

Pentingnya Praktik Keberlanjutan di Alila Villas Uluwatu: Dampak Lingkungan, Sosial, Ekonomi di Desa Pecatu

Komang Devi Tri Wahyuni

Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha

Email: devi.tri@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Sustainable tourism has become an important issue in the hospitality industry, especially in tourist destinations such as Bali. Alila Villas Uluwatu, as a five-star hotel located in Pecatu Village, applies the concept of sustainability through environmentally friendly practices in various aspects of its operations, including at Cire Restaurant. This study aims to analyze the implementation of Green Practice at Cire Restaurant and its impacts on the environment, society, and economy in Pecatu Village. This study uses a qualitative approach with a case study method. Data were collected through observation, interviews with restaurant management and staff, and analysis of related documents. The results of the study show that the implementation of Green Practice at Cire Restaurant includes three main aspects: Green Action, Green Food, and Green Donation. The impact of the implementation of Green Practice is quite significant. Thus, the sustainability practices implemented at Cire Restaurant Alila Villas Uluwatu not only provide benefits for the hospitality business itself but also have a positive impact on the environment and surrounding communities

Keywords: Sustainable Tourism; Green Practice; Environmental Impact; Social; Economic

ABSTRAK

Pariwisata berkelanjutan telah menjadi isu penting dalam industri perhotelan, khususnya di destinasi wisata seperti Bali. Alila Villas Uluwatu, sebagai hotel bintang lima yang berlokasi di Desa Pecatu, menerapkan konsep keberlanjutan melalui praktik ramah lingkungan di berbagai aspek operasionalnya, termasuk pada Cire Restaurant. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi Green Practice di Cire Restaurant dan dampaknya terhadap lingkungan, sosial, serta ekonomi di Desa Pecatu. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara dengan manajemen dan staf restoran, serta analisis dokumen terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi Green Practice di Cire Restaurant meliputi tiga aspek utama: Green Action, Green Food, dan Green Donation. Dampak dari implementasi Green Practice ini

Article history

Received : Juni 2025

Reviewed : Juni 2025

Published : Juni 2025

Plagiarism checker no 80

Doi : prefix doi :

[10.8734/musytari.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.365)

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

cukup signifikan. Dengan demikian, praktik keberlanjutan yang diterapkan di Cire Restaurant Alila Villas Uluwatu tidak hanya memberikan manfaat bagi bisnis perhotelan itu sendiri tetapi juga berdampak positif bagi lingkungan dan masyarakat sekitarnya.

Kata Kunci: Pariwisata Berkelanjutan; Green Practice; Dampak Lingkungan; Sosial; Ekonomi

Pendahuluan

Industri pariwisata memberikan banyak dampak dan manfaat bagi masyarakat. Menurut Wiranata (2019), wisatawan memiliki berbagai tujuan dalam melakukan perjalanan, seperti melepas penat dari rutinitas kerja atau belajar, mengunjungi daerah baru, menjalankan wisata rohani dan wisata alam, hingga melakukan perjalanan bisnis. Namun, sektor pariwisata mengalami tantangan besar ketika pandemi COVID-19 melanda dunia pada akhir 2019.

Virus SARS-CoV-2, penyebab COVID-19, pertama kali terdeteksi di Wuhan, China, pada Desember 2019 dan dengan cepat menyebar ke berbagai negara, mengakibatkan pandemi global yang mengubah tatanan kehidupan sosial, ekonomi, dan budaya (Zhou et al., 2020). Menurut Wijaya & Mariani (2021), sektor pariwisata menjadi salah satu yang paling terdampak akibat kebijakan pembatasan perjalanan, penutupan destinasi wisata, serta penerapan protokol kesehatan yang ketat. Hal ini menyebabkan penurunan signifikan dalam jumlah wisatawan, terutama di negara-negara yang sangat bergantung pada sektor pariwisata sebagai sumber pendapatan utama.

Selama pandemi, terjadi perubahan pola perilaku wisatawan, di mana banyak yang lebih memilih perjalanan domestik atau mengunjungi destinasi yang lebih sepi untuk menghindari risiko paparan virus. Tren ini semakin menekan ekonomi negara-negara yang bergantung pada pariwisata. Meskipun begitu, pandemi juga memberikan pelajaran penting mengenai kesiapan menghadapi krisis global serta mempercepat proses digitalisasi di berbagai sektor, termasuk industri pariwisata.

Untuk menghadapi tantangan ini, berbagai hotel, restoran, dan destinasi wisata mulai menerapkan protokol kesehatan ketat guna menjaga keamanan wisatawan dan karyawan. Menurut Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2020), terdapat tiga panduan utama

dalam penerapan protokol kesehatan. Pertama, bagi perusahaan, diwajibkan menyediakan fasilitas kebersihan seperti tempat cuci tangan, *hand sanitizer*, alat pengukur suhu tubuh, serta menerapkan sistem *barcode* untuk menu makanan. Kedua, karyawan diwajibkan mencuci tangan secara rutin, menggunakan masker, serta menjaga kebersihan dalam bekerja. Ketiga, tamu diminta untuk mengikuti aturan protokol kesehatan, seperti menjaga jarak antrean, memberikan informasi riwayat kesehatan, serta menggunakan masker dan *hand sanitizer*.

Salah satu contoh hotel yang berkomitmen terhadap keberlanjutan dan penerapan protokol kesehatan adalah Alila Villas Uluwatu, sebuah resor bintang lima yang terletak di Bali Selatan. Diresmikan pada 1 Juni 2009, hotel ini menawarkan pengalaman menginap mewah dengan 65 unit vila yang mengutamakan kenyamanan dan privasi tamu. Selain fasilitas eksklusif seperti kolam renang pribadi, restoran premium, dan spa, Alila Villas Uluwatu juga dikenal dengan komitmennya terhadap keberlanjutan melalui pengelolaan limbah, penggunaan bahan bangunan lokal, serta penerapan sistem daur ulang air.

Keberlanjutan dalam pariwisata di Bali sendiri tidak lepas dari filosofi Tri Hita Karana (THK), yang mengajarkan keseimbangan antara hubungan manusia dengan Tuhan (parahyangan), sesama manusia (pawongan), dan lingkungan alam (palemahan) (Ni Made Ary Widiastini et al. 2023). Dalam praktiknya, prinsip ini telah diintegrasikan ke dalam berbagai aspek pengelolaan pariwisata, termasuk dalam desain, pemasaran, serta pengemasan produk yang lebih ramah lingkungan. Misalnya, penggunaan bahan alami seperti daun pisang atau bambu dalam kemasan makanan mencerminkan identitas budaya Bali sekaligus mendukung kelestarian lingkungan. (Ni Made Ary Widiastini et al. 2023)

Industri food & beverage merupakan perusahaan yang terlibat dalam pembuatan makanan dan minuman. Industri food & beverage juga merupakan salah satu bagian penting dalam sektor pariwisata, karena industri ini menggunakan makanan sebagai daya tarik utamanya. Industri usaha yang bergerak dalam bidang food & beverage seperti restoran, kantin, kafetaria, bar, spesialis restaurant, dan coffee shop (Sofiani & Tatiana, 2024). Penggunaan kemasan plastik digunakan oleh semua usaha khususnya industri food & beverage sebagai tempat atau wadah untuk menyimpan makanan dan minuman. Tetapi seiring berjalannya waktu penggunaan kemasan plastik memiliki ancaman bagi kelestarian lingkungan, yang dimana hal

ini terkait dengan banyaknya coffee shop yang menggunakan kemasan plastik sebagai wadah makanan dan minuman. (Sofiani & Tatiana, 2024)

Menurut Undang-Undang Pengelolaan Sampah no 18 tahun 2008, mengatakan jika sampah kemasan yang terbuat dari plastik merupakan sampah dari sisa kegiatan sehari-hari yang banyak digunakan oleh manusia dan sangat berpotensi terjadinya pencemaran lingkungan. Sementara menurut World Economic Forum (2020), karena kemasan plastik populer untuk digunakan tentunya akan semakin berpotensi mengganggu kelestarian lingkungan dengan jumlah sampah plastik akan membengkak setiap tahunnya.

Tingginya jumlah sampah plastik tidak terlepas disebabkan karena gaya hidup masyarakat yang sering menggunakan plastik sebagai wadah atau kemasan untuk mengemas makanan dan minuman. Untuk mendukung pengurangan penggunaan kemasan plastik, beberapa coffee shop mulai menerapkan konsep kemasan ramah lingkungan yang termasuk kedalam bagian *green marketing* (Sofiani & Tatiana, 2024). Menurut Astuti, et al. (2021), *Green Marketing* juga menjadi sebuah strategi yang digunakan oleh perusahaan dengan memanfaatkan lingkungan sehingga dapat menciptakan suatu produk, dan nantinya dapat membuat konsumen lebih sadar dan memiliki kepedulian dalam melestarikan lingkungan.

