*
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
UNTUK Mendukung *GREEN HOTEL*
DI SHERATON SENGGIGI BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Baiq Nurhidayati Komala
NIM. 2315854019**

**.JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE*
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
UNTUK Mendukung *GREEN HOTEL*
DI SHERATON SENGGIGI BEACH RESORT**

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Baiq Nurhidayati Komala
NIM. 2315854019**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* PADA FOOD AND BEVERAGE
DEPARTMENT UNTUK Mendukung *GREEN HOTEL* DI SHERATON
SENGGIGI BEACH RESORT**

Skripsi ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada hari Selasa tanggal 13 Agustus 2024

Pembimbing 1,

Pembimbing II,

Ni Ketut Bagiasuti, SH., MH
NIP. 197203042005012001

Dra. I.A. Kade Werdika Damayanti, M.Par
NIP. 196405011990112001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



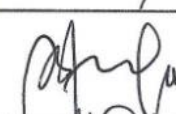

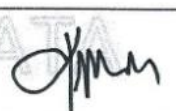
Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* PADA FOOD AND BEVERAGE
DEPARTMENT UNTUK Mendukung *GREEN HOTEL* DI SHERATON
SENGGIGI BEACH RESORT**

Yang disusun oleh **Baiq Nurhidayati Komala (NIM. 2315854019)** telah
dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji
Pada hari Selasa tanggal 13 Agustus 2024

	Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Ketut Bagiastuti, SH., MH NIP. 197203042005012001	
Anggota	Ni Putu Lianda Ayu Puspita, SE., M.Tr.Par NIK. 202111012	
Anggota	Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. NIP. 198409082008122004	

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par
NIP. 198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Baiq Nurhidayati Komala

NIM : 2315854019

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi berjudul :

PENERAPAN *GREEN PRACTICE* PADA DEPARTMEN FOOD AND BEVERAGE UNTUK DAPAT Mendukung *GREEN HOTEL* di SHERATON SENGGIGI BACH RESORT

Yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang beraal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila dikemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh hukum nasional indonesia.

Badung, 13 Agustus , 2024

Yang membuat pernyataan,



Baiq Nurhidayati Komala

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi penelitian yang berjudul **Penerapan *Green practice* Pada *Food and beverage* Deaprtment Untuk Mendukung *Green hotel* di Sheraton Senggigi Beach Resort**

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan D4 Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam menyusun skripsi banyak kendala yang dihadapi akibat terbatasnya pengetahuan ataupun sumber-sumber yang menunjang yang penulis miliki, namun berkat adanya bimbingan dan dukungan yang positif dari berbagai pihak, skripsi penelitian ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Rasa terima kasih tersebut disampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan dukungan dan kemudahan selama ini sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian ini.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M. Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan pengarahan dalam menyelesaikan skripsi penelitian ini.
4. Made Satria Pramanda Putra, SH., S.E., M.M selaku Koordinator Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan kepada penulis selama proses pembuatan skripsi penelitian ini.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan dan motivasi, sehingga skripsi ini selesai tepat waktu.
6. Dra. I.A. Kade Werdika Damayanti, M.Par selaku Pembimbing 2 yang telah memberikan masukan dan motivasi, sehingga skripsi ini selesai tepat waktu.

7. Kepada Muhamad Irza Revaldy yang senantiasa menemani serta terus mendukung agar selalu semangat dan tepat waktu dalam menyelesaikan penelitian ini.
8. Keluarga, teman, dan pihak-pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang selalu memberikan motivasi serta dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun agar bisa menjadi lebih baik lagi.

Badung, Agustus 2024



Baiq Nurhidayati Komala

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Komala, Baiq Nurhidayati. (2024) *Penerapan Green practice Pada Departmen Food and Beverage Untuk Dapat Mendukung Green hotel di Sheraton Senggigi Beach Resort*. Skripsi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ni Ketut Bagiastuti, SH., MH dan Pembimbing II: Dra.I.A. Kade Werdika Damayanti, M. Par

