

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata berkelanjutan menjadi paradigma utama dalam pembangunan industri pariwisata modern. Prinsip ini menekankan keseimbangan antara aspek ekonomi, sosial-budaya, dan lingkungan, sehingga manfaat pariwisata dapat dirasakan secara merata oleh masyarakat tanpa merusak sumber daya bagi generasi mendatang (Nugraha et al., 2020). Bali merupakan salah satu destinasi pariwisata utama Indonesia yang terkenal karena keindahan alam, kekayaan budaya, dan kearifan lokalnya yang masih terjaga (Nugraha et al., 2020). Pengembangan pariwisata di Bali tidak hanya menitikberatkan pada daya tarik wisata budaya dan alam, tetapi juga mengintegrasikan nilai-nilai keberlanjutan seperti *Tri Hita Karana* dalam tata kelola destinasi (Arsa et al., 2024).

Wisatawan yang berkunjung ke Bali melakukan beragam aktivitas yang mencerminkan keberagaman motivasi perjalanan mereka, mulai dari aktivitas alam seperti berselancar, snorkeling, hiking, hingga menikmati panorama sawah yang indah, serta aktivitas budaya seperti menyaksikan tari tradisional, mengunjungi pura, hingga mengikuti kelas memasak kuliner Bali. Keragaman aktivitas ini memperlihatkan bahwa Bali mampu mengakomodasi wisatawan yang mencari rekreasi, pengalaman budaya, keseimbangan hidup, sekaligus mendukung pariwisata berkelanjutan (Mahendra, 2025; Susanto et al., 2024). Selain itu, wisata kuliner berbasis kearifan lokal menjadi daya tarik penting yang menghubungkan konsumsi dengan identitas budaya (Widiastini et al., 2018; Arsa et al., 2024).

Perkembangan sektor pariwisata di Bali sangat berkembang pesat dan semakin menekankan pentingnya diversifikasi atraksi wisata, salah satunya wisata kuliner. Wisata kuliner

melibatkan pengalaman makan dan minum di suatu destinasi, memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk merasakan cita rasa lokal dan memahami budaya yang terkandung di dalamnya (Dwik Suwarnata Triana¹, 2025). Bahkan bagi yang memiliki ide kreatif dan modal yang memadai, akhirnya menjadikan dirinya sebagai pebisnis kuliner melalui pengolahan masakan tradisional dari tangan-tangan terampil yang dipekerjakannya (Widiastini et al., 2018). Wisata kuliner harus menghadirkan media untuk memperkenalkan identitas budaya, kearifan lokal, gaya hidup berkelanjutan kepada wisatawan bukan hanya menawarkan makan dan minuman. Tujuan menjadi daya tarik bagi wisatawan, meningkatkan kunjungan dan memberikan dampak positif (Bagas Satrio, 2024).

Di Desa Wongaya Gede, terjadi peningkatan pemahaman mengenai dampak aktivitas industri jasa makanan pada lingkungan, sehingga diubah prioritas baik untuk usaha baru maupun yang telah ada. Ke arah “hijau” berpedoman pada lingkungan (Susanto et al., 2024). Salah satu usaha yang sudah mulai berkembang bernama “Nyeduh Kopi”, di wilayah tersebut sangat berpotensi dikarenakan potensi alam dan budaya yang mendukung pengembangan usaha kuliner berbasis lokal. Dengan kehadirannya usaha ini semoga bisa menjadi peluang untuk menghadirkan wisata kuliner yang bukan hanya mengandalkan citra rasa dari makanan tetapi juga mendepankan aspek budaya, sosial dan lingkungan. Hal ini dapat diwujudkan dengan memberdayakan masyarakat lokal, memanfaatkan produk lokal, dan memastikan bahwa kegiatan pariwisata mendukung pelestarian budaya dan tradisi Bali (Arsa et al., 2024). Dan Penerapan konsep *eco-friendly* dalam pembangunan pariwisata berkelanjutan untuk sentra wisata kuliner dipandang perlu dikembangkan sehingga mampu melaksanakan tugasnya dalam meminimalisir dampak negatif lingkungan dan budaya (Chabibah, 2023).

Walaupun wisata kuliner sudah berkembang dengan pesat, tetapi masih banyak ditemukan beberapa tantangan dalam pengelolaannya, seperti terbatasnya sumber daya manusia, kurang optimalnya inovasi dari konsep usaha, serta belum maksimalnya penerapan *green practices*. Partisipasi dan pemberdayaan masyarakat lokal sebagai salah satu aspek pendukung dalam inisiatif pembangunan(Nugraha et al., 2021). Maka dari itu, Kesadaran manusia akan adanya masalah lingkungan mendorong sebuah tekad untuk mulai merubah gaya hidup menjadi lebih ramah lingkungan, hal ini dipandang sebagai peluang usaha untuk beberapa orang. Oleh sebab itu banyak pengusaha yang mulai menerapkan berbagai metode inovatif dengan menerapkan *green practices* (Mulyawati & Setiawan, 2024). jika tanpa adanya strategi dalam pengembangan yang jelas dan berkelanjutan, potensi yang sudah ada mungkin belum memberikan dampak yang positif maksimal bagi desa maupun wisatawan, oleh karena itu menjaganya perekonomian dan kelestarian di desa Wongaya Gede pada nyeduh kopi harus dimaksimalkan.

Kesenjangan tersebut menunjukkan perlunya penelitian yang lebih spesifik pada usaha kuliner lokal, seperti Nyeduh Kopi, untuk memahami strategi pengembangan sekaligus implementasi green praktik berkelanjutan. Dengan kata lain akan timbul masalah di masa mendatang jika pembangunan ekonomi yang tidak memperhatikan sumber daya alami dan kemampuan lingkungan (Mulyawati & Setiawan, 2024). Beberapa studi mengungkapkan bahwa meskipun kuliner lokal memiliki daya tarik yang kuat, pengelolaan kelembagaan, promosi berbasis keberlanjutan, serta penerapan standar ramah lingkungan belum optimal (I Gede Mahendra, 2025:Sucipto & Rosanto, 2024).Oleh karena itu, penelitian ini diarahkan untuk menggali faktor-faktor yang menjadi pertimbangan konsep pengembangan, pertimbangan manajerial, serta implementasi *green practices* pada destinasi kuliner yang berbasis masyarakat.

Perkembangan kuliner yang terjadi di berbagai tempat merupakan hal yang menarik untuk dikaji dan dicermati (Widiastini et al., 2018). seperti usaha kuliner satu ini yaitu “Nyeduh Kopi” yang justru bisa menjadi contoh menarik dalam penelitian ini, seperti bagaimana pengelola mengintegrasikan konsep pengembangan usaha dengan praktik ramah lingkungan. Pentingnya implementasi *green practice* dalam kuliner bukan hanya mendukung citra Bali sebagai destinasi hijau, tetapi juga untuk menjawab tuntutan wisatawan global yang semakin peduli pada keberlanjutan (Sugiantara, 2024). Oleh karena itu penelitian ini penting dalam memberikan gambaran nyata mengenai bagaimana pengelolaan usaha kuliner lokal dapat dikembangkan secara berkelanjutan. Dan memberikan kontribusi positif bagi diri sendiri, lingkungan, dan wilayahnya (Widiastini et al., 2020).

Hasil penelitian ini diharapkan bisa membantu pengelola dalam menyusun strategi pengembangan usaha yang teratur, dapat meningkatkan daya saing destinasi, sekaligus dapat menjaga kelestarian dan budaya. Dan terbukti meningkatnya kesadaran masyarakat akan lingkungan, menyebabkan munculnya upaya untuk mengurangi dampak dari kerusakan lingkungan. Dengan demikian penelitian ini diberlakukan karena memiliki kebaruan yang tidak hanya membahas seputar pengelola usaha kuliner tetapi juga menekankan integrasi praktik keberlanjutan. Fokus pada Nyeduh Kopi di Desa Wongaya Gede menjadikan penelitian ini relevan, sekaligus kontributif, baik secara akademik dalam pengembangan ilmu pariwisata dan manajemen perhotelan. Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi acuan bagi pengelola wisata kuliner lokal di Desa wongaya Gede untuk mengembangkan wisata kuliner yang lebih baik.

1.2 Identifikasi Masalah

Dalam penelitian ini terdapat beberapa permasalahan terkait pengembangan usaha kuliner Nyeduh Kopi di Desa Wongaya Gede. Pertama, berkaitan dengan faktor-faktor yang menjadi

pertimbangan pengelola dalam mengelola dan mengembangkan usaha, seperti sumber daya manusia, potensi lokal, inovasi produk, hingga keberlanjutan. Pemahaman terhadap faktor tersebut penting agar pengembangan usaha lebih terarah dan sesuai dengan kebutuhan pasar serta kondisi masyarakat setempat. Kedua, mengenai konsep pengembangan usaha kuliner yang dijalankan oleh Nyeduh Kopi. Konsep ini meliputi strategi pengelolaan, ide kreatif untuk menciptakan daya tarik, serta penguatan identitas lokal sebagai pembeda dengan usaha kuliner lain. Kajian ini penting untuk melihat bagaimana usaha kuliner pedesaan mampu beradaptasi dengan tren pariwisata kuliner yang semakin kompetitif, namun tetap menjaga nilai budaya dan kearifan lokal. Ketiga, terkait implementasi *green practices* dalam operasional usaha. Hal ini mencakup pengelolaan limbah, penggunaan bahan lokal berkelanjutan, hingga upaya mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Kajian ini penting karena praktik ramah lingkungan tidak hanya mendukung keberlanjutan usaha, tetapi juga meningkatkan citra positif destinasi kuliner sesuai dengan tuntutan wisatawan yang semakin peduli pada isu keberlanjutan.

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah ini dilakukan untuk mengidentifikasi beberapa masalah yang terkait dengan pengembangan usaha kuliner Nyeduh Kopi di Desa Wongaya Gede. Dari rumusan masalah yang sudah ada sebelumnya, pembatasan masalah yang diterapkan yaitu; pertama penelitian ini hanya akan membahas faktor-faktor yang telah menjadi pertimbangan bagi pengelola dalam mengembangkan usaha kuliner nyeduh kopi. Kedua, penelitian akan difokuskan pada konsep pengembangan usaha kuliner yang telah dilakukan oleh Nyeduh Kopi di Desa Wongaya Gede, tanpa membandingkan usaha kuliner lain di wilayah sekitar desa wongaya gede. Ketiga penelitian bagaimana dan seperti apa implementasi *green practices* dalam konteks operasional dan pelayanan yang dilakukan oleh Nyeduh Kopi, sehingga tidak mencakup analisis mendalam seperti finansial

ataupun pemasaran. Dengan dibuatnya pembatasan masalah ini, di harapkan penelitian ini bisa terarah dan bisa memberikan gambaran yang jelas mengenai startegi pengembangan usaha kuliner.

1.4 Rumusan Masalah

1. Apa yang menjadi pertimbangan pengelola dalam pengembangan usaha kuliner “Nyeduh Kopi”?
2. Bagaimana konsep pengembangan usaha kuliner “Nyeduh Kopi” di Desa Wongaya Gede, Penebel, Tabanan?
3. Bagaimana implementasi *green practices* pada wisata kuliner “Nyeduh Kopi” di Desa Wongaya Gede, Penebel Bali?

1.5 Tujuan Penelitian

4. Untuk mendeskripsikan factor-factor yang menjadi pertimbangan pengelola dalam mengembangkan usaha kuliner “Nyeduh Kopi”
5. Untuk mendeskripsikan konsep pengembangan usaha kuliner “Nyeduh Kopi” di Desa Wongaya Gede, Penebel, Tabanan
6. Untuk mendeskripsikan implementasi *green practices* pada wisata kuliner “Nyeduh Kopi” di Desa Wongaya Gede, Penebel Bali.

1.16 Manfaat Penelitian

1.1.6 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi terhadap pengembangan literatur akademik, khususnya dalam kajian implementasi *green practices* pada usaha kuliner lokal. Kajian ini dapat memperkaya perspektif mengenai bagaimana praktik ramah lingkungan diterapkan tidak hanya pada skala besar seperti hotel dan restoran berbintang, tetapi

juga pada usaha kuliner kecil yang justru memiliki peran strategis dalam mendukung citra destinasi wisata berkelanjutan. Selain itu, penelitian ini dapat mengidentifikasi strategi pengembangan usaha kuliner berbasis keberlanjutan yang relevan dengan konteks lokal, baik dari segi manajemen operasional, pemanfaatan sumber daya, maupun kesadaran lingkungan dari pelaku usaha. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat menjadi landasan teoritis bagi penelitian selanjutnya sekaligus memperluas diskursus akademik mengenai keterkaitan antara usaha kuliner lokal, *green practices*, dan pariwisata berkelanjutan.

1.1.7 Manfaat Praktik

1. Bagi Mahasiswa

Diharapkan penelitian ini bisa dimanfaatkan sebagai acuan untuk dikaji lagi kedepannya dan dapat memberikan wawasan tentang pentingnya keberlanjutan dalam pariwisata.

2. Bagi Kampus Universitas Pendidikan Ganesha

Bisa dijadikan referensi tentang implementasi *green practices* pada usaha kuliner dan dapat menjadi sumber kajian empiris tentang materi manajemen usaha kuliner serta bisa memberikan contoh nyata tentang integrasi konsep akademik.

3. Bagi Industri Jasa Makan & Minuman

Nyeduh Kopi bisa memberikan gambaran praktis dalam strategi penerapan *green practices* yang dapat di adaptasikan oleh pelaku usaha kuliner lainnya dalam mendukung citra destinasi ramah lingkungan.