

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG
RESTORAN BERWAWASAN LINGKUNGAN PADA
THE BAY DI KARMA RESORTS JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Parwata

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG
RESTORAN BERWAWASAN LINGKUNGAN PADA
THE BAY DI KARMA RESORTS JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Parwata
NIM 2415854054**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG RESTORAN BERWAWASAN LINGKUNGAN PADA THE BAY DI KARMA RESORTS JIMBARAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Parwata
NIM 2415854054**

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

KATA PENGANTAR

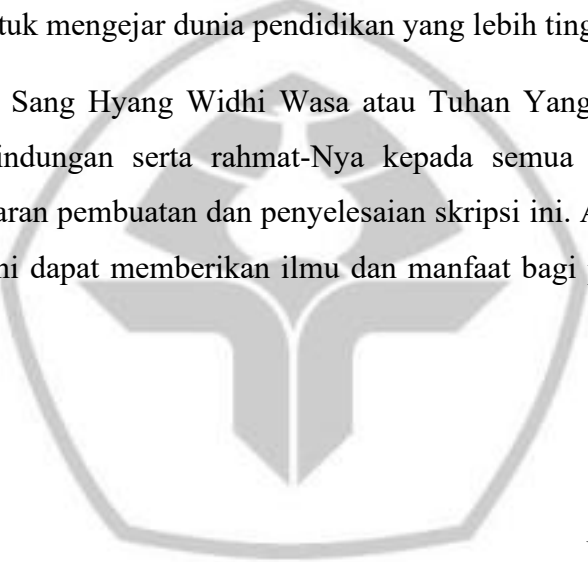
Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun skripsi yang berjudul "Penerapan Green Practice untuk Mendukung Restoran Berwawasan Lingkungan pada The Bay di Karma Resort Jimbaran" dengan baik dan penulis mampu menyelesaikan tepat waktu.

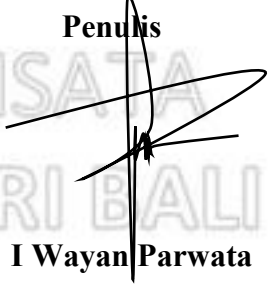
Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan pada program study S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang terkait dalam pembuatan skripsi dan telah memberikan dukungan baik secara moral, bimbingan serta doa. Ucapan terima kasih penulis disampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan menyediakan fasilitas sarana dan prasarana selama perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par sebagai Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan menyediakan fasilitas sarana dan prasarana selama perkuliahan di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E, M.M. Selaku Ketua Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.

6. Elvira Septevany, S.S., M.Li. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.
7. Bapak Ibu Dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah sabar mengajar dan membimbing penulis dengan banyak ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Istri, Anak dan Keluarga besar penulis yang sangat mendukung mengikuti program studi RPL di Politeknik Negeri Bali, dimana umur tidak menjadi halangan untuk mengejar dunia pendidikan yang lebih tinggi.

Semoga Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa selalu memberikan perlindungan serta rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran pembuatan dan penyelesaian skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan ilmu dan manfaat bagi para pembaca dan semua pihak.


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

I Wayan Parwata

ABSTRAK

Parwata, I Wayan (2025). *Penerapan Green Practice untuk Mendukung Restoran Berwawasan Lingkungan pada The Bay di Karma Resort Jimbaran*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. dan Pembimbing II: Elvira Septevany, S.S., M.Li.

Kata Kunci: *green practice*, penerapan, restoran, berwawasan lingkungan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis penerapan *green practice* untuk mendukung restoran berwawasan lingkungan di The Bay Karma Resorts Jimbaran. Penerapan *green practice* dari aspek *green action*, *green food* dan *green donation*. Pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara terstruktur, observasi langsung dan dokumentasi. Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisi deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *green practice* pada restoran The Bay Karma Resorts Jimbaran sudah dilakukan. Management dan seluruh karyawan The Bay Karma Resorts Jimbaran sudah menerapkan aktivitas-aktivitas yang berkaitan dengan penerapan *green practice* seperti melakukan kegiatan efisiensi energi dan efisiensi air, melakukan pengomposan mandiri, mengurangi penggunaan kertas dengan memakai kertas bekas untuk print laporan harian dan mengadopsi penggunaan teknologi *APPS* atau aplikasi berbasis digital baik promosi dan penyediaan menu termasuk *system order poin (POS)* yang signifikan mengurangi penggunaan kertas dengan tetap memberikan label vegetarian menu dan menggunakan bahan lokal. Berkomunikasi melalui *whatsapps group (WA)* tanpa menggunakan *log book* lagi. Berperan aktif dalam kegiatan donasi komunitas dan kegiatan sosial lainnya. Penerapan *green practice* yang dilakukan secara signifikan dengan memberikan kualitas pelayanan yang terbaik dapat meningkatkan kepercayaan tamu untuk kembali dengan peningkatan kepuasan tamu baik dari segi harapan, kinerja, perbandingan dan konfirmasi.

