

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA PACIFICA RESTAURANT DALAM MENDUKUNG
SUSTAINABLE TOURISM DI COCANA RESORT
AND VILLAS GILI TRAWANGAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Edi Winata

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA PACIFICA RESTAURANT DALAM MENDUKUNG
SUSTAINABLE TOURISM DI COCANA RESORT AND VILLAS
GILI TRAWANGAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Edi Winata
NIM 2415854018**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA PACIFICA RESTAURANT DALAM MENDUKUNG SUSTAINABLE TOURISM DI COCANA RESORT AND VILLAS GILI TRAWANGAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**EDI WINATA
NIM 2415854018**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Implementasi *Green Practice* pada Pacifica Restaurant dalam Mendukung *Sustainable Tourism* di Cocana Resort Gili Trawangan”** ini dengan baik dan penulis mampu menyelesaikannya tepat waktu.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi D IV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan Skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari banyak pihak. Untuk itu penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada:

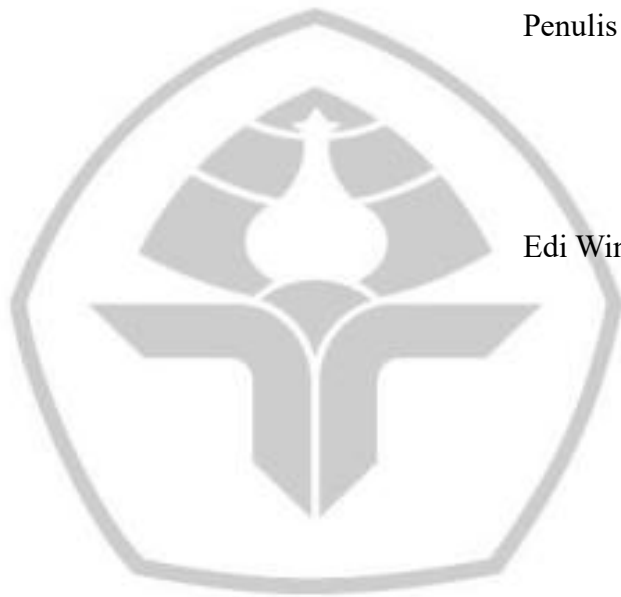
1. I Nyoman Abdi, SE, M.e Com. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr, Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M., selaku Ketua jurusan dan dosen pembimbing 2 atas ketulusan hati dan kesabarannya dalam membimbing, mendukung dan mengarahkan penulis untuk menyempurnakan penulisan ini
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan masukan kepada penulis.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H. S.E.M.MM Selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH.,M.H. selaku dosen pembimbing 1 yang dengan sabar memberikan bimbingan, arahan serta masukan-masukan yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
6. Seluruh dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Keluarga, Sahabat dan khususnya Annisa Sekar Jihan atas dukungan kepada

penulis dalam menyelesaikan pengerjaan usulan skripsi ini.

8. Owner, Manager, dan semua staff The Cocana Resort and Villas yang telah mendukung penelitian ini.

Besar harapan penulis agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua mahasiswa. Demikian yang dapat penulis sampaikan, akhir kata tidak lupa penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan skripsi ini.

Penulis



Edi Winata

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Winata, Edi. (2024) Implementasi Green practice pada pacifica restaurant dalam mendukung Sustainable Tourism Di Cocana Resort Gili Trawangan. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini di setujui dan di periksa oleh pembimbing I : Ni Ketut Bagiastuti SH., M.H dan pembimbing II Dr. Ni Nyoman Sri Astuti SST.par.M.Par.

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

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *green practice* dalam mendukung sustainable di Pacifica Restoran Cocana Resort. Penurunan kualitas lingkungan akibat aktivitas pariwisata mendorong pentingnya penerapan konsep green practice dalam industri restoran sebagai bagian dari upaya mendukung sustainable tourism. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi green practice yang diterapkan oleh Pacifica Restaurant serta kontribusinya terhadap keberlanjutan pariwisata. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara dengan manajemen restoran, kuesioner dengan pihak informan dan dokumentasi aktivitas operasional yang berkaitan dengan praktik ramah lingkungan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pacifica Restaurant telah menerapkan berbagai strategi green practice seperti pengurangan penggunaan plastik sekali pakai, pengelolaan limbah restoran, penggunaan bahan makanan lokal, serta efisiensi energi dan air. Implementasi ini tidak hanya meningkatkan citra restoran sebagai pelaku usaha yang bertanggung jawab, tetapi juga berkontribusi positif dalam menciptakan pariwisata berkelanjutan melalui edukasi konsumen dan dukungan terhadap ekonomi lokal. Penelitian ini merekomendasikan peningkatan kolaborasi antara pelaku usaha restoran dan pemangku kepentingan pariwisata untuk memperkuat dampak keberlanjutan di sektor ini

ABSTRACT

Winata, Edi. (2024) *Implementation of Green Practice in Pacifica Restaurants in Supporting Sustainable Tourism at Cocana Resort Gili Trawangan. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.*

This thesis was approved and examined by supervisor I: Ni Ketut Bagiastuti SH., M.H and supervisor II Dr. Ni Nyoman Sri Astuti SST.par.M.Par.

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

This study aims to find out the implementation of green practices to support sustainability in pacifica cocana resort restaurant. The decline in environmental quality due to tourism activities encourages the importance of implementing the concept of green practice in the restaurant industry as part of efforts to support sustainable tourism. This study aims to analyze the implementation of green practices implemented by Pacifica Restaurant and its contribution to tourism sustainability. The research method used is qualitative descriptive with a case study approach. Data was obtained through direct observation, interviews with restaurant management, questionnaires with informants and documentation of operational activities related to environmentally friendly practices. The results show that Pacifica Restaurant has implemented various green practice strategies such as reducing the use of single-use plastics, restaurant waste management, using local foodstuffs, and energy and water efficiency. This implementation not only improves the restaurant's image as a responsible business actor, but also contributes positively to creating sustainable tourism through consumer education and support for the local economy. This study recommends increased collaboration between restaurant business actors and tourism stakeholders to strengthen sustainability impacts in the sector.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DEPAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
2.1 Latar Belakang	1
2.2 Rumusan Masalah	4
2.3 Tujuan Penelitian	4
2.4 Manfaat Penelitian	5
2.4.1 Manfaat Teoritis	5
2.4.2 Manfaat Praktis	5
2.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tinjauan Teoritis	7
2.1.1 Restoran.....	7
2.1.2 <i>Green Practice</i>	10
2.1.3 <i>Sustainable Tourism</i>	14
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	22

3.2 Obyek Penelitian	22
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 Informan	28
3.7 Metode Pengumpulan Data	29
3.7.1 Observasi.....	30
3.7.2 Wawancara.....	30
3.7.3 Kuesioner	31
3.7.4 Studi Pustaka.....	32
3.7.5 Studi Dokumentasi	32
3.8 Teknik Analisis Data.....	33
BAB IV PEMBAHASAN	35
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	35
4.1.1 Sejarah Singkat Pacifica Restaurant Cocana Resort Gili Trawangan	36
4.1.2 Cocana Villas And Resort.....	38
4.1.3 Struktur Organisasi.....	48
4.1.4 <i>Job Description</i>	48
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	52
4.2.1 Implementasi Green Practice pada Pacifica Restaurant di Cocana Resort	52
1. Gili Trawangan.....	52
2. Implementasi <i>Green Food</i>	56
3. Implementasi Green Donation	59
4. Analisis Keseluruhan Implementasi Green Practice	62
4.3 Implementasi Green Practice pada Pacifica Restaurant dalam Mendukung Sustainable Tourism di Cocana Resort Gili Trawangan	65
4.3.1. Implementasi Sustainable Tourism di Cocana Resort Gili Trawangan	66

4.3.2. Implementasi Green Practice pada pacifica Restaurant dalam Mendukung Sustainable Tourism.....	72
4. Analisis Sinergitas Green Practice dan Sustainable Tourism	76
BAB V PENUTUP.....	79
5.1 Simpulan	79
5.2 Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN-LAMPIRAN	84
PEDOMAN WAWANCARA.....	86



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Pacifica Restaurant Cocana Resort Gili Trawangan.....	35
Gambar 4. 2 Deluxe Lagoon Suite	38
Gambar 4. 3 One Bed Room Villa.....	39
Gambar 4. 4 Two Bed room Private Villa	40
Gambar 4. 5 Ocean Suite	41
Gambar 4. 6 Pacifica pool Suite.....	42
Gambar 4. 7 Restaurant And Bar Pacifica	42
Gambar 4. 8 Sunset Beach Club.....	43
Gambar 4. 9 Wedding chappel atau area tempat acara pernikahan	43
Gambar 4. 10 Gym Sport	44
Gambar 4. 11 Tempat parkir.....	44
Gambar 4. 12 CCTV	45
Gambar 4. 13 Lobby	45
Gambar 4. 14 Spa Cocana Resort.....	46
Gambar 4. 15 Electryc Buggy Car	47
Gambar 4. 16 Yoga Cocana.....	47
Gambar 4. 17 Struktur organisasi Cocana Resort.....	48
Gambar 4. 18 Penggunaan chemical ecolab	54
Gambar 4. 19 Grease Trap Tempat Pengolahan Limbah Restoran	55
Gambar 4. 20 Menu Pacifica Restoran dengan Keterangan Khusus.....	58
Gambar 4. 21 Melakukan beach cleaning setiap hari minggu	60
Gambar 4. 22 Pelepasan anak penyu di depan Pacifica Beach	61
Gambar 4. 23 Flyer Lowongan Kerja Cocana Resort.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	24
Tabel 4. 1 Hasil Kuesioner Implementasi Green Action.....	53
Tabel 4. 2 Analisis Implementasi Green Food.....	56
Tabel 4. 3 Analisis Implementasi Green Donation	59
Tabel 4. 4 Analisis Implementasi Green Practice	62
Tabel 4. 5 Analisis Sinergitas Implementasi	77



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian Cocana Resort	84
Lampiran 2 Pedoman Wawancara	86
Lampiran 3 Hasil wawancara	89
Lampiran 4 Kuesioner Penelitian	92



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu industri yang terus mengalami perubahan signifikan dengan berbagai peran antar zaman yang berbeda. Pariwisata sendiri membawa ungkapan sebagai suatu industri abadi yang tidak akan pernah lenyap ditekan oleh zaman sebab pariwisata mampu mengikuti secara fleksibel berbagai perubahan yang terjadi. Industri pariwisata sampai saat ini masih menjadi industri utama sebagai pasar dunia, khususnya di Indonesia dengan berbagai kultur budaya dan kekayaan alamnya yang membuat nusantara ini tidak pernah habis untuk dijelajahi berbagai potensi wisatanya.

Dengan segala potensi keindahan alam, kesenian serta budaya yang dimiliki hingga keramahmatan penduduknya, Lombok memang memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan asing maupun lokal. Salah satu destinasi wisata andalan yang paling dikenal oleh turis mancanegara ialah 3 Gili yang terletak di Kabupaten Lombok Utara - Gili Trawangan, Gili Meno, dan Gili Air. Dalam Bahasa Sasak, Gili berarti pulau. Ketiga Gili ini menjadi penyokong utama dalam pertumbuhan ekonomi daerah. Perekonomian yang pulih pasca *Covid-19* membuat 3 Gili ini mulai ramai kembali dikunjungi wisatawan. Kenaikan jumlah kunjungan wisatawan yang terjadi dalam 2 tahun terakhir berdampak pada maraknya pembangunan hotel dan restoran, khususnya di Gili Trawangan. Namun, pertumbuhan ini membawa tantangan tersendiri terkait

keberlanjutan lingkungan mengingat hotel dan restoran menjadi salah satu penyumbang sampah terbesar di pulau ini. Volume sampah yang di tangani cukup besar, Mencapai 9 ton per hari, Sementara kapasitas pengolahan mereka hanya sekitar 2 hingga 3 ton.

Persoalan sampah di Gili Trawangan hingga kini belum mendapat perhatian yang memadai, Meskipun Gili Trawangan merupakan salah satu destinasi unggulan di NTB, Artinya 16 persen sampah yang bisa di proses setiap harinya.

Tingginya pertumbuhan industri perhotelan saat ini sebagai bagian dalam penyediaan sarana akomodasi perlu mendapat perhatian khusus. Menurut *American Hotel and Motel Associations* (AHMA), hotel merupakan tempat yang menyediakan akomodasi, makanan dan minuman serta layanan lainnya untuk disewakan kepada tamu yang ingin tinggal sementara waktu. Sementara restoran, menurut Marsum (2005), adalah suatu tempat yang diorganisir secara komersial untuk menyelenggarakan pelayanan berupa makanan dan minuman kepada konsumen. Dalam upaya menjaga keberlanjutan pariwisata, konsep *Green Practice* menjadi sangat penting untuk diterapkan. *Green Practice* merupakan program yang mendorong pelaku bisnis perhotelan dan restoran untuk menghemat air, energi dan mengurangi limbah padat, serta mengurangi biaya operasional sambil melindungi lingkungan (Teng, Wu, & Liu, 2015). Schubert (2008) menjelaskan bahwa *Green Practice* memiliki tiga dimensi utama yaitu *green action* (tindakan ramah lingkungan dalam operasional sehari-hari), *green food* (penggunaan bahan makanan yang ramah lingkungan), dan *green donation* (kontribusi terhadap program-program lingkungan).

Selain *Green Practice*, konsep *Sustainable Tourism* juga menjadi perhatian utama dalam pengembangan pariwisata modern. *World Tourism Organization* (WTO) mendefinisikan pariwisata berkelanjutan sebagai pariwisata yang memperhitungkan dampak ekonomi, sosial dan lingkungan saat ini dan masa depan, dengan tetap memperhatikan kebutuhan pengunjung, industri pariwisata lokal, lingkungan dan masyarakat. Konsep ini mencakup tiga pilar utama yaitu keberlanjutan ekonomi, sosial, dan lingkungan yang harus berjalan seimbang.

Berdasarkan observasi awal di Pacifica Restaurant, Cocana Resort and Villas Gili Trawangan, ditemukan beberapa permasalahan yang perlu mendapat perhatian. Dari sisi *Green Practice*, masih terdapat kendala dalam pengelolaan limbah organik restoran yang belum optimal, meskipun sudah berkerja sama dengan pihak Tempat Pembuangan Sampah Terpadu (TPST) Gili Trawangan, namun secara pengolahan limbah masih belum efisien, serta keterbatasan akses terhadap bahan makanan lokal dan organik. Sementara dari sisi *Sustainable Tourism*, masih terdapat keterbatasan dalam pemberdayaan tenaga kerja lokal untuk posisi strategis, minimnya program edukasi lingkungan untuk tamu, serta terbatasnya program *CSR* yang melibatkan masyarakat lokal.

Permasalahan-permasalahan tersebut menunjukkan adanya urgensi untuk melakukan penelitian mendalam tentang implementasi *Green Practice* dalam mendukung *Sustainable Tourism*. Hal ini semakin penting mengingat posisi Gili Trawangan sebagai destinasi wisata unggulan yang membutuhkan keseimbangan antara perkembangan industri pariwisata dengan kelestarian lingkungan dan

kesejahteraan masyarakat lokal. Selain itu, meningkatnya kesadaran wisatawan akan pariwisata berkelanjutan juga membutuhkan respon positif dari pelaku industri.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk menganalisis implementasi *Green Practice* pada Pacifica Restaurant dalam mendukung *Sustainable Tourism* di Cocana Resort Gili Trawangan. Penelitian ini akan mendeskripsikan aktivitas ramah lingkungan dan mengkomparasikannya dengan teori dan pedoman terkait, serta memberikan saran perbaikan program *Green Practice* yang dapat mendukung pariwisata berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat diuraikan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada Pacifica Restaurant di Cocana Resort Gili Trawangan?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada Pacifica Restaurant dalam mendukung *sustainable tourism* di Cocana Resort Gili Trawangan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui implementasi *green practice* pada Pacifica Restaurant dalam mendukung *sustainable tourism* di Cocana Resort Gili Trawangan
2. Untuk menganalisis penerapan *green practice* pada Pacifica Restaurant dalam mendukung *sustainable tourism* di Cocana Resort Gili Trawangan

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Diharapkan melalui penelitian ini diperoleh manfaat, baik secara teoritis maupun praktis, diantaranya yaitu:

1. Untuk memperluas wawasan dan menambah pengetahuan berkaitan dengan *green practice* dan implikasinya terhadap lingkungan
2. Sebagai pedoman dalam melaksanakan *green behavior* melalui *green practices* yakni dengan *reduce, reuse* dan *recycle*.
3. Sebagai pedoman, bahan atau referensi bagi peneliti kedepannya utk melaksanakan penelitian serupa

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi peneliti Hasil penelitian ini bermanfaat untuk memberikan ilustrasi yang lebih real khususnya tentang implementasi *green practice* yang ada di Cocana Resort yang tentunya berpengaruh pada operasional dan kondisi lingkungan dari perusahaan.
2. Bagi Politeknik Negeri Bali Penelitian ini dapat menambah sumber informasi dan referensi bagi para peneliti berikutnya yang akan menganalisis masalah yang sama persis serta bertujuan untuk memperbaiki dan menyempurnakan kelemahan dalam penelitian yang sudah ada sebelumnya.
3. Bagi perusahaan Penelitian ini dapat menjadi sumber masukan dan bahan pertimbangan mengenai peningkatan *green practice* pada perusahaan yang

bertujuan dapat mencapai suatu target *zero waste* yang sudah di tentukan oleh perusahaan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah

Ruang lingkup penelitian ini berfokus pada implementasi *green practice* di Pacifica Restaurant yang berlokasi di Cocana Resort and Villas, Gili Trawangan, Kabupaten Lombok Utara. Penelitian ini secara spesifik akan mengkaji penerapan praktik-praktik ramah lingkungan di restoran tersebut dalam konteks mendukung pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*).

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini mencakup tiga dimensi utama *green practice* yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*, serta keterkaitannya dengan *sustainable tourism*. Dalam dimensi *green action*, penelitian akan menganalisis efisiensi penggunaan energi dan air, penggunaan produk ramah lingkungan, serta sistem pengelolaan limbah restoran. Untuk dimensi *green food*, fokus penelitian adalah pada penggunaan bahan makanan lokal dan organik, serta fleksibilitas menu yang disesuaikan dengan ketersediaan bahan musiman. Sementara dalam dimensi *green donation*, penelitian akan mengkaji kontribusi restoran terhadap program-program lingkungan dan edukasi masyarakat lokal. Penelitian ini tidak mencakup aspek operasional restoran secara keseluruhan, melainkan dibatasi pada aktivitas-aktivitas yang berkaitan langsung dengan praktik ramah lingkungan dan dampaknya terhadap pariwisata berkelanjutan di kawasan Gili Trawangan. Periode pengamatan dan pengumpulan data akan dilakukan selama kurun waktu Februari hingga Juli 2025.

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah diuraikan pada BAB sebelumnya mengenai implementasi *green practice* pada Pacifica Restoran demi mendukung *Sustainable Tourism* maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Implementasi *Green Practice* di Pacifica Restoran, Cocana Resort sudah cukup maksimal. Hal ini dibuktikan dengan presentase diterapkannya *Green Practice* sebesar 84%. Angka ini menunjukkan bahwa sebagian besar standar keberlanjutan telah diintegrasikan ke dalam operasional restoran, meliputi pengelolaan limbah, efisiensi penggunaan energi, pemanfaatan bahan baku yang berkelanjutan, serta pengurangan material sekali pakai. Penerapan yang konsisten ini mencerminkan komitmen manajemen dan karyawan dalam mendukung program keberlanjutan serta menjadi indikator positif bagi pencapaian tujuan ramah lingkungan di sektor pariwisata.

Sementara penerapan *Green Food* sudah cukup maksimal dengan presentase 76%. Hal ini dibuktikan dengan penggunaan bahan baku lokal yang mencapai 50% serta Kerjasama dengan supplier lokal dan menu restoran sudah mencantumkan keterangan khusus pada menu seperti (vegetarian/vegan) meskipun bahan organik masih belum diutamakan mengingat akses ke gili trawangan dan supplier yang belum mampu memenuhi dalam orderan banyak.

Hanya saja Pacifica Restoran belum sepenuhnya mengimplementasikan praktik Green Donation, hal ini dibuktikan dengan presentase sebesar 51% yang baru

diterapkan di Pacifica Restoran. Pacifica Restoran telah menunjukkan komitmen dalam mendukung keberlanjutan melalui partisipasi pada program lingkungan komunitas seperti beach clean up dan pelepasan bayi penyu demi menjaga ekosistem laut, Namun Belum diterapkannya program edukasi lingkungan di Pacifica Restaurant Gili Trawangan dapat disebabkan oleh beberapa faktor. Pertama, pihak restoran masih menghadapi keterbatasan sumber daya manusia, di mana sebagian besar staf difokuskan pada aspek operasional dan pelayanan sehingga kurang memiliki kapasitas untuk mengelola kegiatan edukasi. Selain itu, orientasi utama manajemen restoran masih berpusat pada kualitas makanan, kenyamanan pengunjung, serta keuntungan bisnis, sehingga aspek edukasi lingkungan belum dipandang sebagai prioritas. Faktor lain yang turut memengaruhi adalah rendahnya kesadaran manajerial mengenai pentingnya program edukasi lingkungan dalam meningkatkan citra usaha sekaligus mendukung keberlanjutan pariwisata di Gili Trawangan. Di sisi lain, keterbatasan anggaran juga menjadi kendala karena pelaksanaan program edukasi memerlukan biaya tambahan, baik untuk penyediaan media informasi, pelatihan staf, maupun kegiatan sosialisasi kepada konsumen. Kurangnya kolaborasi dengan komunitas lokal atau lembaga lingkungan juga membuat program ini sulit dijalankan secara mandiri. Tidak kalah penting, rendahnya permintaan atau dorongan dari konsumen terhadap adanya program edukasi lingkungan menyebabkan pihak restoran belum merasa perlu untuk segera mengimplementasikan program tersebut.

Implementasi *Green Practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Pacifica Restoran Cocana Resort difokuskan dalam 3 (tiga) aspek yaitu *economic sustainability*, *environmental sustainability*, dan *social sustainability*. Dalam hal

mendukung keberlanjutan ekonomi, Cocana Resort sudah menerapkan dengan maksimal, hal ini dibuktikan dengan 70% karyawan yang berasal dari NTB serta pemberdayaan ekonomi kreatif lokal. Implementasi keberlanjutan social di Cocana Resort masih banyak membutuhkan pengembangan terutama dalam pelestarian budaya local. Pertunjukan budaya local seperti gendang belek dan peresean belum dapat diterapkan, dikarenakan target pasar resort yang berorientasi pada budaya barat. *Environmental sustainability* di Cocana Resort sudah dipraktikkan dengan maksimal, hal ini dibuktikan dengan pengolahan limbah terpadu *grase trap* yang diterapkan di Pacifica Restoran, serta keikutsertaan karyawan dalam kegiatan *Beach Clean Up* dan konservasi satwa penyu.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang Implementasi *Green Practice* untuk mendukung *Sustainable Tourism* di Pacifica Restoran dapat penulis sarankan sebagai berikut:

Kedepannya penulis harapan agar praktik *Green Practice* dapat lebih ditingkatkan lagi, terutama pada implementasi *Green Donation*, diharapkan pihak Resort bisa mengalokasikan dananya untuk program atau badan lingkungan setempat. Serta diadakannya Program Edukasi lingkungan hingga *event* atau acara yang berbasis pelestarian budaya lokal demi berlangsungnya Pariwisata yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- A.W Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi IV. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Abarca, R. M. (2021). Perilaku Masyarakat Indonesia Dalam Mendukung Green Practices Di Hotel : *Analisa Theory of Planned Behavior Model*. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*, 2013–2015.
- Agus, Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Arun.T.M, et all (2021), *What Motivates the Adoption of Green Restaurant Products and Services? A systematic Review and Future Research Agenda*, Business Strategy and The Environmental, Willey.
- Buckley, R. (2012) *Sustainable Tourism: Research and Reality*. *Annals of Tourism Research*, 39 (2). 528-546.
- Herri, Putri, N., dan Kenedi, J. (2006). *Analisi Persepsi Masyarakat Terhadap Produk Hijau: Tinjauan Faktor Demografi, Psikologis, Sosial dan Budaya (Kasus Kota Padang)*. *Journal of Business & Manajement*, 2 (1), 1-9
- Hulfa Ihyana, Dkk. (2024). *Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*. Bali: Infes Media.
- Johnson. (2009). *Organisational Motivations for Going Green for Profitability Versus Sustainability*. *Business Review*, 13 (1). 22-28.
- Kemenparekraf RI. (2012). No Title. Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif RI.
- Kemenparekraf RI. (2014). *Rencana Strategi Pariwisata Berkelanjutan dan Green Jobs Untuk Indonesia. Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif RI Bekerjasama Dengan International Labour Organization*.
- Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi. (1985). *Peraturan Usaha Rumah Makan*. No KM.73/PW.105/MMPPT-85.
- National Organic Program. (2014). *The National Organic Program United States Department of Agriculture*. USDA Washington DC.
- Obot. F., & S. D. (2019). *Implementasi Kebijakan Pemerintah Kota Batu dalam Mewujudkan Kota Pariwisata Berkelanjutan yang Berwawasan Lingkungan*. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 6 (3).
- Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2016. *Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan*.

Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants*. Published Thesis, The Ohio State University, Amerika Serikat.

Soekresno. (2000). *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.

Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

<https://cocanaresorts.com/pacifica-by-cocana>

<https://mirahdevelopments.com/>

Teng Yi-Man, Wu, & Liu. (2015). *Integrating Altruism and The Theory of Planned Behavior to Predict Patronage Intention of a Green Hotel*

Walker, L. (Eds.). (2017). *Tourism and Hospitality Management*. New York: Library Press.

World Tourism Organization. (2005). *Making Tourism More Sustainable, A Guide for Policy Makers*. UNEP & WTO.

Yohanes.H., Fauziah.E., & B. H. (2017). *Pariwisata Berkelanjutan: Pengelolaan Destinasi Wisata Berbasis Masyarakat*. AURA.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI