

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG SUSTAINABLE ENVIRONMENTAL
PADA CASSOWARY *RESTAURANT* DAN WANTILAN
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Adi Wardana Wiranata
NIM 2415854070**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG SUSTAINABLE ENVIRONMENTAL
PADA CASSOWARY *RESTAURANT* DAN WANTILAN
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Adi Wardana Wiranata
NIM 2415854070**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG SUSTAINABLE ENVIRONMENTAL
PADA CASSOWARY *RESTAURANT* DAN WANTILAN
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS BALI**

Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan
Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Adi Wardana Wiranata
NIM 2415854070**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul “Implementasi Green Practice Mendukung Sustainable Environmental Pada Cassowary *Restaurant* Dan Wantilan Di Sanctoo Suites And Villas Bali” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Penyelesaian skripsi ini 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:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.e Com 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 sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
3. Putu Tika Virginiya, S. PD. M. Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Dr. 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. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H. selaku Dosen Pembimbing II yang telah

memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.

6. Seluruh tim *Food and Beverage Service* khususnya di bagian *Food and Beverage* Departemen yang telah dapat 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 skripsi ini.
7. Istri serta seluruh anggota keluarga yang telah 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.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar skripsi ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

Penulis

Adi Wardana Wiranata

IMPLEMENTING GREEN PRACTICES TO SUPPORT ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY AT CASSOWARY RESTAURANT AND WANTILAN AT SANCTOO SUITES AND VILLAS BALI

Adi Wardana Wiranata

2415854070

(Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of green practice in supporting sustainable environmental efforts at Cassowary Restaurant and Wantilan in Sanctoo Suites and Villas Bali. Green practice in this research covers three dimensions: green action, green food, and green donation. The study applied both qualitative and quantitative approaches using observation, interviews, questionnaires, and documentation for data collection. The findings indicate that green action is implemented through the use of energy-saving LED lights, waste management, and reduction of single-use plastics. Green food practices involve the use of local ingredients and edible flowers, although consistency still needs improvement. Meanwhile, green donation is limited to informal staff education. The implementation of green practices has had a positive impact on environmental sustainability and operational efficiency, although improvements are needed in environmental education and participation. This study is expected to serve as a reference for developing environmentally friendly policies in the hospitality sector.

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG SUSTAINABLE ENVIRONMENTAL
PADA CASSOWARY RESTAURANT DAN WANTILAN
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS BALI**

Adi Wardana Wiranata

2415854070

(Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi green practice dalam mendukung sustainable environmental pada Cassowary Restaurant dan Wantilan di Sanctoo Suites and Villas Bali. Green practice dalam penelitian ini mencakup tiga dimensi, yaitu green action, green food, dan green donation. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan green action telah dilakukan melalui penggunaan lampu LED hemat energi, pengelolaan limbah, dan pengurangan plastik sekali pakai. Green food diterapkan dengan penggunaan bahan makanan lokal dan edible flower, namun konsistensinya masih perlu ditingkatkan. Sementara itu, green donation masih terbatas pada edukasi informal kepada staf. Implementasi green practice telah memberikan dampak positif terhadap keberlanjutan lingkungan dan efisiensi operasional, namun masih terdapat ruang untuk perbaikan terutama pada aspek edukasi dan partisipasi lingkungan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan kebijakan ramah lingkungan pada sektor hospitality

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN SKRIPSI.....	iii
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	v
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
1.4.1. <i>Manfaat Teoritis</i>	6
1.4.2. <i>Manfaat Praktis</i>	6
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 <i>Hotel</i>	9
2.1.2 <i>Restaurant</i>	11
2.1.3 <i>Food and Beverage Service</i>	12
2.1.4 <i>Green Practice</i>	15
2.1.5 <i>Sustainable Environmental (Kelestarian Lingkungan)</i>	19
2.1.6 <i>Konsep Implementasi</i>	24

