

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES UNTUK
MENDUKUNG SUSTAINABLE TOURISM DI
BAWANG PUTIH RESTAURANT HOTEL
SHERATON SENGGIGI BEACH**



POLITEKNIK NEGERI BALI

ADAM RAHMADI AKBAR

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES
UNTUK Mendukung SUSTAINABLE
TOURISM DI BAWANG PUTIH HOTEL
SHERATON SENGGIGI BEACH**



Oleh:

**ADAM RAHMADI AKBAR
2115854044**

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



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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Adam Rahmadi Akbar
NIM : 2115854044
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**Implementasi Green Practices Untuk Mendukung
Sustainable Tourism Di Bawang Putih Restaurant
Hotel Sheraton Senggigi Beach**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mataram,
20 Agustus 2022
Yang membuat
pernyataan,

Adam Rahmadi Akbar

SKRIPSI
IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES UNTUK
MENDUKUNG SUSTAINABLE TOURISM DI
BAWANG PUTIH RESTAURANT HOTEL
SHERATON SENGGIGI BEACH

Usulan Penelitian ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk
menyusun skripsi DIV Terapan Politenik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Disusun oleh

ADAM RAHMADI AKBAR

2115854044

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

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES UNTUK MENDUKUNG
SUSTAINABLE TOURISM DI BAWANG PUTIH RESTAURANT HOTEL
SHERATON SENGGIGI BEACH**

Diajukan oleh :

**ADAM RAHMADI AKBAR
NIM. 2115854044**

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Dosen Pembimbing I,



Luh Linna Sagitarini, SE,MM.
NIP. 197912092005012002

Dosen Pembimbing II,



Dr. Gede Ginava, M.Si
NIP. 196609191993031002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD

NIP 196312281990102001

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES UNTUK MENDUKUNG
SUSTAINABLE TOURISM DI BAWANG PUTIH RESTAURANT HOTEL
SHERATON SENGGIGI BEACH**

**Telah Diuji dan Dinyatakan
Lulus Ujian Pada: Hari Kamis,
11 Agustus 2022**

PENGUJI

KETUA:



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

ANGGOTA:



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



- 2. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si.,M.Si.
NIP. 198809282014042001**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat yang Beliau limpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun Skripsi Penelitian yang berjudul Implementasi Green Practices Untuk Mendukung Sustainable Tourism Di Bawang Putih Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach dengan baik dan penulis dapat menyelesaikan tepat waktu.

Dalam pembuatan usulan Skripsi ini penulis menemui banyak kesulitan dan hambatan, namun karna adanya bimbingan, saran, dan motivasi dari sebagai pihak serta doa, Skripsi ini dapat diperbaiki dengan baik. Untuk itu, ucapan terima kasih ini disampaikan 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. 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 kepadapenulis.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH.,M.H sebagai koordinator Praktik Kerja Lapangan dan penasihat pelatih yang memberikan bimbingan selama

proses Praktik Kerja Lapangan (PKN) berlangsung.

6. Luh Linna Sagitarini, SE,MM sebagai dosen pembimbing I atas waktu, bimbingan masukan serta motivasinya selama penyelesaian usulan Skripsi ini.
7. Drs. Gede Ginaya, M.Si. sebagai dosen pembimbing II atas waktu, bimbingan masukan serta motivasinya selama penyelesaian usulan Skripsi ini.
8. Keluarga tercinta khususnya orang tua saya bapak Drs. Sahrul Aini dan Ibu Hanunniyah S.Pd. Saudari saya Yulia Rahmawati S. dan Sabrina Tri Rizki yang telah banyak memberikan dukungan moral dan material sehingga penulis dapat mengenal bangku sekolah hingga tingkat perguruan tinggi, dan menyelesaikan Skripsi penelitian ini.
9. Teman-teman saya yaitu keluarga cemara yang secara emosional telah membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini walaupun kadang-kadang sesat karna sering banget ngajakin nongkrong meskipun saya juga mau.
10. Skripsi ini penulis persembahkan juga untuk diri sendiri, terimakasih telah berjuang sejauh ini dengan melawan ego serta mood yang tidak tentu selama penulisan skripsi ini dan saya akui bawa diri saya memang pintar dan keren tiada tanding.

Badung, 31 Agustus 2022

Penulis

**IMPLEMENTASI *GREEN*
PRACTICES DALAM MENDUKUNG
SUSTAINABLE TOURISM DI
BAWANG PUTIH RESTAURANT
HOTEL SHERATON SENGGIGI
BEACH & RESORT**

**ADAM RAHMADI
AKBAR
NIM. 2115854044**

ABSTRACT

The research entitled Implementation of Green Practices in Supporting Sustainable Tourism in Bawang Putih Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach & Resort hotel restaurant aims to identify the implementation of green practice at the Sheraton Senggigi beach and resorts Hotel and to determine whether the application of green practice at the Sheraton Senggigi beach and resorts Hotel has been implemented. or not yet. And also to find out whether the application of green practices can support sustainable tourism on the coast of the Sheraton Senggigi Hotel and resort. The method of data collection in this research is by conducting observations, interviews, literature studies and conducting documentation research. The data analysis technique in this study uses descriptive statistical techniques to explain the data in general or generalizations, by calculating the minimum value, maximum value, average value (mean), and standard deviation. The results showed that the percentage of the application of the green practice concept was 100%, indicating that the overall application of the green practice concept by Sheraton Senggigi Beach and Resort was "maximum" because the Marriott company supports the environmentally conscious movement, thus indirectly Sheraton Sengigigi Beach and Resorts implement this. the. Aspects of green practice whose implementation is classified as very compatible with aspects of sustainable tourism so that they support each other in carrying out their activities.

Keywords: *Implementation, Green Pratices, Sustainable Tourism*

**IMPLEMENTASI *GREEN*
PRACTICES DALAM MENDUKUNG
SUSTAINABLE TOURISM DI
BAWANG PUTIH RESTAURANT
HOTEL SHERATON SENGGIGI
BEACH & RESORT**

**ADAM RAHMADI
AKBAR
NIM. 2115854044**

ABSTRAK

Penelitian yang berjudul Implementasi Green Practices dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Restoran Bawang Putih Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort. Ini bertujuan untuk mengidentifikasi penerapan green practice di hotel Sheraton Senggigi beach and resort dan untuk mengetahui apakah penerapan green practice di Sheraton Senggigi beach dan resort telah dilaksanakan atau belum. Dan juga untuk mengetahui apakah penerapan green practice dapat mendukung pariwisata berkelanjutan di Hotel Sheraton Senggigi Beach & Resort. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan melakukan observasi, wawancara, studi pustaka dan melakukan penelitian dokumentasi. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik statistik deskriptif untuk menjelaskan data secara umum atau generalisasi, dengan menghitung nilai minimum, nilai maksimum, nilai rata-rata (mean), dan standar deviasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase penerapan konsep green practice adalah 100%, menunjukkan bahwa penerapan konsep green practice secara keseluruhan oleh Sheraton Senggigi Beach and Resort sudah “maksimal” karena perusahaan Marriott mendukung gerakan sadar lingkungan, sehingga secara tidak langsung Sheraton Senggigi Beach and Resorts menerapkan ini. itu. Aspek green practice yang implementasinya tergolong sangat serasi dengan aspek sustainable tourism sehingga saling mendukung dalam menjalankan aktivitasnya.

Kata kunci: *penerapan, green hotel, sustainable tourism*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	7
DAFTAR ISI.....	11
BAB I PENDAHULUAN.....	13
1.1. Latar Belakang	13
1.2. Rumusan Masalah	24
1.3. Tujuan Penelitian	24
1.4. Manfaat Penelitian.....	24
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	26
2.1 Landasan Teori.....	26
2.1.1 Hotel	26
2.1.2 Produk Hotel.....	27
2.1.3 Jenis-jenis Hotel	29
2.1.4 Klasifikasi Hotel	31
2.1.5 Restaurant	33
2.1.6 Green Practice.....	38
2.1.7 Sustainable Tourism	40
2.1.8 Implementasi	43
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	44
BAB III METODE PENELITIAN	50
3.1 Lokasi Penelitian.....	50
3.2 Objek Penelitian	50
3.3 Identifikasi Variabel.....	50
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	51
3.5 Jenis dan Sumber Data	53
3.5.1 Jenis Data.....	54
3.5.2 Sumber Data	55
3.5.3 Metode Penentuan Informan.....	56
3.6 Metode Pengumpulan Data	57
3.7 Teknik Analisis Data.....	59
BAB IV PEMBAHASAN.....	63

4.1 Sejarah Singkat Hotel Sheraton Senggigi Beach & Resort.....	63
4.1.1 Lokasi dan Fasilitas-Fasilitas Sheraton Senggigi Beach Resort Lombok.....	66
4.1.2 Struktur Organisasi Restaurant.....	71
4.2 Hasil Dan Pembahasan.....	72
4.2.1 Penerapan Green Practices di Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach.	73
4.2.2 Implementasi green practices dalam mendukung sustainable tourism di Bawang Putih Dan Senja Hotel Sheraton Senggigi Beach.....	88
BAB V PENUTUPAN.....	98
5.1 Simpulan	98
5.2 Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	101

BAB I

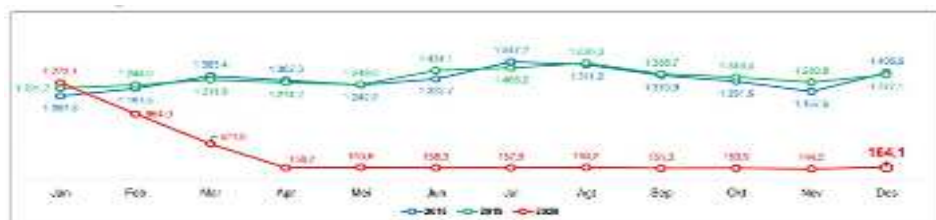
PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Pariwisata berasal dari dua kata, yakni Pari dan Wisata, pari dapat diartikan sebagai banyak, berkali-kali, berputar-putar atau lengkap, sedangkan wisata dapat diartikan sebagai perjalanan atau bepergian yang dalam hal ini sinonim dengan kata "travel" dalam bahasa Inggris. Atas dasar itu, maka kata "Pariwisata" dapat diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali atau berputar-putar dari suatu tempat ke tempat yang lain, yang dalam bahasa Inggris disebut dengan "Tour". (Yoeti, 1991:103). Sedangkan menurut R.G. Soekadijo (1997:8), pariwisata ialah segala kegiatan dalam masyarakat yang berhubungan dengan wisatawan.

Pariwisata merupakan salah satu faktor penting dalam peningkatan ekonomi Indonesia saat ini. Dalam hal ini Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Indonesia dalam programnya yang diharapkan memenuhi target kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada tahun 2019 yakni 20 juta wisatawan (www.kemenpar.go.id). Kementerian Pariwisata juga menargetkan ranking pariwisata Indonesia pada awal 2017 dapat menduduki posisi 30 besar dunia sehingga dapat bersaing dengan negara ASEAN lainnya (SindoNews.com). Industri pariwisata saat ini seakan menunjukkan diri menjadi salah satu sektor yang memberikan kontribusi besar bagi devisa Indonesia selain sektor migas.

Perkembangan pariwisata di Indonesia saat ini didorong untuk menjadi salah satu sektor yang memberikan keuntungan besar dalam perekonomian di Indonesia. Perkembangan industri pariwisata di Indonesia terus mengalami peningkatan dari waktu ke waktu saat sebelum adanya pandemi virus Covid-19, dan pada tahun 2020 telah terjadi wabah virus Covid-19 dan pariwisata merupakan salah satu sektor yang terdampak dengan adanya pandemi Covid-19 yang mengakibatkan turunya jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Indonesia yang dapat dilihat pada tabel 1.1 berikut ini.

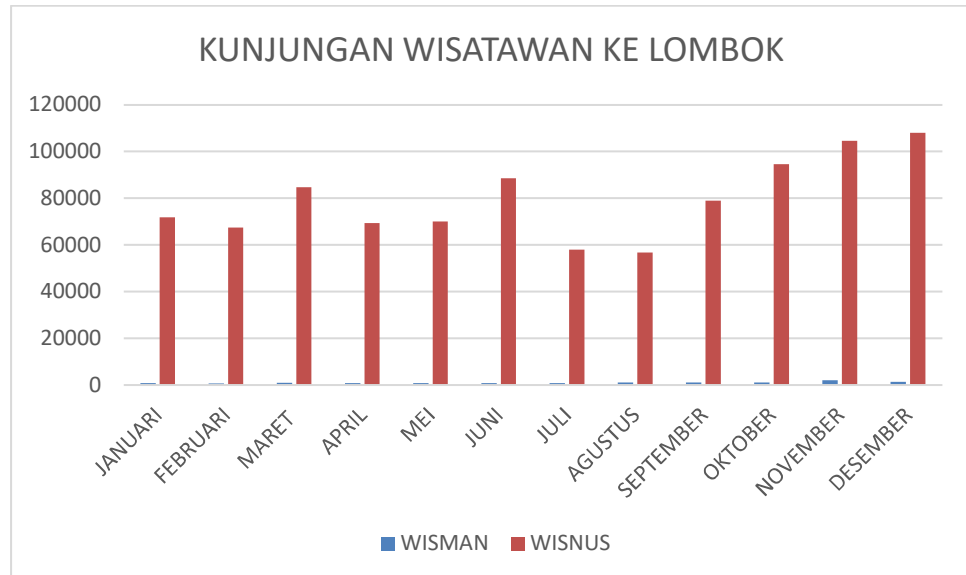


Tabel 1.1 Perkembangan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia tahun 2018 – 2020
(Sumber : Bps.go.id,2021)