ABSTRACT

Parwata, I Wayan (2025). *The Implementation of Green Practice to support environmentally friendly restaurant at The Bay in Karma Resorts Jimbaran*. Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Bali State Polytechnic.

This Thesis has been approved and reviewed by Supervisor I: Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. and Supervisor II: Elvira Septevany, S.S., M.Li.

Key Word: *green practice, implementation, sustainable tourism, environmentally restaurant.*

This research is aim to identified and focus is to analyzed the implementation of green practice to support environmentally friendly restaurant at The Bay in Karma Resorts Jimbaran. The green practice is analyzed from the aspect of green action, green food and green donation. The data collection methods used in this research were structured interview, direct observation and documentation. The result of this research show that the implementation of green practices at The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran has been carried out significantly. Karma Management and all staff at The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran have applied various activities related to green practice, such as implementing energy and water efficiency measures, conducting in-house composing, reducing paper usage by using recycled paper for daily report printing and adopting digital-base applications both for promotion and restaurant menu provision, including point of sale (POS) system, which significantly reduces paper usage while still providing vegetarian menu labels and using local ingredients. Communication is conducted via WhatsApp groups instead using manual logbooks. The restaurant also actively participates in community donations and other social activity. The significant implementation of green practices, along with provision of high-quality service, has the potential to increase guest trust and encourage repeater guest by improving guest satisfaction in terms of expectation, performance, comparison and confirmation.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	v
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	2
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Restoran.....	7
2.1.2 Departemen Food and Beverage.....	10
2.1.3 Green Practice	13
2.1.4 Restoran Berwawasan Lingkungan	16
2.1.5 Penerapan.....	20
2.2 Hasil Penelitian Terdahulu	21
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	32
3.2 Obyek Penelitian	32
3.3 Identifikasi Variabel	32
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	33
3.5 Jenis dan Sumber Data	36
3.5.1 Jenis Data	37
3.5.2 Sumber Data	37

3.6	Penentuan Informan.....	38
3.7	Metode Pengumpulan Data	39
3.7.1	Observasi.....	40
3.7.2	Wawancara.....	41
3.7.3	Studi Dokumentasi.....	41
3.8	Analisis Data	42
3.8.1	Reduksi Data	43
3.8.2	Penyajian Data.....	43
3.8.3	Penarikan Kesimpulan.....	44
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1	Gambaran Umum The Bay Karma Resorts Jimbaran.....	46
4.1.1	Sejarah The Bay Karma Resort Jimbaran.....	47
4.1.2	Bidang Usaha The Bay Karma Jimbaran.....	48
4.1.3	Fasilitas The Bay Karma Resort Jimbaran	51
4.1.4	Struktur Organisasi	60
4.2	Hasil Penelitian	64
4.2.1	Penerapan Green Practice pada The Bay	64
4.2.2	Green Practice Mendukung Restoran Berwawasan Lingkungan	87
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	100
5.1	Simpulan	100
5.2	Saran	102
	DAFTAR PUSTAKA	104
	LAMPIRAN 1: PANDUAN WAWANCARA	107
	LAMPIRAN 2: Kontrak Kerjasama Restoran The Bay Dengan pihak	113
	LAMPIRAN 3 Koleksi foto peneliti.....	119
	Group discussion mengenai program praktik hijau dan keberlanjutan di The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran.....	119
	LAMPIRAN 4. JAWABAN HASIL WAWANCARA.....	122

