

**STRATEGI PENERAPAN GREEN PRACTICE
DALAM Mendukung LINGKUNGAN BERKELANJUTAN
DI CLIFF LOUNGE THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KOMANG OKKY ADITYA FERNANDA

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI
STRATEGI PENERAPAN GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG LINGKUNGAN BERKELANJUTAN
DI CLIFF LOUNGE THE APURVA KEMPINSKI BALI



Diajukan Oleh:

KOMANG OKKY ADITYA FERNANDA
1815834151

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Layanan: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Komang Okky Aditya Fernanda

NIM : 1815834151

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**Strategi Penerapan *Green Practice*
dalam Mendukung Lingkungan Berkelanjutan
di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 27 Juli 2022
Yang membuat pernyataan,



Komang Okky Aditya Fernanda

SKRIPSI

STRATEGI PENERAPAN *GREEN PRACTICE*
DALAM MENDUKUNG LINGKUNGAN BERKELANJUTAN
DI CLIFF LOUNGE THE APURVA KEMPINSKI BALI

Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Oleh:

KOMANG OKKY ADITYA FERNANDA
1815834151

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

SKRIPSI
STRATEGI PENERAPAN *GREEN PRACTICE*
DALAM Mendukung LINGKUNGAN BERKELANJUTAN
DI CLIFF LOUNGE THE APURVA KEMPINSKI BALI

Diajukan oleh:

Komang Okky Aditya Fernanda
1815834151

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,



Luh Linna Sagitarini, SE., MM
NIP.197912092005012002



Dr. I Made Darma Oka. S.ST.Par., M.Par
NIP.196510202000121001

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD
NIP. 196312281990102001

**STRATEGI PENERAPAN *GREEN PRACTICE*
DALAM Mendukung LINGKUNGAN BERKELANJUTAN
DI CLIFF LOUNGE THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada Hari:

Rabu, 03 Agustus 2022

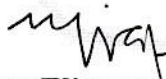
PENGUJI

KETUA:

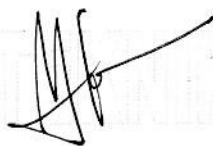


**Luh Linna Sagitarini, SE., MM
NIP.197912092005012002**

ANGGOTA:



**1. Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par
NIP. 196707141998032001**



**2. Kanah, S.Pd., M.Hum
NIP. 197004121998022001**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun skripsi yang berjudul “Strategi Penerapan *Green Practice* dalam Mendukung Lingkungan Berkelanjutan di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali” dengan baik dan penulis mampu menyelesaikannya tepat waktu.

Skripsi ini disusun dengan maksud untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan pendidikan S1 Terapan Program Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan skripsi ini, tentunya tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dan kesempatan demi terlaksananya skripsi ini di jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Luh Linna Sagitarini, SE., MM selaku Dosen Pembimbing I dalam penyusunan skripsi ini karena telah memberikan bimbingan, arahan serta masukan-masukan yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
6. Dr. I Made Darma Oka. S.ST.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing II dalam penyusunan skripsi ini karena telah turut serta membimbing dan mengarahkan penulis hingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Nyoman Arya Wirawan selaku Manager Cliff Lounge, I Wayan Agus Sugiartawan selaku bartender Cliff Lounge, Rizky Ramadani selaku Chef Cliff Lounge yang telah memberikan keterangan dalam bentuk wawancara, dan seluruh karyawan Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali yang telah bersedia mengisi kuisioner untuk membantu penulis dalam mengumpulkan data yang diperlukan untuk menyusun skripsi ini.
9. Bapak I Wayan Sinada dan Ibu Ni Komang Suadnyani serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan semangat, motivasi dan cinta kasih kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
10. Ni Komang Dewi Yatami serta teman-teman yang selalu memberikan dorongan motivasi serta dukungan secara terus-menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Badung, Juli 2022

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

STRATEGI PENERAPAN *GREEN PRACTICE*
DALAM Mendukung LINGKUNGAN BERKELANJUTAN
DI Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali

Komang Okky Aditya Fernanda
1815834151

ABSTRACT

This research aims to determine the strengths, weaknesses, opportunities, and threats of the application of green practice at the Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali, to determine the strategy for implementing a green practice that should be carried out in supporting a sustainable environment. Data collection methods used are questionnaires, interviews, observation, and documentation. The analytical techniques used are descriptive qualitative analysis, Internal Factor Analysis Summary (IFAS) Matrix, External Factor Analysis Summary (EFAS) Matrix, Internal-External Matrix (IE), and SWOT Analysis. The informant determination technique used in this research is purposive sampling with 3 informants and 10 questionnaire respondents. Based on the results of the IFAS analysis, it is known that 7 indicators are strengths and 3 indicators that are weaknesses with indicators that are the main strengths, namely the use of local and organic products, and indicators that are the main weaknesses, namely efforts to save water and electricity energy. Meanwhile, from the results of the EFAS analysis, it is known that 5 indicators become opportunities, and 3 indicators that become threats, with the indicators being the biggest opportunities, namely local traditions and culture that are in line with the application of green practice, and indicators that are the biggest threats, namely natural disasters. The results of the IE Matrix research place the company in a Growth position (Cell V). The SWOT analysis resulted in 12 alternative strategies including 5 SO (Strengths-Opportunities) strategies, 3 ST (Strengths-Threats) strategies, 2 WO (Weakness-Opportunities) strategies, and 2 WT (Weakness-Threats) strategies that can be carried out in supporting a sustainable environment. at Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali.

Keywords: Strategy, Implementation, Green Practice, Sustainable Environment, SWOT Analysis.

STRATEGI PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM MENDUKUNG LINGKUNGAN BERKELANJUTAN DI CLIFF LOUNGE THE APURVA KEMPINSKI BALI

**Komang Okky Aditya Fernanda
1815834151**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dari penerapan *green practice* di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali, untuk mengetahui strategi penerapan *green practice* yang sebaiknya dilakukan dalam mendukung lingkungan berkelanjutan. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah kuisisioner, wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, Matriks *Internal Factor Analysis Summary* (IFAS), Matriks *External Factor Analysis Summary* (EFAS), Matriks *Internal-External* (IE), dan Analisis SWOT. Teknik penentuan informan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *purposive sampling* dengan jumlah informan sebanyak 3 orang dan jumlah responden kuisisioner sebanyak 10 orang. Berdasarkan hasil analisis IFAS diketahui terdapat 7 indikator yang menjadi kekuatan, dan 3 indikator yang menjadi kelemahan dengan indikator yang menjadi kekuatan utama yaitu penggunaan produk lokal dan organik, dan indikator yang menjadi kelemahan utama yaitu upaya penghematan energi air dan listrik. Sedangkan dari hasil analisis EFAS diketahui terdapat 5 indikator yang menjadi peluang, dan 3 indikator yang menjadi ancaman dengan indikator yang menjadi peluang terbesar yaitu tradisi dan budaya lokal yang sejalan dengan penerapan *green practice*, dan indikator yang menjadi ancaman terbesar yaitu bencana alam. Hasil penelitian Matriks IE menempatkan perusahaan pada posisi *Growth* (Sel V). Analisis SWOT menghasilkan 12 strategi alternatif diantaranya 5 strategi SO (*Strengths-Opportunities*), 3 strategi ST (*Strengths-Threats*), 2 strategi WO (*Weakness-Opportunities*), dan 2 strategi WT (*Weakness-Threats*) yang dapat dilakukan dalam mendukung lingkungan berkelanjutan di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali.

Kata Kunci: Strategi, Penerapan, Green Practice, Lingkungan Berkelanjutan, Analisis SWOT.

DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN GELAR SARJANA TERAPAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRACT	x
ABSTRAK	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Hotel	6
2.1.2 Restoran	7
2.1.3 Lounge	8
2.1.4 Green Practice	9
2.1.5 Lingkungan Berkelanjutan	11
2.1.6 Penerapan	13
2.1.7 Strategi	14
2.1.8 Analisis SWOT	14
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	15
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	19
3.2 Objek Penelitian	19
3.3 Identifikasi Variabel	19
3.4 Definisi Operasional Variabel	20

3.4.1 Variabel Internal	20
3.4.2 Variabel Eksternal	21
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	22
3.5.1 Jenis Data	23
3.5.2 Sumber Data.....	23
3.6 Metode Penentuan Informan	24
3.7 Metode Pengumpulan Data	25
3.8 Teknik Analisis Data	26
3.8.1 Analisis Deskriptif Kualitatif	26
3.8.2 Analisis SWOT.....	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	39
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	39
4.1.1 Sejarah The Apurva Kempinski Bali	39
4.1.2 Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	41
4.1.3 Struktur Organisasi dan deskripsi Pekerjaan di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali	49
4.2 Hasil Penelitian.....	53
4.2.1 Karakteristik Responden	53
4.2.2 Tahapan Evaluasi IFAS	54
4.2.3 Tahapan Evaluasi EFAS	60
4.2.4 Matriks IE (Internal-Eksternal Matriks)	65
4.2.5 Matriks SWOT	66
4.3 Hasil Pembahasan.....	68
4.3.1 Faktor yang Menjadi Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman	69
4.3.2 Strategi Penerapan <i>Green Practice</i> yang Dilakukan Cliff Lounge Dalam Mendukung Lingkungan Berkelanjutan	80
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	86
5.1 Simpulan	86
5.2 Saran	89
DAFTAR PUSTAKA.....	90
LAMPIRAN.....	93

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Penelitian Sebelumnya	16
Tabel 3.1 Matrik IFAS (Internal Factor Analysis Summary)	27
Tabel 3.2 Kriteria Penelitian Hasil Analisis	29
Tabel 3.3 Matriks EFAS (External Factor Analysis Summary).....	30
Tabel 3.4 Kriteria Penelitian Hasil Analisis	32
Tabel 3.5 Matriks IE (Internal - Eksternal)	32
Tabel 3.6 Matriks SWOT	37
Tabel 4.1 Karakteristik Responden.....	54
Tabel 4.2 Daftar Indikator Internal	55
Tabel 4.3 Daftar Pembobotan Indikator Internal.....	56
Tabel 4.4 Penilaian Rating Indikator Internal	58
Tabel 4.5 Matriks IFAS	59
Tabel 4.6 Daftar Indikator Eksternal	61
Tabel 4.7 Daftar Pembobotan Indikator Eksternal	61
Tabel 4.8 Penilaian Rating Indikator Eksternal.....	63
Tabel 4.9 Matriks EFAS	64
Tabel 4.10 Matriks IE	66
Tabel 4.11 Matriks SWOT	67

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 The Apurva Kempinski Bali	41
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali	50



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuisioner Faktor Internal & Eksternal
- Lampiran 2 Pedoman Wawancara
- Lampiran 3 Perhitungan Bobot Faktor Internal dan Eksternal
- Lampiran 4 Perhitungan Rating Faktor Internal dan Eksternal
- Lampiran 5 Perhitungan Matriks IFAS
- Lampiran 6 Perhitungan Matriks EFAS



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor ekonomi penting di Indonesia, kekayaan alam dan budaya yang dimiliki Indonesia membuat banyak wisatawan tertarik untuk berkunjung. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2016, jumlah wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia sebesar 11.525.963 atau tumbuh sebesar 10,79% dibandingkan tahun sebelumnya, dan pulau Bali merupakan provinsi yang paling sering dikunjungi yaitu sekitar lebih dari 3,7 juta wisatawan. Dengan banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Bali juga dibarengi dengan akomodasi pariwisata yang berkembang pesat, mulai banyak dibangun hotel-hotel dan restoran terutama di tempat-tempat strategis yang dekat dengan objek pariwisata.

Salah satu hotel yang baru beroperasi pada tahun 2018 lalu yaitu The Apurva Kempinski Bali yang terletak di Jalan Raya Sawangan, Nusa Dua, Bali. Hotel dengan luas 14 Hektar ini memiliki 475 Kamar dengan berbagai macam tipe diantaranya *Grand Deluxe Room, suite*, dan juga tipe *villa*. The Apurva Kempinski Bali juga memiliki 7 restoran yaitu *Pala & Rooftop Bar* yang merupakan restoran utama dari hotel ini tempat para tamu dengan tipe kamar *deluxe* dan *villa* untuk *breakfast*, lalu yg kedua ada *Koral Restaurant* yang merupakan *fine dining aquarium restaurant* bawah tanah pertama di Bali, yang ketiga yaitu *Izakaya By Oku* yang menjual makanan khas negara Jepang, yang keempat yaitu *Bai Yun Restaurant* yang menjual makanan khas negara Cina, yang kelima yaitu *Selasar Deli* yang merupakan *outlet* yang *menghighlight* makanan dan

minuman yang berasal dari Indonesia, yang keenam dan yang ketujuh yaitu Reef Beach Club dan Kubu Pool Bar.