Kata kunci: *green practice*, food and beverage department, *Green hotel*, Sheraton Senggigi Beach Resort, kinerja ekonomi, kinerja operasional, kinerja lingkungan, kepuasan tamu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan *green practice* pada departemen food and beverage di Sheraton Senggigi Beach Resort dan dampaknya terhadap pencapaian konsep *Green hotel*. *Green practice* yang diterapkan mencakup berbagai aspek, seperti pengelolaan limbah, penggunaan bahan ramah lingkungan, dan efisiensi energi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik wawancara dan observasi untuk mengumpulkan data mengenai implementasi praktik ramah lingkungan dan dampaknya terhadap kinerja ekonomi, operasional, lingkungan, dan kepuasan tamu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun ada kemajuan signifikan dalam pengurangan penggunaan bahan sekali pakai dan peningkatan efisiensi energi, masih terdapat beberapa tantangan dalam penerapan *green practice* secara konsisten di semua restoran. Dampak positif yang terlihat mencakup pengurangan biaya operasional, peningkatan efisiensi, kontribusi terhadap pelestarian lingkungan, dan peningkatan kepuasan tamu. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan *green practice* yang efektif tidak hanya mendukung tujuan *Green hotel* tetapi juga meningkatkan citra dan daya tarik hotel di mata tamu. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah untuk mengeksplorasi lebih lanjut strategi penerapan *green practice* yang dapat diadopsi secara lebih luas di industri perhotelan.

ABSTRACT

Komala, Baiq Nurhidayati. (2024) *Implementation of Green practice in the Food and Beverage Department to Support Green hotels at Sheraton Senggigi Beach Resort*. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate has been supervised and approved by Supervisor I: Ni Ketut Bagiastuti, SH., MH and Supervisor II: Dra.I.A. Kade Werdika Damayanti, M. Par

Keywords: *green practices*, food and beverage department, *Green hotel*, Sheraton Senggigi Beach Resort, economic performance, operational efficiency, environmental impact, guest satisfaction

This study aims to evaluate the implementation of *green practices* in the food and beverage department at Sheraton Senggigi Beach Resort and its impact on achieving the *Green hotel* concept. The *green practices* implemented include various aspects such as waste management, use of eco-friendly materials, and energy efficiency. The research employs qualitative methods with interviews and observations to collect data on the implementation of environmentally friendly practices and their effects on economic performance, operational efficiency, environmental impact, and guest satisfaction. The results show that while there has been significant progress in reducing the use of single-use materials and enhancing energy efficiency, there are still challenges in consistently applying *green practices* across all restaurants. Positive impacts observed include reduced operational costs, improved efficiency, contributions to environmental conservation, and increased guest satisfaction. The study concludes that effective implementation of *green practices* not only supports the *Green hotel* objectives but also enhances the hotel's image and appeal to guests. Recommendations for future research include exploring further strategies for the wider adoption of *green practices* in the hospitality industry.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	3
KATA PENGANTAR	4
ABSTRAK	6
ABSTRACT	7
DAFTAR ISI	8
DAFTAR TABEL	10
DAFTAR GAMBAR	11
DAFTAR LAMPIRAN	12
BAB I	1
PENDAHULUAN	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Rumusan Masalah.....	20
1.3 Tujuan Penelitian	20
1.4 Manfaat Penelitian	20
BAB II	22
KAJIAN PUSTAKA	22
2.1 Landasan Teori	22
2.1.1 <i>Green practice</i>	22
2.1.2 Dampak <i>Green practice</i>	28
2.1.3 <i>Green hotel</i>	28
2.1.4 Hotel.....	35
2.1.5 Food and Beverage Department	36
2.1.6 Restoran	38
2.2 Penelitian Sebelumnya	39

BAB III	43
METODOLOGI PENELITIAN.....	43
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	43
3.2 Objek Penelitian	43
3.3 Identifikasi Variable	43
3.4 Defenisi Operasional Variabel.....	44
3.5 Jenis Data dan Sumber Data.....	50
3.6 Teknik Penentuan Informan	51
3.7 Metode Pengumpulan Data	52
3.8 Metode Analisis Data.....	53
BAB IV.....	55
HASIL DAN PEMBAHASAN	55
4.1 Gambaran Umum Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resort Lombok	55
4.1.1 Sejarah Sheraton Senggigi Beach Resort Pada tahun 1937	55
4.1.2 Fasilitas Sheraton Senggigi Beach Resort	56
4.1.3. Struktur Organisasi Restaurant dan Job Description.....	58
4.2 Hasil dan Pembahasan	62
4.2.1 Penerapan <i>Green practice</i> di Food and Beverage Department di Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resort	62
4.2.2 Dampak penerapan <i>Green practice</i> pada departemn Food & Beverage untuk dapat mendukung <i>Green hotel</i> di Sheraton Senggigi Beach Resort	77
BAB V	84
KESIMPULAN DAN SARAN	84
5.1 Kesimpulan	84
5.2 Saran	85
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

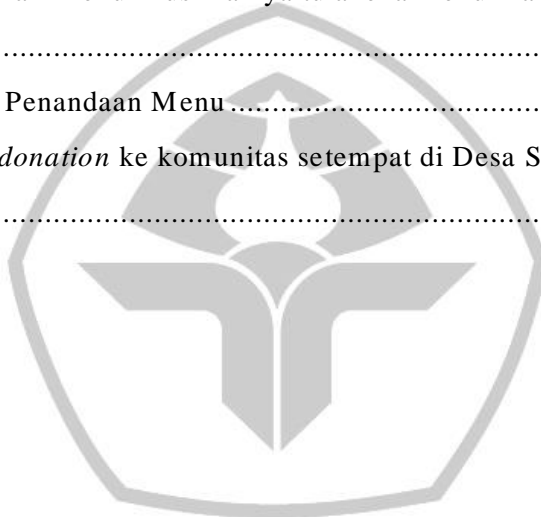
Tabel 3. 1 Identifikasi Variabel dan Indikator	38
Tabel 3. 2 Informan Penelitian	44



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Persentase Kinerja terkait Lingkungan Hidup di Marriott International, Inc dari 2016-2019 di Asia Pasific	4
Gambar 4.1 Efisiensi Energi di Restoran (Penggunaan Lampu LED).....	63
Gambar 4.2 Peralatan Ramah Lingkungan di Restoran	64
Gambar 4.3 Sistem Daur Ulang dan Pengomposan.....	66
Gambar 4.4 penggunaan ulang botol kaca	68
Gambar 4.5 Penggunaan Bahan Lokal dan Organik.....	70
Gambar 4.6 Perubahan Menu Musiman yaitu aneka menu makanan dan minuman dari bahan avocado	72
Gambar 4.7 Sistem Penandaan Menu	75
Gambar 4.8 <i>Green donation</i> ke komunitas setempat di Desa Senggigi Beach Resort.....	76



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Observasi <i>Green practice</i> di Sheraton Senggigi Beach Resort Resort.....	89
Lampiran 2 Pedoman wawancara Restaurant Manager	93
Lampiran 3 Pedoman wawancara Staff Restoran.....	95
Lampiran 4 Dokumentasi.....	108
Lampiran 5 CV Informan.....	110



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan menjadi fokus perhatian karena dampak lingkungan yang signifikan, termasuk sumber daya alam yang digunakan secara berkelanjutan. "*Green management*" merupakan pendekatan yang digunakan untuk mengatasi masalah ini, dengan tujuan mengurangi konsumsi energi, pemborosan air, penggunaan barang tidak ramah lingkungan, dan polusi udara, air, dan tanah (Teng, Wu, dan Liu, 2015). Salah satu inisiatif dalam *Green Management* adalah *Green practices*, yang mendorong penghemat air, tenaga, dan limbah padat, serta mengurangi biaya operasional sambil mempertahankan perlindungan lingkungan.

Green practice, atau Praktik hijau adalah kelompok tindakan dan kebijakan yang bertujuan untuk meningkatkan keberlanjutan operasional dan mengurangi dampak negatif yang ditimbulkannya terhadap lingkungan. Dalam sektor perhotelan, *green practice* mencakup berbagai inisiatif seperti pengurangan limbah, efisiensi energi, konservasi air, pembelian berkelanjutan, serta pendidikan dan kesadaran lingkungan. Indikator utama dari *green practice* meliputi pengurangan jumlah sampah melalui daur ulang dan pengomposan, penggunaan peralatan hemat energi seperti lampu LED dan sistem manajemen energi, serta pemasangan perangkat hemat air seperti keran dan shower head. Selain itu, *green practice* juga mencakup pembelian produk ramah lingkungan, penggunaan bahan makanan organik dan lokal, serta mengurangi penggunaan plastik sekali pakai. Di samping

itu, pelatihan dan edukasi bagi karyawan dan tamu tentang pentingnya keberlanjutan juga merupakan indikator penting dari *green practice*. (Merli et al., 2019)

Penerapan *green practice* di departemen *food and beverage* menjadi sangat krusial mengingat besarnya dampak lingkungan yang dihasilkan oleh operasi sehari-hari di sektor ini. Penelitian ini berfokus pada bagaimana *green practice* diterapkan di departemen *food and beverage* di Sheraton Senggigi Beach Resort untuk mendukung konsep *green hotel* dan berusaha mengidentifikasi keberhasilan serta tantangan yang dihadapi dalam proses tersebut.




Konsep *Green practice* kini ke sektor *food and beverage* terutama di tempat memasak serta restoran hotel yang mulai mengadopsi praktik-praktik ramah lingkungan dengan menggunakan bahan-bahan organik dan bersahabat dengan lingkungan. Praktik-praktik tersebut mencakup pengolahan limbah makanan, partisipasi aktif dalam aktivitas lingkungan dan mengganti barang plastik dengan barang yang berbahan dasar kertas atau mudah didaur ulang. Namun, penerapan *Green practice* di restoran meliputi konsep yang lebih luas, seperti yang disebutkan dalam penelitian oleh Jeong dan Jang (2010), yang mencakup daur ulang dan kompos, peralatan yang efisien dalam penggunaan energi dan air, pembersih ramah lingkungan, peralatan makan dan kemasan, serta keberlanjutan menu.

Green hotel adalah konsep perhotelan yang mengedepankan keberlanjutan dan tanggung jawab lingkungan dalam operasional sehari-harinya. Hotel yang menerapkan konsep ini berkomitmen untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan melalui berbagai *green practice*. Indikator utama dari *green hotel*

mencakup beberapa aspek penting, yaitu pengelolaan limbah, efisiensi energi, konservasi air, pembelian berkelanjutan, serta edukasi dan kesadaran lingkungan. Pengelolaan limbah dilakukan dengan meminimalkan produksi sampah melalui daur ulang, pengomposan, dan pengelolaan limbah makanan yang efektif. Efisiensi energi dicapai dengan menggunakan fasilitas hemat energi, seperti lampu hemat daya atau LED dan sistem manajemen energi yang canggih. Konservasi air diterapkan dengan pemasangan perangkat hemat air, seperti keran aerator dan shower head efisien, serta pemanfaatan ulang air limbah untuk kebutuhan non-minum. Pembelian berkelanjutan melibatkan penggunaan produk ramah lingkungan dan bahan makanan organik serta lokal. Selain itu, *green hotel* juga berfokus pada peningkatan kesadaran lingkungan melalui pelatihan dan edukasi bagi karyawan dan tamu (Merli et al., 2019). Penerapan *green practice* di departemen *food and beverage* di Sheraton Senggigi Beach Resort merupakan bagian integral dari upaya hotel untuk menjadi *green hotel*. Langkah-langkah seperti pengurangan penggunaan plastik sekali pakai, pengelolaan limbah makanan, dan penggunaan bahan baku organik serta lokal, menjadi contoh konkret bagaimana departemen ini mendukung tujuan keberlanjutan Sheraton Senggigi Beach Resort.

Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort Lombok, sebuah akomodasi berbintang lima dengan standar internasional yang dioperasikan di bawah naungan Marriott International, Inc., telah menunjukkan komitmen terhadap keberlanjutan. Sebagai perusahaan multinasional yang mengoperasikan berbagai properti, Marriott International, Inc., telah berusaha untuk mengintegrasikan praktik-praktik keberlanjutan.

2019 Global and Regional Environmental Performance

	 ENERGY INTENSITY kWhs per m2 of conditioned space	 CARBON INTENSITY Kilograms per m2 of conditioned space	 WATER INTENSITY m3 per occupied room
Global	2016: 332.54 2019: 324.39 ↓ 2.45% reduction from baseline	2016: 124.07 2019: 113.43 ↓ 8.58% reduction from baseline	2016: 0.702 2019: 0.701 ↓ 0.15% reduction from baseline
Asia Pacific	2016: 334.11 2019: 326.30 ↓ 2.34% reduction from baseline	2016: 155.44 2019: 145.35 ↓ 6.49% reduction from baseline	2016: 1.207 2019: 1.174 ↓ 2.71% reduction from baseline

Gambar 1.1. Persentase Kinerja terkait Lingkungan Hidup di *Marriott International, Inc* dari 2016-2019 di Asia Pasific

Sumber: *Sustainability and Social Impact at Marriott International- 2020 Serve 360 Report*

Kesimpulan dapat ditarik dari gambar 1.1, bahwa nilai kinerja lingkungan Marriott International terus menurun dari 2016 hingga 2019. Hal ini menunjukkan bahwa salah satu penyedia jasa akomodasi ini telah berhasil menerapkan praktik-praktik ramah lingkungan, termasuk penggunaan energi, karbon, dan air yang efisien. Upaya ini sejalan dengan tujuan perusahaan untuk membuat semua properti yang dimilikinya menjadi ramah lingkungan hingga 100% pada tahun 2025, seperti yang diungkapkan dalam laporan *Serve 360*. Ini berlaku juga untuk Sheraton Senggigi Beach Resort.

Sheraton Senggigi Beach Resort, yang berkomitmen menjadi hotel ramah lingkungan, seharusnya menerapkan praktik-praktik ramah lingkungan di restoran mereka. Di hotel ini terdapat tiga restoran dan dua bar yang aktif sebelum pandemi. Restoran pertama adalah Kebun Angrek, yang menyajikan sarapan dari waktu pukul 07:00 pagi hingga 11:00 pagi di dekat lobi. Restoran kedua adalah Bawang Putih, yang menyajikan hidangan lengkap mulai dari makan malam hingga menu ala carte dari pukul 11:00 pagi hingga 23:00 malam. Ada juga sebuah bar kolam renang yang berlokasi di tengah-tengah kolam. Restoran ketiga adalah Senja

Restoran, sebuah restoran yang menawarkan pemandangan samudra dan matahari terbenam yang menakjubkan. Restoran ini juga memiliki Senja Beach Bar, yang menyajikan makan siang dan menu ala carte dari pukul 09:00 pagi hingga tengah malam. Saat ini, Senja Restoran menjadi restoran yang beroperasi penuh setelah penutupan sementara Restoran Bawang Putih selama masa pandemi.

Sheraton Senggigi Beach Resort menerapkan berbagai indikator *green practice* di restorannya untuk mendukung konsep *green hotel*. Salah satu indikator utama adalah pengelolaan limbah makanan, yang dilakukan dengan mengurangi jumlah makanan yang terbuang melalui pengaturan porsi yang tepat dan optimalisasi menu, serta memisahkan sisa makanan untuk didaur ulang atau dijadikan kompos. Selain itu, restoran juga menyumbangkan makanan yang masih layak konsumsi ke lembaga amal setempat.

Industri perhotelan saat ini menghadapi tantangan besar dalam memenuhi kebutuhan tamu sekaligus berkontribusi terhadap pelestarian lingkungan. Sebagai respons terhadap meningkatnya kesadaran akan pentingnya keberlanjutan, konsep *green hotel* telah menjadi fokus utama bagi banyak perusahaan perhotelan. Sheraton Senggigi Beach Resort, sebagai salah satu penyedia layanan akomodasi terkemuka di Lombok, telah berkomitmen untuk menerapkan *green practices* dalam berbagai aspeknya, termasuk di departemen Makanan dan Minuman.

Departemen Makanan dan Minuman (Food and Beverage Department) memegang peranan penting dalam operasional hotel, memiliki tugas dan tanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman berkualitas tinggi bagi tamu. Fungsi utama departemen ini meliputi produksi makanan dan minuman, pelayanan tamu,

manajemen persediaan, pengendalian biaya, kebersihan dan keamanan, serta pelatihan staf. Namun, untuk mendukung konsep *green hotel*, diperlukan penerapan praktik-praktik ramah lingkungan yang menyeluruh dalam setiap aspek operasionalnya.

Penerapan *green practice* di Departemen Makanan dan Minuman dapat diwujudkan melalui beberapa indikator utama, seperti penggunaan bahan dasar ramah lingkungan, hemat energi, dan hemat air, pengelolaan limbah, serta edukasi dan pelatihan staf. Penggunaan bahan lokal dan organik, serta kemasan yang dapat didaur ulang, merupakan langkah awal dalam mengurangi jejak karbon. Selain itu, Penerapan peralatan hemat energi dan strategi pengelolaan air yang efektif dapat meningkatkan efisiensi operasional. Program daur ulang dan pembuatan kompos juga menjadi bagian penting dalam mengurangi limbah makanan.

Melalui penerapan *green practice*, Sheraton Senggigi Beach Resort tidak hanya dapat meningkatkan kualitas layanan dan kepuasan tamu, tidak hanya itu, tetapi juga berkontribusi besar terhadap pelestarian lingkungan. Akibatnya, tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengeksplorasi dan menganalisis penerapan *green practice* pada Departemen Makanan dan Minuman di Sheraton Senggigi Beach Resort, guna mendukung upaya hotel dalam mencapai status *green hotel*.

Efisiensi energi dicapai dengan menggunakan peralatan dapur hemat energi seperti oven konveksi dan kulkas efisiensi tinggi, serta memanfaatkan sistem manajemen energi yang mengawasi penggunaan energi secara langsung. Untuk konservasi air, restoran memasang perangkat hemat air seperti keran aerator dan

shower head efisien, serta menggunakan air daur ulang untuk keperluan non-minum.

Pembelian berkelanjutan juga menjadi fokus, dengan memilih bahan makanan dari pemasok lokal, produk organik, dan bahan yang bebas dari pestisida berbahaya. Penggunaan bahan plastik sekali pakai digantikan dengan bahan yang dapat digunakan kembali atau mudah terurai, seperti sedotan bambu dan tas kain, serta menggunakan kemasan makanan yang biodegradable.

Edukasi dan kesadaran lingkungan ditingkatkan melalui pelatihan karyawan mengenai praktik hijau dan menyediakan informasi kepada tamu tentang upaya keberlanjutan restoran dan cara mereka bisa berpartisipasi. Selain itu, restoran menggunakan produk pembersih yang ramah lingkungan dan memastikan pengelolaan limbah kimia dilakukan dengan baik untuk menghindari pencemaran lingkungan. Dengan menerapkan indikator-indikator ini, Sheraton Senggigi Beach Resort tidak hanya meningkatkan keberlanjutan operasional restorannya tetapi juga memperkuat komitmennya sebagai *green hotel* yang bertanggung jawab terhadap lingkungan.

Penjelasan di atas menunjukkan bahwa masyarakat sangat menyukai destinasi wisata saat ini.. Namun, pentingnya pengaplikasian praktik ramah lingkungan dalam area hotel, terutama di bawah kewenangan Marriott International, sangat diperlukan. Hal ini terutama berlaku untuk pengaplikasian, persiapan, pelaksanaan, dan mengatasi hambatan dalam menerapkan praktik ramah lingkungan di Restoran Sheraton Senggigi Beach Resort Lombok, untuk mendukung *green hotel*. Oleh karena itu, penulis menentukan judul "Penerapan

Green practice Pada *Food and beverage Department* Untuk Mendukung *Green hotel* di Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort".

1.2 Rumusan Masalah

Berlandaskan hal yang dibahas dalam rumusan masalah diatas, peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penerapan *Green practice* pada Food & Beverage di Sheraton Department Senggigi Beach Resort?
2. Bagaimana dampak penerapan *Green practice* pada Food & Beverage Department untuk dapat mendukung *Green hotel* di Sheraton Senggigi Beach Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan *Green Paractice* pada Food & Beverage Department di Sheraton Senggigi Beach Resort
2. Untuk dapat mengetahui dampak penerapan *green practice* pada Food & Beverage Department untuk dapat mendukung *Green hotel* di Sheraton Senggigi Beach Resort?

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun keuntungan yang diharapkan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Diharapkan Penelitian ini dapat membantu peneliti lain, khususnya mengenai *Green Pactice*.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Mahasiswa

