

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA
MENDUKUNG *SUSTAINABLE TOURISM* DI BAMBOO CHIC
RESTAURANT LE MERIDIEN BALI JIMBARAN
HOTEL AND RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

CHRISTINE ANGELIA MAGDALENA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA
MENDUKUNG *SUSTAINABLE TOURISM* DI BAMBOO CHIC
RESTAURANT LE MERIDIEN BALI JIMBARAN
HOTEL AND RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**CHRISTINE ANGELIA MAGDALENA
NIM. 1915834043**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA
MENDUKUNG *SUSTAINABLE TOURISM* DI BAMBOO CHIC
RESTAURANT LE MERIDIEN BALI JIMBARAN
HOTEL AND RESORT**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

CHRISTINE ANGELIA MAGDALENA

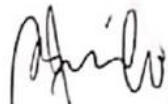
NIM. 1915834043

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata pada hari Senin, 14 Agustus 2023

Pembimbing 1,



Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H.
NIP 197203042005012001

Pembimbing 2,



Drs. I Ketut Suarja, M.Si.
NIP 196212311993031013

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



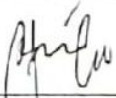


Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP 196312281990102001

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi berjudul

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA
MENDUKUNG *SUSTAINABLE TOURISM* DI BAMBOO CHIC
RESTAURANT LE MERIDIEN BALI JIMBARAN
HOTEL AND RESORT**

Yang disusun oleh **Christine Angelia Magdalena (NIM. 1915834043)** telah
dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji
pada hari Jumat tanggal 28 Juli 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Ketut Bagiasuti, S.H., M.H. NIP.197203042005012001	
Anggota	Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. NIP.198409082008122004	
Anggota	Putu Gita Suari Miranti, S.Si., M.Si. NIP.198611292022032004	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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



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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Christine Angelia Magdalena

NIM : 1915834043

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**“PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA Mendukung
SUSTAINABLE TOURISM DI BAMBOO CHIC RESTAURANT
LE MERIDIEN BALI JIMBARAN HOTEL AND RESORT”**

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

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi tersebut bukan karya asli saya atau terdapat plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana diadilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung



Christine Angelia Magdalena

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yesus Kristus, karena berkat, dan kasih-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penerapan *Green Practice* Dalam Upaya Mendukung *Sustainable Tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort”. Tujuan dari skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat mahasiswa untuk memperoleh gelar sarjana terapan di Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak dapat terselesaikan bila tanpa dukungan, panduan dan bimbingan dari berbagai pihak selama perencanaan hingga pembuatan skripsi. Skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan sesuai dengan harapan dikarenakan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih 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, Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat demi terselesaikannya skripsi ini.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan masukan kepada penulis.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan masukan, motivasi dan dukungan selama pengembangan penelitian.
6. Drs. I Ketut Suarja, M.Si. selaku Dosen Pembing II yang telah memberikan masukan, motivasi dan dukungan selama pengembangan penelitian.
7. Seluruh dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak pengetahuan selama perkuliahan.

8. Kedua orang tua, keluarga, kekasih dan rekan-rekan penulis yang telah memberikan semangat dan dukungan secara emosional, instrumental dan spiritual.
9. Seluruh staff Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort yang telah memberikan kesempatan serta wawasan mengenai industri perhotelan yang sangat berarti dalam penulisan ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun dan berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi kajian maupun pengembangan industri pariwisata yang ramah lingkungan.

Badung, Juni 2023

Christine Angelia Magdalena



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Angelia Magdalena, Christine. (2023). Penerapan *Green Practice* Dalam Upaya Mendukung *Sustainable Tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H., dan Pembimbing II: Drs. I Ketut Suarja, M.Si.

Kata kunci: Penerapan, *Green Practice*, Upaya, *Sustainable Tourism*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan dari *green practice* serta pengaruhnya terhadap *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *green practice* dalam Upaya mendukung *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 75 orang yang terdiri dari *Food & Beverage Staff* di Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu melalui wawancara, observasi, kuesioner dan studi kepustakaan. Pengolahan data menggunakan Skala Likert dengan menggunakan Microsoft Excel dan program SPSS versi 25.0. Teknik analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah statistik deskriptif. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pengolahan data adalah mencari validitas dan reliabilitas data. Indikator *Green Practice* yang digunakan pada penelitian ini adalah *Green Action* dengan pengukuran rata-rata total sebesar 4.23, *Green Food* dengan pengukuran rata-rata total sebesar 4.14, dan *Green Donation* dengan pengukuran rata-rata total sebesar 4.23. Aspek *Sustainable Tourism* yang digunakan pada penelitian ini adalah Aspek Lingkungan Fisik, Aspek Sosial Budaya, dan Aspek Ekonomi. Dari hasil penerapan *green practice* memiliki pengaruh yang baik dalam upaya mendukung *sustainable tourism*.

POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Angelia Magdalena, Christine. (2023). *The Implementation of Green Practice in Effort to Support the Sustainable Tourism in Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.*

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H., dan Supervisor II: Drs. I Ketut Suarja, M.Si.

Keywords: Implementation, Green Practice, Effort, Sustainable Tourism.

This research aims to determine the implementation of green practice and the impact for the sustainable tourism in Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. This research aims to determine the implementation of green practice in effort to support the sustainable tourism in Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. The sample in this research found 75 people consisting of Food & Beverage Staff at the Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Data collection techniques in this research are through interviews, observation, questionnaires and literature study. Data processing was carried out using a Likert Scale using Microsoft Excel and the SPSS version 25.0 program. The analysis technique used in this research is descriptive statistic. The steps taken in data processing are looking for the validity and reliability of the data. Green Practice indicators used in this research are Green Action with a total average measurement of 4.23, Green Food with a total average measurement of 4.14, and Green Donation with a total average measurement of 4.23. Aspects of Sustainable Tourism used in this research are aspects of the Physical Environment Aspect, Socio-Cultural Aspect, and Economic Aspect. From the results of the implementation of green practice, it has a good influence in supporting sustainability tourism.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Landasan Teori.....	9
2.1.1 Hotel.....	9
2.1.2 Restoran	12
2.1.3 <i>Green Practice</i>	12
2.1.4 Penerapan <i>Green Practice</i>	13
2.1.5 <i>Sustainable Tourism</i>	15
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	23
3.2 Objek Penelitian	23
3.3 Identifikasi Variabel.....	23

3.4 Definisi Operasional Variabel.....	24
3.5 Jenis dan Sumber Data	26
3.5.1 Jenis Data	26
3.5.2 Sumber Data.....	27
3.6 Metode Penentuan Sampel.....	27
3.7 Metode Pengumpulan Data	28
3.7.1 Observasi.....	28
3.7.2 Wawancara.....	29
3.7.3 Kuesioner	29
3.7.4 Studi Pustaka.....	30
3.8 Uji Instrumen	30
3.8.1 Uji Validitas	30
3.8.2 Uji Reliabilitas	31
3.9 Teknik Analisis Data.....	32
3.9.1 Reduksi Data	32
3.9.2 Penyajian Data	32
3.9.3 Pengambilan Kesimpulan.....	33
3.9.4 Statistik Deskriptif	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	35
4.1 Gambaran Umum Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.....	35
4.1.1 Sejarah Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort	35
4.1.2 Fasilitas Hotel	37
4.1.3 Struktur Organisasi	40
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	50
4.2.1 Penerapan <i>Green Practice</i> di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.....	50
4.2.2 Penerapan <i>Green Practice</i> Dalam Upaya Mendukung <i>Sustainable Tourism</i> di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.....	60
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	97
5.1 Simpulan	97

5.2 Saran.....	98
DAFTAR PUSTAKA.....	100
LAMPIRAN.....	102



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Tingkat Penghunian Kamar Hotel Berbintang	3
Tabel 3.1	Variabel dan Indikator	24
Tabel 4. 1	Hasil Uji Validitas	63
Tabel 4. 2	Hasil Uji Reliabilitas	66
Tabel 4. 3	Hasil Analisis Kuesioner Penerapan Green Action di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort	67
Tabel 4. 4	Hasil Analisis Kuesioner Penerapan Green Food di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort	75
Tabel 4. 5	Hasil Analisis Kuesioner Penerapan Green Donation di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort....	79
Tabel 4. 6	Penerapan green practice pada aspek lingkungan fisik dalam upaya mendukung sustainable tourism di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.....	84
Tabel 4. 7	Penerapan green practice pada aspek sosial budaya dalam upaya mendukung sustainable tourism di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.....	90
Tabel 4. 8	Penerapan green practice pada aspek ekonomi dalam budaya mendukung sustainable tourism di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.....	94

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Logo Le Meridien Bali Jimbaran Hotel And Resort.....	35
Gambar 4. 2 Bamboo Chic Buffet Area.....	37
Gambar 4. 3 Bamboo Chic Dining Area.....	37
Gambar 4. 4 Wala Gelato.....	38
Gambar 4. 5 Wala Gelato Dining Area.....	38
Gambar 4. 6 Pool Bar.....	39
Gambar 4. 7 Smoqee Sky Bar.....	39
Gambar 4. 8 Struktur Organisasi Food & Beverage Department.....	40
Gambar 4. 9 Bamboo Chic Restaurant menggunakan perabot dan sarana penyajian ramah lingkungan.....	51
Gambar 4. 10 Bamboo Chic Restaurant tidak menggunakan <i>table cloth</i>	52
Gambar 4. 11 Bamboo Chic Restaurant memiliki ventilasi yang memadai.....	53
Gambar 4. 12 Bamboo Chic Restaurant menggunakan bahan makanan yang bersifat organik dan lokal.....	56
Gambar 4. 13 Bamboo Chic Restaurant turut mengedukasi dan ikut serta dalam kegiatan menjaga lingkungan.....	58
Gambar 4. 14 Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pada <i>F&B Department Staff</i> Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.....	60
Gambar 4. 15 Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Berdasarkan Usia Pada <i>F&B Department Staff</i> Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.....	61
Gambar 4. 16 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Action</i> Pada Pertanyaan Bamboo Chic Restaurant Didesain Sedemikian Rupa Untuk Lebih Hemat Energi.....	69
Gambar 4. 17 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Action</i> Pada Pertanyaan Tidak Menggunakan <i>Table Cloth</i> di Meja Sehingga Dapat Mengurangi Pencucian Linen dan Penghematan Deterjen dan Air.....	70

Gambar 4. 18 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Action</i> Pada Pertanyaan Bamboo Chic Restaurant Menggunakan Perabot atau Sarana Penyajian yang Ramah Lingkungan	71
Gambar 4. 19 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Action</i> Pada Pertanyaan Mengurangi Penggunaan Plastik.....	72
Gambar 4. 20 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Action</i> Pada Pertanyaan Limbah Makanan atau <i>Food Waste</i> yang Dihasilkan Didaur Ulang Untuk Dijadikan Kompos	73
Gambar 4. 21 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Action</i> Pada Pertanyaan Terdapat Ventilasi Udara yang Cukup di Restoran Guna Mencegah Polusi	74
Gambar 4. 22 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Food</i> Pada Pertanyaan Menggunakan Bahan Baku Lokal dan Organik.....	76
Gambar 4. 23 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Food</i> Pada Pertanyaan Proses Pembuatan Makanan Tidak Menggunakan Bahan Kimia.....	77
Gambar 4. 24 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Food</i> Pada Pertanyaan Terdapat Menu <i>Vegetarian</i> di Bamboo Chic Restaurant	78
Gambar 4. 25 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Food</i> Pada Pertanyaan Makanan Diberikan Keterangan Khusus Seperti Vegetarian atau Makanan Rendah Lemak.....	79
Gambar 4. 26 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Donation</i> Pada Pertanyaan Melakukan Sosialisasi Kepada Karyawan Guna Mengedukasikan Dampak Kerusakan Lingkungan Oleh Bamboo Chic Restaurant	81
Gambar 4. 27 Garis Kontinum Penerapan <i>Green Donation</i> Pihak Bamboo Chic Restaurant Ikut Serta Dalam Kegiatan Publik Dalam Menjaga Lingkungan dan Turut Memberikan Bonus Bagi Pegawai yang Mengikuti Kegiatan tersebut di Luar Jam Kerja.....	82

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Kuesioner Penelitian.....	102
Lampiran 2.	Pedoman Wawancara	105
Lampiran 3.	Tabulasi Data Kuesioner	107
Lampiran 4.	Tabel Usia Responden.....	109
Lampiran 5.	Tabel Penilaian Penerapan Green Practice pada indikator Green Action di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort	110
Lampiran 6.	Tabel Penilaian Penerapan Green Practice pada indikator Green Food di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort	110
Lampiran 7.	Tabel Penilaian Penerapan Green Practice pada indikator Green Donation di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort	112
Lampiran 8.	Hasil Jawaban Wawancara Responden 1	113
Lampiran 9.	Hasil Jawaban Wawancara Responden 2	116
Lampiran 10.	Hasil Pengolahan Data SPSS Versi 25.....	119
Lampiran 11.	Dokumentasi Wawancara dan Observasi di Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort	121

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan pusat daya tarik bagi wisatawan domestik dan mancanegara karena sumber daya alam yang indah dan keanekaragaman budayanya. Menurut Undang-Undang Kepariwisata Republik Indonesia, industri pariwisata Indonesia merupakan modal penting untuk mencapai tujuan kepariwisataan, karena merupakan komponen usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata juga mengatur mengenai tujuan dari kepariwisataan itu sendiri, salah satunya adalah untuk melestarikan alam, lingkungan dan sumber daya, maka dapat disimpulkan bahwa setiap pengusaha pariwisata dan wisatawan memiliki kewajiban untuk melestarikan alam lingkungan yang bersih dan sehat.

Perkembangan industri pariwisata di Indonesia khususnya di Bali mengalami peningkatan dari waktu ke waktu saat sebelum terjadi pandemi wabah Covid-19. Sektor industri pariwisata memberikan dampak yang baik bagi masyarakat dari segi pendapatan dan terdapat adanya lapangan pekerjaan. Namun dengan adanya perkembangan pariwisata yang menghasilkan *mass tourism* (pariwisata massal), hingga menimbulkan dampak negatif terhadap kerusakan

lingkungan, seperti berkurangnya sumber daya alam, tercemarnya lingkungan, dan pengalihan fungsi lahan hijau.

Seluruh aspek pendukung pariwisata seperti pelayanan akomodasi penginapan, restoran, destinasi wisata, biro perjalanan, dan jasa pemandu wisata perlu mendukung dalam berupaya mengatasi dampak negatif dari kepariwisataan dengan menciptakan pariwisata berkelanjutan. Kebijakan pariwisata di Indonesia diatur dalam (Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor 9 Tahun 2021 Tentang Pedoman Destinasi Wisata Berkelanjutan). Peraturan tersebut mengatur penerapan standar pariwisata berkelanjutan dan kriteria dalam keberlanjutan lingkungan, yang di antaranya adalah dengan memperhatikan konservasi warisan alam, pengelolaan sumber daya, dan pengelolaan limbah dan emisi. Kebijakan ini juga berpengaruh terhadap industri bisnis perhotelan yang beroperasi di Indonesia.

Menurut Mayssara A. Abo Hassanin dalam (Kwandatara, 2022), Hotel merupakan suatu usaha jasa yang menunjang kegiatan pariwisata dan didukung oleh tenaga kerja yang menjalankan manajemen secara profesional dan memiliki keahlian di bidang perhotelan. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang paling banyak diminati ketika wisatawan melakukan kegiatan pariwisata.

Restoran menjadi salah satu fasilitas yang disediakan oleh pihak hotel. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran, Restoran adalah bisnis yang melayani dengan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk

menyajikan dan menyimpan makanan dan minuman di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa restoran adalah salah satu bisnis di dalam hotel yang menjual makanan dan minuman untuk mendapatkan keuntungan.

Bali merupakan destinasi wisata yang memiliki industri perhotelan dengan restoran di dalamnya yang mengalami pertumbuhan yang pesat, di samping hal itu maka menimbulkan dampak terhadap kondisi lingkungan di Bali. Semenjak pemerintah memberikan kelonggaran aktivitas terhadap masyarakat guna beradaptasi dari masa pandemi ke endemi, jumlah angka wisatawan yang berkunjung dan angka wisatawan yang menginap di hotel pun turut meningkat.

Kedatangan wisatawan langsung ke Provinsi Bali sebanyak 377.276 orang pada Desember 2022, naik 31,37% dari bulan sebelumnya sebanyak 287.398 orang. Dibandingkan dengan November 2022, tingkat hunian kamar hotel berbintang pada Desember 2022 sebesar 53,75% naik setinggi 4,84 poin.

Tabel 1. 1 Tingkat Penghunian Kamar Hotel Berbintang

No	Klasifikasi Bintang	Tingkat Penghunian Kamar (%)		Perubahan Des 2022 thd Nov 2022 (poin)
		November 2022	Desember 2022	
1	Bintang 1	58,33	59,53	1,2
2	Bintang 2	44,12	48,01	3,89
3	Bintang 3	46,98	51,05	4,07
4	Bintang 4	47,58	50,69	3,11
5	Bintang 5	52,48	59,81	7,33
Seluruh Bintang		48,91	53,75	4,84

(Badan Pusat Statistik Bali, 2023)

Meningkatnya angka wisatawan yang datang berkunjung dan menginap diikuti pula dengan meningkatnya penggunaan sumber daya untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan tamu. Pemenuhan kebutuhan dan kepuasan tamu selama

tinggal di hotel bila tidak diatasi dengan tepat maka akan menimbulkan pencemaran lingkungan dari sisa produksi yang dilakukan oleh hotel dan dihasilkan oleh restoran. Peran pengelola hotel tidak hanya berfokus pada pendapatan profit, namun perlu untuk menjaga kelestarian dan keberlanjutan lingkungan sebagai prioritas sebuah hotel. Maka demi tercapainya keberlanjutan lingkungan banyak perusahaan hotel yang mulai mengupayakan dalam mendukung *sustainable tourism*.

Menurut *Federation of Nature and National Parks* dalam (Kwandatara, 2022), *Sustainable tourism* mengacu pada pengembangan, pengelolaan, dan kegiatan pariwisata yang mempertimbangkan integritas ekonomi, sosial, dan lingkungan dari sumber daya alam dan budaya dalam jangka panjang.

Semakin banyak konsumen yang meminati hotel dengan restoran berkonsep ramah lingkungan dan rela membayar lebih untuk produk dan layanan yang ramah lingkungan. Saat restoran menjadi ramah lingkungan, maka restoran turut mengurangi kerusakan lingkungan, dan memperoleh niat baik untuk melestarikan lingkungan dari tamu. Selain menarik wisatawan, ide yang peka terhadap lingkungan juga berpotensi menciptakan loyalitas wisatawan, hubungan yang baik dengan masyarakat lokal, dan tata kelola yang sehat menurut Pramesti dalam (Kwandatara, 2022). Restoran yang memikirkan keberlanjutan di masa yang akan datang dan peduli akan kelestarian lingkungan serta memiliki tanggung jawab secara sosial akan sangat dihargai keberadaan restoran tersebut.

Sustainable tourism dapat diwujudkan dengan menerapkan *green practices* dalam operasional restoran sebagai pendukung utama dalam pelestarian lingkungan. Saat ini banyak wisatawan yang semakin selektif ketika memilih

restoran hotel yang secara konsisten menerapkan praktik ramah lingkungan atau disebut *green practice*, dengan memanfaatkan sumber daya yang hemat energi dan juga berbasis produk lokal (*Ecogreen Hotel, Eco Suites, Green Hotel Association*).

Green practices program yang dikenal sebagai praktik ramah lingkungan mendorong para pelaku bisnis perhotelan untuk mengurangi penggunaan energi dan air, mengurangi jumlah limbah padat, dan melindungi bumi menurut Teng et al dalam (Indriani, 2022).

Hotel berbintang lima yang terdapat di Bali yang telah menerapkan *green practice* pada restorannya adalah Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort yang bernama Bamboo Chic Restaurant. Tindakan untuk melestarikan lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan disebut sebagai *green practice*. *Green practice* sendiri dibagi menjadi 3 (tiga) area utama: *green action*, *green food*, dan *green action*. Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort selalu aktif turut ikut serta dalam program-program ramah lingkungan, dan pada tahun 2016 pernah tersertifikasi sebagai hotel dengan penerapan Tri Hita Karana.

Berdasarkan fenomena di lapangan yang dilakukan di awal penelitian *green practice* sudah diterapkan oleh Bamboo Chic Restaurant di Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Pada penerapan *green action* sudah melakukan peralihan penggunaan dari sedotan plastik ke sedotan kertas dan peralihan penggunaan dari buku menu ke *e-menu* dengan *scan barcode* pada setiap meja di restoran. Bila dikaitkan dengan penerapan *green food* maka pihak Bamboo Chic Restaurant di Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort sudah menggunakan bahan-bahan seafood dari nelayan lokal, hal tersebut merupakan bentuk kepedulian

pihak restoran hotel terhadap perekonomian masyarakat sekitar. Kegiatan yang dilakukan Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort bila dikaitkan dengan penerapan *green donation* adalah berperan aktif dengan terjun langsung ikut serta dalam mendukung kegiatan-kegiatan positif yang dilakukan oleh komunitas pecinta lingkungan. Pihak hotel juga turut memberikan sosialisasi terkait lingkungan kepada tamu yang menginap dan karyawan yang bekerja.

Terlepas dari penerapan *green practices* yang telah diterapkan oleh Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort, ada beberapa hal yang masih kurang dilakukan dalam mendukung program *sustainable tourism* ini seperti dalam penerapan *green action* masih disediakannya *tissue* pada setiap meja alih-alih disediakannya napkin, yang mana hal tersebut dapat menghasilkan sampah dan produksi *tissue* yang berlebih, selain itu juga belum adanya pengolahan limbah sisa makanan yang dilakukan oleh pihak Bamboo Chic Restaurant. Pada penerapan *green food* Bamboo Chic Restaurant belum memberikan adanya keterangan pada menu makanan dan minuman yang memiliki keterangan khusus seperti rendah lemak atau untuk vegetarian. Hal tersebut yang melatar belakangi penulis tertarik untuk membahas dan mengangkat penelitian berjudul “Penerapan *Green Practice* Dalam Upaya Mendukung *Sustainable Tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka rumusan permasalahan dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penerapan *green practice* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort?
2. Bagaimana penerapan *green practice* dalam upaya mendukung *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah diuraikan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan *green practice* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.
2. Untuk mengetahui penerapan *green practice* dalam upaya mendukung *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Bagi Mahasiswa
Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan mengenai penerapan *green practice* dalam upaya mendukung konsep *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.
 - b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti masalah serupa..

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan masukan serta dapat menjadi pertimbangan terkait penerapan *green practice* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort dalam upaya mendukung *sustainable tourism*.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Dalam menghindari meluasnya permasalahan dalam penelitian maka perlu adanya pembatasan masalah. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Kegiatan yang dilakukan dalam penerapan *green practice* pada indikator *green action*, *green food*, dan *green donation*.
2. Pengaruh dari penerapan *green practice* dalam upaya mendukung *sustainable tourism* pada aspek lingkungan fisik, aspek sosial budaya, dan aspek ekonomi.
3. Penelitian dilakukan pada Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Restaurant.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bagian sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Simpulan pertama adalah *Green Practice* terdapat 3 (tiga) indikator di antaranya adalah indikator pertama yaitu *Green Action* telah diterapkan oleh Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort dengan nilai rata-rata total sebesar 4,23 dari 4 (empat) sub indikator dan 6 (enam) butir pertanyaan. Hasil nilai tersebut menunjukkan bahwa penerapan *Green Action* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort sudah tergolong baik. Selanjutnya indikator kedua yaitu *Green Food* telah diterapkan oleh Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort dengan nilai rata-rata total sebesar 4,14 dari 3 (tiga) sub indikator dan 4 (empat) butir pertanyaan. Hasil nilai tersebut menunjukkan bahwa penerapan *Green Food* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort sudah tergolong baik. Indikator terakhir yaitu *Green Donation* telah diterapkan oleh Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort dengan nilai rata-rata total sebesar 4,23 dari 2 (dua) butir pertanyaan. Hasil nilai tersebut menunjukkan bahwa penerapan *Green Donation* di Bamboo Chic Restaurant Hotel and Resort sudah tergolong sangat baik.

Simpulan kedua adalah *Sustainable Tourism* terdapat 3 (tiga) aspek di

antaranya adalah Aspek Lingkungan Fisik, Aspek Sosial Budaya dan Aspek Ekonomi. Pada aspek yang pertama yaitu aspek lingkungan fisik memiliki 3 (tiga) sub indikator, masing-masing sub indikator memberikan pengaruh yang positif terhadap *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Namun terdapat item yang pada penerapannya masih tergolong rendah yaitu mengenai pengolahan limbah makanan atau *food waste* yang dihasilkan didaur ulang untuk dijadikan kompos, hal tersebut karena perusahaan mengalami kekurangan pegawai yang memiliki keterampilan untuk melakukan pengolahan limbah makanan menjadi kompos. Selanjutnya aspek yang kedua yaitu aspek sosial budaya memiliki 2 (dua) sub indikator, masing-masing sub indikator memberikan pengaruh yang positif terhadap *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort. Namun terdapat item yang pada penerapannya masih tergolong rendah yaitu mengenai makanan yang tidak diberikan keterangan khusus seperti *vegetarian* atau makanan rendah lemak, hal tersebut karena perusahaan kurang memperhatikan manfaat bila terdapat *food tag* pada makanan yang disajikan. Aspek terakhir yaitu aspek ekonomi yang pada penerapannya memberikan pengaruh yang positif terhadap *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian di atas, penulis memiliki saran untuk meningkatkan penerapan *green practice* dalam upaya mendukung *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort mengenai struktur organisasi adalah dengan menambah adanya jabatan *operational manager* sehingga

terdapat peran yang bertugas untuk mengawasi penerapan *green practice* secara lebih maksimal.

Saran selanjutnya hal yang perlu ditingkatkan adalah penerapan *green action* dalam upaya mendukung *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort mengenai limbah makanan dan *food waste* yang dihasilkan didaur ulang untuk dijadikan kompos, penulis berharap ke depannya pihak perusahaan dapat melakukan pengolahan limbah makanan untuk didaur ulang secara mandiri, sehingga hasil dari daur ulang tersebut dapat dimanfaatkan menjadi pupuk kompos yang bisa diberdayakan untuk tanaman sekitar area hotel.

Saran terakhir hal yang perlu ditingkatkan adalah penerapan *green food* dalam upaya mendukung *sustainable tourism* di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort mengenai makanan diberikan keterangan khusus seperti *vegetarian* atau makanan rendah lemak, penulis berharap ke depannya pihak perusahaan dapat melakukan optimalisasi dalam memberikan keterangan khusus pada makanan yang disajikan, sehingga dengan adanya keterangan khusus tersebut dapat turut membangun interaksi antar pegawai dan memberikan kemudahan bagi tamu yang menikmati sajian makanan di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai penerapan *green practice* dalam upaya mendukung *sustainable tourism*.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrew, I., & Anastasia, V. B. (2015). *Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya*.
- Aprillia, F. (2020). *Analisis Data Statistik Deskriptif*.
- Badan Pusat Statistik Bali. (2023). *Berita Resmi Statistik*.
- Clarentina, V. T., & Regina, J. (2019). *Perilaku Masyarakat Indonesia Dalam Mendukung Green Practices di Hotel: Analisa Theory of Planned Behavior Model*.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata, (2009).
- Durachim, D., & Hamzah, F. (2017). *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi*.
- Febrina, L., Wahyudi, D., & Dwi Harki, R. (n.d.). Kajian Emisi CO2 Berdasarkan Jejak Karbon Sekunder di Lingkungan Universitas Sahid Jakarta. In *Universitas Sahid Jakarta*.
- Federation of Nature and National Parks. (2016). *National Standard for Organic and Bio-Dynamic Produce*.
<http://www.agriculture.gov.au/export/food/organic-bio-dynamic>
- Hary, H. (2018). *Management Hospitality*.
- Herlambang, R. (2022). *Customer Perception on Green Practice at Restaurant Outlets in The Hotel in Bekasi Regency*. www.pnb.ac.id
- Indriani, D. (2022). *Implementasi Green Practice Terhadap Kepuasan Tamu di Le Grande Bali Uluwatu*. www.pnb.ac.id
- PERATURAN MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA NOMOR 11 TAHUN 2014 TENTANG
STANDAR USAHA RESTORAN.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 9 Tahun 2021 Tentang Pedoman Destinasi Wisata Berkelanjutan, (2021).
- SK Menpar Nomor: KM 34 HK 103 MPPT-87, (1987).
- Kwandatara, I. (2022). *Strategi Penerapan Green Hotel Dalam Upaya Mencapai Sustainable Tourism Pada Hilton Bali Resort*. www.pnb.ac.id

- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014a). *Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practice di Restoran-Restoren yang Ada di Surabaya*.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014b). *Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practices di Restoran-Restoran yang Ada di Surabaya*.
- Marriott Bonvoy. (n.d.). *Le Meridien Bali Jimbaran Hotel and Resort Website*. Retrieved 15 May 2023, from <https://www.marriott.com/en-us/hotels/dpsmd-le-meridien-bali-jimbaran/overview/>
- Muazu, L., Rashid, B., & Zainol, N. A. (2017). Predictors of Likelihood of Adoption of Green Practices in Hotels: The Case of Abuja and Lagos, Nigeria. *Environmental Management and Sustainable Development*, 6(1), 72. <https://doi.org/10.5296/emsd.v6i1.10931>
- Rahmadi Akbar, A., Linna Sagitarini, L., Ginaya, G., Manajemen, P. S., Pariwisata, B., Pariwisata, J., Bali, N., Bali, P. N., Studi, P., & Bisnis Pariwisata, M. (2022). *Implementasi Green Practices untuk Mendukung Sustainable Tourism di Bawang Putih Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach*. <https://repository.pnb.ac.id>
- Randu Difa, W. L. (2022). *Penerapan Green Restaurant Pada Food & Beverage Department Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Hilton Bali Resort*.
- Sitepu, E. S., Manurung, J. S., & Rismawati, R. (2021). Implementation of Sustainable Tourism Development of Tourism Villages in Langkat Regency. *International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*, 5(2), 176–189. <https://doi.org/10.31940/ijaste.v5i2.176-189>
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*.