

Implementasi Zero Waste Sebagai Strategi Pariwisata Berkelanjutan : Studi Kasus Desa Potato Head Bali

Komang Aang Angkus Prana

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

*Corresponding email: kmaangangkusp@gmail.com

Abstrak:

Pariwisata di zaman sekarang banyak yang bertujuan untuk meraih keuntungan besar, namun terkadang lupa dibalik kemewahan ada lingkungan yang tercemar, salah satu cara untuk tetap membangun wisata yang bisa dinikmati semua orang adalah dengan berkelanjutan, pariwisata berkelanjutan bisa menjadi jalan untuk sebuah wisata bisa dinikmati hingga di masa yang akan datang, penelitian ini bertujuan untuk menganalisa penerapan prinsip *Zero Waste* pada Desa Potato Head, menganalisa cara Hotel Desa Potato Head mempertahankan prinsip *Zero Waste*, metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan ini pembahasan secara keseluruhan pada penelitian ini menunjukkan bahwa Hotel Desa Potato Head secara keseluruhan telah berhasil menerapkan prinsip *Zero Waste* dengan baik, sebanyak 90% sampah telah di kelola dan terpilah dengan baik.

Kata Kunci: Pariwisata Berkelanjutan, *Zero Waste*, Desa Potato Head

Abstract

Tourism nowadays aims to gain big profits, but sometimes forget that behind the luxury there is a polluted environment, one way to continue to build tourism that can be enjoyed by everyone is by being sustainable, sustainable tourism can be a way for tourism to be enjoyed into the future, this study aims to analyze the application of the Zero Waste principle in Potato Head Village, analyze how Potato Head Village Hotel maintains the Zero Waste principle, the method used in this study is descriptive qualitative, with this the overall discussion in this study shows that Potato Head Village Hotel as a whole has succeeded in implementing the Zero Waste principle well, as much as 90% of waste has been managed and sorted well.

Keyword: Sustainable Tourism, *Zero Waste*, Potato Head Village Hotel

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sektor strategis yang mendukung pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, dan pembangunan daerah di Bali. Namun, perkembangan aktivitas pariwisata juga menimbulkan tekanan terhadap daya dukung lingkungan melalui peningkatan konsumsi air, energi, makanan, barang kemasan, dan berbagai produk sekali pakai. Berdasarkan data Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional, timbulan sampah di Provinsi Bali pada 2024 mencapai sekitar 1,2 juta ton. Denpasar menjadi salah satu wilayah dengan kontribusi terbesar, sedangkan komposisi sampahnya didominasi oleh sampah organik, terutama sisa makanan dan material tanaman. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa persoalan sampah di Bali tidak hanya berkaitan dengan plastik dan material anorganik, tetapi juga mencakup tingginya timbulan sampah organik yang membutuhkan pengelolaan sejak dari sumbernya (Hasjanah & Simanjuntak, 2025).

Aktivitas pariwisata dan perhotelan memiliki hubungan erat dengan timbulan sampah karena operasional akomodasi melibatkan pelayanan kamar, restoran, penyelenggaraan kegiatan, pencucian, pengadaan barang, serta konsumsi makanan dan minuman oleh wisatawan. Limbah yang dihasilkan dapat berupa sisa makanan, plastik kemasan, botol, kaca, logam, tekstil, minyak jelantah, limbah cair, dan residu yang tidak dapat didaur ulang. Apabila tidak dikelola secara memadai, peningkatan sampah dapat menambah beban fasilitas pengangkutan dan tempat pemrosesan akhir, mencemari sungai dan kawasan pesisir, menurunkan kualitas lingkungan destinasi, serta mengancam keberlanjutan industri pariwisata itu sendiri. Penelitian Diaz-Farina et al. (2023) menunjukkan bahwa sampah dari kegiatan hospitality telah menjadi salah satu tantangan keberlanjutan destinasi dan membutuhkan perubahan dalam operasional internal usaha serta dukungan sistem pengelolaan sampah di tingkat daerah.

Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan untuk mengatasi persoalan tersebut adalah zero waste. Konsep ini menempatkan pencegahan timbunan sampah sebagai prioritas, diikuti dengan pengurangan penggunaan material, penggunaan kembali, daur ulang, pengomposan, dan pemulihan sumber daya. Karena itu, zero waste tidak dapat dipahami sebatas aktivitas memilah dan mendaur ulang sampah yang telah dihasilkan. Zero waste menuntut perubahan sejak tahap perencanaan produk, pembelian bahan, hubungan dengan pemasok, penyajian makanan, pelayanan kepada tamu, hingga penanganan material setelah digunakan. Pendekatan tersebut sejalan dengan ekonomi sirkular yang berupaya mempertahankan nilai guna produk dan material selama mungkin sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap pola linear ambil, gunakan, dan buang. Strippoli et al. (2024) menjelaskan bahwa strategi ekonomi sirkular dalam pariwisata umumnya mencakup reduce, reuse, recycle, dan recover serta dapat berkontribusi terhadap pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan, khususnya konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab.

Penerapan zero waste dalam industri perhotelan membutuhkan pendekatan yang lebih luas daripada penyediaan tempat sampah terpilah. Keberhasilannya dipengaruhi oleh komitmen pimpinan, budaya organisasi, kompetensi karyawan, standar operasional, sistem pengadaan, keterlibatan tamu dan pemasok, ketersediaan teknologi, serta dukungan infrastruktur pengelolaan sampah. Pelatihan karyawan, misalnya, terbukti menjadi salah satu strategi penting untuk mencegah terbentuknya sampah dalam kegiatan hospitality (Diaz-Farina et al., 2023). Selain itu, penggunaan indikator kinerja diperlukan untuk mengukur volume sampah, tingkat pengurangan, persentase penggunaan kembali, tingkat pengalihan sampah dari tempat pemrosesan akhir, dan kontribusi program terhadap aspek lingkungan, sosial, serta ekonomi (Voukkali et al., 2023). Tanpa pengukuran yang konsisten, klaim zero waste berisiko hanya menjadi komunikasi lingkungan yang tidak dapat dievaluasi keberhasilannya.

Meskipun memiliki potensi yang besar, penerapan ekonomi sirkular dan zero waste pada sektor perhotelan di Indonesia masih menghadapi berbagai hambatan. Bittner et al. (2024) mengidentifikasi bahwa keterbatasan infrastruktur, lemahnya penegakan dan fasilitasi regulasi, kurangnya pendidikan, serta pola pikir yang belum mendukung sirkularitas menjadi kendala penting dalam konteks Indonesia. Temuan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan program zero waste tidak hanya ditentukan oleh kemampuan hotel dalam mengolah sampah, tetapi juga oleh kemampuannya membangun jaringan kerja sama dengan pemasok, pengolah material, pemerintah, komunitas lokal, tenaga kerja, dan wisatawan. Dengan demikian, zero waste perlu ditempatkan sebagai strategi organisasi dan kolaborasi antarpemangku kepentingan, bukan sekadar sebagai program teknis departemen lingkungan.

Desa Potato Head di Seminyak, Bali, merupakan salah satu usaha hospitality yang mengembangkan prinsip keberlanjutan sebagai bagian dari filosofi dan kegiatan operasionalnya. Komitmen untuk mentransformasi properti menuju model perhotelan regeneratif mulai diperkuat pada 2016, sedangkan misi menuju zero waste dijalankan sejak 2017. Pada tahun yang sama, penggunaan plastik sekali pakai mulai dilarang dalam kegiatan yang melibatkan tamu, pemasok, dan karyawan. Hingga 2025, Desa Potato Head dilaporkan telah mengalihkan sekitar 97,5% sampahnya dari tempat pemrosesan akhir. Capaian tersebut diperoleh melalui pengurangan material sekali pakai, pemilahan di sumber, pengomposan, pengolahan sampah makanan, penggunaan kembali material, serta pengembangan fasilitas untuk mengolah sampah anorganik menjadi barang fungsional.

Praktik zero waste di Desa Potato Head tidak berhenti pada penanganan sampah setelah terbentuk, tetapi juga diintegrasikan ke dalam desain produk, pelayanan tamu, pengadaan, makanan dan minuman, serta pengembangan fasilitas. Berbagai material seperti plastik HDPE, kaca pecah, tekstil bekas, minyak jelantah, keramik, dan sisa bahan organik dimanfaatkan kembali menjadi furnitur, wadah, aksesoris, lilin, produk tekstil, dan

perlengkapan operasional. Salah satu produk kursinya dibuat dengan memanfaatkan material plastik yang setara dengan 833 botol plastik. Proses pengolahan tersebut juga ditampilkan kepada tamu sehingga fasilitas pengolahan tidak hanya berfungsi sebagai area produksi, tetapi juga sebagai sarana edukasi mengenai hubungan antara konsumsi, limbah, desain, dan keberlanjutan.

Kajian mengenai zero waste dan ekonomi sirkular dalam industri hospitality terus berkembang, tetapi sebagian besar penelitian masih menitikberatkan pada identifikasi jenis sampah, pengurangan sampah makanan, proses daur ulang, hambatan penerapan, atau efisiensi teknis. Penelitian yang secara khusus menjelaskan bagaimana sebuah hotel di Indonesia mempertahankan praktik zero waste dalam jangka panjang melalui integrasi komitmen manajemen, budaya organisasi, keterlibatan karyawan, kolaborasi pemangku kepentingan, inovasi material, dan pengukuran kinerja masih relatif terbatas. Di sisi lain, studi mengenai Desa Potato Head lebih banyak ditemukan dalam laporan keberlanjutan, publikasi organisasi industri, atau media desain, sedangkan analisis akademik yang menghubungkan praktik operasionalnya dengan strategi pariwisata berkelanjutan masih memerlukan pendalaman. Kesenjangan tersebut memberikan ruang untuk menelaah zero waste bukan hanya sebagai hasil akhir berupa berkurangnya sampah, tetapi sebagai proses organisasi yang dibangun, dijalankan, dievaluasi, dan dikembangkan secara berkelanjutan.

Kebaruan penelitian ini terletak pada analisis terpadu terhadap proses implementasi dan keberlanjutan zero waste di Desa Potato Head Bali. Penelitian tidak hanya mengidentifikasi teknik pengurangan, pemilahan, penggunaan kembali, dan daur ulang, tetapi juga menganalisis peran komitmen manajemen, kebijakan operasional, budaya organisasi, keterlibatan karyawan dan tamu, kerja sama dengan pemasok serta pengolah sampah, inovasi desain, dan sistem pengukuran kinerja. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis implementasi prinsip zero waste dalam operasional Desa Potato Head, mengidentifikasi faktor yang mendukung konsistensi penerapannya, serta menjelaskan kontribusinya terhadap pariwisata berkelanjutan di Bali. Hasil penelitian diharapkan dapat menghasilkan pembelajaran dan kerangka praktik yang dapat diadaptasi oleh usaha perhotelan lain dengan mempertimbangkan karakteristik organisasi, kapasitas teknologi, dan kondisi sistem pengelolaan sampah pada masing-masing destinasi.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan desain studi kasus tunggal yang berlokasi di Desa Potato Head Bali. Pendekatan deskriptif kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan memperoleh gambaran yang mendalam dan sistematis mengenai implementasi prinsip *zero waste*, faktor-faktor yang mendukung konsistensi penerapannya, serta kontribusinya terhadap pariwisata berkelanjutan. Menurut Sandelowski (2000), penelitian deskriptif kualitatif bertujuan menghasilkan uraian yang komprehensif mengenai suatu peristiwa atau pengalaman dengan tetap dekat pada data, bahasa, dan realitas yang ditemukan di lapangan. Pendekatan ini juga memungkinkan suatu fenomena dipelajari dalam kondisi alamiahnya tanpa harus membatasi temuan pada variabel atau kerangka teoritis yang telah ditentukan sebelumnya (Hall, 2024). Desain studi kasus digunakan karena penelitian berfokus pada satu unit analisis tertentu, yaitu Desa Potato Head, sebagai usaha hospitality yang menerapkan prinsip *zero waste* dalam kegiatan operasionalnya.

Data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara semi-terstruktur. Observasi dilakukan untuk mengamati proses pemilahan, pengumpulan, pengolahan, penggunaan kembali, dan daur ulang berbagai jenis limbah serta penerapan kebijakan pengurangan sampah dalam operasional Desa Potato Head. Wawancara dilakukan dengan informan yang dipilih secara purposive, yaitu pihak-pihak yang memiliki pengetahuan dan keterlibatan langsung dalam

pelaksanaan program *zero waste*, terutama pihak manajemen dan pemandu dalam program “Follow the Waste Tour”. Wawancara diarahkan untuk menggali informasi mengenai latar belakang penerapan program, kebijakan operasional, komitmen manajemen, keterlibatan karyawan dan tamu, inovasi pengolahan material, kerja sama dengan pemangku kepentingan, hambatan yang dihadapi, serta strategi mempertahankan program dalam jangka panjang. Sementara itu, data sekunder diperoleh melalui studi pustaka terhadap artikel jurnal ilmiah, buku, laporan keberlanjutan, dokumentasi perusahaan, foto, arsip, dan sumber tertulis lain yang relevan dengan *zero waste*, ekonomi sirkular, pengelolaan limbah perhotelan, dan pariwisata berkelanjutan.

Data dianalisis menggunakan analisis tematik yang dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu mentranskripsikan dan memahami keseluruhan data, memberikan kode pada informasi yang relevan, mengelompokkan kode ke dalam kategori, mengidentifikasi tema utama, meninjau kembali kesesuaian tema dengan data, serta menyusun interpretasi dan kesimpulan penelitian. Analisis tematik digunakan karena dapat membantu peneliti mengidentifikasi, mengorganisasi, dan menjelaskan pola-pola makna yang muncul dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi (Braun & Clarke, 2006). Tema-tema penelitian diarahkan pada implementasi operasional *zero waste*, komitmen manajemen, budaya organisasi, keterlibatan pemangku kepentingan, inovasi pengelolaan limbah, hambatan penerapan, konsistensi program, dan kontribusinya terhadap pariwisata berkelanjutan. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan triangulasi teknik dengan membandingkan informasi dari pihak manajemen, pemandu “Follow the Waste Tour”, hasil observasi lapangan, dan dokumen pendukung. Proses analisis juga dilakukan secara sistematis melalui pencatatan hasil wawancara, dokumentasi proses pengodean, serta penelusuran hubungan antara data dan tema agar hasil penelitian memiliki kredibilitas dan dapat dipertanggungjawabkan (Nowell et al., 2017; Korstjens & Moser, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan prinsip *Zero Waste* di Desa Potato Head

Dalam penerapan prinsip *Zero Waste* di Desa Potato Head banyak faktor yang mendukung berhasilnya prinsip ini, salah satu faktor adalah adanya *Sustainability Department*, departemen ini adalah sebuah departemen yang tidak menghasilkan profit melainkan mengeluarkan cost tambahan, namun dengan adanya departemen ini Hotel Desa Potato Head bisa menerapkan prinsip *Zero Waste* karena dengan adanya departemen ini maka segala pengelolaan sampah sampai dengan pemilahan dirancang oleh departemen sustainability, tugas utama mereka memastikan penerapan *Zero Waste* sesuai dengan keinginan dari pemilik Desa Potato Head yaitu Bapak Ronald Akili.

Pada awal Tahun 2017 Desa Potato Head memiliki keinginan untuk mengurangi sampah yang berakhir di TPA (Tempat Pembuangan Akhir), mereka memulai langkah awal dengan hanya memilah sampah organik dan non-organik dan tetap berakhir di tempat pembuangan akhir, namun pada Tahun 2019 Desa Potato Head mulai mengembangkan klasifikasi sampah menjadi organik kompos, non-organik, makanan ternak, dan *medical waste*, serta sampah residu, setelah mereka menambah klasifikasi selanjutnya ada inovasi untuk mendaur ulang bahan non-organik menjadi barang yang bisa digunakan kembali. Selain itu mereka membuat program keberlanjutan untuk bisa menyebarluaskan apa saja yang telah mereka lakukan untuk memilah mengelola serta mendaur ulang sampah yang mereka hasilkan dari operasional hotel.

Sampah yang dihasilkan oleh masing – masing departemen tentu berbeda, seperti halnya departemen F&B akan menghasilkan sampah berupa masker, sarung tangan latex, makanan sisa, sampah plastik sisa tamu dan lainnya, untuk departemen housekeeping akan menghasilkan sampah plastik, kaca, sampah non-organik yang dihasilkan oleh tamu serta

lainnya, untuk departemen engineering akan menghasilkan sampah B3 (Bahan Berbahaya Beracun) seperti oli bekas, aki bekas, baterai, bola lampu, kabel, dan lainnya.

Adapun kebijakan yang diterapkan di Desa Potato Head, kebijakan dalam membantu menjaga lingkungan dan sosial dalam mendukung pariwisata berkelanjutan, beberapa kebijakan diperuntukkan untuk karyawan dan juga tamu yang menginap. Kebijakan tersebut dapat berupa poster yang berisi larangan penggunaan *single use plastic*, media visual dibuat untuk tetap mengingatkan karyawan apa yang boleh dan tidak boleh dibawa pada saat memasuki lingkungan kerja, ataupun tanda papan yang menunjukkan pemilahan sampah berdasarkan jenisnya. Diharapkan kebijakan ini mampu membantu dalam pemilahan sampah agar pada saat sampai ditahap pemeriksaan kembali di *Waste Separation Room* sampah sudah dalam keadaan terpilah dan akan lebih mudah untuk mengolah sampah tersebut, juga lebih mudah untuk dibawa kepada rekanan yang sudah bekerja sama dalam pengolahan sampah yang ada di Hotel Desa Potato Head.

Klasifikasi sampah yang ada di Desa Potato Head dibagi menjadi empat, yaitu material Non-Organik seperti botol dan gelas plastik, koran, majalah, kertas, karton kemasan, sedotan tetrapack, kaca, keramik, kaleng, plastik sekali pakai, printing material, tisu, aluminium foil, kertas minyak. Material Makanan Ternak unggas, daging, ikan, tulang ikan, bumbu dapur, lemak, produk susu, tepung, buah naga, papaya, markisa, nasi, nanas, pasta, sayuran, jagung, strawberry, pisang, semangka, roti, kentang, tomat, anggur, olive. Material Organik Kompos seperti ranting pohon, bambu, dedaunan, bunga, kulit telur, kantung teh, kulit salak, batang pohon nanas, jeruk, lemon, lime, daun mint, kepala udang, daun pisang, daun nanas, daun serai, tulang, kayu manis, pelepah daun, daun wortel, tongkol jagung, pandan, kulit alpukat, biji buah, tusuk sate, sedotan bambu, cabe. *Medical Waste* seperti alat cukur bekas, pembalut bekas, perban bekas, popok bekas, sarung tangan bekas, masker bekas, tisu bekas darah, tisu bekas ingus, tisu bekas ludah, alat medis. Semua kategori sampah tadi tidak hanya menjadi acuan untuk pemilahan sampah di Hotel namun setiap kategori diberikan tempat sampah berwarna khusus, guna agar karyawan di Hotel lebih mudah untuk melakukan pemilahan, kategori warna yang diterapkan adalah warna merah untuk Non-Organik, warna hijau untuk Organik Kompos, warna kuning untuk *Medical Waste*, dan warna biru untuk Makanan Ternak.

Proses penerapan prinsip *Zero Waste* tidak hanya berhenti sampai di pemilahan namun ada juga proses mendaur ulang, limbah yang didaur ulang adalah berupa limbah Non-Organik, secara spesifik adalah plastik HDPE (*High Density Polyethylene*) limbah atau sampah yang memiliki ketahanan dalam suhu panas tertentu seperti botol sampo, botol sabun, botol oli, botol detergen, tempat susu, jerigen, tempat botol bir (kerat), mainan plastik, semua limbah ini nantinya diolah menjadi barang yang bisa digunakan di operasional hotel, cara pengolahannya adalah pertama semua limbah HDPE dikumpulkan di satu wadah besar, lalu dipotong kecil kecil menggunakan mesin pemotong setelah itu akan dicuci bersih dengan mesin pencuci setelah dicuci dikeringkan menggunakan mesin pengering, setelah itu akan di *press* menggunakan mesin *hot press* yang kemudian akan membentuk sebuah panel persegi, setelah itu akan di *press* kembali menggunakan mesin *cold press* dimana mesin ini berfungsi untuk mendinginkan secara instan setelah di *press* menggunakan mesin *hot press*, setelah jadi sebuah panel kotak kemudian akan ada mesin pemotong yang di program khusus untuk membentuk design pemotongan yang bernama CNC (Control Numeric Computer) Router, dan setelah itu akan ada proses perakitan hingga nantinya menjadi barang yang diinginkan seperti kursi, hiasan atas botol mineral, dan masih banyak lagi. Selain limbah HDPE ada limbah Styrofoam dimana limbah ini berasal dari pembelian barang elektronik yang dipergunakan untuk operasional hotel, limbah Styrofoam ini dibuat menjadi barang amenities di kamar hotel seperti tempat sampah, tempat sabun, tempat vas, kotak tisu dan masih banyak lagi, cara mendaur ulangnya adalah pertama Styrofoam dipotong menjadi potongan kecil yang cukup untuk masuk kedalam wadah, setelah itu akan dituangkan tinner untuk

melelehkan Styrofoam setelah mencair akan dicampur dengan bubuk kulit kerang, bubuk kulit kerang ini berasal dari cangkang kerang bekas pemakaian operasional dapur dimana salah satu restoran yang menyajikan masakan kerang nantinya kulit kerang akan diambil dan diolah kembali, untuk menjadi bubuk pertama kulit kerang dicuci bersih kemudian akan dimasukkan kedalam mesin pencacah agar kulit kerang hancur dan menjadi bubuk, kembali lagi dengan hasil Styrofoam yang sudah mencair lalu ditambah dengan bubuk kulit kerang kemudian akan dicampur lagi dengan limbah HDPE yang sudah terpotong kecil – kecil setelah itu akan ditambahkan cat warna akrilik agar warna yang dihasilkan tidak cepat pudar bila barang sudah terpakai selama beberapa bulan, setelah semuanya tercampur akan membentuk seperti adonan roti, lalu adonan dimasukan kedalam wadah pencetak untuk membentuk barang yang diinginkan seperti tempat sampah, tempat sabun, tempat vas, kotak tisu, setelah dibentuk maka akan dilakukan proses pengeringan yaitu tiga sampai lima hari untuk hasil yang maksimal. Selain dari limbah tersebut ada juga limbah yang didaur ulang yaitu minyak goreng bekas pemakaian operasional dapur dijadikan lilin, cara mendaur ulangnya adalah dengan perbandingan bahan 1:2, contoh jika *palm wax* nya adalah 1000gr maka minyak bekasnya adalah 500gr, pertama siapkan wadah *stainless steel* untuk dijadikan wadah pembuatan lilin bekas, lalu masukkan *palm wax* sebanyak 1000gr setelah itu tambahkan 500gr minyak bekas operasional, setelah itu wadah *stainless steel* dimasukkan kedalam panci yang berisi air mendidih, setelah itu tunggu hingga meleleh, setelah itu diangkat lalu dituang kedalam wadah lilin (botol anggur bekas yang sudah dipotong setengah) lalu letakkan tali rami yang sudah dipotong sesuai dengan tempat menaruh lilin dan oleskan tali kedalam campuran lilin setelah itu letakkan di tempat wadah lilin, setelah itu tuang cairan lilin yang ada di wadah *stainless steel* terakhir tunggu 3 sampai 5 hari untuk proses pengeringan maksimal.

Limbah B3 (Bahan Berbahaya Beracun) limbah ini tidak di daur ulang oleh Desa Potato Head melainkan melalui kerja sama dengan pihak luar yaitu PT. Prinmaru Jaya yang khusus menangani limbah B3, limbah jenis ini yang dihasilkan oleh Desa Potato Head adalah berasal dari operasional Engineering dimana keluaran limbah nya adalah oli bekas, bola lampu, aki bekas, baterai bekas dan alat elektronik lainnya, sementara limbah residu yang keluaran sampahnya seperti masker, sarung tangan latex, popok bayi, pembalut, dan puntung rokok adalah limbah yang tidak bisa di daur ulang di Hotel melainkan melalui kerja sama dengan BDS (Bebas Dari Sampah) komunitas ini mengubah sampah yang tidak bisa diolah kembali menjadi abu dengan proses pembakaran.

Keberlangsungan Prinsip *Zero Waste* untuk mendukung Pariwisata Berkelanjutan

Adapun strategi yang diterapkan guna menjaga keberlangsungan prinsip yang ada, yaitu bilamana ada karyawan baru yang tergabung dalam organisasi Hotel maka akan diberikan edukasi mengenai prinsip *Zero Waste* dari departemen keberlanjutan guna untuk mengetahui Hotel Desa Potato Head adalah salah satu Hotel yang ingin menjadi Hotel *Sustainability*.

Strategi lainnya yaitu dengan melibatkan tamu dalam program aktifitas yang sudah disediakan oleh Desa Potato Head seperti *Mangrove Conservation*, *Follow the Waste Tour*, *Morning Beach Cleaning*, program ini dirancang untuk memberitahu tamu yang menginap sekaligus memberikan pengalaman unik tentang menjaga lingkungan.

Kontribusi yang diterapkan dalam mendukung pariwisata berkelanjutan adalah dengan mengajak kerja sama untuk ikut membantu memilah sampah sesuai dengan klasifikasi yang ada, Desa Potato Head mengajak restoran dan hotel di dekat lingkungannya untuk ikut bergabung dalam proses pemilahan sampah seperti FIINS BALI, KYND, Peppers Seminyak, Brunch Club, Lemongrass yang telah tergabung untuk ikut memilah sampah sesuai dengan klasifikasinya masing – masing.

SIMPULAN

Hasil dari analisa dan pembahasan secara keseluruhan pada penelitian ini menunjukkan bahwa Hotel Desa Potato Head secara keseluruhan telah berhasil menerapkan prinsip *Zero Waste* dengan baik, sebanyak 90% sampah telah di kelola dan terpilah dengan baik.

Melalui proses analisa mendalam, diketahui bahwa Hotel Desa Potato Head memiliki potensi untuk bisa dengan sangat mengurangi pembuangan limbah sampai ke tempat pembuangan akhir dan bisa menjadi Hotel yang mendukung Pariwisata Berkelanjutan dalam segi ekonomi, sosial, dan lingkungan, penerapan *Zero Waste* pada Hotel sudah menggunakan metode Ekonomi Sirkular. Beberapa strategi diterapkan oleh Hotel agar bisa menjaga keberlangsungan prinsip *Zero Waste* yaitu Strategi Manajemen Hotel dalam Menjaga Konsistensi Prinsip, melibatkan tamu di beberapa program yang sudah ada di Hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F. Y. N. A. (2024). Tantangan Dan Peluang Implementasi Kebijakan *Zero Waste* Di Kota Baubau. *Journal Publicuho*, 7(1), 212–223. <https://doi.org/10.35817/publicuho.v7i1.348>
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2025. "Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara Per Bulan Ke Indonesia Menurut Pintu Masuk". Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara per bulan ke Indonesia Menurut Pintu Masuk, 2008 - se karang - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Indonesia. Diakses tanggal 11 Desember 2026
- Bittner, N., Bakker, N., & Long, T. B. (2024). *Circular economy and the hospitality industry: A comparison of the Netherlands and Indonesia*. *Journal of Cleaner Production*, 444, 141253. DOI: 10.1016/j.jclepro.2024.141253.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. DOI: 10.1191/1478088706qp063oa.
- Diaz-Farina, E., Díaz-Hernández, J. J., & Padrón-Fumero, N. (2023). *Analysis of hospitality waste generation: Impacts of services and mitigation strategies*. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 4(1), 100083. DOI: 10.1016/j.annale.2022.100083.
- DKLH Provinsi Bali Tahun 2025 tentang (Bali perkuat kebijakan pengurangan sampah plastik). Dikutip pada (<https://dklh.baliprov.go.id/bali-perkuat-kebijakan-pengurangan-sampah-plastik>). (diakses pada 21 September 2025).
- Hall, S. (2024). Qualitative description as an introductory method to qualitative research for master's-level students and research trainees. *International Journal of Qualitative Methods*, 23, 1–5. DOI: 10.1177/16094069241242264.
- Hasjanah, K., & Simanjuntak, U. (2025). *Solutions to Bali's Waste Crisis: Reducing Waste at the Source and Developing Waste Management Infrastructure*. Institute for Essential Services Reform.
- Korstjens, I., & Moser, A. (2018). Series: Practical guidance to qualitative research. Part 4: Trustworthiness and publishing. *European Journal of General Practice*, 24(1), 120–124. DOI: 10.1080/13814788.2017.1375092.
- Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., & Moules, N. J. (2017). Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria. *International Journal of Qualitative Methods*, 16, 1–13. DOI: 10.1177/1609406917733847.
- Sandelowski, M. (2000). Whatever happened to qualitative description? *Research in Nursing & Health*, 23(4), 334–340. DOI: 10.1002/1098-240X(200008)23:4<334::AID-NUR9>3.0.CO;2-G.
- Strippoli, R., Gallucci, T., & Ingrao, C. (2024). *Circular economy and sustainable development in the tourism sector: An overview of the truly-effective strategies and related benefits*. *Heliyon*, 10(17), e36801. DOI: 10.1016/j.heliyon.2024.e36801.
- The Sustainable Restaurant Association. (2025). *Reduce, Reuse, Recycle: Desa Potato Head*.

- Voukkali, I., Papamichael, I., Loizia, P., & Zorpas, A. A. (2023). *The importance of KPIs to calibrate waste strategy in hospitality sector*. *Energy Nexus*, 11, 100211. DOI: 10.1016/j.nexus.2023.100211.
- Wardi, J., Liviawati, L., & Putri, G. E. (2024). Pengenalan Konsep *Zero Waste* Dengan Prinsip 3R (Reduce, Reuse Dan Recycle) Sejak Dini Di Madrasah Tsanawiyah Diniyyah Puteri Pekanbaru. *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Pelatihan*, 8(1), 88–94. <https://doi.org/10.35446/diklatreview.v8i1.1615>