

ABSTRAK

Dalam upaya pencapaian target 8.9 yang tercantum pada *Sustainable Development Goals* tahun 2030 yaitu menyusun dan melaksanakan kebijakan untuk mempromosikan pariwisata berkelanjutan yang menciptakan lapangan kerja dan mempromosikan budaya dan produk lokal, maka penelitian ini dilakukan di Taman Sari Resort Pemuteran, karena hotel ini merupakan obyek penelitian yang tepat untuk pelaksanaan pariwisata berkelanjutan serta pentingnya implementasi yang dilaksanakan sesuai dengan poin 8.9 oleh *Sustainable Development Goals* 2030.

Hotel merupakan salah satu unit swasta yang dinilai UNWTO, sebagai pemangku kebijakan dalam proses pariwisata berkelanjutan. Namun seiring dengan berkembangnya zaman, hotel tak luput dari berbagai masalah salah satunya Pengelolaan Lingkungan merupakan salah satu solusi mengurangi dampak negatif *Solid Waste*. Melihat dari berbagai penelitian sebelumnya, penulis memutuskan untuk mengambil tiga variabel yaitu *Green Food Purchase*, *Green Kitchen* dan *Plastic Prevention* untuk dijadikan alat ukur sebuah *Environmental Management*.

Proses penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan wawancara mendalam untuk pengambilan data. Narasumber yang terlibat dalam penelitian ini adalah pihak internal Taman Sari Resort yang terdiri dari pihak manajemen dan owner berjumlah 6 orang, kemudian pihak eksternal Taman Sari Resort yang terdiri dari 2 pekerja profesional, 1 orang tokoh masyarakat dan 1 orang mewakili pemerintah. Terakhir adalah pihak tamu yang menginap di Taman Sari Resort yang berjumlah 5 orang. Adapun pengambilan data lainnya dilakukan dengan pengumpulan data sekunder.

Penelitian ini menyampaikan bahwa pihak Taman Sari Resort telah memiliki komitmen untuk bertanggung jawab social membeli bahan baku organik lokal dari masyarakat pemuteran, membuat *live kitchen* yang membuat konsumen dapat melihat langsung prosesnya, memiliki chef & tim yang memiliki keahlian mengolah makanan, serta menggunakan bahan alami pengganti bahan plastiK. Hanya saja masih ada beberapa ruang yang perlu diperbaiki seperti, membeli bahan baku yang memiliki *eco label*, Set menu yang masih konvensional serta produk hasil daur-ulang, yang bernilai jual komersil.

Hasil dari penelitian ini diharapkan menjadi tolak ukur evaluasi Taman Sari Resort dalam hal pengelolaan manajemen berbasis lingkungan, dimana memperhatikan material bahan baku yang dipakai, konsep dapur yang adaptif dan memiliki sensitifitas terhadap lingkungan, serta mengurangi penggunaan plastik untuk kegiatan operasional agar kedepannya Taman Sari Resort tetap menjadi

salah satu pemangku kepentingan terdepan, untuk pelaku pariwisata yang ada di desa Pemuteran, Bali.

Kata Kunci : *Environmental Management, Green Food Purchase, Green Kitchen, Plastic Prevention,*