

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN WASTE MANAGEMENT
DALAM MENINGKATKAN HYGIENE DAN SANITASI
PADA RESTORAN DI CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ignasius Gui

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN WASTE MANAGEMENT
DALAM MENINGKATKAN HYGIENE DAN SANITASI
PADA RESTORAN DI CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ignasius Gui
NIM 2015834057**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN WASTE MANAGEMENT
DALAM MENINGKATKAN HYGIENE DAN SANITASI
PADA RESTORAN DI CONRAD BALI**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ignasius Gui
NIM 2015834057**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

IMPLEMENTASI *GREEN WASTE MANAGEMENT* DALAM MENINGKATKAN *HYGIENE* DAN *SANITASI* PADA RESTORAN DI CONRAD BALI

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada, Kamis 27 Juni 2024

Pembimbing I,



Dr. I Nyoman Winia, M.Si
NIP.196206112000031001

Pembimbing II,



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP.198409082008122004

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



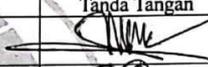
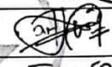
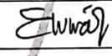
Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP.198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

**IMPLEMENTASI GREEN WASTE MANAGEMENT
DALAM MENINGKATKAN HYGIENE DAN SANITASI
PADA RESTORAN DI CONRAD BALI**

Yang disusun oleh Ignasius Gui (2015834057) telah dipertahankan dalam
sidang skripsi di depan Tim Penguji
pada hari, jumat tanggal 19 Juli 2024

	Nmaa Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. I Nyoman Winia, M.Si NIP. 196206112000031001	
Anggota	Ni Putu Lianda Ayu Puspita, SE., M.Tr.Par NIK. 202111012	
Anggota	Elvira Septevany, S.S., M.Li NIP.198909262019032017	

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP.198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ignasius Gui

NIM : 2015834057

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**IMPLEMENTASI GREEN WASTE MANAGEMENT DALAM MENINGKATKAN
HYGIENE DAN SANITASI PADA RESTORAN DI CONRAD BALI**

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 tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 19 Juli 2024



Ignasius Gui

KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul **“Implementasi *Green Waste Management* dalam Meningkatkan *Hygiene* dan Sanitasi pada Restoran di Conrad Bali”** dengan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat agar dapat menyelesaikan pendidikan terapan DIV Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

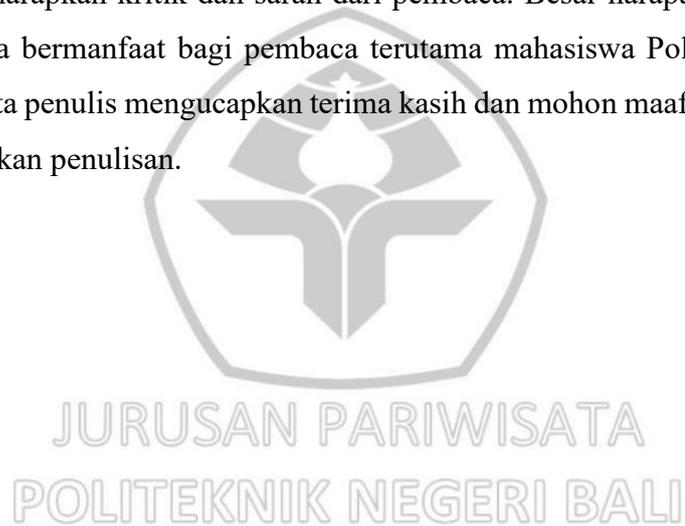
Dimulainya penulisan skripsi ini hingga dapat terselesaikannya tidak terlepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, di antaranya sebagaimana diuraikan pada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan Pembimbing II yang sudah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virginia, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Dr. I Nyoman Winia, M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan sudah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Seluruh senior di Conrad Bali khususnya di bagian Food and Beverage Department yang sudah menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut,

memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan Usulan Penelitian ini.

7. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang sudah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.
8. Teman-teman dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Besar harapan penulis agar skripsi ini bisa bermanfaat bagi pembaca terutama mahasiswa Politeknik Negeri Bali. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.



Penulis

Ignasius Gui

ABSTRAK

Gui, Ignasius, (2024), *Implementasi Green Waste Management Dalam Meningkatkan Hygiene dan Sanitasi Pada Restoran di Conrad Bali*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini sudah disetujui dan diperiksa oleh pembimbing I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si, dan pembimbing II: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.

Kata Kunci: *Green Waste Management*, 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*), *Hygiene* dan *Sanitasi*

Motif penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengelolaan limbah hijau digunakan untuk mengembangkan sterilisasi dan kebersihan di tempat makan Conrad Bali dan bagaimana cara pemanfaatannya. Kepercayaan, konferensi, survei, dan dokumentasi sudah diterapkan untuk memperoleh fakta. Teknik evaluasi berkas diterapkan berdasarkan penelitian kualitatif dan fakta kuantitatif. Sejalan dengan temuan penelitian ini, strategi pengelolaan limbah hijau 3R (*reduce, reuse, dan recycle*) yang diterapkan melalui tempat makan Conrad Bali sudah meningkatkan sanitasi dan kebersihan. Penggunaan plastik dikurangi melalui pengurangan. Contoh penggunaan kembali termasuk menggunakan dispenser sebagai bahan pembersih yang dapat diisi ulang, menghindari penggunaan bahan sekali pakai, membuang sampah dalam kantong plastik, dan menggunakan kembali kain lap bekas sebagai perlengkapan pembersih. Limbah alami diubah menjadi pupuk dan limbah non-herbal menjadi barang-barang yang berguna melalui Penggunaan Kembali. Meskipun demikian, beberapa hal harus menjadi ide, misalnya pengelolaan limbah secara rutin untuk bekerja dengan pengelolaan limbah

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Gui, Ignasius, (2024), *Implementasi Green Waste Management Dalam Meningkatkan Hygiene dan Sanitasi Pada Restoran di Conrad Bali*. Udergraduate Thesis: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by supervisor I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si, and supervisor II: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par

Keywords: Green Waste Management, 3R (Reduce, Reuse,Recycle), Hygiene and Sanitation.

This have a look at aims to discover how and where green waste control is used to enhance sanitation and hygiene in Conrad Bali eating places. statement, interviews, questionnaires, and documentation were used to collect information. Subjective examinations backed up by means of quantitative insights is the approach applied for factual investigation. As in line with the discoveries of this review, the cafés at Conrad Bali have completed inexperienced waste administration in mild of the 3Rs (lessen, reuse, and reuse) to complete sterilization and cleanliness. decline reduces the usage of plastic. utilising dispensers as cleansing product refills, keeping off single-use materials, the usage of plastic trash bags for trash, and reusing used fabric for cleaning tools are all examples of reuse. Compost is crafted from organic waste and beneficial items are made from non-organic waste via recycling. in any case, a few things have to be considered, as an instance, steady waste arranging to make squander the executives greater trustworthy

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iv
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Rumusan Masalah	15
1.3 Tujuan Penelitian.....	15
1.4 Manfaat Penelitian	15
1.4.1 Manfaat Teoritis	15
1.4.2 Manfaat Praktis	16
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	17
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	18
2.1 Landasan Teori	18
2.1.3 Hygiene	22
2.1.4 Sanitasi	22
2.1.5 <i>Food and Beverage Department</i>	23
2.2. Penelitian Sebelumnya	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	30
3.2 Objek Penelitian	30
3.3 Identifikasi Variabel	30
3.4 Definisi Operasional Variabel	31
3.5 Jenis dan Sumber Data	32
3.5.1 Jenis Data	32
3.5.2 Sumber Data.....	32
3.6 Metode Penentuan Informan	33
3.7 Populasi dan Sampel	34

3.8 Metode Pengumpulan Data	35
3.9 Teknik Analisis Data	37
3.9.1 Analisis Deskriptif Kualitatif	37
3.9.2 Analisis Deskriptif Kuantitatif	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	42
4.1.1 Sejarah Singkat Hotel.....	42
4.1.2 Bidang Usaha	43
4.1.3 Fasilitas Hotel	43
4.1.4 Struktur Organisasi.....	47
4.2 Pembahasan dan Hasil Penelitian.....	54
4.2.1 Penerapan <i>Green Waste Mangement</i> pada Restoran di Conrad Bali.....	55
4.2.1 Indikator dari <i>green waste management</i> yang memiliki penerapan paling baik dalam meningkatkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada restoran di Conrad Bali	61
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	72
5.1 Kesimpulan	72
5.2. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	79



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah limbah Food and Beverage Department pada bulan Juli – Desember 2023.....	11
Tabel 2.1 Penelitian Sebelumnya.....	24
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	31
Tabel 3. 2 Skala Likert.....	40
Tabel 3. 3 Kriteria Kelayakan.....	41
Tabel 4. 1 Kriteria Pengukuran.....	62
Tabel 4. 2 Data kuesioner pada indikator <i>reduce</i>	62
Tabel 4. 3 Tabel data kuesioner pada indikator <i>reuse</i>	65
Tabel 4. 4 Tabel data kuesioner pada indikator <i>recycle</i>	68



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Kamar Hotel Conrad Bali	44
Gambar 4. 2 Suku Restoran	45
Gambar 4. 3 Struktur Organisasi Food and Beverage Departement	48
Gambar 4. 4 Program Clean Your Plate.....	57
Gambar 4. 5 Water Dispenser	58
Gambar 4. 6 Tong Sampah	58
Gambar 4. 7 Floating Candle.....	60



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Kuesioner Penelitian	79
Lampiran 2. Pedoman Wawancara Penelitian	83
Lampiran 3. Tabulasi data kuesioner.....	85
Lampiran 4. Dokumentasi	88



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produksi limbah didorong secara drastis melalui sektor perhotelan. Pengelolaan limbah yang tidak berpengalaman merupakan hal penting dalam upaya penginapan untuk mengurangi dampaknya terhadap lingkungan. Sebagai salah satu kewajiban sosial perusahaan, manajemen hotel menjadi semakin sadar akan pentingnya pengendalian limbah yang ramah lingkungan dan praktik berkelanjutan. Dengan menggunakan prinsip-prinsip mengurangi, menggunakan kembali, dan mendaur ulang, pengendalian limbah hijau merupakan teknik yang ramah lingkungan untuk pengolahan limbah (Hidayat, 2017). Tujuan utama penerapan konsep *green waste management* yaitu mengurangi dampak negatif pada lingkungan sambil memanfaatkan limbah hijau untuk keuntungan seperti kompos atau energi biomassa.

Hotel Conrad Bali sebagai salah satu akomodasi mewah berbintang 5 di kawasan ITDC (*Indonesian Tourism Development Corporation*) dalam operasionalnya Conrad Bali memproduksi limbah pada setiap departemen yang ada. Salah satu departemen yang menghasilkan limbah dengan jumlah yang sangat banyak adalah Food and Beverage Department. Berikut uraiannya:

Tabel 1. 1 Jumlah limbah Food and Beverage Department pada bulan Juli – Desember 2023

Description	Total (Kg)					
	Juli	Agustus	September	Oktober	November	Desember
Wet Waste (Cooked rice, Breads, Vegetables, Greasy food)	2800	2800	2800	2500	2500	2500
Compostable Waste (Soiled paper, Tissue, Leaves)	380	350	350	220	280	223
Recycle Found In Wet Waste (Plastic, Aluminium, Glass,)	180	180	200	120	150	120
Total Wet Recycled Waste	2,950	2,950	2,950	2,950	2,950	2,950

Sumber: Conrad Bali, 2024

Cabang Makanan dan Minuman menghasilkan lebih dari 2 lot sampah setiap bulan, seperti dibuktikan dalam tabel di atas. Hal ini dapat disimpulkan bahwa Food and Beverage Department memberikan sumbangan limbah yang cukup besar dari hasil operasionalnya. Oleh karena itu pengelolaan limbah yang baik pada Food and Beverage Department menjadi hal yang perlu diperhatikan. salah satu perangkat di bawah payung Departemen Makanan dan Minuman adalah restoran. Conrad Bali mempunyai 3 restoran, yaitu Suku, Eight Degree South dan Rin Restoran. Restoran adalah tempat di mana makanan dipersiapkan, disajikan, dan dikonsumsi oleh banyak orang setiap hari. Oleh karena itu, *hygiene* dan sanitasi yang baik di restoran

tidak hanya penting untuk memastikan kualitas makanan yang disajikan, tetapi juga untuk mencegah penyebaran penyakit dan menjaga kepercayaan pelanggan. Banyaknya tamu yang datang ke setiap restoran ini menyebabkan produksi makanan dan minuman meningkat, sehingga limbah hasil pengolahan makanan dan minuman juga ikut meningkat. Restoran yang tidak mengelola limbah dengan baik berisiko menjadi sumber penyebaran penyakit melalui pembusukan, pertumbuhan bakteri, dan penarikan vektor penyakit seperti serangga.

Di setiap tempat makan, sudah disediakan tempat pembuangan sampah organik dan anorganik selama beroperasi untuk sampah makanan dan minuman. Sampah alami dan anorganik dapat dibagi menjadi dua golongan berdasarkan jenis sampahnya. Sampah organik adalah sampah yang berasal dari bahan-bahan hayati seperti tumbuhan, hewan, sisa makanan, sayur, daun, dan kulit buah. Sampah anorganik berasal dari bahan-bahan yang sulit diuraikan, seperti sampah logam, plastik, karet, kaleng, kaca, dan keramik. Sebagian besar bahan anorganik tidak dapat diuraikan oleh alam atau mikroorganisme secara keseluruhan (Faristiana et al., 2023).

Ketika operasional di restoran sangat sibuk, para karyawan lupa memilah sampah di tempat pembuangan, hal ini menyebabkan sampah organik dan anorganik tercampur dan akan menyulitkan nantinya dalam proses pengelolaan. Apabila sampah organik dan anorganik tidak dikelola dengan baik serta dibiarkan, akan menyebabkan bau yang tidak sedap dan mencemari lingkungan hotel. Hotel Conrad Bali belum menerapkan praktik pengomposan limbah hijau, di mana limbah yang dihasilkan oleh Conrad Bali relatif besar. Melihat tingginya jumlah limbah

yang dihasilkan oleh Conrad Bali selama operasional di restoran, maka program pengelolaan sampah yang ramah lingkungan harus diimplementasikan sejak awal, sehingga dengan memfokuskan penerapan konsep *green waste management*, diharapkan dapat meningkatkan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan hotel terutama lingkungan Food and Beverage Department agar operasional berjalan dengan lancar.

Langkah-langkah seperti pengomposan limbah hijau, dan edukasi kepada staf tentang pentingnya pemilahan sampah organik dan anorganik dapat menjadi solusi yang berkelanjutan. Dengan demikian, penelitian dan implementasi *green waste management* tidak hanya akan membantu mengurangi dampak negatif limbah terhadap *hygiene* dan sanitasi, tetapi juga memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kesehatan dan sanitasi bagi staf hotel secara keseluruhan.

Dalam penelitian ini, akan dianalisis secara menyeluruh tentang implementasi *green waste management* dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi, serta usaha yang dapat dilakukan untuk menangani tantangan yang ada guna mencapai tujuan tersebut. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat berkontribusi dalam pemahaman dan implementasi praktik-praktik yang berkelanjutan dalam pengelolaan limbah hijau untuk meningkatkan *hygiene* dan sanitasi. Dengan mengembangkan strategi dan praktik yang efektif dalam pengelolaan limbah hijau, diharapkan risiko penyebaran penyakit dapat ditekan secara signifikan, sehingga kualitas *hygiene* dan sanitasi pada restoran di Conrad Bali menjadi lebih baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengendalian penerapan dari *green waste* di Restoran Conrad Bali?
2. Indikator manakah dari *green waste management* yang memiliki penerapan paling baik dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi pada restoran di Conrad Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui pengaruh penerapan *green waste management* dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi pada restoran di Conrad Bali.
2. Untuk mengetahui indikator manakah dari *green waste management* yang memiliki penerapan paling baik dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi pada restoran di Conrad Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Manfaat yang ingin diperoleh dalam penelitian ini adalah:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber data statistik untuk penelitian selanjutnya dan dapat ditambahkan ke dalam daftar pustaka dalam

