

**PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG  
PARIWISATA BERKELANJUTAN DI SENJA RESTORAN,  
SHERATON SENGGIGI BEACH RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**KADEK MELY APRYANTI**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**SKRIPSI**

**PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG  
PARIWISATA BERKELANJUTAN DI SENJA RESTORAN,  
SHERATON SENGGIGI BEACH RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**KADEK MELY APRYANTI  
NIM. 2115854046**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364  
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128  
Laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id) Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

---

**PERNYATAAN ORISINALITAS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kadek Mely Apryanti

NIM : 2115854046

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul :

**“PENERAPAN *GREEN PRACTICE* UNTUK MENDUKUNG  
PARIWISATA BERKELANJUTAN DI SENJA RESTORAN, SHERATON  
SENGGIGI BEACH RESORT”**

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, 12 Agustus , 2022

Yang membuat pernyataan,

Kadek Mely Apryanti

## **SKRIPSI**

# **PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN DI SENJA RESTORAN, SHERATON SENGIGI BEACH RESORT**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan  
pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**KADEK MELY APRYANTI  
NIM. 2115854046**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

## SKRIPSI

# PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI SENJA RESTORAN, SHERATON SENGGIGI BEACH RESORT

Kadek Mely Apryanti  
NIM. 2115854046

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh :

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM  
NIP. 19620807199003100

Pembimbing II,



I Putu Krisna Arta Widana, S.S.T., M.Par.  
NIP.198901112019031015

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEHNIK NEGERI BALI

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D  
NIP. 196312281990102001

**PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG  
PARIWISATA BERKELANJUTAN DI SENJA RESTORAN,  
SHERATON SENGGIGI BEACH RESORT**

**Telah diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:  
Hari Kamis, Tanggal 11, Bulan Agustus, Tahun 2022**

**PENGUJI**

**KETUA :**



**Drs I Wayan Basi Arjana, MITHM  
NIP. 196208071990031000**

**ANGGOTA :**



**1. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM  
NIP. 196212311990102001**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEHNIK NEGERI BALI**



**2. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par  
NIP.196409151990031003**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat yang Beliau limpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun Proposal Penelitian yang berjudul “Penerapan *Green Practice* Untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort” dengan baik. Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah menyediakan fasilitas selama proses pembelajaran.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di jurusan Pariwisata.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pedoman.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Diploma IV untuk memberikan pedoman, saran dan motivasi kepada penulis.
5. Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM sebagai Pembimbing I atas waktu, bimbingan masukan serta motivasinya yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
6. I Putu Krisna Arta Widana, S.S.T., M.Par. sebagai Pembimbing II atas waktu dan ketulusan hati dalam membimbing, dan mendukung dan mengarahkan penelitian.

7. Seluruh dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politenik Negeri Bali yang telah memberikan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politenik Negeri Bali.
8. Bapak Savrudin sebagai asissten manager FB di Sheraton Senggigi Beach Resort yang telah membantu saya dalam melakukan penelitian di Senja Restoran
9. Bapak Yohanes Sulistiyo Widodo sebagai Supervisi di Senja Restoran yang sudah membantu saya dalam hal penelitian dan pengumpulan data.
10. Dhitya Susenyanie sebagai sodara saya yang telah mendukung saya dalam hal menyelesaikan skripsi ini.
11. Keluarga tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moral dan material sehingga penulis dapat mengenal bangku sekolah hingga tingkat perguruan tinggi, dan menyelesaikan skripsi ini.

Untuk menyempurnakan penelitian ini, besar harapan peneliti agar penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua kalangan. Demikian yang dapat peneliti sampaikan, akhir kata peneliti haturkan permohonan maaf apabila terdapat kesalahan dalam penelitian ini. Terimakasih.

Badung, 11 Agustus 2022

Penulis



## **ABSTRACT**

### **IMPLEMENTATION OF GREEN PRACTICE TO SUPPORT SUSTAINABLE TOURISM AT SENJA RESTAURANT, SHERATON SENGGIGI BEACH RESORT.**

**KADEK MELY APRYANTI  
2115854046**

The purpose of this study is to determine the implementation of green practice and their impact to support sustainable tourism at Senja Restaurant, Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resort. The implementation of green practice is in terms of green food, green action, and green donation. The impact of implementing green practice is in terms of economic, social, operational and environmental aspects. Data collection methods used are observation, structured interviews, and documentation. Data analysis technique used is qualitative descriptive analysis using Miles and Huberman method. The results showed that the implementation of green practice at Senja restaurant has been carried out significantly. However, the criteria for implementing green practice in green donation category not implemented optimally both at Senja restaurant and the hotel itself. Meanwhile, the different things seen from the implementation of green practice in the green food and green action categories. Senja Restaurant has implemented activities related to the implementation of green practices such as use the local ingredients in the Senja Restaurant menu, changing the food and beverage menu according to the season, replacing plastic serving tools with environmentally friendly materials, and using recycled plastic bottles. The obstacles in implementing green practices are restaurant staff who still not understand the concept of green practices, the hotel management still focused on post-pandemic recovery so, the implementation of green practices still not optimal carried out, and there's no specific guidelines made by restaurant management to regulate policies related to the implementation of green practices in hotel and restaurants. The guidelines came from Marriot International itself namely serve360report.

*Keyword : green practice, sustainable tourism, hotel, restoran.*

## ABSTRAK

### PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort

KADEK MELY APRYANTI  
2115854046

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *green practice* dan dampaknya dalam upaya mendukung pariwisata berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Hotel dan Resort. Penerapan *green practice* ditinjau dari aspek *green food*, *green action*, dan *green donation*. Sedangkan dampak penerapan *green practice* ditinjau dari aspek ekonomi, sosial, operasional dan lingkungan. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara terstruktur, dan dokumentasi. Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *green practice* pada Senja restoran sudah dilakukan secara signifikan. Akan tetapi kriteria penerapan *green practice* dalam kategori *green donation* masih belum dilaksanakan secara maksimal baik dari sisi Senja Restoran maupun pihak hotel itu sendiri. Hal berbeda terlihat dari penerapan *green practice* dalam kategori *green food* dan *green action*. Pihak Senja Restoran sudah menerapkan aktivitas-aktivitas yang berkaitan dengan penerapan *green practice* seperti penggunaan bahan lokal pada menu Senja Restoran, melakukan perubahan menu makanan dan minuman sesuai musim, penggantian alat saji plastik dengan bahan ramah lingkungan, dan penggunaan botol plastik daur ulang. Beberapa kendala yang menjadi kesulitan dalam penerapan *green practice* di Senja Restoran yakni staf restoran yang masih belum memahami konsep *green practice* secara teori, namun mereka mampu menerapkan praktek-praktek yang berkaitan dengan *green practice* dan mendukung pariwisata berkelanjutan secara tidak langsung, berikutnya ialah pihak manajemen hotel yang masih fokus pada pemulihan pasca pandemi sehingga penerapan *green practice* masih belum maksimal dilakukan, dan terakhir ialah belum adanya pedoman khusus yang dibuat oleh manajemen restoran untuk mengatur kebijakan terkait penerapan *green practice* baik di hotel maupun restoran. Mereka hanya memiliki pedoman yang berasal dari Marriot International yang tertera dalam laporan CSR yakni *serve360report* tahun 2021.

Kata Kunci : *green practice*, *sustainable tourism*, hotel, restoran.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b>	
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
1.4 Manfaat Penelitian .....	8
1.4.1. Manfaat Teoritis .....	8
1.4.2. Manfaat Praktis.....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>10</b>
2.1 Landasan Teoritis.....	10
2.1.1 Green Praticce .....	10
2.1.2 Dampak Green Practice .....	15
2.1.3 Green Awareness .....	16
2.1.4 Green Hotel .....	16
2.1.5 Green Restaurant .....	23
2.1.6 Pariwisata Berkelanjutan .....	24
2.1.6.1 Indikator dan Dampak Dari Pariwisata Berkelanjutan .....	31
2.1.7 Pengertian Hotel .....	34
2.1.8 Restoran.....	35
2.1.9 Klasifikasi Restoran.....	35
2.2 Penelitian Sebelumnya.....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>42</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	42

3.2	Objek Penelitian .....	42
3.3	Identifikasi Variabel .....	42
3.4	Definisi Operasional Variable.....	42
3.5	Jenis Data dan Sumber Data .....	44
3.6	Teknik Penentuan Informan.....	48
3.7	Metode Pengumpulan Data.....	48
3.8	Metode Analisis Data .....	50
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>52</b>
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	52
4.1.1.	Sejarah Sheraton Senggigi Beach Resort .....	52
4.1.2.	Fasilitas Sheraton Senggigi Beach Resort.....	53
4.1.3.	Struktur Organisasi Senja Restaurant dan Job Description .....	56
4.2.	Hasil Penelitian dan Pembahasan .....	59
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>74</b>
5.1.	Kesimpulan.....	74
5.2.	Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....		77
LAMPIRAN-LAMPIRAN .....		79

## DAFTAR TABEL

No Tabel	Halaman
Tabel 3.1. Tahapan Kegiatan dan Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	42
Tabel 3.2. Tabel Variabel dan Indikator Penelitian .....	45
Tabel 3.3. Informan Penelitian.....	48
Tabel 4.4. Hasil Observasi <i>Green Practice di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort</i> .....	61

## DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Halaman
Gambar 1.1. Persentase Kinerja terkait Lingkungan Hidup di <i>Marriott International, Inc</i> dari 2016-2019 di Asia Pasific.....	7
Gambar 4.2. Struktur Organisasi Senja Restaurant.....	57
Gambar 4.3. Penerapan <i>Green Action</i> di Senja Restoran .....	65
Gambar 4.4. Penerapan <i>Green Food</i> di Senja Restoran.....	67
Gambar 4.5. Tempat penangkaran sementara telur penyu di Senja.....	70
Gambar4.6. <i>Guidelines</i> Perekrutan Suplier untuk Hotel-Hotel di bawah Marriot Internasional.....	73

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pariwisata merupakan salah satu industri terbesar di dunia. Undang-undang tentang kepariwisataan mendefinisikan pariwisata sebagai berbagai macam hal yang berhubungan dengan kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan/jasa yang disediakan oleh pihak-pihak terkait seperti masyarakat, pengusaha, pemerintah maupun pemerintah daerah. Keberadaan potensi pariwisata yang unik dan menarik di suatu daerah seharusnya dapat dimanfaatkan melalui pengembangan pariwisata yang baik (Wilopo, 2017).

Salah satu daerah yang memiliki potensi pariwisata dan menarik untuk dikembangkan adalah Provinsi Nusa Tenggara Barat, tepatnya Pulau Lombok. Lombok merupakan salah satu destinasi wisata yang dikenal dengan keindahan sumber daya alam dan budaya. Lombok juga sangat dikagumi bagi para tourist domestik maupun mancanegara yang datang berkunjung. Pulau Lombok merupakan salah satu Daerah Tujuan wisata (DTW) di Indonesia. Potensi pariwisata yang dimiliki oleh Pulau Lombok merupakan salah satu usaha dalam rangka menggali sumber-sumber pendapatan daerah yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Barat mendukung penuh persiapan Pulau Lombok sebagai destinasi pariwisata superprioritas di Indonesia. Selain Mandalika, Pengembangan pariwisata super prioritas di Pulau Lombok juga dikatakan akan disusul oleh Senggigi, Tiga Gili,

Rinjani, Kawasan Pantai Selatan dan Kota Tua Mataram.

Covid-19 berdampak negatif pada seluruh negara di dunia dan ditetapkan sebagai pandemi global (WHO, 2020). Pariwisata menjadi sektor yang terdampak paling awal dan pulih paling akhir (Kemenparekraf, 2020). Kegiatan kepariwisataan selama masa pandemi tidak dapat dilakukan, karena inti dari pariwisata adalah pergerakan wisatawan dari daerah asalnya ke destinasi pariwisata, hal tersebut dapat memicu penyebaran Covid-19 (Gossling et al., 2020; Niewiadomski, 2020). Pada masa pandemi Covid-19, Pemerintah Provinsi NTB masih terus berusaha untuk menjadikan Lombok sebagai Destinasi Wisata yang aman dan produktif dengan tetap menerapkan protokol kesehatan di setiap destinasi wisata yang dimiliki. Dampak Covid-19 di destinasi pariwisata Mandalika dapat memicu menurunnya pasar wisatawan. Berbagai kebijakan yang dilakukan kelembagaan kepariwisataan sebagai upaya pencegahan dan pemulihan pasca pandemi bertujuan untuk mempertahankan eksistensi destinasi pariwisata selama dan pasca pandemi.

Rinjani ditetapkan sebagai cagar biosfer dunia oleh UNESCO dan destinasi super prioritas, mengharuskan NTB untuk sungguh-sungguh memperhatikan lingkungan. Hal ini menjadikan kebersihan lingkungan sebagai program prioritas melalui program *Zero Waste*. Program *Zero Waste* ini pun menjadi bentuk kesadaran Pemerintah NTB terkait penanganan sampah yang merupakan topik yang sangat krusial dan sangat penting didalam membangun Pulau Lombok ([ntbprov.go.id](http://ntbprov.go.id)). Pengelolaan restoran berkonsep lingkungan (*green restaurant*) menjadi salah satu trend. Hal ini dapat dijelaskan dengan



melihat animo masyarakat terhadap restoran yang dikelola dengan basis lingkungan. Di Indonesia sendiri, perhatian atas pengelolaan restoran yang mengusung konsep lingkungan terus berkembang.

Pesatnya pertumbuhan perekonomian dunia telah menyebabkan penggunaan sumber daya alam yang melebihi batas wajar sehingga terjadi perubahan pada lingkungan (Rezai, Teng, Mohamed, & Shamsudin, 2013). Perubahan ini biasa dikenal dengan istilah *Global Warming*, dan salah satu fenomena yang terjadi di dalamnya adalah peristiwa *Green House Effect*. Di Indonesia, sektor industri merupakan sektor utama yang menggunakan energi bahan bakar fosil sehingga merupakan penyumbang emisi karbon terbesar dalam terbentuknya *Green House Effect*. Seiring berjalannya waktu, masyarakat mulai menyadari bahwa pertumbuhan ekonomi dunia tidak hanya akan membahayakan lingkungan namun juga merugikan masyarakat. Untuk merespon hal tersebut, perusahaan dari berbagai macam sektor mencoba mengembangkan produk-produk maupun proses-proses yang dapat mengurangi dampak negatif industri terhadap lingkungan (Schubert, Kandampully, Solnet, & Kralj, 2010).

Kerusakan lingkungan dan dampak *global warming* merupakan masalah yang memiliki pengaruh signifikan pada sektor pariwisata di Indonesia. Pada era milenial dan globalisasi saat ini, masyarakat dunia menjadi lebih mudah mendapatkan informasi mengenai kondisi lingkungan dan juga dampak kerusakan lingkungan. Banyaknya masalah yang terjadi pada sektor lingkungan yang disebabkan oleh pola hidup (*lifestyle*) masyarakat menjadi topik yang ramai diperbincangkan. Pada salah satu penelitian disebutkan bahwa masyarakat mulai

menjadi lebih peduli tentang isu lingkungan, seperti pemanasan global, kerusakan ozon, dan kerusakan habitat lingkungan hidup. Banyak orang yang mulai menyadari bahwa keputusan pembelian mereka berpengaruh langsung pada lingkungan hidup. (Jin-Soo Lee , Li-Tzang (Jane) Hsu , Heesup Han & Yunhi Kim, 2010).

Industri perhotelan adalah industri pariwisata yang tengah menjadi sorotan, dikarenakan hotel-hotel telah dianggap banyak menghasilkan dampak lingkungan secara langsung sekaligus menggunakan sumber daya alam terbesar secara berkelanjutan. Salah satu penelitian menyatakan bahwa kepedulian lingkungan ini telah diartikan kedalam bentuk “*green management*” yang pada industri perhotelan memiliki tujuan untuk mengurangi efek kerusakan lingkungan yaitu, pemakaian energi, pemborosan air, penggunaan barang tidak dapat didaur ulang, serta pelepasan limbah ke udara, air, dan tanah. (Italian National Agency for the Protection of the Environment and for Technical Services, 2002).

Salah satu konsep *Green Management* yang mulai banyak dilakukan dan dikembangkan oleh industri perhotelan saat ini ialah *Green practices*. Dimana, *Green Practices* merupakan program yang mendorong pelaku bisnis perhotelan untuk menghemat air, energi dan mengurangi limbah padat, serta mengurangi biaya operasional dan dapat melindungi bumi (Teng, Wu, dan Liu, 2015). Bentuk *green practices* yang telah diterapkan saat ini lebih banyak difokuskan pada bidang *Housekeeping*. Beberapa bentuk penerapannya, seperti memberikan tamu pilihan untuk tidak mengganti seprai dan handuk setiap hari, sehingga dapat

mengurangi penggunaan seprai dan handuk, menekan konsumsi penggunaan air dan listrik, serta mengurangi jumlah sisa sabun cuci yang dibuang ke sistem saluran pembuangan.

Perkembangan konsep *Green Practice* kini mulai merambah pada bidang *food and beverage*, tepatnya pada dapur dan restoran. Dapur dan restoran hotel mulai menerapkan konsep *green practice* dalam proses operasionalnya dan pengolahan makanan dengan bahan-bahan organik dan ramah lingkungan. Beberapa bentuk penerapan *green practices* tersebut yakni, melakukan pengolahan sampah makanan, aktif mengikuti kegiatan ramah lingkungan, dan mengganti barang-barang berbahan dasar plastik dengan berbahan dasar kertas atau bahan dasar yang mudah di daur ulang. Akan tetapi, penerapan *green practice* pada restoran memiliki konsep yang lebih luas. Hal ini disebutkan dalam penelitian oleh Jeong, EunHa and Jang, SooCheong (2010) yakni *Recycling and composting, Energy and water-efficient equipment, Eco-friendly cleaning supplies, Serving ware and packaging, and Menu sustainability* sebagai model dari bentuk konsep *green practices* di restoran




Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort merupakan hotel bintang lima berstandar internasional dibawah naungan *Marriott International.Inc*. Sebagai sebuah perusahaan multinasional yang beroperasi, memiliki cabang, dan berlisensi pada hotel, kediaman, vila, dan apartemen, *Marriot International, Inc* telah melakukan upaya berkaitan dengan *sustainability*. Presiden Grup dari *Marriott International Asia Pacific, Craig Smith*, mengatakan :

“properties throughout the region all were actively participating in the program and working to reduce their carbon footprint by investing in and implementing operational changes including initiatives to engage guests and local community groups. “Travellers are increasingly concerned about the impact of tourism on the destinations they visit, so it’s important that we are transparent with our sustainability efforts and how we’re progressing,” Mr Smith said. “We’ve made some great strides in advancing sustainability in Asia Pacific over the past two years, and we will continue to positively impact the Communities and environments in which we operate”. (corporatetraveller.com).

Komitmen tersebut dibuktikan dengan keberhasilan *Marriott International* mengurangi pemakaian energi, pemakaian air, dan juga hasil emisi karbon dalam kurun waktu 3 tahun. Hal ini bisa dilihat pada gambar 1.1. di bawah ini:

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

2019 Global and Regional Environmental Performance

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

Sumber: *Sustainability And Social Impact At Marriott International-2020 Serve 360 Report*

Dari gambar 1.1 dapat disimpulkan bahwa persentase kinerja terkait dengan lingkungan hidup di *Marriott International* dari tahun 2016 hingga tahun 2019 terus menurun. Hal ini membuktikan bahwa hotel ini sudah menerapkan *green practice* dengan penggunaan *energy intensity*, *carbon intensity* dan *water intensity* dengan baik. Usaha yang dilakukan *Marriott International* tidak lepas

dari tujuan perusahaan tersebut, yakni menetapkan target untuk menjadikan hotel-hotel yang berada dibawah naungan *Marriot International. Inc* seratus persen ramah lingkungan pada tahun 2025 (*Serve 360 report*) tidak terkecuali Sheraton Senggigi Beach Resort.

Sheraton Senggigi Beach Resort sebagai hotel yang berorientasi untuk menjadi hotel yang ramah lingkungan, sudah seharusnya untuk melakukan penerapan *green practice* pada restoran yang mereka miliki. Seperti yang diketahui bahwa Sheraton Senggigi Beach Resort memiliki fasilitas 3 restoran dan 2 bar yang masih aktif digunakan hingga sebelum pandemi terjadi. Restoran pertama ialah Kebun Anggrek, restoran ini terletak di dekat *lobby* dan digunakan untuk menyajikan *breakfast* mulai pukul 07:00 AM sampai dengan pukul 11.00 AM. Restoran kedua ialah Bawang Putih, restoran ini menyajikan *full set up* mulai dari *dinner* dan *ala carte*. Operasional restoran dari pukul 11.00 AM hingga 23.00 PM, selain itu terdapat 1 fasilitas *Pool Bar* yang terletak di tengah kolam renang. Restoran ketiga yakni Senja Restoran, memiliki pemandangan ke arah laut dan matahari terbenam sebagai daya tariknya. Pada restoran ini terdapat Senja Beach Bar, restoran ini digunakan untuk menyajikan *lunch* dan *ala carte* dari pukul 09.00 AM sampai dengan pukul 24.00 PM. Senja Restoran saat ini menjadi restoran *full set up* yang dioperasikan oleh Sheraton Senggigi Beach Resort setelah pihak hotel melakukan penutupan sementara untuk Restoran Bawang Putih pada masa pandemi.

Dari uraian di atas, dapat diketahui bahwa destinasi pariwisata saat ini banyak diminati oleh masyarakat. Selain itu, pentingnya penerapan *green*

*practice* yang ada di hotel terutama dibawah manajemen *Marriott International* sangat perlu dilakukan terutama penerapan, persiapan, pelaksanaan hingga faktor penghambat dalam menerapkan *green practice* pada senja restoran dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Oleh karena itu, penulis mengambil judul “Penerapan *Green Practice* Untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana Penerapan *Green Practice* untuk mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort?
2. Bagaimana dampak Penerapan *Green Practice* untuk mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian untuk mengetahui:

1. Penerapan *Green Practice* untuk mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort.
2. Dampak Penerapan *Green Practice* untuk mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Pada penelitian ini terdapat beberapa manfaat yang didapatkan yakni, sebagai berikut

### **1.4.1. Manfaat Teoritis**

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan sumbangan pikiran bagi peneliti selanjutnya khususnya mengenai *Green Pactice*.

#### **1.4.2. Manfaat Praktis**

Manfaat secara praktis ini dibagi menjadi tiga yaitu, bagi peneliti, bagi institusi, dan bagi hotel tersebut. Adapun manfaat-manfaat tersebut sebagai berikut:

##### **1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pemahaman tentang “*green practice*” di restoran serta menjadi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Program Diploma 4 (D4) Manajemen Bisnis Pariwisata

##### **2. Bagi institusi**

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya khususnya di bidang pariwisata

##### **3. Bagi Hotel**

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sarana informasi dan promosi guna meningkatkan kesadaran Sheraton Sengigi Beach Resort dalam perilaku ramah lingkungan.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Marriot International sebagai salah satu manajemen hotel yang menaungi Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resorts memiliki target untuk menjadikan hotel-hotelnya sebagai 100% hotel ramah lingkungan pada tahun 2025. Hal tersebut juga tercantum dalam laporan pertanggungjawaban lingkungan *serve360* tahun 2021 yang dikeluarkan oleh Marriot International. Sebagai bentuk upaya memenuhi target tersebut maka setiap hotel melakukan kebijakan-kebijakan untuk mencapainya, termasuk Sheraton Senggigi Beach Hotel dan Resort.

Penerapan *green practice* pada Senja Restoran merupakan salah satu bentuk upaya hotel memenuhi target manajemen Marriot International. Penerapan *green practice* pada Senja restoran sudah dilakukan secara signifikan. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Akan tetapi kriteria penerapan *green practice* dalam kategori *green donation* masih belum dilaksanakan secara maksimal baik dari sisi Senja Restoran maupun pihak hotel itu sendiri. Hal berbeda terlihat dari penerapan *green practice* dalam kategori *green food* dan *green action*. Senja Restoran sudah menerapkan aktivitas-aktivitas yang berkaitan dengan penerapan *green practice* seperti penggunaan bahan lokal pada menu Senja Restoran, melakukan perubahan menu makanan dan minuman sesuai musim, penggantian alat saji plastik dengan bahan ramah lingkungan, dan penggunaan botol plastik daur ulang.

Beberapa kendala yang menjadi kesulitan dalam penerapan *green practice*



di Senja Restoran yakni staf restoran yang masih belum memahami konsep green practice secara teori, namun mereka mampu menerapkan praktek-praktek yang berkaitan dengan green practice dan mendukung pariwisata berkelanjutan secara tidak langsung. Kendala berikutnya ialah pihak manajemen hotel yang masih fokus pada pemulihan pasca pandemi sehingga penerapan green practice masih belum maksimal dilakukan. Kendala terakhir ialah belum adanya pedoman khusus yang dibuat oleh manajemen restoran untuk mengatur kebijakan terkait penerapan green practice baik di hotel maupun restoran. Mereka hanya memiliki pedoman yang berasal dari Marriot International yang tertera dalam laporan CSR yakni *serve360report* tahun 2021.

## **5.2. Saran**

Penerapan green practice pada industri pariwisata khususnya perhotelan sudah seharusnya menjadi sebuah kewajiban yang harus dijalankan oleh seluruh pelaku pariwisata. Selain sebagai bentuk tanggung jawab terhadap penggunaan sumber daya alam sebagai alat mencari keuntungan penerapan juga dilakukan untuk menarik minat investor dan konsumen yang memiliki jiwa kepedulian terhadap lingkungan dan ekosistem.

Beberapa saran yang diberikan peneliti terhadap Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resort khususnya Senja Restoran sebagai objek penelitian ialah sebagai berikut :

Bagi Pengelola Restoran Hotel Aston Inn Mataram

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa 90% telah terimplementasi namun masih ada fasilitas yang belum terpenuhi yaitu toilet yang belum memiliki sensor

otomatis sehingga peneliti menyarankan hal ini perlu menjadi perhatian agar penerapan *Green practices* bisa lebih maksimal.

#### Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini bisa dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya, saran untuk penelitian selanjutnya agar bisa mengukur kepuasan tamu terhadap penerapan *green practices* di restoran hotel aston inn mataram dengan melakukan penelitian yang mendalam kepada tamu hotel. serta diharapkan peneliti selanjutnya lebih mendalami terkait teori *green practices* itu sendiri.

1. Memberikan sosialisasi dan pelatihan yang intens terhadap karyawan restoran dan staff hotel lainnya.
2. Menggunakan keran sensor pada *wastafel* untuk menghemat air di Senja Restoran
3. Melakukan pemanfaatan sisa makanan restoran menjadi pupuk organik yang dapat digunakan oleh *gardener*.
4. Ikut serta dalam komunitas atau kegiatan ramah lingkungan untuk mengurangi dampak kerusakan lingkungan.

## 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 Pariwisata Berkelanjutan*. 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 Kepariwisata.
- 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.