

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* UNTUK MENDUKUNG  
*SUSTAINABLE TOURISM* DI BAYSIDE LOUNGE  
RESTAURANT AMBER LOMBOK BEACH RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**WAHYU ZAENUL HADI**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*  
UNTUK MENDUKUNG *SUISTANABLE TOURISM*  
DI BAYSIDE LOUNGE RESTAURANT AMBER LOMBOK  
BEACH RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**WAHYU ZAENUL HADI  
NIM.2215854023**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

## **SKRIPSI**

# **IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* UNTUK MENDUKUNG *SUSTAINABLE TOURISM* DI BAYSIDE LOUNGE RESTAURANT AMBER LOMBOK BEACH RESORT**

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



Oleh:  
**WAHYU ZAENUL HADI**  
**NIM.2215854023**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI**

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* UNTUK MENDUKUNG  
*SUSTAINABLE TOURISM* DI BAYSIDE LOUNGE AMBER LOMBOK  
BEACH RESORT**

Skripsi ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan ketua jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali pada hari Kamis, 04 Agustus 2023

Dosen Pembimbing I



Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par  
NIP. 196211251990032001

Dosen Pembimbing II,



Dr. Gede Ginaya, M.Si  
NIP. 196609191993031002



JURUSAN PARIWISATA  
Mengetahui  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,  
POLITEKNIK NEGERI BALI



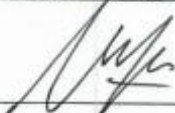
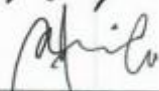

Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D  
NIP. 196312281990102001

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

### **IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* UNTUK MENDUKUNG *SUSTAINABLE TOURISM* DI BAYSIDE LOUNGE RESTAURANT AMBER LOMBOK BEACH RESORT**

Yang disusun oleh **Wahyu Zaenul Hadi (2215854023)** telah dipertahankan dalam  
**sidang Skripsi** di depan Tim Penguji  
Pada hari Kamis Tanggal 24 Agustus 2024

	<b>Nama Tim Penguji</b>	<b>Tanda Tangan</b>
Ketua	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par NIP. 196211251990032001	
Anggota	Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H NIP. 197203042005012001	
Anggota	Dra.I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par NIP. 196405011990112001	

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



Prof. I.A. 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](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 : Wahyu Zaenul Hadi

NIM : 2215854023

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**“IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* UNTUK MENDUKUNG  
*SUSTAINABLE TOURISM* DI BAYSIDE LOUNGE RESTAURANT  
AMBER LOMBOK 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, 24 Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,

  
Wahyu Zaenul Hadi

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun Proposal Penelitian yang berjudul “IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE UNTUK Mendukung Sustainable Tourism di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort” dengan baik dan penulis mampu menyelesaikan tepat waktu.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dengan rasa terima kasih yang terdalam, penulis akan menyampaikan penghargaan khusus bagi mereka yang telah membimbing saat menyelesaikan laporan proposal ini dan mereka adalah:

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 selaku Dosen Pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama ini kepada penulis terkait metode penulisan demi selesainya penelitian ini.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Diploma IV untuk memberikan pedoman, saran dan motivasi kepada

penulis.

5. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par\_selaku Dosen Pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama ini kepada penulis.
6. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Pihak Hotel Amber Lombok Beach Resort untuk memberikan informasi yang diperlukan dalam proposal ini.
8. Keluarga tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moral dan material sehingga penulis dapat mengenal bangku sekolah hingga tingkat perguruan tinggi, dan menyelesaikan proposal penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa proposal ini belum sempurna, namun kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diperlukan untuk membuat proposal ini menjadi lebih baik dan dapat bermanfaat bagi banyak orang.



## ABSTRAK

Hadi, Wahyu Zaenul. (2023) Implementasi *Green Practice* Untuk Mendukung *Sustainable Tourism* Di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah di setujui dan diperiksa oleh Pembimbing I : Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par dan Pembimbing II : Dr. Gede Ginaya, M.Si

Kata kunci : Green Practice, Green action, Green Food, Green donation, Sustainable Tourism

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *green practice* untuk mendukung *sustainable tourism* di *bayside lounge restaurant amber Lombok beach resort*. Objek penelitian ini yaitu implementasi *green practice* pada restaurant di Amber Lombok Beach Resort, yang diklasifikasikan sebagai hotel bintang 4 di daerah Selong Belanak. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan jenis data deskriptif dengan metode pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi dari 11 indikator *green practices* yang ada, Bayside Lounge Restaurant sudah mengimplementasikan 10 indikator yaitu gerakan pemilihan bak sampah yang terbuat dari anyaman kerajinan local, penggunaan tempat tisu yang terbuat dari kayu ramah lingkungan, Penggunaan sedotan kertas, penggunaan lampu LED yaitu Efisiensi listrik yang paling tinggi diantara jenis-jenis lampu lainnya, Menggantikan AC dengan kipas yang menghemat listrik dan energi, penggunaan bahan lokal dan organik dalam proses pemasakan yang di dapatkan di daerah sekitar, Melakukan perubahan menu sesuai dengan bahan musiman yang bersifat local, Upaya menyumbang dana kepada nelayan untuk memperbaiki perahu maupun jaring nelayan, dan Melakukan beach cleaning secara berkala. Dengan adanya implementasi *green practice* untuk mendukung *sustainable tourism* dapat bersifat jangka panjang dalam penggunaannya dan pengurangan sampah yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian tentang Implementasi *green practices* di Amber Lombok Beach Resort saran yang dapat diberikan yaitu mempertahankan kekuatan yang dimiliki oleh Hotel Amber Lombok Beach Resort yaitu penerapan *green practices* yang sudah diterapkan dalam memberikan pelayanan.

## ABSTRACT

*Hadi, Wahyu Zaenul. (2023) Implementation of Green Practice to Support Sustainable Tourism at Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.*

*This thesis has been approved and checked by Advisor I : Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par and Advisor II : Dr. Gede Ginaya, M.Sc*

*Keywords: Green Practice, Green action, Green Food, Green donation, Sustainable Tourism.*

*This study aims to determine the implementation of green practice to support sustainable tourism at the bayside lounge restaurant Amber Lombok beach resort. The object of this research is the implementation of green practice at the restaurant at Amber Lombok Beach Resort, which is classified as a 4-star hotel in the Selong Belanak area. This research is a qualitative research with descriptive data types with data collection methods by means of observation, interviews, and documentation. The results of this study show that the implementation of the 11 existing green practices indicators, Bayside Lounge Restaurant has implemented 10 indicators, namely the movement for selecting trash bins made of woven local crafts, using tissue boxes made of environmentally friendly wood, using paper straws, using LED lights which are the highest electricity efficiency among other types of lamps, replacing air conditioners with fans that save electricity and energy, using local and organic materials in the cooking process which are donated in the surrounding area, making menu changes according to local seasonal ingredients, funding efforts for fishermen to repair boats and fishing nets, and conduct beach cleaning on a regular basis. With the implementation of green practices to support sustainable tourism, it can be long-term in its use and reduce the waste produced. Based on the results of research on the implementation of green practices at Amber Lombok Beach Resort, the advice that can be given is to maintain the strengths possessed by the Amber Lombok Beach Resort Hotel, namely the application of green practices that have been implemented in providing services.*

## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN ORIGINALITAS.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACK .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	6
1.4.2 Manfaat Praktis .....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 Hotel.....	8
2.1.2 Jenis-jenis Hotel .....	9
2.1.3 Implementasi .....	11
2.1.4 Green Practice .....	12
2.1.5 Sustainable Tourism.....	13
2.1.6 Restoran .....	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
3.1 Tempat dan Periode Penelitian .....	17
3.2 Objek Penelitian.....	17

3.3	Identifikasi Variabel .....	17
3.4	Definisi Operasional Variabel .....	17
3.5	Jenis dan Sumber Data.....	19
3.5.1	Jenis Data.....	19
3.5.2	Sumber Data .....	20
3.6	Teknik Penentuan Informan .....	21
3.7	Teknik Pengumpulan Data .....	22
3.7.1	Observasi .....	22
3.7.2	Wawancara .....	22
3.7.3	Dokumentasi.....	22
3.8	Teknik Analisis Data .....	23
	<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
4.1	Lokasi Amber Lombok Beach Resort.....	25
4.2	Sejarah Singkat Amber Lombok Beach Resort .....	25
4.3	Fasilitas amber Lombok Beach Resort .....	26
4.4	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.4.1	Penerapan Green Practices di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort.....	35
4.4.2	Implementasi green practices untuk mendukung sustainable tourism di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort.....	52
	<b>BAB V.....</b>	<b>62</b>
	<b>PENUTUP.....</b>	<b>62</b>
5.1	Simpulan .....	62
5.2	Saran.....	63
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3. 1 Variabel dan Indikator Green Practice .....	18
Tabel 3. 2 Variabel dan Indikator Sustainable Tourism .....	19
Tabel 3. 3 Jumlah Informan .....	21
Tabel 3. 4 Kategori Persentase Skor .....	24
Tabel 4. 1 Tanggapan staf mengenai Green action .....	42
Tabel 4. 2 Tanggapan staff terhadap green food.....	47
Tabel 4. 3 Tanggapan staff terhadap green donation .....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Guest Comment.....	5
Gambar 4. 1 Superior room.....	26
Gambar 4. 2 Junior Suite Poolside.....	27
Gambar 4. 3 Bedroom Loft.....	27
Gambar 4. 4 Beachfront Suite.....	28
Gambar 4. 5 Oceanfront Suite.....	28
Gambar 4. 6 Honeymoon Suite.....	29
Gambar 4. 7 Pool Villa.....	29
Gambar 4. 8 Bayside Lounge Restaurant.....	30
Gambar 4. 9 Restaurant department chart.....	31
Gambar 4. 10 Bak sampah bahan anyaman.....	37
Gambar 4. 11 Kotak tisu bahan kayu.....	38
Gambar 4. 12 Sedotan dari paper straw.....	39
Gambar 4. 13 Lampu LED.....	40
Gambar 4. 14 Kipas sebagai pengganti AC.....	41
Gambar 4. 15 Bahan lokal.....	44
Gambar 4. 16 penggunaan bahan-bahan local seperti pisang.....	45
Gambar 4. 17 Memberikan keterangan khusus pada menu.....	46
Gambar 4. 18 Menyumbang dana kepada nelayan.....	48
Gambar 4. 19 Melakukan Beach Cleaning Secara Berkala.....	50
Gambar 4. 20 Menu olahan bahan dasar pisang.....	55
Gambar 4. 21 Wisatawan berkunjung ke art shop.....	57
Gambar 4. 22 Wisatawan mempelajari budaya nyensek.....	59
Gambar 4. 23 Pertunjukan Budaya.....	57

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pariwisata merupakan sektor penting bagi kehidupan masyarakat Indonesia. Pada saat ini, perkembangan sektor pariwisata sangat pesat, ditunjukkan dengan jumlah sarana dan prasarana pariwisata yang berkembang pesat di seluruh Indonesia, seperti : akomodasi, restoran, transportasi jasa, spa, money changer, dan objek wisata. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia menjelaskan bahwa peran sektor pariwisata nasional semakin penting sejalan dengan pembangunan dan kontribusi yang diberikan oleh sektor pariwisata melalui penerimaan devisa, pendapatan daerah, pembangunan daerah, penyerapan investasi dan tenaga kerja serta pengembangan usaha yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia. Industri hotel di Indonesia saat ini semakin menunjukkan adanya kepeduliannya terhadap isu-isu dari pencemaran lingkungan yang disebabkan olehnya. Karena isu lingkungan yang dianggap semakin penting tersebut, industri hotel sekarang mulai menganggap isu lingkungan sebagai bagian dari proses pengambilan keputusan, termasuk untuk bidang operasional. Trend ini mengubah kebanyakan organisasi untuk berorientasi menjadi industri hotel yang berwawasan ekonomi sekaligus lingkungan yang berkelanjutan.

Pembangunan hotel yang terus meningkat memang didasari karena adanya peningkatan kunjungan dan kebutuhan akan akomodasi. Sayangnya pembangunan ini tak berdampak baik terhadap lingkungan. Alih-alih

memenuhi kebutuhan pasar, pembangunan yang terus meningkat ini dapat memperburuk lingkungan, sebut saja salah satu dampaknya adalah pemanasan global.

Melihat fenomena pencemaran lingkungan saat ini yang salah satunya berasal dari kegiatan operasional di departemen F&B. Limbah yang dihasilkan dari kegiatan operasional berupa limbah padat seperti plastik, botol, dan gelas. Sedangkan limbah cair berupa sisa air dari pencucian piring, *cutleries* dan gelas. Penerapan *green practice* pada departemen F & B sangat dibutuhkan oleh hotel saat ini, karena implementasinya yang baik dapat menjaga stabilitas operasional hotel itu sendiri dan lingkungan sekitar menjadi lebih bersih dan aman. Dengan diterapkannya konsep *green Practice* maka secara tidak langsung akan memberikan dampak positif dalam pengelolaan lingkungan.

Penerapan *green practice* oleh F & B adalah aspek penting dari praktik berkelanjutan dan merupakan trend yang berkembang saat ini. Ini adalah konsep yang relatif baru dan istilah ini digunakan untuk menggunakan metode pembersihan dan produk yang ramah lingkungan yaitu yang memiliki bahan dan proses yang secara inheren melindungi kesehatan manusia dan kualitas lingkungan. Amber Lombok Beach Resort adalah salah satu hotel berbintang 4 yang ada di Lombok. Terletak di pantai Torok Lombok Tengah. Hotel ini memiliki 1 restaurant yang bernama Bayside Lounge dengan *pool outdoor* dan Mukti *Wellness Spa*. Adapun hotel ini memiliki 63 kamar dengan beberapa jenis seperti : *Superior Twin Bed, Superior King Bed, BeachFront Suite, Junior Suite, Beachfront Ocean, Beachfront Honeymoon. Restaurant Bayside Lounge*



menawarkan *pool outdoor* dan pemandangan *view* pantai langsung dan dapat memesan makanan lokal maupun *asian food* dan minuman *cocktail, spirit dan juice*. 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. 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 khususnya lingkungan disekitar hotel tersebut. *Green practices* dan *sustainable tourism* adalah 2 hal yang memiliki kesamaan satu sama lain.

*Green practice* memiliki kelebihan yaitu seperti *green practice* merupakan solusi yang paling tepat dan dipercaya mampu mengelola akomodasi hotel secara tepat, efektif, dan efisien, serta berwawasan ramah lingkungan. Melihat fenomena pencemaran lingkungan saat ini, salah satunya berasal dari operasional pada *Food and Beverage Department*. Penerapan *green practice* dibutuhkan oleh hotel saat ini, yang bagus untuk menjaga stabilitas operasional hotel itu sendiri dan lingkungan sekitar menjadi lebih bersih dan aman, terutama di *Food and Beverage Department*. Dengan demikian permasalahan yang muncul berupa pencemaran lingkungan dapat dikelola dengan baik dan secara maksimal.

Pembangunan pariwisata berkelanjutan menekankan pada keberlanjutan budaya, dalam hal ini berkaitan dengan Upaya 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) yaitu mempunyai kemauan untuk mengonsumsi produk jasa dan jasa wisata secara selektif, dalam arti bahwa produk tersebut tidak diperoleh dengan mengeksploitasi secara eksekif sumberdaya pariwisata setempat, produk wisata didorong ke produk berbasis lingkungan (green product), kegiatan wisata diarahkan untuk melestarikan lingkungan dan peka terhadap budaya local, masyarakat harus dilibatkan dalam perencanaan, implementasi dan monitoring pengembangan pariwisata, masyarakat juga harus memperoleh keuntungan secara adil dari kegiatan pariwisata dan posisi tawar masyarakat lokal dalam pengelolaan sumber daya pariwisata semakin meningkat.

Restaurant Bayside Lounge Amber Lombok Beach Resort Memiliki Kapasitas hingga 70 orang, saat ini ramai dikunjungi tamu mancanegara dan lokal, menu yang disajikan di Bayside Lounge Amber Lombok Beach Resort yaitu Continental dan Nusantara. Pada operasional restoran banyak tamu yang mengeluh karena menu restoran lebih banyak makanan continental daripada makanan khas Lombok/Nusantara, sehingga setiap saat waiter/waitress harus memberikan penjelasan terutama pada menu yang terdapat makanan continental.



### Liburan 2 Malam di Amber Beqch

Sangat menyenangkan. Lokasinya sangat strategis, buka pintu kamar dan langsung menghadap pantai. Pantai nya indah, ombaknya tenang dan sunset serta sunrise terlihat.

Menu sarapan dan restoran perlu ditingkatkan. Harusnya lebih banyak makanan lokal dan khas lombok. Dibandingkan makanan internasional

Gambar 1.1 Guest comment  
Sumber: Tripadvisor 2023

Komentar diatas menunjukkan bahwa penggunaan bahan lokal masih kurang di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort. Skor rendah yang diberikan oleh tamu mempengaruhi skor keseluruhan dari Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort dalam memuaskan tamu.

Berdasarkan apa yang penulis paparkan diatas, penulis tertarik tertarik melakukan penelitian tentang *Green practice* yang ada di Restaurant Amber Resort dengan mengambil judul adalah: “Implementasi *Green practice* untuk Mendukung *Suistanable Tourism* di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort“.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan urain pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana Implementasi *Green Practice* di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort?

2. Bagaimana implementasi *Green Practice* dapat mendukung *Sustainable Tourism* di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort?

### **1.3 Tujuan penelitian**

Dari rumusan masalah tersebut diatas, maka tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Untuk menganalisis bagaimana Implementasi *Green Practice* di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort.
2. Untuk menganalisis bagaimana *Green Practice* dapat mendukung *Sustainable Tourism* di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Pada penelitian ini terdapat beberapa manfaat yang didapatkan antara lain sebagai berikut:

#### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Penelitian ini bermanfaat dapat memberikan tambahan pengetahuan untuk mengetahui konsep *green practices* seperti apakah penerapannya dan pentingnya implementasi konsep *green practices* untuk mendukung *Sustainable Tourism* oleh Amber Lombok Beach Resort.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Manfaat secara praktis ini dibagi menjadi tiga yaitu, bagi mahasiswa, bagi Politeknik Negeri Bali, dan bagi pihak Amber Lombok Beach Resort. Adapun manfaat–manfaat tersebut sebagai berikut:

### 1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin membahas permasalahan yang serupa dengan apa yang dibahas dalam penelitian ini dan diharapkan dapat memperluas pengetahuan mengenai Implementasi *Green Practice* pada restoran.

### 2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk pembelajaran di kampus Politeknik Negeri Bali, dan juga sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya agar diperoleh hasil penelitian yang lebih baik lagi.

### 3. Bagi Amber Lombok Beach Resort

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai masukan untuk bahan keputusan terhadap masalah yang dihadapi oleh Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Berdasarkan hasil penelitian tentang Implementasi Green Practices Untuk Mendukung Sustainable Tourism Di Restaurant Amber Lombok Beach Resort Berikut merupakan beberapa kesimpulan dan saran, seperti:

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya mengenai implementasi *green practice* pada Restaurant dan *Green Practice* pada Restaurant dapat mendukung *Sustainable Tourism* di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort maka kesimpulan yang dihasilkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Implementasi *green practices* pada Bayside Lounge restaurant Amber Lombok Beach Resort sudah diterapkan secara maksimal. Dilihat dari nilai persentase tanggapan karyawan mulai dari *green action* sebesar 100%, *green food* sebesar 97%, *green donation* sebesar 94%, Dengan total persentase keseluruhan untuk implementasi *green practice* pada Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort sebesar 97% (sangat maksimal). Adapun nilai tertinggi dari ketiga indikator diatas adalah *green action* sebesar 100 % yang memang sangat berdampak pada penggunaan alat-alat ramah lingkungan dan penghematan energi listrik selama operasional berlangsung.

2. Bahwa implementasi *green practice* untuk mendukung *suistanable tourism* di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort yang meliputi 3 indikator yaitu mendukung secara Lingkungan, secara ekonomi , dan secara sosial budaya sangat maksimal, Dimana dari semua indikator diatas implementasi *green practice* sudah mendukung *sistanable tourism*. Hal ini berarti Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort sudah menerapkan *green practice* untuk mendukung *Suistanable Tourism*.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang Implementasi *green practices* untuk mendukung *Suistanable Tourism* di Bayside Lounge Restaurant Amber Lombok Beach Resort dapat kami sarankan sebagai berikut :

Implementasi *Green Practice* untuk mendukung *Suistanable tourism* di Bayside Lounge Amber Lombok Beach Resort disarankan sebaiknya memberikan tanda pada menu tentang makanan vegetable dan makanan pedas pada menu dan meningkatkan *green practice* untuk mendukung *Suistanable Tourism* dapat dilakukan dengan cara memberikan pemahaman terhadap staff tentang pentingnya *green practice* untuk mendukung *suistanable tourism*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Indriantoro, N., & Supomo, B. (2002). *Metodologi penelitian bisnis: untuk akuntansi & manajemen*.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (2014). Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practices Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 2(2), 496–515.
- Restoran \_ Pengertian, Tujuan, Jenis, Produk & Sistem Pelayanan*. (n.d.).
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. In *Alfabeta, Bandung* (19th ed., p. 346). ALFABETA, CV.
- Restoran \_ Pengertian, Tujuan, Jenis, Produk & Sistem Pelayanan*. (n.d.).
- Mulyasa, (2013), Pengembangan dan implentasi pemikiran kurikulum. rosdakarya bandung.Operational. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Purwanto dan Sulistyastuti, (1991). Analisis Kebijakan dan Formulasi ke Implementasi Kebijakan, Jakarta : Bumi Aksara.
- Guntur Setiawan. (2004). Implementasi Dalam Birokrasi Pembangunan. Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.
- Allison M. dan Kaye, J. (2004). Perencanaan Strategi. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Cavanaugh, B. (2004). Organic. Nation's Restaurant News. Retrieved February 22,2022 from <http://www.nrn.com/news>
- Porter, E. M. (1991). Michael E. Porter on competition and strategy. New York: A Harvard Business Review Paperback
- Schubert, F. (2008). Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants. Published Thesis, The Ohio State University, Amerika Serikat.