Nusa Tenggara Barat (NTB) merupakan provinsi yang terdiri dari dua pulau besar yaitu, Pulau Lombok dan Pulau Sumbawa serta dikelilingi pulau-pulau kecil lainnya, yang memiliki pesona keindahan alam dan budaya yang tidak kalah dengan provinsi lainnya di Indonesia. Potensi pariwisata yang dimiliki NTB menjadi daya tarik dan diminati oleh wisatawan untuk datang ke NTB, tidak heran jika kunjungan wisata di NTB selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya.

Hal ini dapat dilihat dari jumlah kunjungan wisatawan yang datang

ke NTB dari tahun 2009 hingga tahun 2016 mengalami peningkatan. Hal tersebut hal dilihat dari tabel 1.2 berikut :



Tabel 1.2 Kunjungan wisata ke lombok

(Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2021)

Dengan perkembangan pariwisata yang pesat ini berdampak pada peningkatan jumlah pembangunan industri pariwisata yang sangat pesat, salah satunya yaitu pembangunan sarana akomodasi berupa hotel di Lombok. Dari tahun 2017 sampai dengan tahun 2021, peningkatan jumlah hotel bintang dan non bintang di Nusa Tenggara Barat terus meningkat. Hal ini dapat dilihat dari tabel 1.3 berikut:

Kabupaten/Kota <i>Regency/Municipality</i>	Akomodasi <i>Accommodations</i>	Kamar <i>Rooms</i>	Tempat Tidur <i>Beds</i>
(1)	(2)	(3)	(4)
Lombok Barat	91	974	1 112

Lombok Tengah	134	1 169	2 012
Lombok Timur	75	596	814
Sumbawa	39	699	1 223
Dompu	34	389	645
Bima	8	134	198
Sumbawa Barat	24	310	463
Lombok Utara	449	3 818	4 038
Kota Mataram	112	2 118	3 703
Kota Bima	17	457	761
Nusa Tenggara Barat	983	10 664	14 969

Tabel 1.3 pembangunan sarana akomodasi berupa hotel di Lombok Dari tahun 2017 sampai dengan tahun 2021

(Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2021)

Hotel adalah suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial (Hermawan, dkk., 2018). Hotel merupakan tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya (Hurdawaty dan Parantika, 2018:7). Industri perhotelan sekarang ini sudah merupakan suatu industri yang memerlukan sumber dana dan sumber daya manusia dalam jumlah besar, sebagai suatu industri jasa usaha perhotelan dalam menyelenggarakan pelayanannya harus didukung oleh sarana dan fasilitas yang memadai.

Dengan meningkatnya pembangunan sarana akomodasi berupa hotel di Lombok secara tidak langsung juga berdampak negatif terhadap

kelestarian lingkungan, pembangunan hotel membutuhkan tanah kosong yang luas yang secara tidak langsung harus merusak lingkungan sekitar seperti penebangan pohon dan juga dengan meningkatnya jumlah pengunjung dan bertambahnya pembangunan infrastruktur terkait pariwisata untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang berkunjung ke objek wisata hal ini menyebabkan bertambahnya jumlah sampah, limbah, polusi, dan masalah sanitasi .

WTO mendefinisikan pembangunan pariwisata berkelanjutan sebagai pembangunan yang memenuhi kebutuhan wisatawan saat ini, sambil melindungi dan mendorong kesempatan untuk waktu yang akan datang. Pembangunan pariwisata berkelanjutan yang dikedepankan oleh WTO dalam Pitana (2002), terdapat tiga prinsip yang harus diperhatikan, yaitu: (1) *ecological sustainability*; (2) *economic sustainability*; (3) *social and cultural sustainability*. Dalam hal ini kebijakan pembangunan pariwisata berkelanjutan terarah pada penggunaan sumber daya alam dan penggunaan sumber daya manusia untuk jangka waktu panjang (Sharpley, 2000:10). Aronsson (2000:40), mencoba menyampaikan beberapa pokok pikiran tentang interpretasi pembangunan pariwisata berkelanjutan, yaitu:

- 1) Pembangunan pariwisata berkelanjutan harus mampu mengatasi permasalahan sampah lingkungan serta memiliki perspektif ekologis.