Selain itu, hotel The Apurva Kempinski Bali juga memiliki lounge dengan nama Cliff Lounge, yaitu *executive lounge* yang khusus melayani tamu dengan tipe kamar *suite* mulai dari *check in-check out*, *breakfast* dengan sistem prasmanan (*buffet*) dari pukul 06.30 pagi sampai pukul 12.00 siang, lalu dilanjutkan dengan *Complimentary Afternoon Tea* dari pukul 15.00 sampai dengan pukul 17.00 yang menyajikan jajanan pasar, *cake*, *crackers*, *juice*, *coffee & tea* yang disajikan juga dengan sistem prasmanan (*buffet*) dan dilanjutkan dengan *Complimentary Evening Cocktail* yang menyajikan minuman ber-alkohol *free flow* dari pukul 17.00 sampai dengan pukul 19.00. Cliff Lounge terletak dilantai 9 dan lantai 10 hotel The Apurva Kempinski Bali, pada lantai 9 terdapat Bar, Reception, swimming Pool & hydrojet pool dengan kapasitas tempat duduk sebanyak 60 kursi, sedangkan di lantai 10 diperuntukan untuk *breakfast* dan *afternoon tea* dengan kapasitas tempat duduk sebanyak 128 kursi.

Dari kegiatan *breakfast* dan *afternoon tea* dengan sistem penyajian prasmanan (*buffet*) dan juga kegiatan *evening cocktail* yang ada di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali tentunya akan berpotensi menimbulkan dampak buruk terhadap lingkungan, dari operasional Cliff Lounge yang berpotensi menimbulkan kerusakan lingkungan contohnya akibat sampah, penggunaan produk-produk yang tidak ramah lingkungan, penggunaan energi yang berlebihan seperti air dan listrik yang terpakai untuk menjalankan operasional, dan limbah makanan atau minuman yang terbuang. Untuk merespon hal tersebut, pihak The Apurva Kempinski Bali mulai menerapkan upaya melestarikan lingkungan

dengan menerapkan pengolahan makanan dengan bahan-bahan organik dan ramah lingkungan dalam operasionalnya.

Berbagai jenis upaya yang dilakukan tersebut termasuk kedalam gerakan ramah lingkungan atau *green practice*. *Green practice* di restoran adalah usaha sebuah restoran menerapkan praktik-praktik yang ditujukan secara efektif untuk mengurangi masalah sosial dan lingkungan yang timbul baik secara langsung atau tidak langsung dari kegiatan operasionalnya (Schubert, 2008). *Green Restaurant Association* (GRA) yang merupakan sebuah organisasi yang bertujuan untuk memelopori gerakan *green restaurant* dan menciptakan restoran berkelanjutan dengan menyediakan beberapa panduan dan langkah-langkah *green practice* di restoran yang dikelompokkan kembali oleh Schubert (2008) menjadi 3 area utama, yaitu *green action*, *green food* dan *green donation*. *Green action* berarti kegiatan yang bertujuan melindungi baik lingkungan maupun komunitas disekitarnya. Lalu yang kedua yaitu *green food*, yang mencakup *sustainable food* yaitu dengan menggunakan bahan makanan yang mendukung lingkungan untuk jangka panjang ke depan. Dan yang terakhir yaitu *green donation* yang merupakan keikutsertaan restoran dalam proyek-proyek komunitas dan menyumbang dana untuk isu lingkungan. Di samping itu, restoran juga melakukan edukasi kepada masyarakat terhadap dampak kerusakan lingkungan dari industri pariwisata dan mengantarkannya pada keberlanjutan ekologi.

Penerapan *green practice* di restoran ini sejalan dengan konsep lingkungan berkelanjutan atau *sustainable environment* yang hadir sebagai salah satu dari tiga pilar pembangunan berkelanjutan atau *sustainable development* (Fitriandari & Winata, 2021). Dalam mendukung lingkungan berkelanjutan utamanya didasari

oleh konsep ekologi (alam). Dimana setiap komponen ekologi mulai dari yang terkecil tidak boleh luput dari perhatian. Mewujudkan lingkungan berkelanjutan bertujuan untuk meningkatkan secara total kualitas hidup, baik sekarang maupun untuk masa depan, dengan memperhatikan tidak hanya ekologis saja, namun juga berbagai hal lain berupa sosial budaya dan ekonomi. Ketiga hal ini, ekologis (lingkungan hidup), sosial budaya dan ekonomi harus diintegrasikan dengan baik untuk mencapai lingkungan yang berkelanjutan (Effendi et al., 2018).

Berdasarkan latar belakang tersebut, dimana terdapat potensi kerusakan lingkungan yang tinggi akibat operasional Cliff Lounge di hotel The Apurva Kempinski Bali dan penerapan *green practice* di restoran yang dikelompokkan oleh Schubert (2008) yang sejalan dengan konsep dari lingkungan berkelanjutan. Maka dari itu, penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut terkait strategi dan penerapan *green practice* menggunakan analisis SWOT dengan judul **“Strategi Penerapan *Green Practice* dalam Mendukung Lingkungan Berkelanjutan di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Apa sajakah kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dari penerapan *green practice* dalam mendukung lingkungan berkelanjutan di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali?
2. Bagaimanakah strategi penerapan *green practice* yang dapat dilakukan Cliff Lounge dalam mendukung lingkungan berkelanjutan?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan dengan rumusan masalah, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dari penerapan *green practice* dalam mendukung lingkungan berkelanjutan di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali.
2. Untuk menganalisis strategi penerapan *green practice* yang dapat dilakukan Cliff Lounge dalam mendukung lingkungan berkelanjutan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis
 - a) Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan penulis menyangkut hal-hal yang berkaitan dengan strategi dan penerapan gerakan ramah lingkungan atau *green practice*.
 - b) Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan motivasi bagi para pelaku pariwisata dan masyarakat luas untuk bersama-sama mulai merubah gaya hidup menjadi lebih ramah lingkungan untuk menyelamatkan alam ini.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan hasil pembahasan pada bab IV diatas, strategi penerapan *green practice* dalam mendukung lingkungan berkelanjutan di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil evaluasi dari faktor internal dan faktor eksternal, penerapan *green practice* di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa indikator yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang serta ancaman. Terdapat tujuh indikator dari faktor internal yang menjadi kekuatan dari penerapan *green practice* di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali, diantaranya pengurangan penggunaan bahan-bahan atau produk yang tidak ramah lingkungan, penggunaan bahan-bahan atau produk organik yang dapat didaur ulang, kebijakan dalam mengelola makanan yang tersisa di *buffet* sesuai kegiatan *breakfast* dan *afternoon tea*, menggunakan bahan lokal dan organik dalam proses pembuatan makanan dan minuman, melakukan perubahan menu sesuai dengan penggunaan bahan-bahan musiman yang bersifat lokal, memberikan keterangan khusus pada menu seperti vegetarian dan lainnya, memberikan wawasan dan pendidikan kepada seluruh *staff* tentang berperilaku ramah lingkungan dan pemaparan tentang dampak dari industri restoran dan hotel terhadap lingkungan. Kemudian terdapat tiga indikator dari faktor internal yang menjadi kelemahan dari penerapan *green practice* di Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali, diantaranya pengolahan sampah dan limbah seperti limbah botol kaca plastik karton dan

lain sebagainya, upaya penghematan energi air dan listrik, bantuan dalam bentuk materi atau tenaga untuk membatu warga sekitar atau organisasi pencinta lingkungan dalam upaya pencegahan pencemaran lingkungan dan pelestarian lingkungan. Selanjutnya terdapat lima indikator dari faktor eksternal yang dapat dijadikan peluang bagi Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali dalam penerapan *green practice*, diantaranya lingkungan di sekitar hotel seperti tradisi dan budaya lokal yang sejalan dengan penerapan *green practice* di hotel, kesadaran masyarakat sekitar akan pola hidup ramah lingkungan, dukungan masyarakat setempat terkait operasional hotel dan restoran, semakin mudahnya masyarakat mengakses informasi mengenai hotel yang sudah atau belum menerapkan *green practice*, dan lokasi hotel yang dekat dengan pantai. Sedangkan terdapat tiga indikator dari faktor eksternal yang menjadi ancaman bagi Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali dalam penerapan *green practice*, diantaranya tingkat inflasi yang membuat harga bahan baku keperluan restoran seperti bahan makanan dan minuman yang semakin meningkat, pendapatan tamu hotel atau pasar potensial hotel yang berpengaruh terhadap penjualan produk-produk ramah lingkungan yang harganya tentu berbeda dibandingkan dengan produk yang tidak ramah lingkungan, dan bencana alam seperti gunung meletus gempa bumi banjir dan lain sebagainya.

