

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG
KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN DI ROOSTERFISH BEACH CLUB,
BADUNG, BALI**

Milanica¹, Imam Ardiansyah²

^{1,2} Universitas Bunda Mulia

Alamat e-mail : milanbun79@gmail.com¹, lardiansyah@bundamulia.ac.id²

ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of green practice in supporting environmental sustainability at Roosterfish Beach Club, Badung, Bali, examined through three dimensions, namely green action, green food, and green donation. This research is motivated by the increasing volume of waste and environmental pressure resulting from tourism growth in Bali, as well as the limited number of studies on green practice implementation at beach clubs in tropical coastal areas. This study employs a descriptive qualitative approach, with data collected through in-depth interviews, observation, and documentation involving four informants, namely the manager, sous chef, engineering team, and styling supervisor. The data were analyzed using the Miles and Huberman model through data reduction, data display, and conclusion drawing, while data validity was tested through source, technique, and time triangulation. The results show that green action has been implemented across five indicators, with the strongest achievements in waste sorting and waste management, supported by automatic timer systems, LED lighting, and electricity consumption consistently below the contract limit, although energy and water efficiency still rely on manual supervision. Green food is strongly implemented through the use of local ingredients that account for the majority of purchasing value, certified organic products, supply chain carbon footprint reduction through centralized distribution, and the application of zero waste principles and a bottomless brunch system that effectively reduces food waste. Green donation is realized through coral planting integrated with the Sunday Brunch, beach clean-up, and mangrove planting, as well as partnerships with local communities such as Pandawa Management and BUMDA of Kutuh Village, which not only support the sustainable management of coastal waste but also bring a positive impact on the empowerment of the local community. Overall, the three dimensions of green practice are proven to contribute to environmental sustainability, in line with the Sustainability Index achievement of 71% on the Balanced Scorecard, which is categorized as good and falls only marginally short of the K-category target (above 72%); thus, strengthening the automation of energy and water monitoring as well as the elimination of plastic use can potentially bring this achievement beyond the ideal target.

Keywords: green practice, green action, green food, green donation, environmental sustainability, beach club.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung keberlanjutan lingkungan di Roosterfish Beach Club, Badung, Bali, yang ditinjau melalui tiga dimensi, yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh meningkatnya timbulan sampah dan tekanan lingkungan akibat pertumbuhan pariwisata di Bali, serta masih terbatasnya kajian penerapan *green practice* pada *beach club* di kawasan pesisir tropis. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi terhadap empat informan, yaitu *manager*, *sous chef*, *team engineering*, dan *supervisor styling*. Data dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman melalui tahap reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, dengan keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber, teknik, dan waktu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *green action* telah berjalan pada lima indikator dengan capaian terkuat pada pemilahan sampah dan pengelolaan limbah, didukung sistem *timer* otomatis, lampu LED, dan penghematan listrik yang konsisten di bawah batas kontrak, meskipun efisiensi energi dan air masih bergantung pada pengawasan manual. Implementasi *green food* berjalan kuat melalui penggunaan bahan pangan lokal yang mencapai mayoritas nilai pembelian, produk organik bersertifikat, pengurangan jejak karbon rantai pasok melalui distribusi terpusat, serta penerapan prinsip *zero waste* dan sistem *bottomless brunch* yang efektif menekan *food waste*. Implementasi *green donation* diwujudkan melalui kegiatan *coral planting* yang terintegrasi dengan *Sunday Brunch*, *beach clean-up*, penanaman *mangrove*, serta kemitraan dengan komunitas lokal seperti Pandawa Manajemen dan BUMDA Desa Kutuh yang tidak hanya mendukung pengelolaan limbah pesisir secara berkelanjutan, tetapi juga memberikan dampak positif bagi pemberdayaan masyarakat setempat. Secara keseluruhan, ketiga dimensi *green practice* terbukti berkontribusi terhadap keberlanjutan lingkungan, sejalan dengan capaian Indeks Keberlanjutan sebesar 71% pada Balanced Scorecard yang tergolong baik dan hanya berselisih tipis dari target kategori K (di atas 72%), sehingga penguatan otomatisasi pengawasan energi dan air serta eliminasi penggunaan plastik berpotensi mengantarkan capaian tersebut melampaui target ideal.