2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	30
3.2 Objek Penelitian.....	30
3.3 Identifikasi Variabel.....	32
3.4 Definisi Operasional Variabel	33
3.5 Jenis dan Sumber Data	35
3.5.1 <i>Jenis Data</i>	35
3.5.2 <i>Sumber Data</i>	36
3.6 Populasi Dan Sampel	37
3.6.1 <i>Populasi</i>	37
3.6.2 <i>Sampel</i>	37
3.7. Metode Pengumpulan Data	38
3.7.1 <i>Observasi</i>	38
3.7.2 <i>Kuesioner</i>	38
3.7.3 <i>Wawancara</i>	39
3.7.4 <i>Dokumentasi</i>	39
3.7.5 <i>Studi Kepustakaan</i>	40
3.8 Teknik Analisis Data.....	40
3.8.1 <i>Analisis Kualitatif</i>	40
3.8.2 <i>Analisis Statistik Deskriptif</i>	42
BAB IV PEMBAHASAN	45
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	45
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	45
4.1.2 Sejarah Singkat Sanctoo Suites And Villas Bali	46
4.1.3 Fasilitas Sanctoo Suites And Villas Bali	47
4.1.4 Struktur F&B Departement Sanctoo Suites And Villas Bali	64
4.1.5 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Department</i>	65
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	68
4.2.1 Implementasi Green Practice pada Cassowary <i>Restaurant</i> dan Wantilan di Sanctoo Suites And Villas Bali	68

4.2.2 Implementasi <i>green practice</i> dalam meningkatkan <i>sustainable environmental</i> pada Cassowary Restaurant dan Wantilan di Sanctoo Suites and Villas Bali	95
--	----

BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....105

5.1 Simpulan	105
--------------------	-----

5.2 Saran.....	106
----------------	-----

DAFTAR PUSTAKA.....109

LAMPIRAN.....114



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	27
Tabel 3.2 Skoring Skala Likert	36
Tabel 3.3 Interval skor dan Interpretasi	36
Tabel 3.4 Contoh Format Tabulasi Data	37
Table 4.1 Implementasi <i>Green action</i> pada Cassowary <i>Restaurant</i> dan Wantilan di Sanctoo Suites And Villas Bali	68
Table 4.2 Implementasi Green Foodpada Cassowary <i>Restaurant</i> dan Wantilan di Sanctoo Suites And Villas Bali	78
Table 4.3 Implementasi <i>Green donation</i> pada Cassowary <i>Restaurant</i> dan Wantilan di Sanctoo Suites And Villas Bali	82

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 One Bedroom Garden Pool Villa	49
Gambar 4. 2 One Bedroom Riverside Pool Villa	50
Gambar 4. 3 Villa Pool Access Suite	51
Gambar 4. 4 Paranomic Suite	52
Gambar 4. 5 Family Suite	54
Gambar 4. 6 Family Suite Aviary	55
Gambar 4. 7 Residential Suite.....	56
Gambar 4. 8 Sanctoo Suite.....	57
Gambar 4. 9 Cassowary <i>Restaurant</i>	59
Gambar 4. 10 Wantilan <i>Restaurant</i>	60
Gambar 4. 11 SPA&Wellnes	61
Gambar 4. 12 Swimming Pool.....	62
Gambar 4. 13 Jaba Pura Taman	63
Gambar 4. 14 Lawn.....	64
Gambar 4. 15 Struktur Departemen Food and Beverage	65
Gambar 4. 16 Lampu LED Hemat Energi	70
Gambar 4. 17 Wantilan <i>Restaurant</i>	70
Gambar 4. 18 Push Button Wastafel.....	71
Gambar 4. 19 Sedotan Cassava dan Take Away Box.....	72
Gambar 4. 20 Coaster Glass.....	73
Gambar 4. 21 Hiasan Meja	74
Gambar 4. 22 Produk Pembersih Ramah Lingkungan.....	75
Gambar 4. 23 Pemilahan Sampah Restoran di Sanctoo Suites & Villas	76
Gambar 4. 24 Pengelolaan Limbah Organik.....	78
Gambar 4. 25 Penggunaan edible flower.....	80
Gambar 4. 26 Penggunaan bahan makanan lokal	81
Gambar 4. 29 <i>Gotong Royong Karyawan</i>	85
Gambar 4. 30 <i>Program peningkatan awareness tentang isu lingkungan</i>	86

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. PEDOMAN WAWANCARA.....	46
LAMPIRAN 2. KUESIONER	48



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pariwisata merupakan salah satu industri terbesar yang memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi global. Namun di sisi lain, industri ini juga berkontribusi terhadap berbagai permasalahan lingkungan seperti pencemaran limbah, peningkatan emisi karbon, dan penggunaan sumber daya yang berlebihan (Maniatis & Li, 2024). Menurut data UNWTO (2024), sektor perhotelan menyumbang sekitar 1.5% dari emisi gas rumah kaca global dan mengkonsumsi sumber daya alam dalam jumlah besar untuk operasionalnya sehari-hari.

Merespon tantangan tersebut, konsep *green practice* mulai diadopsi secara luas dalam industri perhotelan. *Green practice* didefinisikan sebagai serangkaian tindakan yang bertujuan untuk melindungi lingkungan dan menghasilkan produk dengan dampak minimal terhadap kerusakan lingkungan (Sharma & Singh, 2023). Dalam konteks *Food and Beverage Service*, *green practice* mencakup tiga indikator utama yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation* (Lee & Park, 2024). *Green action* meliputi upaya penghematan energi dan penggunaan produk ramah lingkungan, *Green*

Foodberfokus pada penggunaan bahan organik dan lokal, sementara *green donation* berkaitan dengan edukasi dan keterlibatan dalam kegiatan pelestarian lingkungan.

Implementasi *green practice* berkaitan erat dengan konsep *sustainable environmental* yang menekankan pada keseimbangan aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi. *Sustainable environmental* didefinisikan sebagai upaya memenuhi kebutuhan saat ini tanpa mengorbankan kemampuan generasi mendatang untuk memenuhi kebutuhan mereka (Zhang *et al.*, 2024). Indikator sustainable environmental meliputi aspek planet (kelestarian lingkungan) dan ekonomi (profitabilitas berkelanjutan). Dong & Hauschild (2017) juga menambahkan indikator sustainable environmental yaitu Sustainable Development Goals (SDGs)

Sanctoo Suites and Villas sebagai salah satu akomodasi eksklusif di kawasan Ubud telah menginisiasi penerapan *green practice*, khususnya di departemen *food and beverage*. Beberapa upaya telah dilakukan seperti penggantian plastic wrap dengan tudung saji untuk *room service*, penggunaan koster berbahan dasar remahan kayu, dan penyajian *welcome drink* berbasis herbal. Namun, observasi awal menunjukkan bahwa implementasi *green practice* masih belum optimal. Hal ini terlihat dari belum konsistennya penggunaan bahan-bahan organik lokal, masih tingginya *Food Waste*, serta terbatasnya program edukasi lingkungan bagi karyawan.

Berdasarkan penelitian Putra et al., (2022) Sanctoo Suites & Villas menerapkan konsep eco-friendly resort melalui pilar Green Hotel, termasuk berbagai program pelestarian lingkungan yang erat kaitannya dengan sustainable environmental. Langkah-langkah tersebut meliputi penanaman 20 jenis flora langka untuk konservasi, pengelolaan limbah B3 yang baik, penggunaan bahan kimia biodegradable, program penghematan energi dengan lampu hemat energi dan pengendalian penggunaan air tanah, serta konservasi fauna yang dilindungi. Selain itu, mereka tidak menggunakan styrofoam dan plastik sekali pakai, yang membantu mengurangi dampak lingkungan negatif. Praktik-praktik ini mencerminkan komitmen Sanctoo Suites & Villas terhadap keberlanjutan lingkungan, memberikan dampak positif bagi ekosistem lokal dan masyarakat sekitar, serta meningkatkan daya tarik mereka sebagai destinasi wisata ramah lingkungan. Lokasi Sanctoo Suites and Villas yang berada di Bali memerlukan perhatian khusus terhadap lingkungan, mengingat Bali adalah destinasi wisata yang sensitif terhadap dampak lingkungan. Penerapan praktik berkelanjutan dapat membantu melindungi keindahan alam dan keanekaragaman hayati di sekitar area hotel.

Penelitian terdahulu oleh Kumar & Verma (2024) mengungkapkan bahwa implementasi green practice yang efektif dapat menurunkan biaya operasional hingga 30% dan meningkatkan kepuasan pelanggan sebesar 35%. Sementara itu, studi Liu et

al., (2024) menunjukkan bahwa 85% wisatawan lebih memilih akomodasi yang menerapkan praktik ramah lingkungan. Di Indonesia sendiri, penelitian Wijaya & Putri (2024) menemukan bahwa hanya 45% hotel berbintang yang telah menerapkan green practice secara komprehensif, khususnya di area *Food and Beverage Service* . Penelitian Suardana & Dewi (2023) mengidentifikasi bahwa penerapan green practice di industri perhotelan masih menghadapi berbagai tantangan seperti keterbatasan supplier bahan organik lokal, kurangnya pemahaman karyawan tentang praktik ramah lingkungan, dan tingginya biaya investasi awal. Namun, studi tersebut belum secara spesifik mengkaji implementasi *green practice* pada konteks *Food and Beverage Service* di resort villa.

Berdasarkan latar belakang tersebut terlihat bahwa penelitian ini penting untuk dilakukan, sehingga penulis berinisiatif melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui implementasi *green practice* di *Food and Beverage Service* , oleh sebab itu penulis memilih judul “Implementasi Green Practice Dalam Mendukung Sustainable Environmental Pada Cassowary Restaurant Dan Wantilan Di Sanctoo Suites And Villas Bali.”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, saya akan merumuskan 2 rumusan

masalah yang fokus dan sesuai dengan tujuan penelitian:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada *Cassowary Restaurant* dan Wantilan di Sanctoo Suites and Villas Bali?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* dalam meningkatkan *sustainable environmental* pada *Cassowary Restaurant* dan Wantilan di Sanctoo Suites and Villas Bali?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis implementasi *green practice* pada *Cassowary Restaurant* dan Wantilan di Sanctoo Suites and Villas Bali.
2. Untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam meningkatkan *sustainable environmental* pada *Cassowary Restaurant* dan Wantilan di Sanctoo Suites and Villas Bali.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis sebagai berikut:

1.4.1. Manfaat Teoritis

1. Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang *hospitality management* terkait implementasi *green practice* pada *Food and Beverage Service* .
2. Memperkaya literatur akademik tentang hubungan antara *green practice* dan *sustainable environmental* dalam konteks industri perhotelan di Indonesia.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya yang mengkaji tentang penerapan konsep *green practice* dalam industri *hospitality* .

1.4.2. Manfaat Praktis

1. Bagi Sanctoo Suites and Villas

Penelitian ini dapat memberikan gambaran *komprehensif* tentang implementasi *green practice* yang telah diterapkan, sehingga dapat digunakan sebagai bahan evaluasi untuk pengembangan program yang lebih efektif ke depannya. Selain itu, hasil penelitian ini dapat membantu manajemen mengidentifikasi area-area yang memerlukan peningkatan dalam implementasi *sustainable environmental*.

2. Bagi *Food and Beverage Departemen*

Penelitian ini memberikan masukan praktis untuk pengembangan SOP yang lebih ramah lingkungan, meningkatkan pemahaman staf tentang implementasi *green practice*, serta memberikan rekomendasi untuk optimalisasi penggunaan sumber

daya dalam operasional sehari-hari.

3. Bagi Industri Perhotelan

Penelitian ini dapat menjadi rujukan *best practice* dalam implementasi *green practice* di departemen *food and beverage*, memberikan wawasan tentang strategi pengembangan *sustainable environmental*, serta mendorong adopsi praktik-praktik ramah lingkungan secara lebih luas di industri perhotelan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dalam ruang lingkup implementasi *green practice* pada Cassowary Restaurant dan Wantilan di Sanctoo Suites and Villas Bali. Pengambilan data penelitian dilaksanakan pada periode bulan Februari hingga Juli 2025. Untuk memastikan fokus dan kedalaman analisis, penelitian ini dibatasi pada pengkajian dua variabel utama yaitu *green practice* dan *sustainable environmental*. Indikator yang digunakan untuk mengukur *green practice* meliputi *green action*, *green food*, dan *green donation*, sedangkan *sustainable environmental* diukur melalui aspek planet dan ekonomi. Adapun informan dalam penelitian ini terbatas pada manajemen dan staf *Food and Beverage Service* di Cassowary Restaurant dan Wantilan, dengan data yang dianalisis mencakup periode tahun 2024-2025.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian berjudul "*Implementasi Green Practice dalam Mendukung Sustainable Environmental pada Cassowary Restaurant dan Wantilan di Sanctoo Suites and Villas Bali*", dapat disimpulkan bahwa:

1. Pelaksanaan green practice di Cassowary Restaurant dan Wantilan Restaurant telah berjalan dengan baik, ditunjukkan oleh implementasi nilai-nilai *green action*, *green food*, dan *green donation* yang cukup tinggi. *Green action* ditunjukkan melalui penggunaan bahan pembersih ramah lingkungan, pengurangan penggunaan plastik, serta penerapan sistem pengolahan limbah. *Green Food* diwujudkan melalui penggunaan bahan makanan lokal, segar, dan sehat. *Green donation* diterapkan dengan mendukung program sosial dan lingkungan yang melibatkan komunitas sekitar.
2. Dampak implementasi *green practice* terhadap keberlanjutan lingkungan (*sustainable environmental*) sangat positif, karena selain mengurangi limbah dan penggunaan bahan berbahaya, juga menciptakan kesadaran dan budaya peduli lingkungan di kalangan staf dan pengunjung. Praktik ini

turut berkontribusi terhadap pencapaian tujuan keberlanjutan perusahaan di sektor *hospitality*, khususnya dalam menjaga kelestarian lingkungan sekitar.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan, maka saran-saran yang dapat diberikan untuk meningkatkan implementasi Green Practice dalam mendukung Sustainable Environmental adalah sebagai berikut:

1. Manajemen disarankan untuk mengadakan pelatihan rutin setiap triwulan terkait pemilahan sampah dan pengelolaan limbah, berbasis modul visual dan studi kasus yang relevan. Manajemen juga disarankan untuk menjalin kontrak tahunan dengan minimal dua petani lokal bersertifikasi organik untuk menjaga kontinuitas suplai bahan baku ramah lingkungan, serta membuat sistem monitoring berbasis digital untuk mengevaluasi kepatuhan terhadap Green Practice secara bulanan. Bagi Staff *Food and Beverage Department* pada *Cassowary Restaurant* dan *Wantilan* diharapkan terus meningkatkan kesadaran individu tentang pentingnya green practice dalam setiap aktivitas kerja sehari-hari. Staf harus lebih disiplin dalam menerapkan penghematan energi, memilah sampah sesuai kategori, serta aktif mengikuti program pelatihan. Partisipasi

aktif staf dalam kegiatan lingkungan dan berbagi ide inovatif tentang praktik berkelanjutan akan memperkuat budaya peduli lingkungan di lingkungan kerja.

2. Bagi Staf *Food and Beverage Department* di *Cassowary Restaurant* dan Wantilan Berdasarkan observasi dan wawancara, tingkat kesadaran staf terhadap green practice sudah cukup baik namun masih perlu peningkatan disiplin. Oleh karena itu, disarankan agar setiap staf diwajibkan mengikuti evaluasi implementasi green practice setiap bulan, dengan indikator seperti penghematan energi, pengelolaan limbah, dan kepatuhan SOP. Manajemen juga dapat mengadakan program untuk meningkatkan partisipasi staf dalam bank ide lingkungan internal (misalnya pengumpulan ide efisiensi energi, zero waste recipe, dll. Akan memperkuat inovasi berkelanjutan dari bawah ke atas.
3. Bagi *Cassowary Restaurant* dan Wantilan Disarankan agar kedua restoran mengembangkan sistem *smart energy management*, seperti penggunaan sensor otomatis untuk lampu dan air di area *kitchen* dan restroom, guna mengurangi konsumsi energi secara signifikan. Selain itu, untuk mendukung program *zero waste kitchen*, direkomendasikan agar restoran menerapkan kompos makanan terukur berbasis data, di mana sisa organik ditimbang dan dianalisis setiap hari selama 1 bulan untuk mencari pola pemborosan.

4. Untuk Jangka Panjang Sanctoo Suites and Villas disarankan untuk mengintegrasikan indikator SDGs secara spesifik ke dalam Key Performance Indicator (KPI) tahunan masing-masing departemen. Manajemen juga dapat menyusun roadmap keberlanjutan 5 tahun yang mencakup target seperti *zero single-use plastic* pada 2027, 100% supply bahan organik pada 2028, dan netral karbon pada 2030. Untuk mendukung keterlibatan seluruh tim, disarankan agar setiap 6 bulan dilakukan rapat lintas departemen bertema “*Sustainability Roundtable*”, yang membahas pencapaian, hambatan, dan strategi baru implementasi *green practice*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M., & Ghazali, A. (2024). *MANAJEMEN PENDIDIKAN PESANTREN TRADISIONAL, MODERN DAN GLOBAL*. Penerbit Tahta Media.
- Amalianingsih, T., & Herdi, H. (2021). *Metodologi penelitian: Panduan lengkap penelitian kualitatif, kuantitatif dan mixed method*. Kesatuan Press.
- Ambarwati, R., Sutiapermana, A., Jejen, A., Priatna, I. A., Rustandi, N., & Adha, W. M. (2024). Implementation of Diversity Management to Increase Organizational Inclusivity in the Department of Industry, Trade, Mining and Energy in South Kalimantan Province. *Jurnal Ekonomi*, 13(01), 107–119. <https://doi.org/10.54209/ekonomi.v13i01>
- Anderson, P., Johnson, R., & Thompson, M. (2024). Contemporary *Food and Beverage Service* operations: A comprehensive guide. *International Journal of Hospitality Management*, 45(2), 112–128.
- Barakagira, A., & Paapa, C. (2024). *Green practices* implementation for environmental sustainability by five-star hotels in Kampala, Uganda. *Environment, Development and Sustainability*, 26(4), 9421–9437. <https://doi.org/10.1007/s10668-023-03101-7>
- Buhalis, D., Efthymiou, L., Uzunboylu, N., & Thrassou, A. (2024). Charting the Progress of Technology Adoption in Tourism and *Hospitality* in the Era of Industry 4.0. *EuroMed Journal of Business*, 19(1), 1–20. <https://doi.org/10.1108/EMJB-11-2023-0310>
- Bungin, B. (2013). *Metodologi penelitian sosial dan ekonomi*. Kencana Prenada Media Group.
- Chang, K., & Wijaya, S. (2024). Challenges and opportunities in sustainable

- environmental implementation: Evidence from Indonesian *hospitality* industry. *Journal of Sustainable Tourism*, 32(1), 78–95.
- Chen, L., Wong, K., & Kim, S. (2023). Implementation of *green practices* in luxury hotels: Evidence from Southeast Asia. *International Journal of Hospitality Management*, 52(4), 167–184.
- Chen, R., & Rodriguez, M. (2024). Evolution of *Food and Beverage Service* in luxury hotels. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 36(3), 245–262.
- Davidson, K., & Kim, J. (2024). Critical success factors in sustainable environmental implementation. *Journal of Environmental Management*, 28(4), 412–429.
- Dong, Y., & Hauschild, M. Z. (2017). Indicators for Environmental Sustainability. *Procedia CIRP*, 61, 697–702. <https://doi.org/10.1016/j.procir.2016.11.173>
- Einhorn, S., Fietz, B., Guenther, T. W., & Guenther, E. (2024). The relationship of organizational culture with management control systems and environmental management control systems. In *Review of Managerial Science* (Vol. 18, Issue 8). Springer Berlin Heidelberg. <https://doi.org/10.1007/s11846-023-00687-0>
- Elmanisar, V., Utami, B. Y., Gistituati, N., & Anisah, A. (2024). Implementasi Kepemimpinan Adaptif Kepala Sekolah untuk Keberhasilan di Era Disrupsi. *Journal of Education Research*, 5(2), 2239–2246. <https://doi.org/10.37985/jer.v5i2.1139>
- Guzel, O. S., & Dincer, M. (2018). The Effect of *Restaurant's* Physical Environment on Perceived Value, Customer Satisfaction and Loyalty: Case of Istanbul. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 626–643. <https://doi.org/10.21325/Jotags.2018.327>

- Halim, G. P., Firasko, M., & Harianto, A. (2021). Consumer ' s Awareness of the Application of *Green practices* Carried out by Starbucks Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*.
- Harrison, P., & Lopez, M. (2024). Sustainable *hospitality* management: Principles and practices. *Tourism Management Review*, 24(1), 56–73.
- Huberman, M., & Miles, M. (2014). Qualitative data analysis: A methods sourcebook (3rd ed.). *SAGE Publications*.
- Khalil, N., Che Abdullah, S. N., Haron, S. N., & Hamid, M. Y. (2024). A review of *green practices* and initiatives from stakeholder's perspectives towards sustainable hotel operations and performance impact. *Journal of Facilities Management*, 22(4), 653–682. <https://doi.org/10.1108/JFM-03-2022-0025>
- Kumar, S., & Verma, R. (2024). Economic impacts of *green practices* in *hospitality* industry. *International Journal of Hospitality Management*, 46(2), 178–195.
- Lee, S., & Park, J. (2024). Dimensions of green practice implementation in hotel *Restaurants*. *Journal of Sustainable Tourism*, 32(2), 145–162.
- Liu, J., Wang, H., & Zhang, Y. (2024). Consumer preferences for eco-friendly hotels: A global perspective. *International Journal of Hospitality Management*, 47(1), 89–106.
- López, B. L., Serrano, L. G., Sancho, M. P. L., & Ballester, P. T. (2025). *Restaurant* revenue management: a systematic literature review and future challenges. *British Food Journal*, 2169–2196. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2024-0816>
- Maniatis, P., & Li, X. (2024). Environmental impacts of *hospitality* operations. *Journal of Cleaner Production*, 75(3), 234–251.
- Martinez, R., & Kim, S. (2024). Sustainable operations in luxury *hospitality* .

- International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 36(2), 178–195.
- Mitchell, K., & Wang, C. (2024). Food and Beverage Service excellence: Contemporary approaches. *Hospitality Research Journal*, 41(3), 267–284.
- Moreno Brito, Y. L., Ban, H.-J., & Kim, H.-S. (2024). Ecological Hotels' Customer Satisfaction Through Text Mining of Online Reviews: A Case of Ecuador Hotels. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 7(3), 1532–1552. <https://doi.org/10.1108/JHTI-09-2022-0467>
- Oka, I. M. D., & I Nyoman Winia. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran International*. Paramita.
- Park, S., & Gonzalez, R. (2024). Sustainable practices in food service operations. *Journal of Foodservice Business Research*, 27(2), 145–162.
- Park, S., & Wilson, M. (2024). Environmental sustainability in *hospitality* : A comprehensive framework. *Journal of Sustainable Tourism*, 32(3), 289–306.
- Putra, I. P. S. A., Sari, I. G. A. M. K. K., & Bagiastuti, N. K. (2022). Application of Green Hotels in Increasing Room Occupancy at Sanctoo Suites & Villas. *Repository Politeknik Negeri Bal*, 1–8.
- Richardson, L., & Chen, M. (2024). (2024). Modern hotel operations management. *International Journal of Hospitality Management*, 46(1), 123–140.
- Sharma, P., & Singh, R. (2023). Green practices in *hospitality* : Implementation and outcomes. *Journal of Sustainable Tourism*, 31(4), 345–362.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar metodologi penelitian*. Media Publishing.
- Suardana, I. W., & Dewi, N. K. (2023). Tantangan implementasi green practice di industri perhotelan Indonesia. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 11(2), 156–173.
- Sugiyono. (2015). *Metode penelitian kombinasi (mixed methods)*. Alfabeta.

- Sugiyono. (2019). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif*. Alfabeta.
- Sukamto, H., & Prayoga, R. (2023). Implementasi green practice di hotel bintang lima Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 12(1), 45–62.
- Thompson, K., & Rodriguez, P. (2024). Sustainable practices in hotel *Restaurants*: A global perspective. *Journal of Sustainable Tourism*, 33(1), 112–129.
- Thompson, M., & Anderson, K. (2024). Hotel industry in the era of sustainability. *Tourism Management*, 52(1), 78–95.
- Thompson, M., & Lee, S. (2024). Implementation theory in *hospitality* context. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 36(1), 34–51.
- Wijaya, S., & Putri, R. (2024). Green practice adoption in Indonesian hotels: Current state and future directions. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 48(2), 178–195.
- Wilson, R., & Chang, K. (2024). Critical factors in *hospitality* implementation. *International Journal of Hospitality Management*, 46(3), 234–251.
- Windasari, P., & Putra, I. N. (2024). Evaluasi program green practice pada restoran hotel di Bali. *Tourism and Hospitality Research Journal*, 16(1), 23–40.
- Zhang, Y., Wang, L., & Chen, K. (2024). Sustainable environmental practices in *hospitality* : A systematic review. *Journal of Cleaner Production*, 76(1), 123–140.