Kajian ini dapat meningkatkan ide dan kreatifitas mahasiswa. Penemuan-penemuan ini dapat digunakan sebagai acuan untuk membantu mahasiswa menemukan masalah baru.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat membantu para peneliti berikutnya dalam mencari dan menyempurnakan kelemahan penelitian saat ini.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini akan memberikan kontribusi penting terhadap literatur tentang *Green practice* dalam industri pariwisata, dengan memberikan wawasan praktis bagi manajer hotel dan pemangku kepentingan lainnya tentang cara mengintegrasikan praktik yang berkelanjutan dan bertanggung jawab secara lingkungan dalam strategi pemasaran mereka. Selain itu, penelitian ini akan bermanfaat bagi pengembang kebijakan yang ingin memperluas praktik hijau dalam industri pariwisata.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penerapan *green practice* pada Restoran di Sheraton merupakan salah satu bentuk upaya hotel memenuhi target manajemen Marriot International. Penerapan *green practice* sudah dilakukan. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Akan tetapi kriteria penerapan *green practice* dalam kategori *green action* masih belum dilaksanakan secara maksimal baik dari sisi Restoran maupun pihak hotel itu sendiri seperti belum ada penerapan keran sensor otomatis, penggunaan sedotan bambu belum sepenuhnya diterapkan, dan masih ada penggunaan sedotan plastik dalam jumlah terbatas, belum ada penggunaan gas alam atau biogas di dapur. Dalam hal ini aktivitas-aktivitas *green practice* yang sudah diterapkan berkaitan dengan *green action* seperti penggunaan lampu LED, daur Ulang dan pengomposan pada limbah yang dihasilkan, penggunaan botol kaca yang dapat diisi ulang. Pada *green food* hal yang sudah diterapkan yaitu penggunaan bahan lokal pada menu Senja Restoran, melakukan perubahan menu makanan dan minuman sesuai musim, dan penggunaan botol plastik daur ulang yang diganti dengan botol kaca yang bisa di refill airnya setiap saat. Pada *green donation* diimplementasikan pada kegiatan penyediaan fasilitas penyimpanan yang aman, mengadakan program edukasi untuk staf, serta melakukan monitoring terhadap aktivitas donasi dan penyusunan laporan berkala tentang kontribusi hotel.

Dampak penerapan *green practice* di Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resort pada berbagai aspek, meliputi kinerja ekonomi, sosial, operasional, dan

lingkungan. Dampak ekonomi, *green practice* dapat mengurangi biaya operasional melalui efisiensi energi dan pengelolaan limbah, serta meningkatkan reputasi dan loyalitas pelanggan. Dampak sosial, praktik hijau meningkatkan kesadaran lingkungan, kesejahteraan karyawan, hubungan dengan komunitas, dan loyalitas pelanggan, serta memberikan pengaruh positif bagi generasi mendatang dan mendatangkan penghargaan. Dampak operasional, *green practice* mengurangi limbah, meningkatkan kualitas produk, mendorong adopsi teknologi baru, dan memastikan kepatuhan regulasi. Dampak lingkungan, praktik ini mengurangi emisi karbon dan polusi, meningkatkan edukasi dan kesadaran lingkungan, serta mendukung keberlanjutan ekosistem lokal. Secara keseluruhan, *green practice* menunjukkan komitmen kuat Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resort terhadap keberlanjutan dan tanggung jawab lingkungan, memberikan manfaat luas bagi operasional hotel serta lingkungan dan masyarakat sekitarnya.

5.2 Saran

Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resort telah melakukan berbagai langkah dalam penerapan *green practice* untuk mendukung konsep *green hotel*, namun masih ada ruang untuk peningkatan. Dalam hal efisiensi energi dan air, perlu diterapkan teknologi canggih seperti keran sensor otomatis dan door closer pada pintu penghubung antara dapur dan restoran untuk meningkatkan penghematan energi dan air. Selain itu, pelatihan rutin untuk staf mengenai konservasi sumber daya juga penting untuk meningkatkan kesadaran dan praktik hemat energi. Untuk penggunaan produk ramah lingkungan, hotel perlu mengganti seluruh peralatan

makan dan minum sekali pakai dengan alternatif berkelanjutan serta menerapkan penggunaan sedotan bambu secara konsisten di semua outlet F&B.

Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengeksplorasi lebih lanjut penerapan teknologi canggih yang belum sepenuhnya diimplementasikan, seperti keran sensor otomatis dan penggunaan energi terbarukan di dapur. Selain itu, penelitian tentang pengembangan dan konsistensi penggunaan produk ramah lingkungan di semua outlet F&B dapat memberikan wawasan penting tentang efektivitas kebijakan yang ada. Fokus pada program daur ulang dan pengomposan yang lebih rinci, termasuk kerjasama dengan komunitas lokal.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Amran, Noor Afza., Saad, Natrah., Aripin, Norhani. (2017). Review *Green practices* in Northern Region Hotel of Malaysia. *Journal of Management and Marketing*, 2(3) : 61-66
- A.W Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Dutta, K., Umashankar, V., Choi, G., & Parsa, H. G. (2008). A Comparative study of consumers' *green practice* orientation in India and the United States: A study from the restaurant industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 11(3), 269-285.
- Emzir. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Gabriel Priscilia Halim, Michelle Firasko, Agung Harianto, (2021). Kesadaran Konsumen Terhadap Penerapan *Green practice* Pada Starbucks Indonesia. Program Studi Manajemen Perhotelan, Universitas Kristen Petra.
- Green Restaurant Association. (2002)c GRA- Benefits. Retrieved November 19, 2009, Barnet, Margaret. 1997. *Microbiology Laboratory Exercises. 2nd ed.* London: WM.
- Han, Heesup, and Yunhi Kim. 2010. "An Investigation of *Green hotel* Customers' Decision Formation: Developing an Extended Model of the Theory of Planned Behavior." *International Journal of Hospitality Management* 29(4): 659–68. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijhm.2010.01.001>.
- Hieu, V. M., Rašov k , I. (2017). Developing Cultural Tourism Upon Stakeholders' Perceptions Toward Sustainable Tourism Development In Phu Quoc Island, Vietnam. *Journal of Social Sciences*, 2 (14), 71-86.
- <https://ntbprov.go.id/>
- <https://serve360.marriot.com/wp-content/uploads/2020/12/2020-serve360-report.pdf>
- I Ketut Budarma, I Ketut Astawa, Cokorda Istri Sri Widhari, dan Ni Made Rai Erawati (2020). Competitive Advantage of Green Hospitality Business Practices in 5 Star Hotels in Bali. *Technium Social Science Journal*, vol 13, pp. 420
- Italian National Agency for the Protection of the Environment and for Technical Services, 2002. *TOURIST ACCOMMODATION EU ECO-LABEL AWARD SCHEME*
- Jeong, EunHa and Jang, SooCheong, "Effects of restaurant *green practices*: Which practices are important and effective?" (2010). *Caesars Hospitality Research Summit*. 13
- Jeong, EunHa. Jang, SeoCheong (Shawn). (2014). The impact of eco-friendly

- practices on green image and customer attitudes: An investigation in a café setting. *International Journal of Hospitality Management*, Vol 41 pp.10-20
- Lee, Jin Soo, Li Tzang Hsu, Heesup Han, and Yunhi Kim. 2010. "Understanding How Consumers View *Green hotels*: How a Hotel's Green Image Can Influence Behavioural Intentions." *Journal of Sustainable Tourism* 18(7): 901
- Kementrian Pariwisata Republik Indonesia 2016. Panduan dan Pedoman Pelaksanaan *Green hotel* di Indonesia. Jakarta
- Margaret Mungai, Robert Irungu. (2013). An Assessment of Management Commitment to Application of *Green practices* in 4-5 Star Hotel in Mombasa, Kenya. *Journal of Information and Knowledge Management*. Vol. 3, No.6.
- Marriott International Reports on Environmental, Social, and Governance Progress
Marriott News Center
- Marriott Responsible_Sourcing_Guide_August 2021
- Panduan Penilaian *Green hotel* Award. 2011. Direktorat Standardisasi Pariwisata Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata
- Putu Gede Eka Darmaputra, Dewa Ayu Lily Dianasari , Ida Ayu Kalpikawati. (2020). Penerapan Konsep *Green hotel* di Nusa Lembongan Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti* Vol. 9 No. 2 – Desember 2020. P-ISSN 2302-834 E-ISSN
- Kurniawati, Rina (2013). Modul *Green hotel*. Academia.edu
- Sinangjoyo, Nikasius Jonet (2013). *Green hotel* sebagai Daya Saing Suatu Destinasi (Studi Kasus pada Industri Hotel Berbintang di Wilayah Yogyakarta). *Jurnal Nasional Pariwisata*. Volume 5, Nomor 2, Agustus 2013 (83 - 93) ISSN: 1411-9862
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Szuchnicki, Audrey L., "Examining the influence of restaurant *green practices* on customer return intention" (2009). UNLV Theses, Dissertations, Professional Papers, and Capstones. 155
- Teng, Yi Man, Kun Shan Wu, and Hsiao Hui Liu. 2015. "Integrating Altruism and the Theory of Planned Behavior to Predict Patronage Intention of a *Green hotel*." *Journal of Hospitality and Tourism Research* 39(3): 299–315.
- Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.
- Wilopo, Khusnul Khotimah dan Lucman Hakim. 2017. *Strategi Pengembangan Destinasi Pariwisata Budaya (Studi Kasus Pada Kawasan Situs Trowulan Sebagai Pariwisata Budaya Unggulan Di Kabupaten Mojokerto)*. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*|Vol. 41 No.1 Januari 2017.
- Wiwoho, Ardjuno (2008). Pengetahuan Tata Hidang, Jakarta: Airlangga.