Kata Kunci: *green practice, green action, green food, green donation, keberlanjutan lingkungan, beach club.*

A. Pendahuluan

Pertumbuhan industri pariwisata di Bali memberikan kontribusi yang besar terhadap perekonomian daerah melalui peningkatan jumlah kunjungan wisatawan, penciptaan lapangan kerja, dan pengembangan sektor pendukung, termasuk industri makanan dan minuman (Noviarita et al., 2021). Namun, peningkatan aktivitas pariwisata juga diikuti oleh berbagai permasalahan lingkungan, seperti meningkatnya timbunan sampah, pencemaran, dan tekanan terhadap ekosistem pesisir apabila tidak diimbangi dengan pengelolaan yang berkelanjutan (Ilmiyah et al., 2021). Data Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2026) menunjukkan bahwa jumlah kunjungan wisatawan terus meningkat hingga mencapai 16,56 juta kunjungan pada tahun 2025, sedangkan data Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional mencatat timbunan sampah Bali mencapai sekitar 1,24 juta ton per tahun pada periode yang sama. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberlanjutan lingkungan menjadi tantangan penting bagi industri pariwisata, khususnya restoran dan *beach club* yang beroperasi di kawasan pesisir (Budiasih & Latrini, 2023, Istacahyani et al., 2024; Ramaputra & Haes, 2023).

Sebagai tanggapan terhadap permasalahan tersebut, berbagai pelaku industri hospitality mulai menerapkan green practice sebagai bagian dari operasional berkelanjutan. Green practice merupakan pendekatan yang mencakup green action, green food,

dan green donation sebagai upaya mengurangi dampak lingkungan melalui efisiensi penggunaan sumber daya, pemanfaatan bahan pangan lokal dan ramah lingkungan, serta kontribusi terhadap kegiatan pelestarian lingkungan (Abka, 2022; Rumagesan et al., 2022; Widjaya, 2024). Salah satu perusahaan yang menerapkan konsep tersebut adalah Roosterfish Beach Club, bagian dari Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa yang telah memperoleh sertifikasi Green Globe pada tahun 2025. Implementasi green practice di restoran ini tercermin melalui penggunaan menu digital berbasis *barcode*, pemanfaatan bahan pangan lokal, serta kegiatan *coral planting*. Selain itu, berdasarkan Balanced Scorecard tahun 2025, Roosterfish Beach Club memperoleh Sustainability Index sebesar 71%, yang menunjukkan bahwa implementasi keberlanjutan telah berjalan dengan baik meskipun masih terdapat ruang untuk peningkatan pada beberapa indikator operasional.

Penelitian mengenai green practice sebelumnya lebih banyak membahas konsep keberlanjutan secara umum pada industri hospitality. Ardiansyah dan Iskandar (2021) mengkaji green hotel management melalui aspek operasional ramah lingkungan, efisiensi energi, dan pengelolaan limbah, sedangkan Mohamad dan Krisnadi (2025) menyoroti penerapan green restaurant melalui pengurangan konsumsi energi, penggunaan produk sekali pakai, dan pengelolaan limbah makanan.

Meskipun demikian, kajian yang secara khusus mengevaluasi implementasi green practice berdasarkan setiap indikator pada dimensi green action, green food, dan green donation masih relatif terbatas, terutama pada konteks beach club yang beroperasi di kawasan pesisir tropis. Kesenjangan penelitian tersebut menunjukkan perlunya evaluasi yang lebih rinci terhadap capaian setiap indikator agar efektivitas implementasi green practice dapat diukur secara lebih komprehensif.

Kebaruan penelitian ini terletak pada analisis implementasi green practice secara spesifik berdasarkan ketiga dimensinya pada Roosterfish Beach Club sebagai *beach club* yang telah memperoleh sertifikasi Green Globe. Penelitian ini menggunakan konsep green practice yang dikembangkan oleh Abka (2022), Rumagesan et al. (2022), dan Widjaya (2024) sebagai dasar teoritis untuk menilai implementasi green action, green food, dan green donation dalam mendukung keberlanjutan lingkungan. Pendekatan tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih terukur mengenai efektivitas penerapan praktik ramah lingkungan pada industri hospitality di kawasan pesisir.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini berfokus pada implementasi green practice di Roosterfish Beach Club, Badung, Bali, serta kontribusinya dalam mendukung keberlanjutan lingkungan. Penelitian ini bertujuan

untuk menganalisis implementasi setiap indikator green practice sehingga hasilnya dapat menjadi dasar evaluasi bagi manajemen dalam meningkatkan kualitas operasional berkelanjutan, sekaligus memberikan kontribusi akademis dalam memperkaya kajian mengenai implementasi green practice pada industri restoran dan *beach club* di kawasan pesisir.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan desain studi kasus untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai implementasi *green practice* dalam mendukung keberlanjutan lingkungan di Roosterfish Beach Club, Badung, Bali. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggambarkan fenomena secara alamiah melalui eksplorasi terhadap pengalaman, kebijakan, serta praktik yang diterapkan oleh organisasi.

Penelitian dilaksanakan di Roosterfish Beach Club, Badung, Bali selama Mei 2026, yaitu pada tanggal 17–19 Mei 2026. Pengumpulan data dilakukan secara bertahap melalui kegiatan observasi lapangan, wawancara mendalam, dan dokumentasi.

Partisipan penelitian dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan bahwa mereka memiliki pengetahuan, pengalaman, serta keterlibatan langsung dalam implementasi *green practice*. Penelitian melibatkan empat

orang informan yang terdiri atas Manager, Sous Chef, Supervisor Styling, dan Team Engineering. Instrumen utama penelitian adalah peneliti sendiri (human instrument) yang didukung oleh pedoman wawancara semi-terstruktur, lembar observasi, serta daftar dokumentasi. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai implementasi *green action*, *green food*, dan *green donation*. Observasi digunakan untuk mengamati secara langsung praktik ramah lingkungan di area operasional perusahaan, sedangkan dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan foto kegiatan, arsip perusahaan, kebijakan internal, serta dokumen pendukung lainnya. Penggunaan ketiga teknik tersebut bertujuan untuk memperoleh data yang komprehensif sekaligus meningkatkan validitas penelitian melalui triangulasi sumber dan metode.

Data dianalisis menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman yang meliputi tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan serta verifikasi kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan menyeleksi informasi yang relevan dengan fokus penelitian, yaitu implementasi *green action*, *green food*, dan *green donation*. Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif yang sistematis sehingga memudahkan interpretasi hasil penelitian. Tahap akhir berupa penarikan kesimpulan dilakukan melalui proses interpretasi terhadap pola-pola temuan yang telah diverifikasi menggunakan teknik

triangulasi sehingga menghasilkan kesimpulan yang kredibel mengenai implementasi *green practice* dalam mendukung keberlanjutan lingkungan.

C. Hasil Penelitian dan

Pembahasan

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *green practice* di Roosterfish Beach Club telah berjalan dengan baik melalui tiga dimensi utama, yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*, sehingga berkontribusi dalam mendukung keberlanjutan lingkungan.

Pada dimensi *green action*, perusahaan telah menerapkan efisiensi energi melalui penggunaan lampu LED dan sensor otomatis, efisiensi penggunaan air melalui sensor otomatis dan sistem pengelolaan air, pemilahan sampah berdasarkan jenis, pengelolaan limbah organik menggunakan budidaya maggot, serta penggunaan berbagai material ramah lingkungan seperti *paper straw*, *paper bag*, menu barcode, dan peralatan berbahan ramah lingkungan. Implementasi indikator-indikator tersebut berada pada kategori sangat baik, meskipun masih terdapat penggunaan beberapa material plastik pada kebutuhan operasional tertentu.

Pada dimensi *green food*, Roosterfish Beach Club menggunakan bahan pangan lokal dan organik dengan proporsi bahan lokal dan Nusantara mencapai 65,7% dari total nilai pembelian. Selain itu, perusahaan

menerapkan sistem Sunday Brunch bottomless yang mampu menurunkan *food waste* sekitar 65–75%, bahkan mencapai 100% pada beberapa menu utama. Praktik tersebut mendukung efisiensi penggunaan sumber daya sekaligus menekan limbah pangan dan emisi dari rantai pasok.

Pada dimensi green donation, perusahaan aktif melaksanakan program coral planting, beach clean-

up, bekerja sama dengan komunitas lingkungan seperti Sungai Watch dan BUMDA Desa Kutuh, serta melibatkan tamu dan masyarakat dalam kegiatan pelestarian lingkungan. Implementasi tersebut menunjukkan komitmen perusahaan terhadap konservasi ekosistem pesisir dan pemberdayaan masyarakat lokal.

Tabel 1. Rekapitulasi Konsumsi dan Biaya Energi Listrik Roosterfish Beach Club (Januari-April 2026)

Bulan	Total kWh Aktual	kWh Min. Kontrak	Biaya Aktual (Rp)	Biaya jika Min. (Rp)
Januari 2026	22.680	21.920	29.056.536	32.601.711
Februari 2026	19.580	22.360	25.632.967	32.357.888
Maret 2026	20.380	22.080	27.103.592	32.513.048
April 2026	20.540	22.360	26.408.074	32.357.888

Sumber: Data Internal konsumsi Listrik *Engineering* dan Olahan Peneliti (2026)

Rekapitulasi konsumsi listrik menunjukkan bahwa penggunaan listrik Roosterfish Beach Club selama Januari–April 2026 berkisar antara 19.580–22.680 kWh per bulan. Konsumsi tertinggi terjadi pada Januari (22.680 kWh), sedikit melampaui batas minimum kontrak (21.920 kWh), sedangkan Februari mencatat konsumsi terendah (19.580 kWh). Pada Maret dan April,

konsumsi listrik juga berada di bawah batas minimum kontrak. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan efisiensi energi melalui timer otomatis dan lampu LED berhasil mengendalikan penggunaan listrik. Pengendalian konsumsi tersebut juga berdampak pada penghematan biaya listrik, yang dirangkum pada tabel penghematan biaya listrik.

Tabel 2. Analisis Penghematan Biaya Energi Listrik (Januari-April 2026)

Bulan	Biaya Aktual (Rp)	Biaya Jika Min. (Rp)	Selisih/Penghematan (Rp)
Januari 2026	29.056.536	32.601.711	3.545.175

Bulan	Biaya Aktual (Rp)	Biaya Jika Min. (Rp)	Selisih/Penghematan (Rp)
Februari 2026	25.632.967	32.357.888	6.724.921
Maret 2026	27.103.592	32.513.048	5.409.456
April 2026	26.408.074	32.357.888	5.949.814
Total	108.201.169	129.830.535	21.629.366

Sumber: Data olahan peneliti (2026)

Tabel penghematan biaya listrik menunjukkan bahwa penghematan terjadi pada seluruh periode Januari–April 2026, dengan nilai tertinggi pada Februari sebesar Rp6.724.921 dan terendah pada Januari sebesar Rp3.545.175. Total biaya listrik aktual selama empat bulan sebesar Rp108.201.169, lebih rendah dibandingkan biaya pada skenario batas minimum kontrak sebesar Rp129.830.535, sehingga diperoleh total penghematan Rp21.629.366 atau sekitar Rp21,6 juta. Jika tren ini dipertahankan, potensi penghematan diperkirakan mencapai Rp64,8 juta per tahun,

yang menunjukkan bahwa efisiensi energi memberikan manfaat lingkungan sekaligus finansial bagi perusahaan. Indikator efisiensi energi dinilai tercapai, ditunjukkan oleh konsumsi listrik yang berada di bawah batas minimum kontrak, penggunaan lampu LED 3 watt yang menekan beban penerangan sebesar 73–88% dibandingkan lampu konvensional, serta dukungan timer/sensor otomatis. Namun, perusahaan masih menghadapi kendala karena belum memanfaatkan energi terbarukan (panel surya) sehingga efisiensi masih bertumpu pada penghematan energi.

Tabel 3. Penilaian Pemenuhan Kriteria Indikator Efisiensi Energi

Sub-Kriteria ASEAN Green hotel standard	Temuan di Roosterfish Beach Club	Pemenuhan
Penerapan teknik/teknologi hemat energi	Lampu LED 3 watt menekan beban penerangan 73–88%; sistem timer dan sensor otomatis	Ya
Pemasangan alat pemantau konsumsi energi	Konsumsi terpantau melalui meteran PLN, namun pemantauan per area belum otomatis	Sebagian

Sumber: Olahan peneliti (2026)

Persentase pemenuhan: 75% (1,5 dari 2 sub-kriteria) Kategori: Baik

Berdasarkan penilaian terhadap kriteria efisiensi energi pada ASEAN Green hotel standard, indikator ini

memperoleh capaian sekitar 75% sehingga dikategorikan baik. Capaian tersebut didukung oleh temuan di

lapangan, sebagaimana disampaikan oleh informan I4 bahwa pencahayaan telah menggunakan lampu LED 3 watt yang dilengkapi sistem *timer* otomatis, sehingga konsumsi listrik konsisten berada di bawah batas kontrak PLN dengan penghematan mencapai sekitar Rp21,6 juta selama

empat bulan. Pemantauan konsumsi energi belum dilakukan secara otomatis per area, sehingga sub-kriteria pemantauan baru terpenuhi sebagian, sehingga indikator efisiensi energi tergolong baik, dengan ruang perbaikan pada sistem pemantauannya.

Tabel 4. Data Konsumsi Air Bulanan Roosterfish Beach Club (Januari–April 2026)

Bulan	Counter Awal (m ³)	Counter Akhir (m ³)	Total Konsumsi (m ³)
Januari 2026	5.656,18	6.047,32	391,14
Februari 2026	6.047,32	6.337,76	290,44
Maret 2026	6.337,76	6.573,21	235,45
April 2026	6.573,21	6.924,30	332,85

Sumber: Data Internal Konsumsi Air *Engineering* dan Olahan Peneliti Club (2026)

Data konsumsi air harian Roosterfish Beach Club berdasarkan catatan meteran PDAM selama Januari–April 2026 menunjukkan total konsumsi sebesar 391,14 m³ pada Januari, 290,44 m³ pada Februari, 235,45 m³ pada Maret, dan 332,85 m³ pada April. Penurunan konsumsi dari Januari hingga Maret menunjukkan bahwa upaya efisiensi air mulai memberikan dampak nyata, meskipun terjadi peningkatan kembali

pada April. Data ini memperkuat hasil wawancara bahwa efisiensi penggunaan air telah menjadi perhatian dalam operasional Roosterfish Beach Club serta menjadi dasar evaluasi untuk peningkatan ke depan. Pola tren konsumsi air selama Januari–April 2026 yang menunjukkan penurunan hingga Maret sebelum meningkat kembali pada April selanjutnya dianalisis pada tabel analisis tren konsumsi air.

Tabel 5. Volume Pengelolaan Sampah per Kategori

No	Kategori Sampah	Volume	Penyaluran / Pengelolaan
1	Organik (<i>food waste</i>)	3-5 kg/hari	Ke hotel induk untuk budidaya maggot (<i>Black Soldier Fly</i>)
2	Anorganik daur ulang	30 kg/hari	Dipilah; botol kaca dan sampah

No	Kategori Sampah	Volume	Penyaluran / Pengelolaan
	(kaca, kaleng, plastik)		kebun ke BUMDA Desa Kutuh
3	Residu / non-daur ulang	5 kg/hari	Diangkut vendor / BUMDA Desa Kutuh
4	Limbah B3 (oli, lampu, baterai)	insidental	Dikumpulkan terpisah oleh <i>engineering</i>

Sumber: Olahan peneliti (2026)

Tabel pengelolaan sampah menunjukkan bahwa sampah dikelola dalam empat kategori utama, yaitu organik, anorganik daur ulang, residu non-daur ulang, dan limbah B3. Sampah organik berupa *food waste* (3–5 kg per hari) dimanfaatkan untuk budidaya maggot, sampah anorganik dan residu dikelola melalui BUMDA Desa Kutuh, sedangkan limbah B3 dikumpulkan terpisah oleh tim *engineering*. Sistem ini menunjukkan bahwa sebagian besar sampah operasional dapat dialihkan dari

tempat pembuangan akhir melalui pemanfaatan kembali, sehingga hanya residu yang memerlukan pengangkutan akhir. Indikator pemilahan sampah dinilai tercapai dan menjadi aspek yang paling matang, ditunjukkan oleh pemilahan yang konsisten di seluruh departemen dengan pelabelan yang jelas serta berpotensi menekan biaya pengangkutan residu melalui penyaluran ke budidaya maggot dan proses daur ulang.

Tabel 6. Penggunaan Material Ramah Lingkungan dan Rencana Eliminasi Plastik

No	Material	Volume Pemakaian	Status / Rencana
1	Paper bag (kantong kertas)	100 pcs / bulan	Sudah menggantikan kantong plastik
2	Paper straw (sedotan kertas)	1-2 pak / bulan (100 pcs/pak)	Sudah menggantikan sedotan plastik
3	Gelas kaca dan polikarbonat reusable	800 pcs (reusable)	Menggantikan gelas plastik sekali pakai
4	Menu barcode (daur ulang kayu)	40 pcs (reusable)	Mengurangi pencetakan menu berkala
5	Wooden cutlery (sendok/garpu kayu)	50 set / bulan	Untuk pesanan bawa pulang, menggantikan peralatan plastik
6	Takeaway cup	50–70 cup / bulan	Masih plastik — target eliminasi
7	Takeaway box	50 set / bulan	Masih plastik — target eliminasi

No	Material	Volume Pemakaian	Status / Rencana
8	Garbage bag	300 pcs / bulan	Masih plastik — target eliminasi

Sumber: Olahan peneliti (2026)

Tabel pemakaian dan rencana eliminasi material plastik menunjukkan bahwa sebagian besar material plastik sekali pakai telah digantikan dengan paper bag (100 lembar/bulan), paper straw ($\frac{1}{2}$ pak atau 100 batang/bulan), gelas kaca dan polikarbonat yang dapat digunakan kembali, menu barcode dari daur ulang sumpit kayu, serta wooden cutlery (50 set/bulan). Namun, beberapa item masih menggunakan plastik, yaitu takeaway cup (50–70 cup/bulan), takeaway box, dan garbage bag, sehingga implementasi penggunaan material ramah lingkungan belum sepenuhnya menyeluruh. Penerapan ini telah

mendukung Peraturan Gubernur Bali Nomor 97 Tahun 2018 melalui penggantian sedotan, kantong, dan gelas plastik, sementara item plastik yang tersisa menjadi target eliminasi berikutnya. Secara keseluruhan, indikator penggunaan material ramah lingkungan dinilai tercapai sebagian. Meskipun biaya material ramah lingkungan relatif lebih tinggi, penerapannya mendukung komitmen keberlanjutan dan meningkatkan citra perusahaan. Kendala utama yang masih dihadapi adalah belum tersedianya alternatif non-plastik yang ekonomis dan tahan untuk takeaway box dan garbage bag.

Tabel 7. Proporsi Asal Bahan Baku Berdasarkan Nilai Pembelian

No	Kategori Asal	Nilai (Rp)	Persen	Contoh Bahan Utama
1	Lokal Bali	9.476.000	44,6%	Sayuran organik, seafood, ayam lokal, cabai tanam sendiri
2	Luar Bali (Nasional/Nusantara)	4.505.000	21,2%	Oyster Lombok, Wagyu Tokusen
3	Impor	7.287.000	34,3%	Striploin Australia, mozzarella, krim Prancis
	TOTAL	21.268.000	100%	Lokal + Nusantara 65,7%

Sumber: Olahan peneliti (2026)

Penggunaan bahan pangan lokal dan Nusantara mencapai 65,7% dari total nilai pembelian, sedangkan bahan impor sebesar 34,3%. Bahan impor didominasi striploin Australia yang secara bertahap digantikan oleh wagyu Tokusen lokal, didukung penggunaan pemasok lokal untuk sayur serta telur cage-free yang

mencerminkan perhatian terhadap kesejahteraan hewan dan keberlanjutan. Secara keseluruhan, indikator penggunaan bahan pangan lokal dinilai tercapai dengan baik, karena proporsi bahan lokal lebih tinggi dibandingkan impor. Penggunaan bahan lokal juga membantu menekan biaya logistik

dan mengurangi ketergantungan pada fluktuasi harga impor. Namun, beberapa komoditas premium seperti mozzarella, krim Prancis, dan sebagian daging masih harus diimpor karena belum tersedia substitusi lokal yang setara, sementara proses peralihan ke wagyu Tokusen masih berlangsung secara bertahap.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi green practice di Roosterfish Beach Club telah berjalan melalui tiga dimensi utama, yaitu green action, green food, dan green donation, dengan tingkat keberhasilan yang berbeda pada setiap indikator. Pada dimensi green action, indikator pemilahan dan pengelolaan limbah merupakan aspek yang paling matang, sedangkan efisiensi energi, efisiensi air, dan penggunaan material ramah lingkungan masih memerlukan penyempurnaan, terutama pada pemanfaatan energi terbarukan, otomatisasi sistem pengelolaan air, dan eliminasi penggunaan plastik secara menyeluruh.

Pada dimensi green food, penggunaan bahan pangan lokal dan organik, penerapan sistem distribusi yang efisien, serta penerapan konsep zero waste melalui pengolahan kembali bahan pangan dan sistem Sunday Brunch bottomless berhasil mengurangi limbah makanan serta meningkatkan efisiensi pemanfaatan sumber daya

Sementara itu, implementasi green donation diwujudkan melalui

kegiatan coral planting, beach clean-up, penanaman mangrove, serta kerja sama dengan BUMDA Desa Kutuh, Pandawa Manajemen, dan masyarakat lokal. Program ini tidak hanya mendukung pelestarian lingkungan pesisir tetapi juga meningkatkan partisipasi masyarakat, meskipun keterlibatan seluruh departemen internal masih perlu ditingkatkan.

Temuan penelitian ini sejalan dengan Parwati et al. (2022) yang menyatakan bahwa green action mencakup efisiensi energi, efisiensi air, pengelolaan limbah, dan penggunaan material ramah lingkungan sebagai praktik operasional keberlanjutan. Hasil penelitian juga mendukung temuan Ardiansyah dan Iskandar (2021) bahwa efisiensi energi, air, dan limbah merupakan komponen utama hotel berkelanjutan. Namun, sebagaimana ditemukan Pradipa (2024) dan Artana (2024), penggunaan beberapa material plastik serta keterbatasan otomatisasi masih menjadi tantangan implementasi.

Pada dimensi green food, hasil penelitian sejalan dengan Akbara et al. (2025) mengenai pentingnya penggunaan bahan pangan lokal dan organik dalam mengurangi emisi karbon. Temuan ini juga mendukung penelitian Sarwaja (2025) mengenai efektivitas pengurangan food waste melalui perubahan sistem pelayanan, serta berbeda dengan Saputra (2025) yang masih menemukan ketergantungan tinggi terhadap bahan baku luar daerah.

Pada dimensi green donation, hasil penelitian mendukung pandangan Rumagesan et al. (2022) dan Isrososiawan et al. (2021) bahwa konservasi lingkungan dan kolaborasi dengan masyarakat merupakan bentuk nyata green donation. Selain itu, hasil penelitian juga memperkuat temuan Saputra (2025) dan Sarwaja (2025) mengenai pentingnya pemberdayaan komunitas lokal dalam mendukung keberlanjutan lingkungan.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa implementasi green practice memberikan kontribusi nyata terhadap keberlanjutan lingkungan melalui efisiensi penggunaan energi dan air, pengurangan limbah, peningkatan penggunaan bahan pangan lokal, penurunan food waste, serta pelestarian ekosistem pesisir melalui kegiatan konservasi. Selain memberikan manfaat lingkungan, praktik tersebut juga menghasilkan efisiensi biaya operasional, memperkuat citra perusahaan sebagai destinasi wisata berkelanjutan, serta meningkatkan kolaborasi dengan masyarakat lokal dalam mendukung pembangunan pariwisata yang berkelanjutan.

Penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan. Implementasi green practice belum sepenuhnya optimal karena masih terdapat penggunaan takeaway box, garbage bag, dan beberapa material plastik lainnya, pemantauan penggunaan air masih dilakukan secara manual, serta belum diterapkannya energi terbarukan seperti panel surya.

Selain itu, kapasitas pengolahan limbah organik melalui budidaya maggot masih terbatas dan keterlibatan seluruh departemen dalam kegiatan green donation belum merata. Dari sisi penelitian, kajian hanya dilakukan pada satu objek penelitian sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasi untuk seluruh industri beach club atau hotel di Indonesia.

D. Kesimpulan

Implementasi *green action* di Roosterfish Beach Club telah berjalan pada lima indikator, yaitu efisiensi energi, efisiensi air, pemilahan sampah, pengelolaan limbah, serta penggunaan material dan produk ramah lingkungan. Efisiensi energi dilakukan melalui sistem *timer* otomatis dan lampu LED, sedangkan efisiensi air diterapkan melalui penampungan otomatis serta *urinal* dan keran tekan otomatis. Pemilahan sampah dan pengelolaan limbah merupakan aspek paling matang, ditopang sistem pelabelan dan kemitraan dengan Pandawa Manajemen, BUMDA Desa Kutuh, serta budidaya maggot. Penggunaan material ramah lingkungan diwujudkan melalui sedotan kertas, gelas kaca, sendok kayu, dan menu *barcode*, meskipun penggunaan plastik pada *garbage bag* dan *takeaway box* masih menjadi catatan. *Green action* berkontribusi terhadap efisiensi pemanfaatan sumber daya serta pengurangan limbah dan pencemaran.

Implementasi *green food* di Roosterfish Beach Club telah berjalan

kuat pada empat indikator, yaitu penggunaan bahan pangan lokal, penggunaan produk organik, pengurangan jejak karbon dalam rantai pasok pangan, serta efisiensi input dan pengelolaan limbah pangan. Dapur mengutamakan bahan lokal seperti sayuran organik Plaga Farm, telur *cage-free*, oyster Lombok, dan daging wagyu Tokusen, serta memilih pemasok bersertifikat dengan distribusi satu pintu. Penerapan prinsip *zero waste* melalui pengolahan *trimming* menjadi saus dan kaldu, serta peralihan *Sunday Brunch* dari sistem *buffet* ke *bottomless*, terbukti efektif mengurangi *food waste*. *Green food* menjadi dimensi dengan kontribusi paling signifikan terhadap pengurangan limbah dan efisiensi sumber daya.

Implementasi *green donation* di Roosterfish Beach Club telah berjalan pada empat indikator, yaitu kontribusi terhadap pelestarian lingkungan, dukungan sumber daya pada inisiatif konservasi, kepedulian sosial lingkungan, dan pemberdayaan komunitas lokal. Kegiatan utama meliputi *coral planting* yang diintegrasikan dengan *Sunday Brunch*, *beach clean-up*, penanaman mangrove, dan Sungai Watch, yang dikoordinasikan melalui HRD serta melibatkan kerja sama dengan Pandawa Manajemen dan BUMDA Desa Kutuh. Meskipun demikian, keterlibatan antardepartemen belum sepenuhnya merata. *Green donation* berkontribusi terhadap terpeliharanya daya dukung

ekosistem pesisir sekaligus pemberdayaan komunitas lokal.

Penelitian ini menegaskan bahwa penerapan ketiga dimensi *green practice* berperan krusial dalam mendukung keberlanjutan lingkungan di kawasan pesisir Pantai Pandawa. Secara keseluruhan, Roosterfish Beach Club telah mencapai Indeks Keberlanjutan sebesar 71% pada *Balanced Scorecard*, suatu capaian yang tergolong baik dan hanya berselisih satu poin dari target kategori K (di atas 72%). Capaian yang sudah tinggi ini menunjukkan bahwa komitmen keberlanjutan perusahaan telah berjalan efektif, sehingga penguatan otomatisasi pengawasan operasional serta sistem pencatatan data kuantitatif menjadi langkah strategis yang relatif ringan untuk mengantarkan Roosterfish Beach Club melampaui ambang target keberlanjutan ideal tersebut pada masa mendatang.

E. Daftar Pustaka

- Abka, R. K. (2022). *Implementasi Green Action Dan Green Food Dalam Restoran*.
- Abka, R. K. (2022). *Implementasi Green Action Dan Green Food Dalam Restoran*.
- Ardiansyah, I., & Iskandar, H. (2021). Implementation Of Green Hotel Management 5-Star Hotel In Jakarta, Case Study: The Dharmawangsa Hotel Jakarta. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 704(1), 012034. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/704/1/012034>
- Budiasih, I. G. A. N., & Latrini, M. Y. (2023). *Konstruksi Model*

- Sustainability Report Pada Hotel Bintang Lima Di Bali. *E-Jurnal Akuntansi*, 33(9).
<https://doi.org/10.24843/EJA.2023.V33.I09.P13>
- Ilmiyah, S., Dalem, A. A. G. R., & Muksin, I. K. (2021). Pengelolaan Sampah Anorganik Pada Alila Villas Uluwatu, Bali. *Jurnal Biologi Udayana*, 25(1), 83.
<https://doi.org/10.24843/JBIU-NUD.2021.V25.I01.P09>
- Istacahyani, I. A. M., Sunarta, I. N., & Sukewijaya, I. M. (2024). Kemampuan Daya Dukung Wisata Dan Kepuasan Wisatawan Di Nusa Lembongan. *Ecotrophic : Jurnal Ilmu Lingkungan (Journal Of Environmental Science)*, 18(1), 84.
<https://doi.org/10.24843/EJES.2024.V18.I01.P07>
- Noviarita, H., Kurniawan, M., & Nurmalia, G. (2021). Pengelolaan Desa Wisata Dengan Konsep Green Economy Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid-19 (Studi Pada Desa Wisata Di Provinsi Lampung Dan Jawa Barat). *Jurnal Akuntansi Dan Pajak*, 22(2), 546.
<https://doi.org/10.29040/Jap.V22i2.3761>
- Ramaputra, I. G. B. R., & Haes, P. E. (2023). Pencegahan Banjir Melalui Pendampingan Pembuatan Saringan Sampah Di Desa Abuan, Bangli. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 6(3), 977–983.
<https://doi.org/10.30591/Japhb.V6i3.4932>
- Rumagesan, S., Bagiastuti, N. K., & Komala Sari, I. G. A. M. K. (2022). *Penerapan Green Practices Pada Food \& Beverage Department Di Fox Hotel Jimbaran.*
- Widjaya, H. (2024). *Kesadaran Lingkungan Karyawan Dalam Mendukung Implementasi Green Practice Pada Restoran Grand Istana Rama Hotel Bali.*