Kemasan yang ramah lingkungan dan mencerminkan identitas lokal menarik bagi konsumen yang peduli lingkungan dan menambah keaslian produk. (Ni Made Ary Widiastini et al. 2024) Dalam konteks produk kuliner lokal di Bali, penerapan desain kemasan yang mengadopsi prinsip THK dan keberlanjutan tidak hanya menarik perhatian tetapi juga menciptakan persepsi positif terhadap kualitas dan keaslian produk. Hal ini menjadi relevan terutama karena wisatawan sering mencari pengalaman otentik dan unik yang terkait dengan lokasi yang mereka kunjungi. (Ni Made Ary Widiastini et al. 2024)

Untuk mengembangkan bisnis, pemilik bisnis harus memiliki rencana khusus. Dengan begitu pelanggan restoran dapat memilih apa yang mereka beli. Beberapa faktor keputusan pembelian perusahaan dengan memberikan promosi yang bagus, kualitas produk yang baik untuk mempertahankan konsumen (Riza & Wasino, 2024). Keputusan pembelian adalah poin krusial dalam kehidupan sehari-hari. Ini bukan sekedar tindakan membeli, tetapi sebuah proses yang mencerminkan nilai, kebutuhan, dan preferensi individu (Kotler & Armstrong, 2018).

Salah satu faktor yang harus diperhatikan yaitu citra merek. Menurut Keller (2013) mendefinisikan citra merek sebagai gambaran tentang suatu merek yang terciptakan dari hubungan yang dimiliki oleh individu dengan merek tersebut, yang kemudian tersimpan dalam ingatan mereka sebagai citra merek. Faktor lain yang harus diperhatikan yaitu kualitas produk. Menurut Kotler (2011) kualitas produk adalah salah satu elemen kunci dalam pemosisian pemasar, hal ini mengacu pada sifat-sifat khusus dari produk yang berdampak pada kemampuannya dalam memenuhi kebutuhan pelanggan. (Riza & Wasino, 2024)

Penerapan prinsip keberlanjutan juga terlihat di Cire Restaurant, salah satu restoran di Alila Villas Uluwatu yang mengusung konsep masakan Mediterania sehat dengan fokus pada bahan lokal dan organik. Restoran ini tidak hanya menawarkan pengalaman kuliner berkualitas tinggi, tetapi juga mendukung pelestarian lingkungan dengan mengurangi penggunaan bahan kimia berbahaya serta mengurangi jejak karbon dalam rantai pasokannya.

Sebagai bagian dari komitmennya terhadap keberlanjutan, Cire Restaurant menerapkan sistem pengelolaan limbah yang efisien. Sampah organik diolah menjadi kompos, sementara limbah anorganik didaur ulang untuk mengurangi dampak terhadap lingkungan. Selain itu, berbagai inisiatif seperti *Green Action*, *Green Food*, dan *Green Donation* juga diterapkan untuk mendukung pengurangan limbah, efisiensi energi, serta distribusi makanan berlebih kepada yang membutuhkan.

Pelanggan menjadi akan tertarik untuk memutuskan pembelian terhadap produk atau mengunjungi sebuah restoran karena suasana restoran yang menawarkan fasilitas bagus & nyaman serta menarik yang tersedia, seperti *live music*, *wifi*, dekorasi yang unik, tema yang sesuai, pencahayaan yang bagus. Hal tersebut menunjukkan bahwa, setiap konsumen yang akan memutuskan pembelian lebih memilih atau mencari tempat restoran yang dapat memberikan suasana nyaman, bersih, dan konsep atau design yang menjadi daya tarik. (Alfadani & Hariadi, 2024)

Lebih luas lagi, industri pariwisata dapat berkontribusi dalam meningkatkan ketahanan masyarakat terhadap perubahan iklim melalui berbagai program *Corporate Social Responsibility* (CSR). (Putu Indah Rahmawati et al. 2019) Inisiatif ini mencakup tanggung jawab terhadap lingkungan, ekonomi, dan sosial, yang pada akhirnya memperkuat hubungan antara perusahaan,

pemerintah, dan masyarakat dalam menciptakan ekosistem pariwisata yang lebih berkelanjutan. (Putu Indah Rahmawati et al. 2019)

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana Cire Restaurant mengintegrasikan prinsip-prinsip keberlanjutan dalam operasionalnya serta mengevaluasi dampaknya terhadap lingkungan dan kepuasan pelanggan. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat mengidentifikasi tantangan dan peluang dalam penerapan praktik ramah lingkungan, serta menjadi referensi bagi restoran dan hotel lain yang ingin mengadopsi model keberlanjutan serupa.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk menganalisis penerapan green practice di Cire Restaurant, Alila Villas Uluwatu. Tujuan penelitian adalah memahami praktik ramah lingkungan, termasuk pengelolaan limbah, efisiensi energi, dan penggunaan produk berkelanjutan. Penelitian dilakukan di Cire Restaurant, Alila Villas Uluwatu, yang dikenal dengan arsitektur ramah lingkungan dan pemandangan lautnya. Data yang dikumpulkan bersifat kualitatif melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Sumber data terdiri dari data primer yakni wawancara dengan manajemen dan staf restoran serta data sekunder yaitu buku, jurnal, dan dokumen terkait. Metode pengumpulan data meliputi observasi operasional restoran, wawancara terbuka dengan staf mengenai kebijakan dan tantangan green practice, serta dokumentasi kebijakan internal dan laporan pengelolaan limbah. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif, dengan fokus pada aspek seperti penggunaan energi terbarukan, pengelolaan limbah, dan pengurangan plastik sekali pakai.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Implementasi Green Practice pada Cire Restaurant

Implementasi *Green Practice* merupakan suatu praktik yang dilakukan dalam suatu organisasi atau perusahaan yang kegiatannya bertujuan untuk mengurangi masalah lingkungan dengan ragam cara seperti mengurangi sampah plastik, pengelolaan sampah, penghematan energi, dan lainnya. Hal ini sesuai dengan yang dijelaskan oleh Rusli & Ahmad (2018) bahwa

Green Practice merupakan upaya untuk melindungi lingkungan dengan melakukan berbagai kegiatan seperti daur ulang sampah, menggunakan bahan makanan yang organik, menggunakan produk ramah lingkungan dan lainnya.

Food and Beverage Department menerapkan langkah-langkah dalam melakukan implementasi *Green Practice* yang terdiri dari tiga indikator seperti yang diutarakan oleh Schubert (dalam Irawan & Vianney, 2015) yaitu *Green Action* yang berarti suatu kegiatan yang memberi efek positif terhadap lingkungan, *Green Food* yang berarti penggunaan produk organik dan diproduksi secara lokal, dan *Green Donation* yang berarti bentuk atau upaya yang dilakukan dalam mengedukasi betapa pentingnya menjaga kelestarian alam dengan melakukan kegiatan positif yang berdampak baik bagi lingkungan. Dengan dilakukannya implementasi *Green Practice* pada Alila Villas Uluwatu khususnya pada Cire Restaurant, bertujuan untuk memberi dampak yang positif bagi lingkungan sekitar Alila Villas Uluwatu.

Implementasi Green Action Oleh Cire Restaurant

Cire Restaurant di Alila Villas Uluwatu menerapkan *Green Action* untuk menjaga kelestarian lingkungan dengan melakukan penghematan energi, pengelolaan sampah botol, dan penggunaan produk ramah lingkungan, sesuai dengan konsep *Green Practice* yang dikemukakan oleh Schubert (dalam Irawan & Vianney, 2015). Salah satu langkah yang diterapkan adalah penggunaan produk ramah lingkungan, seperti *disposable cutlery*, yang digunakan sebagai alat makan untuk tamu yang membawa makanan ke kamar atau dalam *breakfast box* saat *check-out*.



Gambar 1. Disposable Cutlery

Sumber: Alila Villas Uluwatu, 2024

Selain itu, *disposable take away box* juga digunakan untuk mengemas makanan tamu, karena mudah terurai dan ramah lingkungan. Untuk menggantikan sedotan plastik, restoran ini menerapkan *casava straw*, yang lebih ramah lingkungan meskipun memiliki harga lebih tinggi. Langkah ini tetap diambil sebagai bentuk komitmen dalam mendukung keberlanjutan.



Gambar 2. Disposable Take Away Box

Sumber : Alila Villas Uluwatu, 2024



Gambar 3. Casava Straw

Sumber : Alila Villas Uluwatu, 2024

Kemudian, *wooden plate* digunakan dalam operasional restoran dan in-room dining untuk mengurangi penggunaan peralatan berbahan plastik serta mencegah gangguan dari monyet yang sering datang ke area hotel. Di *bar*, *wooden plate* juga digunakan sebagai wadah untuk minuman *young coconut*, serta pada *chopstick* yang digunakan saat *breakfast*. Dengan berbagai inisiatif ini, Cire Restaurant berupaya mendukung implementasi *Green Practice* dan menjaga kelestarian lingkungan melalui penggunaan produk yang lebih berkelanjutan.



Gambar 4. Wooden Plate

Sumber : Alila Villas Uluwatu, 2024

Cire Restaurant di Alila Villas Uluwatu juga menerapkan berbagai langkah dalam *Green Action* untuk menghemat energi dan mendukung keberlanjutan lingkungan. Salah satu upaya yang dilakukan adalah menggunakan *ceiling fan* sebagai alternatif pendingin ruangan yang lebih hemat energi dibandingkan dengan *air conditioner* (AC).



Gambar 5. Penggunaan Ceiling Fan pada Restoran

Sumber : Alila Villas Uluwatu, 2024

Selain itu, restoran ini juga memanfaatkan desain area terbuka untuk memaksimalkan pencahayaan alami, sehingga lampu dan peralatan elektronik dimatikan saat tidak digunakan, terutama pada siang hari dan saat restoran tutup. Dalam aspek pengelolaan limbah, Cire Restaurant menerapkan inovasi dengan mendaur ulang lilin bekas, di mana lilin dilelehkan dan dicetak kembali untuk digunakan ulang atau dikombinasikan dengan minyak esensial sebagai pewangi ruangan alami.



Gambar 6. Pemakaian Lilin Bekas

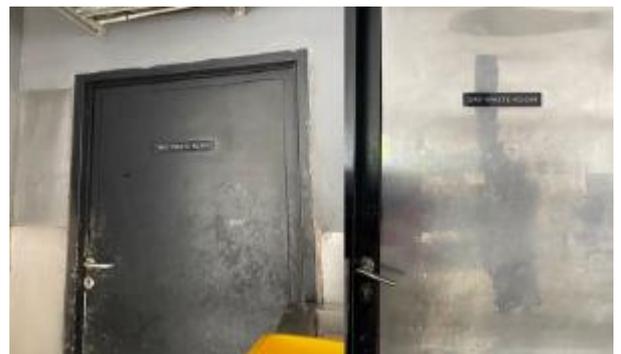
Sumber Alila Villas Uluwatu, 2024

Kemudian, restoran juga memanfaatkan botol bekas sebagai gelas, yang melalui proses daur ulang menjadi gelas unik untuk menyajikan minuman, sekaligus mengurangi limbah plastik. Sebagai langkah lanjutan dalam pengelolaan sampah, restoran menerapkan sistem

pemilahan sampah organik dan non-organik untuk memudahkan proses pembuangan dan pengelolaan limbah, serta mencegah penumpukan sampah yang dapat menyebabkan bau tidak sedap. Dengan berbagai upaya ini, Cire Restaurant tidak hanya berkontribusi pada penghematan energi dan pengurangan limbah, tetapi juga memberikan pengalaman unik dan berkelanjutan bagi para tamu.



**Gambar 7. Pemakaian Kembali Botol Bekas
Sebagai Gelas**



Gambar 8. Pemilahan Sampah

Sumber : Alila Villas Uluwatu, 2024

Sumber Alila Villas Uluwatu, 2024

Impelementasi Green Food Oleh Cire Restaurant

Cire Restaurant di Alila Villas Uluwatu menerapkan *Green Food* dengan menggunakan bahan makanan dan minuman organik yang diperoleh dari nelayan dan petani lokal, sesuai dengan konsep *Green Practice* yang dikemukakan oleh Schubert (dalam Irawan & Vianney, 2015). Penggunaan produk lokal bertujuan untuk mendukung UMKM serta memastikan kualitas bahan makanan yang tidak kalah dengan produk impor, meskipun beberapa bahan tertentu, seperti daging steak berkualitas tinggi, masih harus didatangkan dari luar negeri. Dalam implementasinya, *Food and Beverage Department* menggunakan produk lokal dan organik dalam operasional restoran dan bar, seperti sayur-sayuran organik dari petani di Bedugul serta hasil laut dari nelayan di Jimbaran. Selain itu, restoran juga menerapkan penyajian makanan menggunakan produk ramah lingkungan, seperti *wooden plate* dan batu granit, yang memberikan tampilan lebih menarik dan autentik. Dari wawancara yang dilakukan, penggunaan produk berbahan alami dinilai lebih kuat, tahan lama, dan mampu meningkatkan estetika hidangan. Melalui inisiatif ini, Cire Restaurant berkomitmen mendukung keberlanjutan lingkungan serta industri pangan lokal.

Implementasi Green Donation Oleh Cire Restaurant

Implementasi *Green Donation* di Cire Restaurant, Alila Villas Uluwatu, merupakan bagian dari *Green Practice* yang bertujuan untuk mendukung keberlanjutan lingkungan dan sosial. Salah satu bentuk implementasi *Green Donation* adalah pemberian sampah sisa makanan, di mana sisa makanan dari operasional restoran dan bar, seperti daging, telur, sayuran, dan buah-buahan, dikumpulkan, dipisahkan, dan didonasikan kepada karyawan hotel serta masyarakat sekitar untuk dijadikan pakan ternak.

Selain itu, kegiatan gotong royong juga dilakukan sebagai bagian dari upaya menjaga kebersihan lingkungan. Kegiatan ini melibatkan perwakilan dari berbagai departemen di Alila Villas Uluwatu yang bersama-sama membersihkan area jalan menuju hotel dan parkir karyawan. Sebelum kegiatan dimulai, dilakukan edukasi tentang pentingnya menjaga lingkungan agar tetap bersih dan sehat. Bentuk lain dari *Green Donation* adalah kunjungan ke panti asuhan, yang merupakan hasil kerja sama antara *Food and Beverage Department*, *Housekeeping Department*, dan *Human Resources Department*. Dalam kegiatan ini, tim dari Alila Villas Uluwatu memberikan edukasi tentang kepedulian terhadap lingkungan, serta menyalurkan donasi berupa makanan, minuman, dan alat keperluan rumah tangga, seperti sabun olahan dari sisa sabun bekas hotel. Melalui berbagai kegiatan ini, Cire Restaurant berupaya memberikan dampak positif tidak hanya bagi lingkungan, tetapi juga bagi komunitas sekitar.

Dampak Lingkungan, Sosial, dan Ekonomi dari Implementasi Green Practice pada Hotel Alila Villas Uluwatu di Desa Pecatu

Praktik keberlanjutan yang diterapkan di Alila Villas Uluwatu, khususnya di Cire Restaurant, memberikan dampak signifikan terhadap lingkungan, sosial, dan ekonomi di Desa Pecatu. Dari segi lingkungan, penerapan *Green Practice* dilakukan melalui penggunaan produk ramah lingkungan, efisiensi energi, serta pemilahan dan pengelolaan limbah. Langkah ini berkontribusi dalam menjaga kelestarian ekosistem sekitar, terutama dengan adanya pemisahan limbah organik dan non-organik. Pengelolaan limbah yang lebih terkontrol tidak hanya

mengurangi pencemaran, tetapi juga mendukung program daur ulang dan pemanfaatan limbah sebagai pakan ternak serta bahan kompos.

Selain itu, kampanye kebersihan dan pengolahan limbah yang dilakukan secara berkelanjutan membantu menciptakan lingkungan wisata yang lebih sehat dan nyaman. (Putu Indah Rahmawati et al. 2019) Program pengurangan, penggunaan kembali, dan daur ulang sampah (3R) juga berdampak langsung terhadap perekonomian masyarakat. Misalnya, sampah makanan dari hotel dan restoran dimanfaatkan dalam bisnis pertanian, sementara sampah organik diolah menjadi kompos oleh kelompok masyarakat sebagai sumber pendapatan tambahan. (Putu Indah Rahmawati et al. 2019)

Dari sisi sosial, implementasi *Green Practice* meningkatkan kesadaran masyarakat lokal terhadap pentingnya keberlanjutan dan praktik ramah lingkungan. Program edukasi yang diberikan kepada warga sekitar serta inisiatif donasi makanan tidak hanya membantu meningkatkan kesejahteraan sosial, tetapi juga mempererat hubungan antara pihak hotel dan komunitas lokal. Lebih lanjut, penggunaan bahan baku lokal dalam operasional restoran turut memberdayakan petani dan nelayan setempat, sehingga memberikan manfaat ekonomi langsung bagi desa.

Dari perspektif ekonomi, penerapan *Green Practice* terbukti memberikan efisiensi dalam pengelolaan biaya operasional, meskipun beberapa produk ramah lingkungan memiliki harga yang lebih tinggi. Dengan mengutamakan penggunaan bahan baku lokal, seperti sayuran dan ikan dari pasar serta nelayan setempat, restoran dapat menekan biaya pengadaan sekaligus mendukung perekonomian lokal. Meskipun masih ada kebutuhan akan bahan impor tertentu, keseimbangan antara efisiensi biaya dan keberlanjutan tetap dapat terjaga. Keberhasilan Cire Restaurant dalam menerapkan *Green Practice* hingga 100% membuktikan bahwa inisiatif ini tidak hanya berdampak positif bagi lingkungan, tetapi juga menciptakan efisiensi operasional serta keberlanjutan bisnis yang lebih baik di Alila Villas Uluwatu.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai implementasi *Green Practice* di Cire Restaurant, Alila Villas Uluwatu, dapat disimpulkan bahwa, penerapan *Green Practice* di Cire Restaurant,

Alila Villas Uluwatu, menunjukkan bahwa prinsip keberlanjutan dapat diintegrasikan dalam operasional restoran melalui tiga indikator utama : Green Action, Green Food, dan Green Donation. Melalui Green Action, restoran menerapkan berbagai langkah ramah lingkungan, seperti penggunaan produk biodegradable, daur ulang lilin dan botol bekas, serta penghematan energi dengan pemanfaatan ventilasi alami. Green Food diwujudkan melalui penggunaan bahan makanan organik dan lokal, mendukung petani serta nelayan di sekitar Bali, sekaligus mengurangi jejak karbon.

Sementara itu, Green Donation dilakukan melalui kegiatan sosial, seperti mendonasikan sisa makanan untuk pakan ternak, gotong royong kebersihan, serta edukasi lingkungan di panti asuhan. Implementasi Green Practice ini memberikan dampak positif bagi lingkungan, sosial, dan ekonomi, dengan mengurangi limbah, meningkatkan efisiensi energi, serta memperkuat hubungan dengan komunitas lokal. Meskipun menghadapi tantangan seperti biaya operasional yang lebih tinggi dan keterbatasan pasokan bahan organik, keberhasilan Cire Restaurant dapat menjadi contoh bagi industri perhotelan lainnya dalam menerapkan praktik keberlanjutan yang sejalan dengan prinsip Tri Hita Karana. (Ni Made Ary Widiastini et al. 2024)

Daftar Pustaka

- Agustin, Hamdi. "Sistem informasi manajemen menurut prespektif islam." *Jurnal Tabarru': Islamic Banking and Finance* 1.1 (2018): 63-70.
- Akbar, R.D. & Wasino. "Pengaruh Citra Merek, Kualitas Produk dan Promosi terhadap Keputusan Pembelian pada Solaria". *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. (2024). Vol. 7, No. 1.
- Ardianto, Elvinaro. *Komunikasi massa: Suatu pengantar*. Jakarta: Salemba Humanika, 2012.
- Budiantoro, Anastasia Vianney, Andrew Irawan, and Monika Kristanti. "Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya." *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* 3.2 (2015): 86-101.
- Bakti, Umar, and Robi Setiawan. "Pengaruh Harga, Personal Selling, Kualitas Produk Dan Word Of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Motor Pada Dealer PT. Yamaha Putera Langkapura." *Jurnal Cakrawala Ilmiah* 1.1 (2021): 1-16.
- Can, Ali Selcuk, et al. "Tourists' Perception of Green Practices in Eco-Friendly: A Case Study from the Antalya Region of Turkey." *Journal of Tourism Challenges and Trends* 7.1 (2014): 9.
- Deraman, Fauziah, et al. "Green practices in hotel industry: Factors influencing the implementation." *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts* 9.2 (2017): 1-12.
- Ferdianto, Ferry, and Leonardus Yesino. "Analisis kesalahan siswa dalam menyelesaikan soal pada materi SPLDV ditinjau dari indikator kemampuan matematis." *SJME (Supremum Journal of Mathematics Education)* 3.1 (2019): 32-36.

- Harapan, Harapan, et al. "The prevalence, predictors and outcomes of acute liver injury among patients with COVID-19: A systematic review and meta-analysis." *Reviews in Medical Virology* 32.3 (2022): e2304.
- Hermawan, Elpa. "Strategi public relations Kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif dalam membangun media relations." *JMK (Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan)* 5.2 (2020): 140-154.
- Halim, Gabriel Priscilia, Michelle Firasko, and Agung Harianto. "Kesadaran konsumen terhadap penerapan green practice pada Starbucks Indonesia." *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* 9.2 (2021).
- Hermawan, Hary, Erlangga Brahmanto, and Faizal Hamzah. *Pengantar manajemen hospitality*. Penerbit Nem, 2018.
- I Ketut Sida ARSA, Ni Made Ary Widiastini, I Made Mertanadi, Ni Luh Putu Agustini Karta. Harmony Implementation "Tri Hita Karana (THK)" In The Packaging of Culinary Products to Create a Tourist Experience. *International Journal of Environmental, Sustainability, and Social Science (IJESSS)*. Vol. 5 No. 3 (2024)
- Isdarmanto, Isdarmanto, Dyah Wahyuning Tyas, and Nur Huswatun Khasanah. "Enhancing the potential ecotourism of ancient volcano Nglanggeran in the development of tourist destination at Gunungkidul Yogyakarta Special Regency." *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah* 12.3 (2018): 21-34.
- Kamajaya, I., Ida Ayu Elistyawati, and Ni Luh Eka Armoni. "Implementasi Green Practice pada Food And Beverage Department di Anantara Uluwatu Bali Resor." *Repositori Politeknik Negeri Bali* (2022). Available at: repo.politeknikbali.ac.id.
- Leonardo, Andy, et al. "Eksplorasi persepsi masyarakat terhadap green practices di restoran-restoran yang ada di Surabaya." *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* 2.2 (2014): 496-515.
- Mamonto, Winardi. "Aspek Hukum Subrogasi Sebagai Bentuk Peralihan Hak Menurut UU No. 4 Tahun 1996." *Lex Privatum* 6.4 (2018).
- Ni Made Ary Widiastini, I Ketut Sida Arsa, Komang Ricky Wira Adinata, I Gede Bobi Suryanto. Harmonization of Tri Hita Karana Local Value in Tourism Development in Sidetapa Village. *International Journal of Innovation in Management Economics and Social sciences (IJIMES)*. VOL. 3 NO. 3 (2023): SUMMER
- Putu Indah Rahmawati, Min Jiang, Terry DeLacy. Framework for stakeholder collaboration in harnessing corporate social responsibility implementation in tourist destination to build community adaptive capacity to climate change. (2019). Willy Online Library.
- Putu Indah Rahmawati, Min Jiang, Alexandra Law, Agung Suryawan Wiranatha, and Terry DeLacy. Spirituality and corporate social responsibility: an empirical narrative from the Balinese tourism industry. *Journal of Sustainable Tourism*, Volume 27, (2019) - Issue 1.
- Rusli, Nadiah Rus Liyana, and Fadzila Azni Ahmad. "Influence of Environmental consciousness and knowledge on green practices: An Islamic perspective." *Review of Integrative Business and Economics Research* 7 (2018): 304-313.
- Smith, Mark, and Paola Villa. "The ever-declining role of gender equality in the European Employment Strategy." *Industrial Relations Journal* 41.6 (2010): 526-543.
- Sofiani & Yulia, T. P. "Pengaruh Kemasan Food & Beverage Ramah Lingkungan Terhadap Kepuasan Konsumen". *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. (2024). Vol. 7, No. 1.

Ulfatimah, Hernita. *Implementasi Tabungan Baitullah iB Hasanah dan Variasi Akad pada PT. BNI Syariah Kantor Cabang Pekanbaru*. Dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, 2020.

Zikri, A., Hariadi, & Suwarno, H. "Pengaruh Kualitas Produk, Persepsi Harga, dan Suasana Terhadap Keputusan Pembelian pada Denny's Restoran". *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. (2024). Vol. 7, No. 1.

Gambar 1. Roadmap Diagram

Sumber: Andy (2018)