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Summary Perbandingan Penelitian Terdahulu dan Sekarang	27
Tabel 3. 1 Definisi Oprasional Variabel.....	33
Tabel 3. 2 Definisi Oprasional Variabel: Restoran Berwawasan Lingkungan.....	34
Tabel 3. 3 Data Informan.....	38
Tabel 4. 1 Hubungan antar indikator	97



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1	Loby Karma Resorts Jimbaran	46
Gambar 4. 2	The Bay Restaurant.....	48
Gambar 4. 3	Bar The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran	52
Gambar 4. 4	Live Grill The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran	53
Gambar 4. 5	Invilla dinning aplikasi Handigo	53
Gambar 4. 6	Kids Club Activity The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran	54
Gambar 4. 7	Fitness Center The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran	55
Gambar 4. 8	Yoga Bale The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran	56
Gambar 4. 9	Mainpool The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran	57
Gambar 4. 10	Sport Lounge The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran	57
Gambar 4. 11	Gelato Corner The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran	58
Gambar 4. 12	Lounge The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran.....	59
Gambar 4. 13	Cooking Class The Bay Restaurant Karma Resorts Jimbaran.....	60
Gambar 4. 14	Struktur organisasi The Bay Restaurant tahun 2024.	61
Gambar 4. 15	Penggunaan penerangan dan sirkulasi udara alam disiang hari....	65
Gambar 4. 16	Menyalakan lampu penerangan hanya dimalam hari	66
Gambar 4. 17	Penggunaan lampu hemat energi (LED) di area sekitar	67
Gambar 4. 18	Penggunaan lampu bolamp biasa dengan kontrol dimmer	68
Gambar 4. 19	Penggunaan flusher di semua dishwasher	69
Gambar 4. 20	Casava straw dan coaster ramah lingkungan di restoran The Bay	70
Gambar 4. 21	Informasi green practice, fasilitas water dispenser dan tumbler...	70
Gambar 4. 22	Area Proses Kompos.....	72
Gambar 4. 23	Gambar tempat sampah dalam proses pemisahan limbah	72
Gambar 4. 24	Penggunaan reuse bottle menjadi gelas minuman	73
Gambar 4. 25	Penggunaan Bahan Kain untuk penggantian tissue	74
Gambar 4. 26	Aktifitas bersih bersih lingkungan.....	75

Gambar 4. 27	Bahan bahan organic untuk pembuatan menu	77
Gambar 4. 28	Menu hasil olahan dengan bahan organic di restoran The bay.....	77
Gambar 4. 29	Beberapa jenis tanaman bahan makanan disekitar restoran	78
Gambar 4. 30	Menu The Bay Menggukan Bahan Lokal dan Musiman.....	79
Gambar 4. 31	Menu berbahan lokal dan dekorasi ramah lingkungan	81
Gambar 4. 32	Menu vegetarian dan vegan dengan tanda kebutuhan khusus	81
Gambar 4. 33	Training edukasi pembuatan cocktails di restoran The Bay	82
Gambar 4. 34	Kegiatan donasi yang berkolaborasi dengan komunitas.....	83
Gambar 4. 35	Training edukasi team The Bay Karma Resorts Jimbaran	84
Gambar 4. 36	Charity Program Bali Life Foundations Kids Activity.....	85
Gambar 4. 37	Program Training Berkelanjutan Untuk Anak Yatim Piatu	86
Gambar 4. 38	Restoran The Bay dengan lampu bolamp dan hiasan pohon.....	89
Gambar 4. 39	Kolam renang dengan konsep back wash dan timmer pool pump	90
Gambar 4. 40	Pemberian bio bakteri pada penampungan limbah cair (STP)	91
Gambar 4. 41	Pengelolaan dan pemilahan limbah	92
Gambar 4. 42	Proses daur ulang pengomposan.....	93
Gambar 4. 43	Kegiatan Pembersihan Lingkungan.....	94
Gambar 4. 44	Kegiatan Komunitas dan Pemakaian Hiasan Ramah Lingkungan	96
Gambar 4. 45	Pemberian limbah kepada masyarakat untuk pakan ternak.....	96

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1: PANDUAN WAWANCARA.....	107
LAMPIRAN 2: Kontrak Kerjasama Restoran The Bay Dengan pihak ketiga...	113
LAMPIRAN 3: Koleksi foto peneliti.....	119
LAMPIRAN 4: JAWABAN HASIL WAWANCARA	122



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata di Indonesia khususnya di Bali memiliki peranan yang sangat penting dalam meningkatkan perekonomian Indonesia secara umum dan Bali secara khusus. Bali merupakan salah satu aset penting yang dimiliki Indonesia dalam hal pengembangan pariwisata. Bali Memiliki potensi yang sangat mendukung baik keindahan setiap objek wisata yang dimiliki, keunikan budaya dan orang-orang Bali yang terkenal sangat ramah, juga dijuluki sebagai "The Island of The God" karena wisatawan yang mengunjungi tempat ini merasakan suasana layaknya surga. Bali juga memiliki keindahan alam yang sangat menakjubkan khususnya di Jimbaran. Wilayah ini terkenal dengan pantainya yang indah seperti pantai Jimbaran, pantai Muaya, pantai Queen. Selain itu juga terdapat Gunung Agung yang merupakan gunung tertinggi di Bali. Keindahan alam yang beragam ini menarik minat wisatawan untuk mengunjungi dan mengeksplorasi Jimbaran. Jimbaran merupakan tempat tujuan wisata yang memberikan kontribusi baik bagi masyarakat yaitu tumbuhnya usaha kecil ataupun besar sebagai wujud nyata dari adanya pariwisata, salah satunya penginapan atau hotel dan juga restoran. Berkembangnya Jimbaran sebagai tujuan wisata menjadi daya tarik pengusaha untuk mendukung kebutuhan pariwisata seperti restoran dan hotel. Sesuai dengan keputusan Menteri Parpostel No KM.94/HK.103/MPPT 1987, hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi

umum yang dikelola secara komersial. Jimbaran terdapat beberapa hotel dan penginapan berbintang lima dan beberapa resort yang mendukung kawasan pariwisata seperti, Ayana Bali, Intercontinental Bali, Four Season Bali, Movenpick Bali, Kayu Manis Jimbaran, Karma Royal Jimbaran, Karma Resort Jimbaran dan banyak lagi. Karma Resort Jimbaran adalah salah satu resort yang dimiliki Karma Group yang telah buka sejak tahun 2004 yang memiliki 40 villa, Karma Group adalah perusahaan yang bergerak di bidang pariwisata yang berdiri sejak tahun 1998 oleh founder CEO Mr John Spence di India, tanggal 3 Desember 2024 ini tempat merayakan 31 tahun berdirinya Karma Group yang sampai saat ini sudah memiliki 43 resorts yang tersebar di berbagai bagian dunia, termasuk Indonesia adalah salah satu negara agraris yang memiliki kekayaan alam yang melimpah yang dapat dimanfaatkan oleh berbagai sektor, salah satunya adalah sektor Pariwisata. Industri pariwisata di Indonesia khususnya di Bali memiliki peranan yang sangat penting dalam meningkatkan perekonomian Indonesia secara umum dan khususnya Bali. Bali memiliki keindahan alam yang menakjubkan khususnya di Jimbaran. Keindahan alam yang beragam ini menarik minat wisatawan untuk mengunjungi dan mengeksplorasi Jimbaran. Jimbaran merupakan tempat tujuan wisata yang memberikan kontribusi baik bagi masyarakat yaitu tumbuhnya usaha kecil ataupun besar sebagai wujud nyata dari adanya pariwisata, salah satunya penginapan atau hotel.

Seiring pertumbuhan pariwisata yang semakin pesat tentunya akan memiliki dampak positif dan dampak *negative* diberbagai sektor termasuk dampak terhadap lingkungan. Beberapa dampak terhadap lingkungan tersebut antara lain konsumsi

energi yang tinggi, penggunaan air yang berlebihan, pengelolaan limbah yang tidak efektif, pemanfaatan lahan yang besar atau alih fungsi lahan, pencemaran udara dan kebisingan. Globalisasi memudahkan masyarakat mendapatkan informasi mengenai isu-isu lingkungan seperti *global warming*. Kemudahan informasi yang didapat membuat masyarakat sadar akan produk yang digunakan merupakan salah satu penyumbang kerusakan lingkungan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan lingkungan, menyebabkan munculnya upaya untuk mengurangi dampak dari kerusakan lingkungan. Salah satu upaya untuk mencegah kerusakan lingkungan yang berkelanjutan yaitu dengan menerapkan *green practice*. *Green practice* adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim terhadap lingkungan (Tzschentke, 2014).

Salah satu restoran yang menerapkan *green practice* dan menjadi percontohan pertama di dalam *Karma Group* yang ada di Bali adalah restoran *Karma Jimbaran* yang bernama The Bay Restaurant yang berada didalam Karma Resort Jimbaran salah satu dari 6 resort yang dimiliki oleh Karma Group di Bali. Upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh The Bay Restaurant Karma Resort Jimbaran antara lain mengelola limbah cair, menghemat energi listrik, dan menghemat pemakaian kertas, namun upaya yang dilakukan oleh The Bay Restaurant Karma Resort Jimbaran belum secara keseluruhan seperti yang dikemukakan oleh Shubert (2008) mengenai *green practice* yang ada di restoran yaitu salah satunya dalam observasi awal dalam penghematan energi terlihat belum keseluruhan menggunakan lampu LED. Dari latar belakang di atas dapat dilihat bahwa *green practice* sangat penting dilakukan di restoran untuk mengurangi

dampak kerusakan lingkungan yang disebabkan oleh restoran. Maka dari itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Penerapan Green Practice untuk mendukung restoran berwawasan lingkungan pada The Bay di Karma Resorts Jimbaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada The Bay di Hotel Karma Resort Jimbaran?
2. Bagaimanakah hubungan penerapan *green practice* dalam mendukung restoran berwawasan lingkungan pada The Bay di Hotel Karma Resort Jimbaran?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi penerapan *green practice* pada The Bay di Hotel Karma Resort Jimbaran.
2. Menganalisis hubungan penerapan *green practice* dalam mendukung restoran berwawasan lingkungan pada The Bay di Hotel Karma Resort Jimbaran.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi landasan bagi The Bay di Hotel Karma Resort Jimbaran dalam menerapkan *green* restoran yang berwawasan lingkungan.

Penerapan *green practice* pada The Bay di Hotel Karma Resort Jimbaran merupakan upaya untuk mendukung restoran berwawasan lingkungan dan hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai acuan bagi pengusaha yang menyediakan jasa industry perhotelan dan restoran agar menerapkan pengelolaan bahan-bahan yang ramah lingkungan sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen.

1.4.2 Manfaat Praktis

1.4.2.1 Bagi Penulis

Mengetahui penerapan *green practice* yang terdiri dari *green action*, *green food* dan *green donation* terhadap The Bay di Karma Resort Jimbaran, sehingga menambah wawasan, pengetahuan, serta pengalaman bagi penulis dalam mengimplementasikan materi yang diberikan pada saat perkuliahan dengan kondisi nyata di industry. Penelitian ini bermanfaat untuk mahasiswa agar dapat memahami dan meningkatkan skill kemampuan dalam meniti karir yang lebih baik lagi dalam bidang perhotelan.

1.4.2.2 Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan ini diharapkan menjadi bahan referensi dan juga sumber informasi dalam melakukan penelitian yang terkait dengan *green practice* dalam mendukung restoran berwawasan lingkungan, serta menjadi bahan bacaan untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan juga menambah daftar pustaka.

1.4.2.3 Bagi Hotel

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan informasi tambahan kepada pihak pengelola management hotel sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan

pengetahuan dan penerapan *green practice* kepada seluruh pemangku jabatan agar dapat mewujudkan restoran berwawasan lingkungan sehingga pihak management dapat membuat kebijakan yang tepat dikemudian hari sehingga dapat menciptakan operasional yang lebih berkelanjutan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah

Ruang lingkup dan batasan masalah ditetapkan untuk membantu mempersempit fokus penelitian agar lebih terarah dan spesifik. Hal ini membantu menghindari kebingungan dan memastikan bahwa skripsi dapat menyelesaikan pertanyaan penelitian yang jelas.

Ruang lingkup dibatasi pada penerapan *green practice* untuk mendukung restoran berwawasan lingkungan di The Bay Karma Resort Jimbaran, yaitu *green action, green food and green donation*. Batasan masalah dibutuhkan untuk menghindari meluasnya permasalahan dalam penelitian ini adalah:

- a. *Green practice* pada di The Bay restoran di Hotel Karma Resorts Jimbaran.
- b. Hubungan penerapan *green practice* terhadap restoran berwawasan lingkungan di The Bay Hotel Karma Resorts Jimbaran.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan terkait penerapan *green practice* dalam mendukung restoran berwawasan lingkungan pada restoran The Bay di Karma Resorts Jimbaran, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan *green practice* pada restoran The Bay untuk *green action* dilakukan efisiensi energi dengan menggunakan pencahayaan alam terbuka untuk restoran dan memaksimalkan penggunaan lampu *LED (light emitting diode)* untuk area restoran termasuk konsisten menerapkan *saving* energi pada elektronik yang tidak dipergunakan di waktu tertentu, melakukan pengelolaan air dengan menggunakan push *button* pada setiap *dishwasher* termasuk juga melakukan pengelolaan limbah air dengan *treatment* pengolahan *bio system* yang diperuntukkan untuk kegiatan menyiram kebun disekitar restoran. Restoran The Bay dalam penerapan *green action* memaksimalkan penggunaan produk ramah lingkungan dalam operasional seperti penggunaan sedotan berbahan ubi dan jagung. Pencegahan polusi dilakukan pemberdayaan teknologi aplikasi untuk mengurangi pemakaian kertas, menerapkan konsep *reuse* dan restoran juga menyediakan tempat khusus pengolahan kompos sekaligus berperan aktif dalam beberapa komunitas pemerhati lingkungan. Penerapan *green food* di restoran The Bay

dilakukan dengan mengoptimalkan penggunaan bahan lokal, memberikan penjelasan pada menu, melakukan budidaya tanaman bahan makanan disekitar restoran dan juga pemenuhan kebutuhan dengan bantuan vendor lokal yang menjamin permintaan. Penerapan green donation dilakukan restoran dengan mengundang anak-anak panti asuhan Bali Life Fondation untuk makan bersama sekaligus pemberian edukasi setiap bulannya dan terlibat juga dalam komunitas dalam kegiatan donasi.

2. *Green practice* yang diterapkan oleh restoran The Bay di Karma Resorts Jimbaran secara langsung mendukung terwujudnya restoran berwawasan lingkungan. Dari sisi operasional penerapan green practice dilakukan dengan efisiensi energi dilakukan pemanfaatan pencahayaan alami dan memaksimalkan penggunaan lampu LED serta melakukan penghematan dengan mematikan peralatan elektronik yang tidak digunakan, hal ini menunjukkan komitmen terhadap pengurangan konsumsi energi. Pengelolaan limbah dan pencegahan polusi restoran menunjukkan kepeduliannya dengan memanfaatkan sedotan *biodegradable* dan mengurangi pemakaian kertas serta menerapkan konsep *reuse*, selain itu penyediaan fasilitas tempat kompos menjadi bukti nyata bahwa restoran mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan secara sistematis. Aspek sosial dan edukatif juga menjadi bagian penting dari *green practice*, melalui program *green donation* dengan mengundang anak-anak panti asuhan untuk makan bersama dan memberi edukasi lingkungan restoran The Bay menunjukkan kontribusinya terhadap pembentukan generasi muda yang peduli terhadap lingkungan, dimana

keterlibatan dalam komunitas lingkungan dan kegiatan donasi menjadi bentuk kontribusi aktif yang dapat mendukung ekosistem sosial berkelanjutan. *Green practice* secara keseluruhan mendukung terbentuknya restoran berwawasan lingkungan dengan menciptakan sistem operasional yang berkelanjutan, membentuk budaya kerja yang peduli terhadap isu lingkungan dan memberikan dampak positif kepada masyarakat sekitar. Praktik tersebut tidak hanya berfokus pada penghematan sumberdaya alam dan pengurangan limbah tetapi juga berkontribusi terhadap edukasi lingkungan dan penguatan hubungan sosial. Restoran The Bay tidak hanya sebagai tempat usaha penyedia layanan kuliner namun juga sebagai pelopor praktik ramah lingkungan yang terintegrasi dalam seluruh aspek operasional dan sosial.

5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian melalui wawancara dan hasil observasi langsung pada restoran The Bay Karma Resorts Jimbaran. The Bay manajemen agar dapat mempertimbangkan melakukan penggantian lampu utama restoran dengan lampu *LED* yang hemat energi untuk menggantikan lampu biasa yang dimmer masih dipakai saat ini dan juga dapat mengadopsi sumber energi terbarukan seperti panel surya atau turbin angin mempertimbangkan tempat lokasi.
2. Manajemen restoran The Bay diharapkan dapat memperkuat program edukasi berkala mengenai *green practice* mendukung restoran berwawasan lingkungan. Ini dapat dilakukan melalui jadwal pelatihan reguler, *workshop*

dan komunikasi yang berkelanjutan mengenai dampak positif *green practice* ke karyawan.

3. Manajemen restoran The Bay Karma Resorts Jimbaran diharapkan dapat melakukan evaluasi efektifitas *green practice* yang diterapkan. Melakukan penilaian berkala terhadap dampak dari kebijakan, seperti penggunaan produk lokal dan organik serta penandaan menu akan membantu memastikan bahwa praktik ini memberikan manfaat maksimal dan dapat diadaptasi sesuai kebutuhan. Melakukan pendataan dan *survey* hasil daur ulang sampah yang sudah dilakukan dan kebermanfaatan untuk masyarakat sekitar untuk menjadi pendukung keputusan keberlanjutan sekaligus memfasilitasi penyediaan alat dan fasilitas yang lebih baik untuk mendukung keberlanjutan. Sebagai pioneer restoran The Bay juga disarankan untuk mengimplementasikan praktik praktik hijau tersebut ke unit-unit usaha lainnya didalam Karma Group agar tercipta kesatuan misi dan visi dalam menjaga keberlanjutan lingkungan.
4. Mempertimbangkan program insentif atau penghargaan untuk karyawan ataupun departemen yang aktif dan konsisten dalam menerapkan *green practice*

DAFTAR PUSTAKA

- Allison, E. M. (2004). O. food: consumer'choices and farmers' opportunities. N. B. J. 28. (2004). Organic food: consumer'choices and farmers' opportunities. *Nutrition Business Journal*, 28, 4.
- Apriyanti, K. M. , A. I. , & W. I. (2022). *Penerapan green practice untuk mendukung pariwisata berkelanjutan di Senja restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort*. www.pnb.ac.id
- Aswadi, E., Wahab, A., How, J., & Verhoeven, P. (2008). Corporate governance and institutional investors: Evidence restaurant from Malaysia. In *AAMJAF* (Vol. 4, Issue 2).
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2018). Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: An IPA analysis. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(1), 1–21.
<https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>
- Bambang Hermanu. (2022). Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management. In *Jurnal Agrifoodtech* (Vol. 1, Issue 1).
<https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/agrifoodtech>
- Chen dan Peng. (2020). Analysis of green total factor productivity trend and its determinants for the countries along silk roads. *Growth and Change*, 51(4), 1711-1726. *Analysis of Green Total Factor Productivity Trend and Its Determinants for the Countries along Silk Roads. Growth and Change*, 51(4), 1711-1726., 1711–1726.
- Chen, J. , S. P. , & L. W. (2010). S. in the H. I. (1st ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780080941387>. (2010). *Sustainability in the Hospitality Industry* (P. S. W. L. Joseph Chen, Ed.; 1st Edition). Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9780080941387>
- Darmaputra, P. G. E., Dianasari, D. A. L., & Kalpikawati, I. A. (2020). Penerapan Konsep Green Hotel di Nusa Lembongan Bali. *JURNAL BISNIS HOSPITALITI*, 9(2), 70–77. <https://doi.org/10.52352/jbh.v9i2.507>
- Deraman F., I. N. , Arifin, A. I. M., & Mostafa, M. I. A. (2017). Green practices in hotel industry: Factors influencing the implementation. In *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts (JTHCA) 2017* (Vol. 9, Issue 2).
- Deraman Ismail, N., Arifin, A. I. M., & Mostafa, M. I. A. (2017). Green practices in hotel industry: Factors influencing the implementation. In *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts (JTHCA) 2017* (Vol. 9, Issue 2).

- H. Tachjan. (2006). Implementasi kebijakan publik. *Asosiasi Ilmu Politik Indonesia (AIPI) Bandung.*, 13–24.
- Hall, C. Michael. (2011). *Wine tourism around the world : development, management, and markets*. Routledge.
- Harlina Putri, L., & Pangestuti, E. (2020). *Kebijakan manajemen dan reaksi customer terhadap peranan green hotel*. <https://profit.ub.ac.id>
- Hjalager, A.-M., Fields, K., Hall, M., Mitchell, R., Boyne, S., Williams, F., & Hall, D. (2002). *The relationship between tourism and gastronomy 1 Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? 3 GREG RICHARDS 2 A typology of gastronomy tourism 21 3 Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors 36 5 Tourism as a force for gastronomic globalization and localization 71 PART II Issues in gastronomic tourism development 6 On the trail of regional success: tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail 91*.
- Huang, Y., Michael Hall, C., & Chen, N. (2024). *Destination Restaurants ' Practices and the Production of Locality: The Case of Michelin Restaurants in China*. <https://doi.org/10.3390/foods13121838>
- Id, P. A., Manajemen, P., Pariwisata, B., Pariwisata, J., Bali, N., & Bali, P. N. (n.d.). *Repository Politeknik Negeri Bali* <https://repository.pnb.ac.id>
- Ketut Rendra Kamajaya, I., Ayu Elistyawati, I., Luh Eka Armoni, N., Bisnis Pariwisata, M., Pariwisata, J., & Negeri Bali, P. (2024). *Repository Politeknik Negeri Bali* <https://repository.pnb.ac.id> *Implementation of Green Practice In The Food and Beverage Department At Anantara Uluwatu Bali Resort*. <https://repository.pnb.ac.id>
- Kotler and Keller, K. L. , B. M. , G. M. , & H. T. (2016). *Marketing Management 3rd edn PDF eBook*. Pearson Higher Ed. *Marketing Management 3rd Edn PDF EBook*. Pearson Higher Ed.
- Kurnia Lestari dan Yulia Kusuma Sari. (2021). *Penerapan Pelestarian Lingkungan di Hotel Grand Mercure & IBIS Yogyakarta Adisucipto Berdasarkan Indikator Global Sustainable Tourism Council (GSTC) (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada)*. *Penerapan Pelestarian Lingkungan Di Hotel Grand Mercure & IBIS Yogyakarta Adisucipto Berdasarkan Indikator Global Sustainable Tourism Council (GSTC) (Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada)*.
- Kusmayadi, & Sugiarto, E. (2000). *Metodologi penelitian dalam bidang kepariwisataan*. Gramedia Pustaka Utama.

- Lanjewar, R. B., Mathurkar, S., & Patel, N. (2015). Implementation and comparison of speech emotion recognition system using Gaussian Mixture Model (GMM) and K-Nearest Neighbor (K-NN) techniques. *Procedia Computer Science*, 49(1), 50–57. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2015.04.226>
- Lestari, A. M., Khusaini, M., Sholihah, Q., & Ciptadi, G. (2025). The Impact of Community Participation on Tourism Village Management and Sustainability: A Case Study in Wonokitri Village, Pasuruan. *Environment and Natural Resources Journal*, 23(4), 1–13. <https://doi.org/10.32526/enrj/23/20250007>
- Ming Ming Lukiarti. (2019). Pengaruh Kepedulian Lingkungan dan sikap terhadap minat beli produk hijau 2019 240-387-1-SM. *Pengaruh Kepedulian Lingkungan Dan Sikap Terhadap Minat Beli Produk Hijau, Volume 05*, 240–387.
- Sampul, H., Anjani, D., & Pariwisata, J. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage service terhadap sustainable tourism di Intercontinental Bali Resort*.
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors towards green RESTAURANTS*.
- Senel, P., & Yilmaz, H. (2020). *Concept Restaurants as a restaurant type 1*. <https://toleho.anadolu.edu.tr/>
- Sugianto, E. , & Kurniawan, C. J. (2017). Pengaruh Program Green Hotel Terhadap Minat Beli Konsumen Di Hotel Di Indonesia. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 5(2). *Pengaruh Program Green Hotel Terhadap Minat Beli Konsumen Di Hotel Di Indonesia. Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 5(2)., 390–400.
- Yuliah Pengawas Sekolah di Kementrian Agama, E., Pendidikan dan Kebudayaan Kota Sukabumi, D., & Barat, J. (2020). *The Implementation of Educational Policies*.