2. Berdasarkan hasil analisis matriks IE (Internal-Eksternal) yang menunjukkan posisi Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali yang berada di Sel V (growth strategy) atau strategi pertumbuhan maka penerapan *green practice* yang dilakukan Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali menghasilkan 12

alternatif strategi yang dapat digunakan dalam mendukung lingkungan berkelanjutan yang dibagi menjadi empat kategori strategi yaitu:

- a. *Strengths-Opportunities* (SO) strategi yaitu dengan mempekerjakan masyarakat sekitar dalam operasional hotel, menyoroti atau memperlihatkan di sosial media dan website hotel terkait penerapan *green practice* yang sudah dilakukan, menyajikan makanan dan minuman khas Bali dengan menggunakan bahan-bahan lokal, penggunaan bahan-bahan tradisional dan organik untuk dekorasi ruangan restoran, dan memanfaatkan lokasi hotel yang dekat dengan pantai untuk semakin meningkatkan penerapan *green practice*.
- b. *Strengths-Threats* (ST) strategi yaitu dengan memaksimalkan produk lokal dan bahan organik dalam setiap menu makanan dan minuman, Menjelaskan dan memberi pemahaman kepada tamu bahwa hotel sedang menerapkan *green practice*, membudayakan dan membiasakan berperilaku ramah lingkungan kepada seluruh *staff* dalam kehidupan sehari-hari untuk mencegah bencana akibat kerusakan lingkungan.
- c. *Weakness-Opportunities* (WO) strategi yaitu dengan bekerjasama dengan perusahaan lokal terkait pengolahan sampah dan limbah, berkontribusi bersama masyarakat sekitar dalam setiap gerakan ramah lingkungan di sekitar hotel.
- d. *Weakness-Threats* (WT) strategi yaitu dengan memaksimalkan pengolahan limbah yang dapat di daur ulang, penghematan energi air dan listrik untuk menekan biaya operasional hotel.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan dalam penelitian ini, adapun saran yang penulis berikan yang sekiranya dapat dipertimbangkan oleh Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali yaitu:

1. Lebih berfokus terhadap indikator *green practice* yang masih belum maksimal diterapkan seperti contohnya upaya penghematan energi air dan listrik dengan membuat SOP atau peraturan yang mengatur tentang penggunaan energi di dalam hotel. Dan juga terkait dengan pengolahan sampah dan limbah yang dihasilkan yang masih belum dipilah dan diolah secara maksimal.
2. Menjalin hubungan yang baik dan turut berkontribusi bersama-sama dengan masyarakat sekitar hotel maupun organisasi pecinta lingkungan terkait dengan kegiatan-kegiatan yang ramah lingkungan seperti bersih-bersih pantai, pelestarian terumbu karang dan lain sebagainya. Dan juga dapat menjalin kerjasama dengan perusahaan lokal setempat maupun warga sekitar terkait dengan sampah dan limbah yang dihasilkan hotel yang masih dapat didaur ulang untuk dijadikan suatu produk baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2016). Jumlah wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia pada tahun 2016. From <https://www.bps.go.id/subject/16/pariwisata.html#subjekViewTab3>
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Creswell, John. 2010. "Metode Kualitatif." *In Metode Penelitian Kualitatif Jenis, Karakteristik Dan Keunggulannya*, Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia, 6–7.
- Diana Puspita Sari & Abdrizal Oktafianto. 2017. Penentuan Strategi Bisnis Menggunakan Analisis Swot Dan Matriks Ifas – Efas Pada CV. Dynasty. Seminar Nasional IENACO 2017.
- Effendi, R., Salsabila, H., & Malik, A. (2018). Pemahaman Tentang Lingkungan Berkelanjutan. *Modul*, 18(2), 75. <https://doi.org/10.14710/mdl.18.2.2018.75-82>
- Fitriandari, M., & Winata, H. (2021). Manajemen Pendidikan Untuk Pembangunan Berkelanjutan Di Indonesia. *Competence : Journal of Management Studies*, 15(1), 1–13. <https://doi.org/10.21107/kompetensi.v15i1.10424>
- Green Restaurant Association. (2015). Green restaurant certification standards. Retrieved from <http://dinegreen.com/standards/GRACompleteStandards.pdf>.
- Hamit. (2008). Pemanasan global dan teman-temannya. Wordpress. Retrieved March 7, 2014, from <http://hmit.wordpress.com/2008/02/11/pemanasanglobal-dan-teman-temannya/>
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*. Pekalongan: PT Nasya Expanding Management.
- Hieu, V.M., & Rasovska, I. (2017). A Proposed Conceptual Model Of Green Practices Impacting On The Tourism Businesses And Their Performances - A Case Of Phu Quoc Island Vietnam. *Business Trends*, 10(1), 76-87
- Huang, M. H., & Rust, R. T. (2012). Sustainability and consumption. *Journal of the Academy of Marketing Science*, 39(1), 40–54. <https://doi.org/10.1007/s11747-010-0193-6>

- Ibrahim, A. (2016). ANALISIS IMPLEMENTASI MANAJEMEN KUALITAS DARI KINERJA OPERASIONAL PADA INDUSTRI EKSTRAKTIF DI SULAWESI UTARA (Studi Komparasi Pada Pertanian, Perikanan, dan Peternakan). *Emba*, 4(2), 859–869. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/viewFile/13279/12864>
- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). *PENGARUH GREEN PRACTICE TERHADAP GREEN CONSUMER BEHAVIOR DI THE KEMANGI RESTAURANT, HOTEL SANTIKA PANDEGILING SURABAYA*.
- Isdarmanto. 2018. Buku Ajar Hotel Introduction. Yogyakarta – Indonesia.
- Jeong, E. H., & Jang, S. (2010). Effects of restaurant green practices: which practices are important and effective? Caesars Hospitality Research Summit, 13. <http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13>.
- Kurnianto, B. (2017). Dampak Sosial Ekonomi Masyarakat Akibat Pengembangan Lingkar Wilis Di Kabupaten Tulungagung. *Jurnal AGRIBIS*, 13(15), 1–31.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014). *EKSPLORASI PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP GREEN PRACTICES DI RESTORAN-RESTORAN YANG ADA DI SURABAYA*.
- Prasetya, Bagas. (2021). Strategi Promosi Dalam Membangun Brand Image Di Bali Garden Beach Resort. Badung: Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- Priscilia Halim, G., Firasko, M., Harianto, A., Studi Manajemen Perhotelan, P., & Kristen Petra, U. (n.d.). *KESADARAN KONSUMEN TERHADAP PENERAPAN GREEN PRACTICE PADA STARBUCKS INDONESIA*.
- Putri, F. E. A. (2020). Analisis Implementasi Green Hotel. Yogyakarta.
- Rabbani, G., Marlina, E., Arsitektur, J., & Trisakti, U. (2021). Penerapan Arsitektur Etnik Bali Terhadap Bangunan Hotel Resort Di Bali Implementation of Bali Ethnic Architecture. 1–5.
- Riyanto, S., & Hatmawan, A. A. (2020). Metode Riset Penelitian Kuantitatif (p. 373).
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting Consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants*. Retrieved March 14, 2014, from The Ohio State University.
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., Kralj, A. (2010). Exploring consumer perceptions of green restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 16, 286-300.

- Setiawan, I. G. M., Triyuni, N. N., Budarma, I. K., & Antara, D. M. S. (2021). *Journal View of The Implementation of Green Housekeeping Management at The St. Regis Bali Resort.pdf* (pp. 69–76).
- Subakti. (2014). Universitas kristen Petra. Perancangan Interior Pusat Mitigasi Di Jogja, 27(1989), 6–23.
- Sudjana. (2015). *Metode Statistika*. Badung.Tarsito
- Sugiyono, Prof. Dr. 2015. *METODE PENELITIAN PENDIDIKAN (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D)*. Bandung: ALFABETA.CV.
- Sugiyono. (2016). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suryawan, Eka. (2021). *IMPLEMENTASI CHSE PADA DEPARTEMEN FRONT OFFICE DI HOTEL THE APURVA KEMPINSKI BALI*. Badung: Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI