

# Implementasi Green Practices Pada Food And Beverage Service Terhadap Sustainable Tourism Di InterContinental Bali Resort

Deby Anjani <sup>1\*</sup>, Ida Ayu Elistyawati <sup>2</sup>, I Nyoman Rajin Aryana <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Manajemen Bisnis Pariwisata, Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

<sup>2</sup> Manajemen Bisnis Pariwisata, Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

<sup>3</sup> Manajemen Bisnis Pariwisata, Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

\*Corresponding Author: [debyanjani14@gmail.com](mailto:debyanjani14@gmail.com)

**Abstrak:** Penelitian ini dilakukan di InterContinental Bali Resort yang berlokasi di Jimbaran, Badung Bali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *green practices* pada *food and beverage service* terhadap *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort. Adapun permasalahan dari penelitian ini adalah untuk mencari tahu implementasi *green practices* pada *food and beverage service* terhadap *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort. Pemilihan sample sebanyak 38 responden dengan pengambilan sample dilakukan dengan Teknik pendekatan umum *non-probability sampling* yaitu dengan teknik pengambilan sampling total atau jenuh. Pengolahan data dilakukan dengan bantuan *microsoft excel* dan *SPSS* versi 25 *from window*. Teknik analisis yang dilakukan di penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pengolahan data adalah mencari validitas dan reliabilitas data. *Green practices* yang digunakan di dalam penelitian ini adalah *green action* dengan pengukuran *rating scale* secara keseluruhan adalah 1221, *green food* pengukuran *rating scale* secara keseluruhan adalah 777, dan *green donation* pengukuran *rating scale* secara keseluruhan adalah 317. Aspek *sustainable tourism* yang digunakan dalam penelitian ini adalah aspek ekonomi, aspek sosial, dan aspek lingkungan. Dari hasil implementasi *green practices* mempunyai pengaruh yang baik terhadap aspek *sustainable tourism* dan penilaian tamu..

**Kata Kunci:** Green Practices, Sustainable Tourism

**Informasi Artikel:** Pengajuan Repository pada September 2022/ Submission to Repository on September 2022

## Pendahuluan

Di Indonesia khususnya di Bali perkembangan sector pariwisata merupakan sector terbesar kedua setelah sector pertanian, Untuk mendukung kegiatan pariwisata, pelaku pariwisata di Bali telah memperbaiki dan melengkapi fasilitas- fasilitas pariwisata seperti hotel - hotel, restoran, *travel agent*, *beach club*, *pool club* dan fasilitas infrastruktur yang membuat tamu merasa nyaman untuk tinggal lebih lama di Bali. Kehidupan *new normal* yang menjadi salah satu perubahan gaya hidup pada saat ini mulai diterapkan di Bali. Terutama di bidang industri pariwisata guna untuk menarik perhatian wisatawan agar tetap bisa melakukan wisata dengan menerapkan protokol kesehatan. Intercontinental Bali Resort merupakan salah satu tempat yang memberikan fasilitas layanan kamar bagi wisatawan yang akan menginap, yang telah menerapkan *new normal*. InterContinental Bali Resort merupakan salah satu hotel yang terletak di wilayah stretegis yaitu di Jln Raya Uluwatu no 45, Jimbaran, kabupaten Badung. Departement yang berada di InterContinental Bali Resort dibagi menjadi beberapa departement yaitu, *Front Office* Departement, *Food and Beverage* Departement, *Houskeeping* Department, *Accounting* Departement, HRD, Dan *Sales And Marketing* Departement. *Food and beverage service* adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun diluar hotel. Salah satu konsep *green* yang dikemukakan oleh Schubert et al, (2012) merupakan *green practices*. *Green practice* adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. Hal yang termasuk dalam *green practices* adalah *green action*, *green food* dan *green donation*. Konsep ramah lingkungan (*green practices*) yang dikemukakan oleh Schubert et al, (2012) diterapkan di *food and beverage service* hal ini dikarenakan hal - hal yang termasuk dalam *green practices* mempunyai pengaruh yang besar untuk keberlangsungan operasional *food and beverage service*. Konsep *green practices* yang dikemukakan oleh Schubert et al, (2012) juga mendukung *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort. Hal ini dikarenakan beberapa tindakan *green practices* yang dilakukan pada *food and beverage service* membuat InterContinental Bali Resort menjadi resort yang berkonsep ramah lingkungan.

Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui implementasi *Green practices* pada *Food and beverage service* di InterContinental Bali Resort dan Untuk mengetahui pengaruh implementasi *Green practices* pada *Food and beverage service* terhadap InterContinental Bali Resort. Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah Penelitian ini diharapkan dapat membantu memberikan referensi dan informasi, wawasan konsep praktik pekerjaan untuk penelitian selanjutnya yang nantinya bisa lebih dikembangkan terutama yang berhubungan dengan bidang *food and beverage service*. Manfaat praktisnya adalah: Sebagai bahan masukan maupun informasi tambahan untuk menjadi bahan pertimbangan bagi manajemen perusahaan untuk mengambil langkah maupun kebijakan khususnya mengenai *green practices* melalui *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort. *Resort* didefinisikan sebagai hotel yang terletak dikawasan wisata, dimana sebagian pengunjung yang menginap tidak melakukan kegiatan usaha. hotel *resort* secara total menyediakan fasilitas untuk berlibur, rekreasi dan olah raga (Kurniasih, 2012). *Resort* Hotel adalah hotel yang dirancang untuk mengakomodasi tamu yang memiliki tujuan rekreasi (Fitri et al, 2020). hotel adalah suatu tempat dimana disediakan penginapan, makanan, dan minuman, serta pelayanan lainnya, untuk disewakan bagi para tamu atau orang-orang yang tinggal untuk sementara waktu (Asean Hotel and Motel Associations, 2018). *Resort* Hotel adalah hotel yang pada umumnya berlokasi di kawasan wisata dan menyediakan tempat-tempat rekreasi dan juga fasilitas konferensi untuk tamu-tamunya (United State Lodging Industry, 2021)

*Sustainable tourism* adalah pariwisata yang berkembang sangat pesat, termasuk penambahan arus kapasitas akomodasi, populasi lokal dan lingkungan, dimana perkembangan pariwisata dan investasi-investasi baru dalam sektor pariwisata seharusnya tidak membawa dampak buruk dan dapat menyatu dengan lingkungan, jika kita memaksimalkan dampak yang positif dan meminimalkan dampak *negative* (Arida, 2016). Pariwisata berkelanjutan dapat didefinisikan sebagai pariwisata yang memperhitungkan sepenuhnya dampak sosial, lingkungan dan ekonomi baik saat ini maupun masa depan, menangani kebutuhan pengunjung, industri, lingkungan dan masyarakat lokal. (Nurlisa Ginting et al, 2020). Pariwisata berkelanjutan memerlukan tindakan untuk mencapai tujuan dari pariwisata berkelanjutan. Pariwisata berkelanjutan merupakan salah satu bagian dari pembangunan berkelanjutan (Arida, 2016). Pembangunan berkelanjutan adalah sebuah upaya pembangunan suatu negara yang meliputi aspek ekonomi, sosial, lingkungan bahkan budaya untuk kebutuhan masa kini tetapi tidak mengorbankan atau mengurangi kebutuhan generasi yang akan datang serta sehingga dapat menciptakan masyarakat yang dapat berinteraksi satu sama lain dan dengan lingkungan hidup (Arida, 2016). *Green practices* adalah suatu hal yang sangat penting dilakukan oleh restoran untuk mengurangi dampak kerusakan terhadap lingkungan (Leonardo et al, 2014). *green practices* adalah upaya melestarikan dan menjaga lingkungan, serta berhubungan kuat dengan tiga dimensi yang disebutkan oleh GRA yaitu: *green action*, *green food* dan *green donation* (Schubert et al, 2012). Hal ini diperkuat oleh pernyataan Dipietro et al. (2011) dan Tan & Yeap, (2012) yang menyatakan bahwa belum banyak dilakukan penelitian atau riset pasar mengenai perilaku konsumen terhadap *green practices* dan hanya ada sedikit penelitian tentang *green practices* di restoran dan bagaimana dampaknya terhadap konsumen.

*Food and beverage service* adalah faktor yang paling penting dalam menuju target untuk sukses dan tujuan yang ditetapkan kepada tamu dan pelanggan (Isdarmanto, 2018). *Food and beverage service* merupakan salah satu layanan terpenting di hotel-hotel ini dan harus melengkapi kesehatan lainnya layanan yang ditawarkan dan disesuaikan untuk memenuhi diet khusus pelanggan individu persyaratan untuk alasan kesehatan dan kesejahteraan (Giritlioglu et al, 2014). Beberapa penelitian sebelumnya menjadi referensi dalam penelitian ini. Studi studi tersebut adalah sebagai berikut. Putri (2020) dalam karyanya "Analisis Implementasi *Green hotel* (Studi Kasus Pada Hotel Hyatt Regency Yogyakarta)" Antara (2016) dalam karyanya "Pengaruh Konsep *Green hotel* Terhadap Minat Berkunjung Wisatawan Ke Kabupaten Badung Bali" Jessy (2016) dalam karyanya "Pengaruh Pengawasan Manajemen Kepada Karyawan Terhadap Penerapan Konsep *Green hotel* Di Novotel Bandung". Leonardo et al., (2014) dalam karyanya "Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap *Green Practices* Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya". Budiantoro et al., (2015) dalam karyanya "Pengaruh *Green Practice* Terhadap *Green Consumer Behavior* Di *The Kemangi Restaurant*, Hotel Santika Pandegiling Surabaya". Maharani, (2020) dalam karyanya "Pengaruh *Green Brand Image*, *Eco-Label*, Dan *Green Perceived Quality* Terhadap *Green Purchase Intention* Melalui *Green Trust*"

## Metode

Dalam penelitian ini digunakan dua variabel yaitu variabel bebas (X) dan variabel terikat atau dependent (Y). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah *green practices* yang terdiri dari tiga indikator yaitu : *green action* (X1), *green food* (X2), dan *green donation* (X3) Variabel terikat dalam penelitian ini adalah *sustainable tourism* yang terdiri dari tiga aspek dari pembangunan berkelanjutan yaitu : aspek ekonomi (Y1), aspek lingkungan (Y2) dan aspek social (Y3)

Variable yang terdapat dalam penelitian ini adalah *green practices* (X) dan *sustainable tourism* (Y). variable *green practices* terdiri dari tiga indikator yaitu : (1) *green action* (X1) meliputi kegiatan yang bertujuan melindungi baik lingkungan maupun komunitas disekitarnya. (2) *green food* (X2) mencakup *sustainable food* yaitu dengan menggunakan bahan makanan yang mendukung lingkungan untuk jangka panjang ke depan. (3) *green donation*

(X3) merupakan keikutsertaan restoran dalam proyek-proyek komunitas dan menyumbang dana untuk isu lingkungan yang disebabkan oleh restoran. Variable sustainable tourism yang terdiri dari tiga aspek dari pembangunan berkelanjutan yaitu : (1) aspek ekonomi (Y1) Meliputi pembangunan berkelanjutan berkaitan erat dengan pertumbuhan ekonomi dan bagaimana mencari jalan untuk memajukan ekonomi dalam jangka panjang dan dapat meningkatkan kesejahteraan generasi sekarang tanpa mengurangi kemampuan alam, masyarakat dan ekonomi untuk menaikan kesejahteraan generasi masa depan. (2) Aspek lingkungan (Y2) Faktor lingkungan (ekologi) yang diperlukan untuk mendukung pembangunan yang berkelanjutan, aspek ekologi merupakan aspek yang banyak disorot ketika membahas tentang *sustainable design*. Hal ini disebabkan karena aspek ini terkait langsung dengan faktor-faktor alami yang ada di bumi (3) Aspek Sosial (Y3) dipengaruhi oleh manusia sebagai pendukung komunitas dalam hal interaksi, interrelasi dan interdependesi. Hal-hal yang merupakan perhatian utama dalam aspek social adalah stabilitas penduduk, pemenuhan kebutuhan dasar manusia, pertahanan keanekaragaman budaya dan partisipasi masyarakat lokal dalam pengambilan keputusan.

Jenis data dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa: data hasil kuisisioner implementasi *Green practices* pada *Food and beverage service*. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa: sejarah hotel, gambaran umum hotel, struktur organisasi beserta *job description* departemen *food and beverage service*, fasilitas-fasilitas hotel, serta hasil wawancara dengan *Manager food and beverage departement* dan *manager outlet* restoran di InterContinental Bali Resort

Sumber data yang digunakan adalah sumber data primer dan sekunder. Data primer dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh dari hasil pengisian kuisisioner dan hasil wawancara yang dilakukan bersama dengan *manager* InterContinental Bali Resort Dalam penelitian ini data sekunder yang diperoleh penulis adalah data yang diperoleh dari *Human Resources* berupa data jumlah pegawai *food and beverage service*, jurnal ilmiah, serta buku-buku referensi yang relevan dengan masalah yang dibahas dalam penelitian ini

Populasi dalam penelitian ini adalah semua karyawan *food and beverage service* termasuk supervisor hingga *manager* yang berjumlah 38 orang di awal tahun 2022. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan pendekatan umum *non-probability* sampling yaitu dengan teknik pengambilan sampling total atau jenuh. Sampling total atau jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Dengan demikian semua karyawan, supervisor dan *manager* yang ada di setiap restoran di InterContinental Bali Resort. Dalam memperoleh data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, digunakan beberapa metode pengumpulan data. Observasi pada penelitian ini penulis melakukan pencatatan selama praktek kerja lapangan (pra penelitian) kemudian mengadakan kunjungan ke hotel dan melakukan pengamatan secara langsung pada objek penelitian. Pada penelitian ini penulis melakukan Wawancara kepada pihak-pihak yang lebih memahami dan menguasai permasalahan yaitu *manager outlet* restouran. Dalam penelitian ini kuesioner akan ditujukan kepada para staff *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort, dengan 15 pertanyaan di kuisisioner. Studi Pustaka dalam penelitian ini diperoleh melalui jurnal, buku dan internet yang berkaitan dengan objek yang diteliti.

Pengujian kuesioner harus dilakukan sebelum proses analisis data meliputi pengujian validitas dan reliabilitas data. validitas adalah tingkat keakuratan antara data yang terjadi pada objek peneliti dengan data yang dikumpulkan oleh peneliti. Reliabilitas merupakan indikator yang akan menghasilkan data yang sama jika digunakan beberapa kali untuk mengukur objek yang sama (Sugiyono, 2013). Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, flowchart dan sejenisnya. Analisis data kualitatif adalah bersifat induktif, yaitu suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan menjadi hipotesis. Berdasarkan hipotesis yang dirumuskan berdasarkan data tersebut, selanjutnya dicari data lagi secara berulang-ulang sehingga selanjutnya dapat disimpulkan apakah hipotesis tersebut diterima atau ditolak berdasarkan data yang terkumpul sugiyono. . Skala likert digunakan untuk memberi bobot terhadap jawaban responden. Hal tersebut bertujuan agar data yang diperoleh dari hasil penyebaran kuesioner yang berupa data kualitatif dapat dikuantitatifkan sehingga mempermudah penghitungan. Menurut Sugiyono, (2013) Garis kontinum adalah garis yang digunakan untuk menganalisa, mengukur dan menunjukkan seberapa besar tingkat kekuatan variabel yang sedang diteliti, sesuai instrument yang digunakan

## Hasil dan Pembahasan

Adapun hasil kuisioner penelitian mengenai implementasi green practices pada food and beverage service di InterContinental Bali Resort dapat berdasarkan tiga indicator yaitu green action, green food, dan green donation dilihat sebagai berikut:

**Tabel 1.** *Green Practices* Di InterContinental Bali Resort

No	Item	Nilai	Kriteria
<b><i>Green Action</i></b>			
1	Mematikan lampu dan kran air ketika tidak digunakan.	145	Baik
2	Menggunakan peralatan dan perlengkapan dapur yang tahan lama.	147	Baik
3	Menggunakan produk-produk kemasan <i>biodegradable</i> (dapat terurai dan membusuk dengan sendirinya).	157	Baik
4	Melakukan proses pengomposan untuk bahan sisa makanan.	151	Baik
5	Menggunakan bahan kimia pembersih yang aman untuk lingkungan.	152	Baik
6	Menggunakan lampu LED yang hemat energi.	157	Baik
7	Memilah sampah sesuai dengan jenisnya.	152	Baik
8	Membeli bahan dalam kemasan besar untuk mengurangi jumlah kemasan kecil yang berlebih dan menjadi limbah kemasan.	160	Sangat Baik
<b><i>Green Food</i></b>			
9	Menggunakan bahan makanan dan minuman yang organik.	153	Baik
10	Menggunakan bahan baku lokal.	155	Baik
11	Menjalin kerja sama dengan petani daerah setempat untuk penyediaan bahan baku lokal.	155	Baik
12	Menyediakan menu makanan yang memanfaatkan bahan baku musiman.	154	Baik
13	Memberikan keterangan pada menu makanan yang memiliki karakteristik khusus (misal: organik, rendah lemak, musiman).	160	Sangat Baik
<b><i>Green Donation</i></b>			
14	Mengikuti kegiatan pelestarian lingkungan, seperti penghijauan atau penanaman pohon.	160	Sangat Baik
15	Memberikan edukasi kepada karyawan atau staff restoran mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan	157	Baik

(Sumber : Data Diolah IBM SPSS 26, 2022)

Sebelum menganalisis data, terlebih dahulu dilakukan uji validitas dan reliabilitas data. Penentuan validitas suatu instrumen diukur dengan membandingkan r-hitung dengan r-tabel,  $df = n-2$  (derajat bebas) dengan taraf signifikan 5%, "n" adalah jumlah sampel. Jika r-tabel < r-hitung, maka dapat dikatakan butir instrumen tersebut

valid. Jumlah sampel angket uji  $n = 38$  dan besarnya  $df$  adalah  $38-2 = 36$  dan taraf signifikan = 5% diperoleh  $r$ -tabel = 0,3202.

**Table 2.** Hasil Uji Validasi

Variabel	Koefisien Korelasi	Nilai ( $r_{\text{tabel}}$ )	Keterangan
Mematikan lampu dan kran air ketika tidak digunakan.	0.554	0.3202	Valid
Menggunakan peralatan dan perlengkapan dapur yang tahan lama.	0.495	0.3202	Valid
Menggunakan produk-produk kemasan <i>biodegradable</i> (	0.589	0.3202	Valid
Melakukan proses pengomposan untuk bahan sisa makanan.	0.676	0.3202	Valid
Menggunakan bahan kimia pembersih yang aman untuk lingkungan.	0.672	0.3202	Valid
Menggunakan lampu LED yang hemat energi.	0.729	0.3202	Valid
Memilah sampah sesuai dengan jenisnya.	0.724	0.3202	Valid
Membeli bahan dalam kemasan besar untuk mengurangi jumlah kemasan kecil yang berlebih dan menjadi limbah kemasan.	0.642	0.3202	Valid
Menggunakan bahan makanan dan minuman yang organik.	0.704	0.3202	Valid
Menggunakan bahan baku lokal.	0.738	0.3202	Valid
Menjalin kerja sama dengan petani daerah setempat untuk penyediaan bahan baku lokal.	0.711	0.3202	Valid
Menyediakan menu makanan yang memanfaatkan bahan baku musiman.	0.654	0.3202	Valid
Memberikan keterangan pada menu makanan yang memiliki karakteristik khusus (misal: organik, rendah lemak, musiman).	0.530	0.3202	Valid
Mengikuti kegiatan pelestarian lingkungan, seperti penghijauan atau penanaman pohon.	0.841	0.3202	Valid
Memberikan edukasi kepada karyawan atau staff restoran mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan	0.865	0.3202	Valid

(Sumber : Data Diolah IBM SPSS 26, 2022)

Selanjutnya dilakukan uji reliabilitas persepsi. Jika nilai Cronbach's alpha lebih signifikan dari 0,60, maka indikator tersebut dapat dikatakan reliabel. Hasil uji reliabilitas angket pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut:

**Table 3.** Hasil Uji Reliabilitas

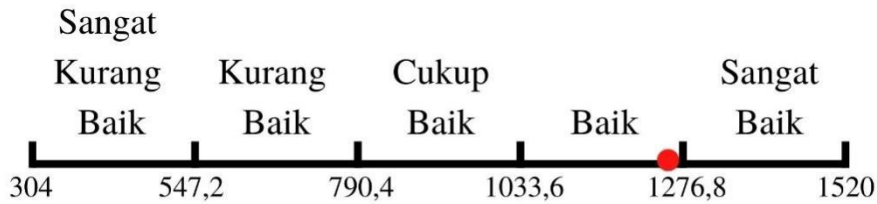
No	Cronbach's Alpha	Keterangan
1	0,876	Reliabel

(Sumber : Data Diolah IBM SPSS 26, 2022)

Uji reliabilitas pada Tabel 3 menunjukkan bahwa Cronbach's alpha lebih signifikan dari 0,60. Berdasarkan hasil pengolahan data, semua indikator dinyatakan reliabel atau reliabel, dan dapat dilakukan analisis lebih lanjut.

Pada penelitian ini, penulis menggunakan skala likert dan rating *scale* untuk menentukan kegiatan *green practices* yang diteliti yaitu pada penilaian karyawan mengenai implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort. Skala likert dan rating *scale* yang digunakan oleh penulis pada kuesioner penelitian ini berupa lima angka penelitian, yaitu: (5) sangat baik/selalu, (4) baik/sering, (3) cukup baik/kadang - kadang, (2) kurang baik/jarang, (1) sangat kurang baik/tidak pernah.

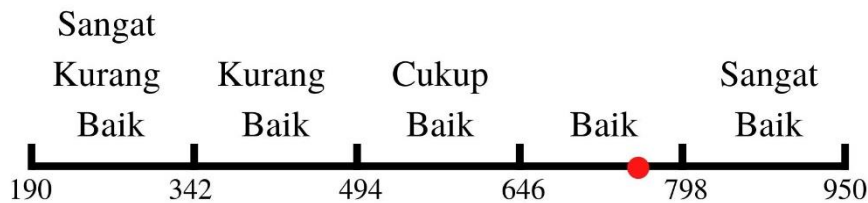




Sumber : Deby Anjani (2022)

Gambar 1 Penilaian Karyawan Mengenai Implementasi *Green practices* Indikator *Green action* Di InterContinental Bali Resort

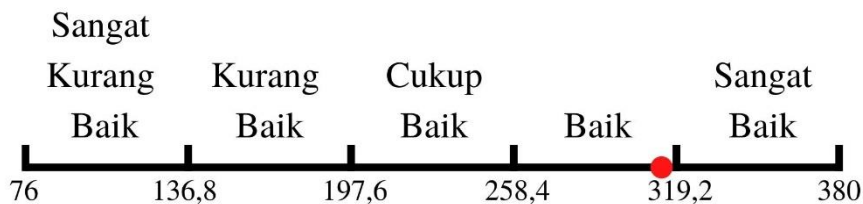
Dapat dilihat pada gambar 1 bahwa skor total dari hasil penilaian responden mengenai mengenai implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort khusus nya pada indikator *green action* dengan pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 1221, skor sudah menunjukkan hasil yang baik. Sehingga penilaian daripada mengenai implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort khusus nya pada indikator *green action* berjalan selaras.



Sumber : Deby Anjani (2022)

Gambar 2 Penilaian Karyawan Mengenai Implementasi *Green practices* Indikator *Green food* Di InterContinental Bali Resort

Dapat dilihat pada gambar 2 bahwa skor total dari hasil penilaian responden mengenai mengenai implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort khusus nya pada indikator *green food* dengan pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 777, skor sudah menunjukkan hasil yang baik. Sehingga penilaian daripada mengenai implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort khusus nya pada indikator *green food* berjalan selaras.



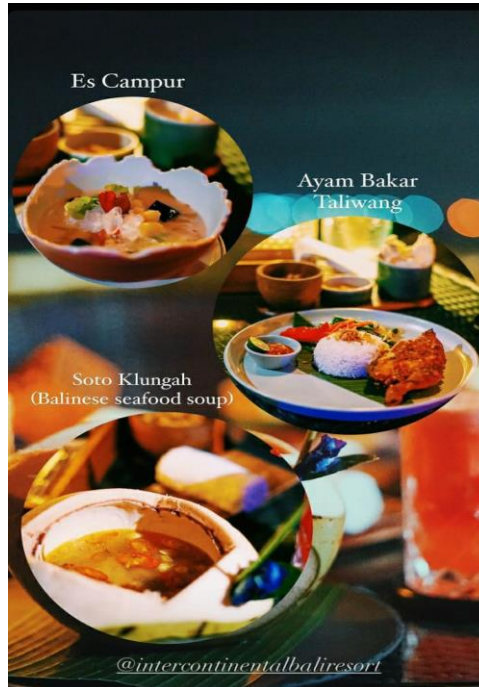
Sumber : Deby Anjani (2022)

Gambar 3 Penilaian Karyawan Mengenai Implementasi *Green practices* Indikator *Green donation* Di InterContinental Bali Resort

Dapat dilihat pada gambar 3 bahwa skor total dari hasil penilaian responden mengenai mengenai implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort khusus nya pada indikator *green donation* dengan pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 317, skor sudah menunjukkan hasil yang baik. Sehingga penilaian daripada mengenai implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort khusus nya pada indikator *green donation* berjalan selaras.

Untuk mewujudkan pariwisata berkelanjutan maka salah satu cara yang dilakukan adalah menerapkan aspek aspek dari pembangunan berkelanjutan. Aspek aspek dari pembangunan berkelanjutan yang digunakan dalam penelitian ini adalah aspek ekonomi, aspek lingkungan, dan aspek sosial. Implementasi *green practices* pada *food and beverage service* yang mempengaruhi aspek ekonomi dari pembangunan berkelanjutan sebagai sustainable tourism adalah sebagai berikut: Mematikan lampu dan kran air ketika tidak digunakan, Menggunakan peralatan dan

perlengkapan dapur yang tahan lama, Menggunakan lampu LED yang hemat energi, Membeli bahan dalam kemasan besar untuk mengurangi jumlah kemasan kecil yang berlebih dan menjadi limbah kemasan., Menggunakan bahan baku lokal, Menjalin kerja sama dengan petani daerah setempat untuk penyediaan bahan baku lokal, dan Menyediakan menu makanan yang memanfaatkan bahan baku musiman. Item green practices tersebut mempengaruhi ekonomi di InterContinental Bali Resort, karena item tersebut terkait dengan anggaran dana untuk pengeluaran membeli bahan bakudan pemeliharaan.



Sumber : Deby Anjani (2022)

**Gambar 3** Daftar Menu di Jimbaran Gardens Restaurant

Implementasi green practices pada food and beverage service yang mempengaruhi aspek lingkungan dari pembangunan berkelanjutan sebagai sustainable tourism adalah sebagai berikut: Melakukan proses pengomposan untuk bahan sisa makanan., an produk-produk kemasan *biodegradable* (dapat terurai dan membusuk dengan sendirinya), Melakukan proses pengomposan untuk bahan sisa makanan, Menggunakan bahan kimia pembersih yang aman untuk lingkungan, Memilah sampah sesuai dengan jenisnya, Membeli bahan dalam kemasan besar untuk mengurangi jumlah kemasan kecil yang berlebih dan menjadi limbah kemasan, Menggunakan bahan makanan dan minuman yang *organik*, Mengikuti kegiatan pelestarian lingkungan, seperti penghijauan atau penanaman pohon, dan Memberikan edukasi kepada karyawan atau staff restoran mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan. Item green practices tersebut mempunyai pengaruh terhadap aspek lingkungan. Item yang dilaksanakan tentu menjaga lingkungan InterContinental Bali Resort dan sekitarnya menjadi lebih bersih dan terjaga, serta bahan baku yang digunakan ramah lingkungan



Sumber : Deby Anjani (2022)

**Gambar 4** Beach Cleaning di lingkungan InterContinental Bali Resort

Implementasi green practices pada food and beverage service yang mempengaruhi aspek sosial dari pembangunan berkelanjutan sebagai sustainable tourism adalah sebagai berikut: Menjalinkan kerja sama dengan petani daerah setempat untuk penyediaan bahan baku lokal, Mengikuti kegiatan pelestarian lingkungan, seperti penghijauan atau penanaman pohon, dan Memberikan edukasi kepada karyawan atau staff restoran mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan. Item green practices tersebut mempunyai pengaruh terhadap aspek sosial di lingkungan Intercontinental Bali Resort. Kegiatan yang dilakukan sesuai dengan aspek sosial antara InterContinental Bali Resort dengan masyarakat local yang memiliki tujuan masing – masing tanpa ada yang merasa dirugikan.

## Simpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan, maka didapatkan simpulan sebagai berikut: Pelaksanaan implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort adalah sebagai berikut: *Green Action*, pelaksanaan *green action* di InterContinental Bali Resort dengan pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 1221 dari 8 item pertanyaan, dimana skor sudah menunjukkan hasil yang baik. *Green Food*, pelaksanaan *green food* di InterContinental Bali Resort pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 777 dari 5 item pertanyaan, dimana skor sudah menunjukkan hasil yang baik. *Green Donation*, pelaksanaan *green donation* di InterContinental Bali Resort dengan pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 317 dari 2 item pertanyaan, dimana skor sudah menunjukkan hasil yang baik

Pengaruh implementasi *Green practices* pada *Food and beverage service* terhadap *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort adalah sebagai berikut: Aspek Ekonomi, pengaruh implementasi *green practices* pada aspek ekonomi adalah 4 item dari *green action* dan 3 item *green food*. Dengan masing masing item menyatakan pengaruh positif terhadap *sustainable tourism*. Aspek Lingkungan, pengaruh implementasi *green practices* pada aspek ekonomi adalah 5 item dari *green action*, 1 item *green food*, dan 2 item *green donation*. Dengan masing masing item menyatakan pengaruh positif terhadap *sustainable tourism*. Aspek Sosial, pengaruh implementasi *green practices* pada aspek ekonomi adalah 1 item *green food* dan 2 item *green donation*. Dengan masing masing item menyatakan pengaruh positif terhadap *sustainable tourism*

## Ucapan Terima Kasih

Terima kasih untuk pihak yang sudah membantu penyelesaian artikel ini :

1. Dosen penguji 1, 2, 3 yang telah memberikan saran dan kritik untuk menyempurnakan penelitian ini.
2. InterContinental Bali Resort yang telah memberikan data untuk penelitian ini.

## Referensi

- Antara, I. K. (2016). *Pengaruh Konsep Green Hotel Terhadap Minat Berkunjung Wisatawan Ke Kabupaten Badung Bali*. 1–68.
- Arida, I. N. S. (2016). *Buku Ajar Pariwisata Berkelanjutan* (pp. 1–758).
- Asean Tourism. (2018). *Asean Tourism Standards 2018-2020. Asean Tourism Forum 2018*.
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101.
- Fitri, A. A., Rachmawati, R., & Haristianti, V. (2020). “Nature in Space” as Interior Concept for Resort Hotel in West Bandung. *Journal of Architectural Research and Design Studies*, 4(2).
- Girtlioglu, I., Jones, E., & Avcikurt, C. (2014). Measuring food and beverage service quality in spa hotels: A case study in Bali{dotless}kesir, Turkey. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 26(2), 183–204.
- Isdarmanto. (2018). *Buku Ajar Hotel*. Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo.
- Jessy, H. (2016). *Pengaruh Pengawasan Manajemen Kepada Karyawan Terhadap Penerapan Konsep Green Hotel Di Novotel Bandung*.
- Kurniasih, S. (2012). *Prinsip Hotel Resort*. Skets, 2(Arsitektur).
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (2014). *EKSPLORASI PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP GREEN PRACTICES DI RESTORAN-RESTORAN YANG ADA DI SURABAYA*. 2011, 496–515.
- Maharani, Y. D. (2020). *Pengaruh green brand image, eco – label, dan green perceived quality terhadap green purchase intention melalui green trust*.
- Nurlisa, G., Recria, L., Riris, A. P., Munazirah, Putr, i A. D. Y., & Annisa, S. (2020). *Pariwisata Berkelanjutan*



- berdasarkan Distinctiveness. *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*, 3(1).
- Putri, F. E. A. (2020). Analisis Implementasi Green Hotel. Yogyakarta.
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2012). Exploring Consumer Perceptions of Green Restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286–300.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.