- 2) Pembangunan pariwisata berkelanjutan menunjukkan keberpihakannya pada pembangunan berskala kecil dan yang berbasis masyarakat lokal/setempat.
- 3) Pembangunan pariwisata berkelanjutan menempatkan daerah tujuan wisata sebagai penerima manfaat dari pariwisata, untuk mencapainya tidak harus dengan mengeksploitasi daerah setempat.
- 4) Pembangunan pariwisata berkelanjutan menekankan pada keberlanjutan budaya, dalam hal ini berkaitan dengan upaya membangun dan mempertahankan bangunan tradisional dan peninggalan budaya di daerah tujuan wisata.

Beberapa persyaratan yang harus dipenuhi untuk menjamin keberlanjutan pariwisata menurut Damanik dan Weber (2006), sebagai berikut :

- 1) Wisatawan mempunyai kemauan untuk mengonsumsi produk jasa dan jasa wisata secara selektif, dalam arti bahwa produk tersebut tidak diperoleh dengan mengeksploitasi secara eksekutif sumberdaya pariwisata setempat.
- 2) Produk wisata didorong ke produk berbasis lingkungan (green product).
- 3) Kegiatan wisata diarahkan untuk melestarikan lingkungan dan

peka terhadap budaya lokal.

- 5) Masyarakat harus dilibatkan dalam perencanaan, implementasi dan monitoring pengembangan pariwisata.
- 6) Masyarakat juga harus memperoleh keuntungan secara adil dari kegiatan pariwisata
- 7) Posisi tawar masyarakat lokal dalam pengelolaan sumber daya pariwisata semakin meningkat.

Pariwisata berkelanjutan merupakan salah satu konsep yang dipertimbangkan oleh seluruh negara di dunia untuk mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan atau Sustainable Development Goals (SDG's). Salah satu indikator pada tujuan SDG's ke 12 menyebutkan bahwa perlu kolaborasi berbagai pihak untuk menciptakan pariwisata ramah lingkungan (*green tourism*) (BPS, 2016).

Kebijakan pariwisata di Indonesia diatur oleh Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 14 Tahun 2016 tentang Pedoman Destinasi Wisata Berkelanjutan. Dalam peraturan ini dipertimbangkan kriteria lingkungan untuk melaksanakan kegiatan pariwisata (Kemenpar, 2016). Selain itu pembangunan pariwisata menurut Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata disebutkan 2 bahwa penyelenggaraan pariwisata salah satunya dilaksanakan dengan prinsip memelihara kelestarian alam dan lingkungan hidup (Kemenpar, 2009).

Kementerian Pariwisata telah memiliki Memorandum of Understanding (MoU) dengan 11 Kabupaten/Kota dan Universitas untuk melaksanakan pengembangan pariwisata berkelanjutan. Namun, kegiatan evaluasi yang dilakukan oleh Travel and Tourism Competitiveness Index (TTCI) mengenai kinerja pariwisata negaranegara di dunia dalam mempertimbangkan keberlanjutan lingkungan dan sumberdaya alami, menyebutkan bahwa Indonesia berada di posisi 131 di antara 136 negara yang dievaluasi (WEF, 2017).

Hal ini disebabkan karena masih banyaknya kegiatan eksploitasi ekosistem yang berlebihan pada destinasi wisata. Selain itu konsumsi air, energi dan sampah yang berasal dari wisatawan sebesar dua kali lipat dibandingkan dengan penduduk pada umumnya, serta masih banyaknya hotel dan restoran yang menggunakan bahan kimia dan bahan yang tidak bisa diuraikan sehingga mempunyai dampak terhadap pencemaran lingkungan (ILO, 2012). Salah satu tindakan yang dapat dilakukan dalam menanggulangi masalah dampak pencemaran lingkungan disekitaran hotel khususnya di restaurant yaitu dengan menerapkan *Green Practices*.

Green Practices mengarah pada tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan (Tzschentke, 2004). Beberapa tindakan “hijau” yang diterapkan di bisnis *hospitality* antara lain menggunakan produk lokal atau *organik*, memasang alat penghemat air, dan melakukan

penghematan energi (Tzschentke, 2008). Green Restaurant Association bertujuan menciptakan restoran berkelanjutan dengan menyediakan beberapa panduan langkah-langkah green practice yang dikelompokkan oleh Schubert (2008) menjadi *green action*, *green food*, and *green donation*.

Green action berarti kegiatan yang bertujuan melindungi dan memberikan dampak positif kepada lingkungan, seperti mendaur ulang dan mengurangi penggunaan plastik (Porter, 1991). Menurut Schubert (2008) yang termasuk 88 dalam kategori green action adalah efisiensi energi dan air, penggunaan bahan-bahan ramah lingkungan, daur ulang dan pencegahan polusi.

Green food adalah bahan makanan lokal dan organik yang mendukung lingkungan untuk jangka panjang ke depan. Menurut National Organic Standards Boards of the U.S. Department of Agriculture istilah organik berarti sesuatu yang dihasilkan secara alami melalui standar proses produksi (National Organic Program, 2014). Untuk memenuhi gaya hidup yang sehat restoran harus menyajikan makanan dengan gizi seimbang (Allison dan Kaye, 2004), makanan sehat, makanan rendah lemak, makanan tanpa bahan kimia. Penggunaan bahan-bahan lokal juga dapat mengurangi penggunaan bahan yang terkena pencemaran udara. Oleh karena itu, restoran harus yakin menawarkan bahan-bahan lokal, bahan makanan organik, ikan dan makanan laut yang dipanen secara tambak pada menu (Cavanaugh,

2004). Menurut Legrand, Sloan dan Chen (2010) indikator untuk meninjau green food adalah :

1. Membeli dan menggunakan bahan lokal dan organik dalam proses pemasakan.
2. Melakukan perubahan menu sesuai dengan penggunaan bahan-bahan musiman yang bersifat lokal
3. Memberi keterangan khusus pada menu, seperti vegetarian, dan lainnya.

Green donation merupakan upaya restoran untuk menyumbang dana, ikut serta dalam proyek komunitas, dan mengedukasi masyarakat tentang dampak kerusakan lingkungan oleh restoran dan cara penanggulangannya. *Green donation* salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam menyebar luaskan tentang pentingnya kesadaran akan lingkungan.

Sheraton Senggigi Beach Resort adalah salah satu hotel berbintang 5 yang ada di Lombok. Terletak tepat di pantai senggigi lombok, Sheraton dikelilingi oleh taman tropis. Hotel ini memiliki 4 pilihan restoran, kolam renang outdoor, dan spa. Kamar-kamar yang modern menawarkan teras atau balkon dengan pemandangan laut, kolam renang, atau taman. Bawang Putih *Pool Bar* adalah bar kolam renang di mana Anda dapat memesan makanan ringan dan minuman,

sementara Bawang Putih Restaurant menawarkan hidangan Asia dan vegetarian di tepi kolam renang. Menghadap ke taman, Kebun Anggrek Restaurant menyajikan sarapan. Minuman dan makanan ringan ditawarkan di Senja - Indonesian *Beachfront Dining*.

Pemilihan Sheraton Senggigi Beach Resort sebagai lokus penelitian dikarenakan hotel tersebut merupakan salah satu hotel berbintang 5 yang ada di Lombok sehingga dapat dijadikan percontohan untuk hotel bintang 5 lainnya atau pun hotel tidak berbintang. Menurut Ibu Kurnia Rizki salah satu staf F&B Service di Senja Restaurant menuturkan Sheraton Senggigi Beach Resort menerapkan beberapa gerakan yang mendukung tentang kepedulian lingkungan seperti mengganti sedotan plastik dengan sedotan bambu, menggunakan lampu LED, mengadakan *event* dengan tema hidangan laut yang segar dari nelayan sekitar, dan juga memiliki penangkaran penyu. Adapun pemilihan restaurant sebagai titik fokus penelitian disebabkan bahwa restaurant merupakan sumber pemasukan penjualan untuk hotel setelah penjualan kamar, dan juga alasan pemilihan restaurant sebagai fokus penelitian dikarenakan restaurant merupakan salah satu penyumbang limbah yang ada di hotel. Sehingga dengan pemilihan restaurant sebagai titik fokus penelitian, penulis berharap dapat membantu hotel dalam pengurangan limbah yang dihasilkan selama hotel tersebut beroperasi yang berdampak terhadap kelestarian lingkungan khusus disekitaran hotel tersebut. *Green practices* dan *sustainable tourism* adalah 2 hal yang memiliki kesamaan satu

sama lain. Di dalam *green practices* terdapat kegiatan-kegiatan yang mendukung gerakan *sustainable tourism* begitu sebaliknya kegiatan *sustainable tourism* terdapat hal-hal yang berkonsep *green practices* (Sinangjoyo,2013). Oleh Karena itulah penulis menulis penelitian yang berjudul “Implementasi Green Practices Untuk Mendukung Sustainable Tourism Di Bawang Putih Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach”

1.2. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang tersebut, maka terdapat rumusan masalah sebagai berikut

1. Bagaimana implementasi *green practices* pada restaurant di Sheraton Senggigi Resort?
2. Bagaimana *green practices* pada bawang putih restaurant dapat mendukung *sustainable tourism* dalam perspektif ekonomi di restaurant Sheraton Senggigi Resort?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui konsep *green practices* yang diterapkan di restaurant Sheraton Senggigi Resort
2. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana *green practices* dapat mendukung *sustainable tourism* dalam perspektif ekonomi di Sheraton Senggigi Resort

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengetahuan untuk mengetahui konsep *green practices* seperti apakah penerapannya dan pentingnya implementasi konsep *green practices* itu oleh Sheraton Senggigi Resort.

1.4.2. Manfaat Praktis

Bagi Sheraton Senggigi Resort itu sendiri, yaitu diharapkan dapat menjadi dasar untuk mewujudkan *green practices* dengan mengedepankan konsep *sustainable tourism* yang tepat.

1.4.3. Bagi dunia Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan dalam penelitian empiris selanjutnya mengenai implementasi konsep *green practices* di Lombok .

BAB V

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian tentang Implementasi *Green Practices* Untuk Mendukung *Sustainable Tourism* Di Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach .

Berikut merupakan beberapa kesimpulan dan saran, seperti:

5.1 Simpulan

Hasil penelitian menjelaskan tentang Implementasi *Green Practices* Untuk Mendukung *Sustainable Tourism* Di Bawang Putih Hotel Sheraton Senggigi Beach, berikut merupakan kesimpulan yang didapatkan, seperti :

1. Implementasi *green practices* pada restaurant Sheraton Senggigi Beach untuk *green action* yaitu mengganti sedotan plastik dengan sedotan kertas, menggunakan botol kaca sebagai pengganti botol plastik, menggunakan QR untuk mengakses menu di restaurant, dan menggunakan wastafel otomatis. Untuk *green food* yaitu menggunakan bahan lokal sebagai bahan menu yang dijual, dan memanfaatkan petani dan nelayan lokal sebagai supplier untuk beberapa bahan baku. Untuk *green donation* yaitu mengadakan kegiatan yang berhubungan dengan kesadaran akan lingkungan seperti earth hour, plogging dan juga memiliki penangkaran penyu untuk demi menjaga kelestariannya.
2. *Green practices* dan *sustainable tourism* adalah 2 hal yang memiliki kesamaan satu sama lain. Di dalam *green practices* terdapat kegiatan-kegiatan yang mendukung gerakan *sustainable tourism* begitu sebaliknya kegiatan *sustainable tourism* terdapat hal-hal yang berkonsep *green*

practices (Sinangjyo,2013). Keterkaitan *Green practices* dengan *Sustainable Tourism perspektif ekonomi* memiliki dampak positif terhadap hotel khususnya restaurant berpengaruh terhadap pemasukan dan pengeluaran hotel. Dengan penerapan *green practices* menciptakan hotel yang menarik karena memiliki konsep peduli akan lingkungan dan tidak banyak hotel yang menerapkan hal tersebut sehingga dengan ciri khas tersebut dapat menarik wisatawan untuk berkunjung sehingga menambah pemasukan untuk restaurant, selain itu dengan penerapan *green practices* berpengaruh juga dengan pengeluaran restaurant karena limbah yang dihasilkan minim dan juga menekan akan penggunaan air maupun listrik secara tidak maksimal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang Implementasi *green practices* di Hotel Sheraton Senggigi Beach & Resort saran yang dapat diberikan yaitu mempertahankan kekuatan yang dimiliki oleh Hotel Sheraton Senggigi Beach & Resort yaitu penerapan *green practices* yang sudah diterapkan dalam memberikan pelayanan. Penerapan konsep hotel yang mendukung gerakan sadar lingkungan dan memiliki penangkaran penyu merupakan nilai plus yang dimiliki hotel ini.

Dan tambahan saran untuk saat ini, agar Hotel Sheraton Senggigi Beach & Resort tetap memperhatikan protokol kesehatan sesuai standar CHSE (*Cleanliness, Health, Safety, Environment Sustainability*). Sertifikasi CHSE adalah proses pemberian sertifikat kepada usaha pariwisata, destinasi

pariwisata, dan produk pariwisata lainnya untuk memberikan jaminan kepada wisatawan terhadap pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan, sehingga tamu yang datang ke Hotel Sheraton Senggigi Beach & Resort terjamin akan keselamatan dan kesehatannya dari virus.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdilah Fitra dan Leksmono, S Maharani, (2001).Pengembangan Kepariwisata berkelanjutan.
- Agus Sulastiyono (2006). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung; Alfabeta.
- AguNarasumberawar. (2000). Operasional tata Graha Hotel: Hotel Housekeeping.
- Allison M. dan Kaye, J. (2004). Perencanaan Strategi. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Arikunto, S. (2013).Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik. (2016). Pariwisata Berkelanjutan. Jakarta.
- Cavanaugh, B. (2004). Organic. Nation's Restaurant News. Retrieved February 22,2022 from <http://www.nrn.com/news>.
- Dirjen Pariwisata No. 14/U/II/1988, Usaha dan Pengelolaan Hote
- Dirjen Pariwisata. (1998). Pariwisata Tanah air Indonesia.
- Giovanni Satta, Riccardo Spinelli, dan Francesco Parola R (2019). Eco-Resort And Green Hotel In Indonesia An Application Of Sustainable Tourism Development (p. 62).
- Guntur Setiawan. (2004). Implementasi Dalam Birokrasi Pembangunan. Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.
- Hermawan, H., Brahmanto, E dan Faizal H. 2018. Pengantar Manajemen Hospitality. Pekalongan: Penerbit NEM
- Husein Umar (2013). Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis. Jakarta: Rajawali
- I Made Wiratha. (2006). Pedoman Penulisan Usulan Penelitian, Skripsi dan Tesis. Yogyakarta: Andi.
- Indrayana. I. B (2006). Desain Interior Restorant Arma di Ubud Bali. Institut Seni Indonesia. Denpasar.
- Indriantoro, Nur., dan Supomo, Bambang. (2013). Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen. Yogyakarta: BPF.
- International Labour Organization (ILO). (2012). environmental pollution
- Juliana Juliana, Amelda Pramezwary, Arifin Djakasaputra, Jessica Novia Widjaja,dan Jessica Virgiana Wijaya (2021). *Analisis Environmental Awareness Value Dan Green Practices Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen*.
- Kementrian Pariwisata, (2009). Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 14 Tahun 2016 tentang Pedoman Destinasi Wisata Berkelanjutan.
- Legrand, W., Sloan, P. & Chen, J. (2010). Eco-advantage in the hospitality industry. New York: Routledge.
- Lillicrap, Dennis and Cousins, John. (2010). *Food and Beverage Service*. London: Hodder Education.Management, ILO, Geneva. Diakses tanggal 22 Februari 2022. Diambil dari: <http://www.ilo.org/wcmsp5/>

- groups/public/---ed_protect/---
 protrav/safework/documents/publication/wcms_194781.pdf
- Miroshnychenko, I., Barotini, R., & Testa, F. (2017). Green practice and financial performance: A global outlook. *Journal of Cleaner Production*, 147, 340-351.
- Moh. Nazir. (1988). Metodologi Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Mulyasa, (2013), Pengembangan dan implentasi pemikiran kurikulum. rosdakarya bandung.Operational. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Usman & Nurdin. (2002). Konteks Implementasi Berbasis Kurikulum. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada
- Porter, Michael. E. (1991). "Towards a Dynamic Theory of strategy", *Strategic Management Journal*, Vol. 12, 95-117.
- Purwanto dan Sulistyastuti, (1991). Analisis Kebijakan dan Formulasi ke Implementasi Kebijakan, Jakarta : Bumi Aksara.
- Rahmafitria, F dan Erry S. (2012). The Impact of Tourism Development in Socio Cultural Aspect of Lokal People in Cihideung Village. *International Proceeding "Japan dan Jurnal Manajemen Resort & Leisure"*
- Schwab, Klaus. (2016). *The Global Competitiveness Report 2016- 2017*. Geneva: World Economic Forum. Diunduh pada 09 Oktober 2016. Tersedia pada <https://www.weforum.org>.
- Soekadijo, R. G. (1997). Anatomi Pariwisata. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Soekreo. (2007). *Table Manners Etiket Jamuan Makan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono (2011). *Metode Penelitian kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.
- Surat Keputusan Menteri Perhubungan R.I. No. PM 10/PW – 301/Phb. 77, tanggal 12 Desember 1977. (1977). Jakarta: Departemen Perhubungan.
- Surat Keputusan Menteri Perhubungan RI No. SK 241/H/70 (1970).
- Tzschentke, N., Kirk, D. dan Lynch, P.A. (2004). Reasons for going green in serviced accommodation establishments. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 16(2), 116-124.
- Tzschentke, N.A., Kirk, D. and Lynch, P.A. (2008). Going green: decisional factors in small hospitality operations. *International Journal of Hospitality Management*, 27, 126-133
- Yoeti, Oka A. (1991). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: ANGKASA..