dunia akademis. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi tambahan tentang pengelolaan limbah hijau dalam rangka meningkatkan kebersihan dan disinfeksi.

1.4.2 Manfaat Praktis

Berikut kegunaan praktis yang diperoleh dari penelitian ini:

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan penelitian ini dapat berfungsi sebagai sumber informasi tambahan atau sebagai dasar untuk memperkirakan penelitian sejenis sehingga dapat dilakukan penelitian selanjutnya yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dalam bidang pariwisata, khususnya yang berkaitan dengan penerapan pengelolaan limbah hijau untuk peningkatan sanitasi dan kebersihan.

2. Bagi Perusahaan

Perusahaan dapat menggunakan temuan pengamatan ini sebagai masukan dan sumber fakta yang berguna saat menentukan apakah akan menerapkan pengendalian limbah hijau di Conrad Bali untuk meningkatkan sanitasi dan kebersihan.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini menawarkan pengalaman dalam memanfaatkan wawasan mengenai pengendalian limbah hijau untuk meningkatkan kebersihan dan sanitasi, selain itu juga memberikan pengetahuan baru bagi para peneliti untuk menguji teori-teori yang diberikan dalam perkuliahan terhadap realitas di lapangan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Penelitian ini berfokus pada Suku Restoran departemen Food and Beverage Service di Conrad Bali dengan menggunakan dimensi konsep *green waste* 3R (*reduce, recycle* dan *reuse*), *hygiene* dan sanitasi



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Conrad Bali sudah mengambil langkah nyata untuk menerapkan strategi pengelolaan sampah ramah lingkungan dengan mengimplementasikan prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*). Sebagai bagian dari konsep *Reduce*, Conrad Bali sudah mengurangi penggunaan bahan plastik sekali pakai di restoran. Dari program ini dicapai melalui penggunaan sedotan kertas, kemasan kertas untuk dibawa pulang, dan upaya membatasi penggunaan plastik hanya untuk kebutuhan penting seperti kebersihan dan keamanan.

Program *Clean Your Plate* dari Conrad Bali merupakan contoh nyata upaya pengurangan sampah makanan. Dengan mendorong karyawan untuk hanya mengonsumsi makanan yang mereka perlukan, program ini tidak hanya mengurangi jumlah limbah makanan namun juga mendukung tujuan mengurangi jejak karbon dari sumber daya yang digunakan. Conrad Bali menggunakan dispenser dan wadah isi ulang untuk produk pembersih dan minuman di restorannya dengan tujuan untuk digunakan kembali. Hal ini tidak hanya mengurangi jumlah sampah plastik tetapi juga mengurangi biaya pembelian produk sekali pakai. Sisa makanan dari restoran juga digunakan sebagai pakan ternak, yang menunjukkan komitmen untuk menggunakan kembali sumber daya yang ada. Daur ulang adalah bagian penting dari strategi pengelolaan sampah ramah lingkungan. Untuk menghasilkan eco enzim limbah dari sampah makanan dan minuman diproses menjadi kompos, Siklus ini tidak hanya mengurangi jumlah sampah yang dibuang

ke TPA, tetapi juga menghasilkan pupuk organik yang bermanfaat untuk budidaya. Sampah non-organik, seperti wadah plastik, kertas bekas, dan bahan limbah khusus dipisahkan dengan hati-hati oleh Conrad Bali. Sampah ini kemudian diberikan kepada lembaga-lembaga masyarakat, seperti masyarakat Suwung, untuk didaur ulang menjadi bahan-bahan yang dapat digunakan kembali, seperti wadah dan mainan anak-anak. Jumlah sampah yang dibuang ke TPA dapat dikurangi karena gerakan ini, dan masyarakat dapat berpartisipasi aktif dalam pengelolaan sampah. Secara keseluruhan, Conrad Bali sudah menunjukkan komitmen yang kuat untuk menerapkan praktik ramah lingkungan dalam operasional bisnisnya.

Penerapan strategi 3R secara konsisten tidak hanya mengurangi dampak lingkungan dari aktivitas hotel, namun juga memberikan contoh bagi industri perhotelan dalam upayanya mencapai keberlanjutan ekologis. Langkah-langkah ini tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi hotel dan tamunya, namun juga bermanfaat bagi masyarakat lokal dan lingkungan yang lebih luas.

5.2. Saran

Conrad Bali yang sudah mengimplementasikan penerapan 3R, sebaiknya memperhatikan beberapa aspek agar penerapannya menjadi lebih baik. Temuan penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penggunaan tanda dan gejala penggunaan kembali dan daur ulang belum diterapkan secara luas, jadi perlu dilakukan lebih banyak untuk memasukkan ke dalam operasional harian restoran.

Meskipun upaya untuk mendaur ulang sampah non-organik seperti plastik dan kertas telah dilakukan, penting untuk terus meningkatkan bagaimana sampah

non-organik dikumpulkan, dipilah, dan diproses. Sebaiknya mendaur ulang dapat dilakukan dengan upaya memperluas kerja sama dengan komunitas lokal atau vendor yang memiliki teknologi lebih lanjut dalam daur ulang. Conrad Bali yang juga sudah memiliki program untuk mengolah sampah organik menjadi eco-enzim dan pakan ternak, namun ada potensi untuk meningkatkan persentase sampah organik yang diolah. Seharusnya memperluas kerja sama dengan vendor untuk meningkatkan kemampuan pengolahan sampah organik sebagai salah satu langkah yang dapat diambil.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, P. M. (2015). Living in the world that is fit for habitation: CCI's ecumenical and religious relationships. *Aswaja Pressindo*, 331.
- Astawa, I. ketut, I. N. M. (2021). Metodologi penelitian. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata Agama dan Budaya* (Vol. 5, Issue 2).
- Banowati, E., Geografi, J., Sosial, I., Semarang, U. N., Divisi, K., Management, W., & Konservasi, B. P. (2016). Pengembangan Green Community Unnes Melalui Pengelolaan Sampah. *Indonesian Journal of Conservation*, 1(1), 11–19.
- Chairunnisa, Subekti, S., & Nurhayati, C. A. (2018). Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 3(1), 38–46.
- Choiriyah, I. U. (2018). *The Implementation of Zero Waste Program to Support Environmental Security*. 125(Icigr 2017), 333–337. <https://doi.org/10.2991/icigr-17.2018.80>
- Damayanti, S. P., & Bagiastra, I. K. (2020). Model pengelolaan sampah di Hotel Lombok Raya. *Media Bina Ilmiah*, 14(6), 2787–2798. <https://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI/article/view/428>
- DO Subuh, R., & Soamole, F. (2021). Fasilitas Sanitasi pada Objek Wisata Jikomalamo. *Tekstual*, 19(1), 20. <https://doi.org/10.33387/tekstual.v19i1.3092>
- Duman, M., Berybe, G. A., Wellalangi, M. B. R., Ciptosari, F., & Hadia, F. (2023). Strategi Pemasaran Food and Beverage Department Sudamala Resort Komodo Pasca Covid-19. *JPTM: Jurnal Penelitian Terapan Mahasiswa*, 1(1), 63–76. <https://journal.poltekelbajo.ac.id/index.php/jptm/article/view/21>
- Faristiana, A. R. ., Wori, D. A. ., Wardani, L. D. N. ., & Fikriyah, T. (2023). Edukasi Klasifikasi Jenis-Jenis Sampah dan Penyediaan Tempat Sampah dari Bahan Daur Ulang di Desa Bungkok Kecamatan Parang Kabupaten Magetan. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(4), 110–124.
- fathia. (2019). *Kualitas Pelayanan Waiter Dan Waitress Tirta Ayu Restoran Pada Hotel Aryaduta Pekanbaru*.
- Fitriani, R. (2017). Perilaku Peduli Lingkungan Pada Siswa Kelas X Sma Muhammadiyah 1 Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 2(2), 1–11.
- Hasna, Z., Sudarwanto, B., Dwiyanto, A., & Sukawi. (2020). City Hotel Bintang 4 di Kota Magelang. *Jurnal Pirata Syandana Vol 01 No 02, 1*, 1–12. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jpps/article/download/8362/4394>
- Herviani, V. (2017). *Tinjauan Atas Penyusunan Laporan Keuangan Pada Young Entrepreneur Academy Indonesia*. Universitas Komputer Indonesia.
- Heryana, A., & Unggul, U. E. (2018). Informan dan pemilihan informan dalam penelitian kualitatif. *Universitas Esa Unggul*, 25, 15.

- Hidayat, S. I. (2017). Green city: solusi problematika perkotaan dalam dimensi pembangunan berkelanjutan (green city: solutions to urban problems in the dimension of development sustainable) Green city Solut. to urban Probl. *Dimens. Dev. Sustain*, 567–576.
- Indrawati, & Fariz Indra Permana. (2021). Measurement of The Green Waste Index Study in Bandung City. *Journal of Sosial Science*, 2(1), 48–54. <https://doi.org/10.46799/jsss.v2i1.89>
- Irawati, D. Y., B, Y. H., & Marcella, O. (2019). Peningkatan Lingkungan Bersih dan Sehat di Kampung Kalisari Timur I, Surabaya. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 3(2), 47. <https://doi.org/10.14421/jbs.1514>
- Istiqomah, N., Mafruhah, I., Gravitioni, E., & Supriyadi, S. (2019). Konsep Reduce, Reuse, Recycle dan Replace dalam Pengelolaan Sampah Rumah Tangga di Desa Polanharjo Kabupaten Klaten. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 8(2), 30–38. <https://doi.org/10.20961/semar.v8i2.26682>
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). Edukasi Mengenai Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dipasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 401–406. <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1117>
- Jayusman, I., & Shavab, O. A. K. (2020). Aktivitas Belajar Mahasiswa Dengan Menggunakan Media Pembelajaran Learning Management System (Lms) Berbasis Edmodo Dalam Pembelajaran Sejarah. *Jurnal Artefak*, 7(1), 13. <https://doi.org/10.25157/ja.v7i1.3180>
- Kazerooni Sadi, M. A., Abdullah, A., Sajoudi, M. N., Bin Mustaffa Kamal, M. F., Torshizi, F., & Taherkhani, R. (2012). Reduce, reuse, recycle and recovery in sustainable construction 84 *Dan T. 2*, 76–87.
- Kurniaty, Y., Haji Bani Nararaya, W., Nabila Turawan, R., & Nurmuhamad, F. (2016). Mengefektifkan Pemisahan Jenis Sampah Sebagai Upaya Pengelolaan Sampah Terpadu. *Varia Justicia*, 12(1), 135–150. <http://dkpt.magelangkota.go.id/bidang/kebersihan>,
- Kusuma, R. D., Purnomo, E. P., & Kasiwi, A. N. (2020). Analisis Upaya Kota Surabaya Untuk Mewujudkan Kota Hijau (Green City). *Dinamika: Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 7(1), 13–27.
- Maryuliana, Subroto, I. M. I., & Haviana, S. F. C. (2016). Sistem Informasi Angket Pengukuran Skala Kebutuhan Materi Pembelajaran Tambahan Sebagai Pendukung Pengambilan Keputusan Di Sekolah Menengah Atas Menggunakan Skala Likert. *Jurnal Transistor Elektro Dan Informatika*, 1(2), 1–12.
- Meliyanti Saputri, M., Muhammad, S., Hidayatullah, M., Program Studi Ilmu Pemerintahan, M., Program Studi Ilmu Komunikasi, M., & Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Program Studi Ilmu Pemerintahan, D. (2020).

- Pembinaan Masyarakat Dalam Perbaikan Sanitasi Lingkungan Community Development in Improvement of Environmental Sanitation. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 4(1), 95–102.
- Munandar, J., & Mulasari, S. A. (2019). Environmental Sanitation and Hygiene on Waste Collector in TPA Piyungan Bantul Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(2), 171–178. <https://doi.org/10.15294/kemas.v15i2.13801>
- Paramita, T. (2021). Pemanfaatan Pencahayaan Alami Pada Iklim Tropis Terhadap Bangunan Hotel Resort Di Bali. *Jurnal Arsitektur ZONASI*, 4(1), 114–120. <https://doi.org/10.17509/jaz.v4i1.27141>
- Pradnyana, P., & Putra, K. (2022). *Implementation Of Green Waste Management*.
- Pratama, A. T. (2015). Sistem Pengolahan Sampah Ramah Lingkungan Di Sekolah Kota Medan. *Biosel: Biology Science and Education*, 4(1), 1. <https://doi.org/10.33477/bs.v4i1.524>
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215.
- Putra, A. P., & Nurlaela, L. (2018). Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Dapur Rich Palace Hotel Surabaya. *Jurnal Teknik, Universitas Negeri Surabaya*, 7(2), 1–12.
- Sabihi, S. B., Husain, W., & Wantu, S. M. (2021). The Effectiveness Of The 3r (Reduce, Reuse, And Recycle) Program Implemented Through Waste Banks In Empowering The Community Economy In Gorontalo (A Case Study of Parent Waste Bank in Wongkaditi Timur Kota Utara Gorontalo). *Public Policy Journal*, 1(2), 75–84. <https://doi.org/10.37905/ppj.v1i2.481>
- Satari Yuzbashkandi, S., Mehrjo, A., & Eskandari Nasab, M. H. (2023). Exploring the dynamic nexus between urbanization, energy efficiency, renewable energies, economic growth, with ecological footprint: A panel cross-sectional autoregressive disturbed lag evidence along Middle East and North Africa countries. *Energy and Environment*, 3, 39–51. <https://doi.org/10.1177/0958305X231181672>
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. *Pengantar Hotel Dan Restoran*, 1–109.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Sugiyono, D. (2017). Sugiyono. 2017, Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta. *Procrastination And Task Avoidance: Theory, Research and Treatment*. New York: Plenum Press, Yudistira P, Chandra, Diktat Ku.
- Sumitro, S. (2019). Keuntungan Dan Kelemahan Dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Jurnal Informatika*, 2(2). <https://doi.org/10.36987/informatika.v2i2.198>
- Susanti, E. D., & Sholihah, U. (2021). Pengembangan E-Modul Berbasis Flip Pdf

- Corporate Pada Materi Luas Dan Volume Bola. *RANGE: Jurnal Pendidikan Matematika*, 3(1), 37–46. <https://doi.org/10.32938/jpm.v3i1.1275>
- Toha, M., & Miyanto. (2015). Analisis Dan Perancangan Sistem Reservasi Hotel D ' Griya Serang. *Kumpulan Jurnal Ilmu Komputer*, 2(2), 58–61.
- Unik Desthiani, R. S. S. C. (2021). Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong. *Journal Article, Vol.1, No1*, 33.
- Utama, I. G. B. R. (2017). *Pemasaran pariwisata*. Penerbit Andi.
- Wulandari, A. (2018). Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan dengan Kejadian Skabies Pada Santri di Pesantren Ulumul Qur'an Kecamatan Bebesen Kabupaten Aceh Tengah. *Global Health Science*, 3(4), 322–328. <https://jurnal.csdforum.com/index.php/GHS/article/download/299/141>
- Yusuf Sukman, J. (2017). Persepsi Masyarakat Terhadap Rencana Pemerintah Membuka Area Pertambangan Emas di Desa Sumi Kecamatan Lambu Kabupaten Bima. *Вестник Росздравнадзора*, 4(2), 9–15.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI