

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA
MENINGKATKAN KEPEDULIAN KARYAWAN TERHADAP
LINGKUNGAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HARD ROCK HOTEL BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I PUTU BIMA ADI SULAKSANA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA
MENINGKATKAN KEPEDULIAN KARYAWAN TERHADAP
LINGKUNGAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HARD ROCK HOTEL BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I PUTU BIMA ADI SULAKSANA
NIM 1915834084**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA MENINGKATKAN KEPEDULIAN KARYAWAN TERHADAP LINGKUNGAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI HARD ROCK HOTEL BALI

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I PUTU BIMA ADI SULAKSANA
NIM 1915834084**

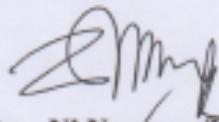
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA
MENINGKATKAN KEPEDULIAN TERHADAP KARAYAWAN
LINGKUNGAN PADA *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
DI HARD ROCK HOTEL BALI**

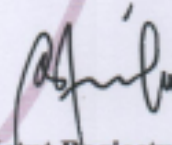
Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada Jumat 28 Juli 2023

Pembimbing I

Pembimbing II



Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM
NIP. 196212311990102001



Ni Ketut Bugiastuti, SH., M.H.
NIP. 197203042005012001

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



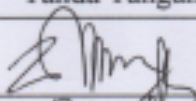
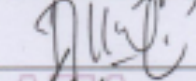
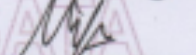
Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP. 196312281990102001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

**PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA
MENINGKATKAN KEPEDULIAN KARAYAWAN TERHADAP
LINGKUNGAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HARD ROCK HOTEL BALI**

yang disusun oleh **I Putu Bima Adi Sulaksana (Nim. 1915834084)** telah
dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji
pada hari Jumat tanggal 28 Juli 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM NIP. 196212311990102001	
Anggota	Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum NIP. 196412311990031025	
Anggota	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par NIP. 196211251990032001	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Putu Bima Adi Sulaksana
NIM : 1915834084
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**“PENERAPAN *GREEN PRACTICE* DALAM UPAYA MENINGKATKAN
KEPEDULIAN KARYWAN TERHADAP LINGKUNGAN PADA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI HARD ROCK HOTEL BALI”**

Yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila dikemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 28 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



I Putu Bima Adi Sulaksana

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan berjudul “Penerapan *Green Practice* Dalam Upaya Meningkatkan Kepedulian Karyawan Terhadap Lingkungan Pada *Food and Beverage Product* Di Hard di Rock Hotel Bali”. Skripsi ini disusun bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi mahasiswa untuk meraih gelar Sarjana Terapan S1 pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dimulainya penulisan skripsi ini hingga dapat terselesaikan tidak dapat lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan, bimbingan, dan bantuan selama proses penyusunan dan penulisan. Pada kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah menyediakan fasilitas selama proses pembelajaran.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di jurusan Pariwisata.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, M.M. selaku ketua Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata dan selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan saran-saran, motivasi dan mengarahkan penulis dengan sangat baik dalam menyusun skripsi hingga terselesaikan.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberi masukan serta memberikan motivasi selama proses bimbingan skripsi.

6. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Mr. Shane Coates sebagai General Manager di Hard Rock Hotel Bali yang telah mengijinkan penulis untuk melakukan penelitian.
8. Ibu Ni Luh Rupini sebagai Learning & Development di Hard Rock Hotel Bali yang telah membantu penulis dalam memberikan kesempatan dan informasi yang sesuai dengan penelitian.
9. I Nyoman Suarta dan Ni Komang Sukerni sebagai kedua orang tua penulis serta seluruh keluarga besar yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
10. Seluruh teman-teman dan sahabat telah memberikan dorongan motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Dihaarapkan kritik dan saran membangun dari berbagai pihak demi perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini.

Badung, 28 Juli 2023

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
I Putu Adi Bima Sulaksana

ABSTRAK

Bima Adi Sulaksana, I Putu, 2023. Penerapan *Green Practice* dalam Upaya Meningkatkan Kepedulian Terhadap Lingkungan Pada *Food and Beverage Product* di Hard Rock Hotel Bali. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperoleh oleh Pembimbing I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, M.M. dan Pembimbing II: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H

Kata kunci: *green practice, green action, green food, green donation*, kepedulian lingkungan

Penelitian ini membahas mengenai Penerapan *Green Practice* Dalam Upaya Meningkatkan Kepedulian Karyawan Terhadap Lingkungan pada *Food and Beverage Product* di Hard Rock Hotel Bali. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan *green practice* pada *Food and Beverage Product* dalam upaya meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan di Hard Rock Hotel Bali dan untuk menganalisis kegunaan *green practice* pada *Food and Beverage Product* dalam upaya meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan di Hard Rock Hotel Bali. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data berupa teknik observasi, wawancara, dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan berupa kualitatif deskriptif, informasi yang didapat dari empat informan yaitu Executive Chef Hard Rock hotel bali, Kitchen Secretary Hard Rock hotel bali, dan dua Sous Chef. Penerapan *green practice* telah terlaksana dengan baik dan meningkatkan kepedulian karyawan terhadap lingkungan pada *Food and Beverage Product* di Hard Rock Hotel Bali.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Bima Adi Sulaksana, I Putu, 2023. Application of Green Practice in Efforts to Increase Concern for the Environment in Food and Beverage Products at Hard Rock Hotel Bali. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and obtained by Advisor I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, M.M. and Advisor II: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H

Keyword: green practice, green action, green food, green donation, environment

This study discusses the Application of Green Practice in Efforts to Increase Staff Awareness for the Environment in Food and Beverage Products at Hard Rock Hotel Bali. The purpose of this study is to analyze the application of green practice in food and beverage products in an effort to increase awareness of the environment at Hard Rock Hotel Bali and to analyze the use of green practice in food and beverage products in an effort to increase awareness of the environment at Hard Rock Hotel Bali. The method used in collecting data is in the form of observation techniques, interviews, documentation. The data analysis technique used is qualitative descriptive, information obtained from four informants, namely the Executive Chef Hard Rock hotel Bali, Kitchen Secretary Hard Rock hotel Bali, and two Sous Chefs. The implementation of green practices has been carried out well and has increased employee awareness of the environment in Food and Beverage Products at Hard Rock Hotel Bali.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBARAN PERSYARATAN LEMBAR SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penulisan	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Hotel	7
2.1.2 <i>Green Restaurant</i>	10
2.1.3 <i>Food and Beverage Product</i>	10
2.1.4 Kepedulian Lingkungan.....	13
2.1.5 <i>Green Practice</i>	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	16
BAB III. METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	20
3.3 Identifikasi Variabel.....	21
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	21
3.5 Jenis dan Sumber Data	24
3.5.1 Jenis data.....	24
3.5.2 Sumber data	24
3.6 Metode Penentuan Sampel.....	25

3.7 Metode Pengumpulan Data.....	25
3.7.1 Wawancara	25
3.7.2 Observasi	26
3.7.3 Dokumentasi.....	26
3.7.4 Studi Pustaka	26
3.8 Teknik Analisis Data.....	27
BAB IV. PEMBAHASAN.....	30
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	30
4.1.1 Sejarah Hard Rock Hotel Bali	30
4.1.2 Fasilitas Hard Rock Hotel Bali	31
4.1.3 Struktur Organisasi Hard Rock Hotel Bali	34
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan	42
4.2.1 Penerapan <i>Green Practice</i> pada <i>Food and Beverage Product</i> di Hard Rock Hotel Bali	42
4.2.2 Pengaruh Penerapan <i>Green Practice</i> dalam Upaya Meningkatkan Kepedulian Lingkungan Pada <i>Food and Beverage Product</i> di Hard Rock Hotel Bali	60
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	69
5.1 Simpulan	69
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	74



 JURUSAN PARIWISATA
 POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

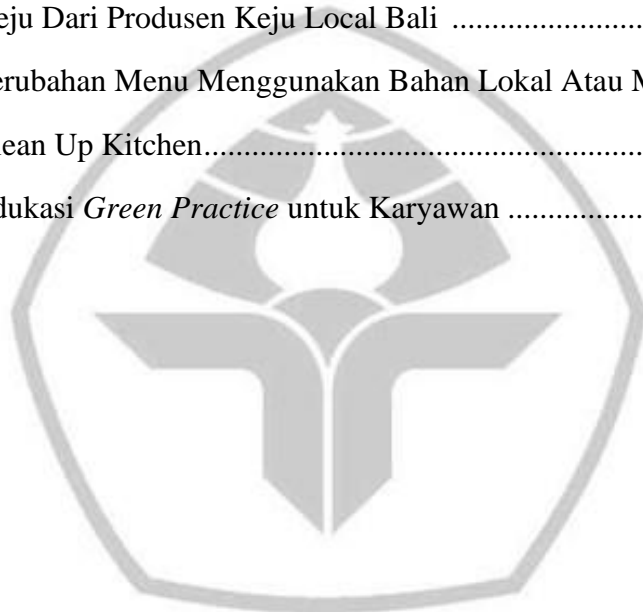
Tabel 1.1 Tingkat Penghunian Kamar (TPK) Hotel Bintang Tahun 2022 Menurut Kelas di Provinsi Bali (Persen)	1
Tabel 1.2 Tingkat Penghunian Kamar (TPK) Hotel Bintang Tahun 2023 Menurut Kelas di Provinsi Bali (Persen).....	2



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.3 Struktur Organisasi Hard Rock Hotel Bali	35
Gambar 4.4 Penggunaan Produk-Produk Ramah Lingkungan.....	43
Gambar 4.5 <i>Zerowaste Soap Partnership Certificate</i>	48
Gambar 4.4 <i>Mise en Place</i>	49
Gambar 4.5 Produk Unggas Dan Daging Dari Peternak Bali	51
Gambar 4. 6 Keju Dari Produsen Keju Local Bali	52
Gambar 4.7 Perubahan Menu Menggunakan Bahan Lokal Atau Musiman...	53
Gambar 4.8 Clean Up Kitchen.....	56
Gambar 4.9 Edukasi <i>Green Practice</i> untuk Karyawan	57



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Responden	74
Lampiran 2. Daftar Pertanyaan/Pernyataan	75
Lampiran 3. Hasil Wawancara.....	77
Lampiran 4. Dokumentasi Wawancara dengan Kitchen Secretary Hard Rock Hotel Bali.....	98
Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara dengan Sous Chef Hard Rock Hotel Bali	98
Lampiran 6. Dokumentasi Wawancara dengan Sous Chef Hard Rock Hotel Bali	99



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya jumlah hotel dan kamar hotel di Bali selama beberapa tahun terakhir berkaitan dengan penggunaan sumber daya yang massif untuk memenuhi kebutuhan hotel, hal ini menjadi penyebab berubah dan tercemarnya lingkungan di sekitar hotel (Pramono, 2016). Chen & Chen (2012) dalam penelitiannya menunjukkan 75% pencemaran lingkungan dari industri perhotelan disebabkan oleh energi yang banyak terbuang, air limbah, dan asap. Menyadari kerusakan yang ditimbulkan oleh industri perhotelan, fokus hotel kini tidak hanya pada proses barang dan jasa saja, tetapi juga aktif untuk menjaga kelestarian serta kebersihan lingkungan. Berdasarkan survei yang dilaksanakan oleh BPS Provinsi Bali, dimana adanya peningkatan hunian kamar hotel dari tahun 2022 ke tahun 2023. Berikut merupakan tabel data tingkatan hunian kamar hotel menurut hasil survei BPS Provinsi Bali.

Tabel 1.1 Tingkat Penghunian Kamar (TPK) Hotel Bintang Tahun 2022 Menurut Kelas di Provinsi Bali (Persen)

	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Juni	Juli	Agus	Sep	Okt	Nov	Des
Bintang 5	20,75	12,12	24,21	20,81	37,50	39,71	37,29	37,98	54,04	50,59	52,48	59,81
Bintang 4	21,83	14,28	20,74	18,19	39,24	39,44	37,88	36,43	43,12	43,92	47,58	50,69
Bintang 3	18,46	18,31	19,86	16,83	34,39	34,48	37,28	39,49	39,94	43,66	46,98	51,05
Bintang 2	22,66	18,21	18,51	16,69	29,71	40,42	34,28	44,40	45,25	39,17	44,12	48,01
Bintang 1	19,53	28,90	34,12	31,72	47,57	52,69	47,96	56,37	53,99	58,98	58,33	59,53
Seluruh	20,71	14,86	21,90	18,98	37,35	38,77	37,52	38,37	46,45	46,28	48,91	53,75

Sumber : Survei Hotel Bulanan (VHTS), BPS Provinsi Bali

Tabel 1.2 Tingkat Penghunian Kamar (TPK) Hotel Bintang Tahun 2023 Menurut Kelas di Provinsi Bali (Persen)

	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni
Bintang 5	44,81	36,22	41,10	45,04	44,18	66,72
Bintang 4	49,14	41,91	39,99	45,07	53,33	57,60
Bintang 3	46,02	44,65	38,62	42,77	43,17	54,63
Bintang 2	35,12	38,84	34,79	36,60	35,18	49,67
Bintang 1	42,07	48,72	53,55	56,74	53,70	58,04
Seluruh Kelas	46,16	41,22	40,01	44,31	47,30	59,59

Sumber : Survei Hotel Bulanan (VHTS), BPS Provinsi Bali

Sebagai salah satu komponen pariwisata, hotel seharusnya menerapkan prinsip – prinsip kepariwisataan sesuai dengan Undang - Undang No 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata yang menyatakan salah satu prinsip kepariwisataan adalah memelihara kelestarian alam dan lingkungan hidup. Kepedulian lingkungan di sekitar hotel menurut Irfianti dalam Ningrum (2023) ditunjukkan dengan perawatan lingkungan, pengurangan penggunaan plastik, pengelolaan sampah sesuai jenisnya, pengurangan emisi karbon, dan penghematan energi. Dalam perawatan lingkungan ditunjukkan dalam turut serta dalam program penghijauan, usaha pengurangan penggunaan plastik ditunjukkan dalam penggunaan reusable bottle pada air mineral yang disediakan hotel, usaha pengelolaan sampah sesuai jenisnya ditunjukkan dalam pembagian tempat sampah sesuai jenisnya, usaha mengurangi pengurangan emisi karbon pada implementasi interior lobi hotel dengan langit – langit yang tinggi sebagai upaya mengurangi pemakaian pendingin ruangan, dan usaha penghematan energi dengan mematikan alat elektronik yang sudah tidak digunakan.

Manajemen akomodasi hotel yang berkelanjutan kini mulai diterapkan oleh hotel-hotel di Bali untuk mengurangi dampak permasalahan limbah pada food and

beverage product yang bersifat merusak lingkungan. *Food and beverage* merupakan salah satu komponen dari perhotelan yang bertanggung jawab atas layanan makanan dan minuman serta hal – hal terkait kepada tamu yang berkunjung (Soekarno & Pendit, 1998). Menurut Ningrum (2023) food and beverage department diasosiasikan dengan kebersihan dan kepuasan tamu, karena bertanggung jawab atas makanan dan minuman yang dalam pelayanannya dituntut untuk selalu prima terutama dalam segi kualitas dan kebersihan produk. Tujuan dari bagian *food and beverage* menurut Soekarno & Pendit (1998) adalah menjual makanan dan minuman sebanyak – banyaknya dengan harga sesuai, memberikan pelayanan sebaik – baiknya kepada tamu hingga merasa puas, dan mendapatkan keuntungan sebesar – besarnya untuk keberlangsungan usaha.

Sebagai upaya kepedulian lingkungan yang disebabkan oleh limbah food and beverage product ditunjukkan dengan menerapkan prinsip *green practice*. *Green practice* dapat diartikan sebagai aksi, aktivitas, dan proses untuk melindungi lingkungan serta produk maupun layanan yang dibuat untuk meminimalisir dampak negatif suatu bisnis terhadap ekosistem (Atzori et al., 2016). *Green practice* merupakan solusi yang paling tepat dan dipercaya mampu mengelola *waste management* hotel secara tepat, efektif, dan efisien, serta berwawasan ramah lingkungan. Penerapan *green practice* sangat diperlukan oleh hotel saat ini, mampu menjaga stabilitas operasional hotel dan lingkungan sekitar sehingga menjadi lebih bersih, terutama pada bagian *food and beverage product*.

Hard Rock Hotel Bali menyadari pentingnya kepedulian terhadap lingkungan yang ditunjukkan dalam penerapan *green practice* dalam food and

beverage product. Dengan dilakukannya *green practice*, masalah pencemaran lingkungan terutama yang disebabkan oleh limbah *food and beverage product* dapat dikelola dengan baik. Implementasi *green practice* pada Hard Rock Hotel Bali dapat dilihat dari aktif mengikuti kegiatan ramah lingkungan, mengganti barang-barang berbahan dasar plastik dengan bahan dasar yang lebih mudah didaur ulang (*biodegradable* dan *stainless steel*), dan lainnya sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diterapkan di Hard Rock Hotel Bali. Pelaksanaan *green practice* dibuktikan berdasarkan pengalaman penulis yang telah melaksanakan program Praktik Kerja Lapangan (PKL). Penulis mengamati dan terlibat aktif dalam proses operasional *kitchen* Hard Rock Hotel Bali. Penulis menemukan adanya penerapan dari *green practice* yang dilakukan pada Food and Beverage Product, seperti penghematan energi dengan menghemat penggunaan air dan penggunaan listrik, menggunakan keran dengan *push button*, dan mematikan beberapa mesin yang sudah selesai digunakan pada malam hari. Terdapat pula tempat sampah yang terdiri dari dua jenis tempat sampah, yaitu tempat sampah organik dan non-organik serta pengelolaan sampah.

Berdasarkan implementasi yang telah disebutkan, penulis menemukan bahwa hal-hal tersebut merupakan penerapan dari *green practice* pada Food and Beverage Product di Hard Rock Hotel Bali. Terlepas dari penerapan *green practice* pada food and beverage product, ada beberapa hal yang kurang diterapkan yaitu proses pengelolaan limbah minyak yang masih kurang diperhatikan oleh karyawan Food and Beverage Product di Hard Rock Hotel Bali. Berdasarkan hal itu penulis tertarik untuk meneliti dan mencari informasi lebih

detail dengan judul "Penerapan *Green Practice* Dalam Upaya Meningkatkan Kepedulian Karyawan Terhadap Lingkungan Pada Food and Beverage Product di Hard Rock Hotel Bali".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka rumusan masalah yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada Food and Beverage Product di Hard Rock Hotel?
2. Bagaimanakah penerapan *green practice* dalam upaya meningkatkan kepedulian karyawan lingkungan pada Food and Beverage Product di Hard Rock Hotel Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *green practice* pada food and beverage product di Hard Rock Hotel.
2. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *green practice* dalam upaya meningkatkan kepedulian karyawan terhadap lingkungan pada Food and Beverage Product di Hard Rock Hotel Bali.

1.4 Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Manfaat yang akan diperoleh dalam penelitian ini adalah:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam memberikan referensi serta informasi untuk penelitian selanjutnya, yang nantinya dapat dikembangkan kembali khususnya yang berhubungan pada penerapan *green practice* dalam upaya meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan pada Food and Beverage Product di Hard Rock Hotel Bali.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan pedoman yang bermanfaat bagi perusahaan mengenai apa saja yang perlu diperbaiki dalam memahami pentingnya penerapan *green practice* dalam upaya meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan pada Food and Beverage Product di Hard Rock Hotel Bali.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan telah diuraikan mengenai penerapan *green practice* dalam upaya meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan pada *Food and Beverage Product* di Hard Rock Hotel Bali, maka ditemukan hasil penelitian dan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Penerapan *green practice*

Penerapan *green practice* yang diterapkan oleh *food and beverage product* di Hard Rock Hotel Bali yang memiliki tiga bentuk pelaksanaan kegiatan diantaranya *green action, green food, green donation* telah diterapkan dengan baik. Hal tersebut juga diperkuat dengan hasil observasi yang telah dilaksanakan penulis dan memiliki kesamaan dengan hasil wawancara yang sudah dilakukan penulis.

2. Penerapan *green practice* dalam upaya meningkatkan kepedulian karyawan terhadap lingkungan

Penerapan *green practice* dalam upaya meningkatkan kepedulian karyawan terhadap lingkungan pada *food and beverage product* di Hard Rock Hotel Bali telah memberikan pengaruh positif bahwa *green practice* digunakan dalam upaya untuk meningkatkan kesadaran lingkungan. Secara khusus, karyawan *food and beverage product* Hard Rock Hotel Bali harus dididik tentang nilai-nilai penerapan *green practice* di tempat kerja, pemilahan sampah yang terkendali, membantu melestarikan lingkungan atau ramah lingkungan,

memastikan keamanan dan kebersihan makanan. Selain itu, tugas rutin membersihkan dapur yang diselesaikan oleh karyawan Hard Rock Hotel Bali setiap bulan telah memberi karyawan rasa empati tentang kepedulian lingkungan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, maka saran yang dapat diberikan kepada Hard Rock Hotel Bali mengenai penerapan *green practice* pada food and beverage product dalam upaya meningkatkan kepedulian karyawan terhadap lingkungan yaitu sebagai berikut.

1. Penerapan *green practice*

Melakukan peningkatan efisiensi energi dalam proses produksi dan usahakan untuk beralih ke sumber energi terbarukan. Sumber energi terbarukan seperti panel surya atau tenaga angin untuk memenuhi kebutuhan energi dan akan membantu mengurangi emisi gas rumah kaca yang dihasilkan dari penggunaan energi fosil.

2. Penerapan *green practice* dalam upaya meningkatkan kepedulian karyawan terhadap lingkungan

Dengan memberikan edukasi kepada tamu hotel mengenai *green practice* pada food and beverage product dengan memberikan informasi tentang keuntungan lingkungan dari produk hotel, bagaimana produk tersebut dihasilkan secara bertanggung jawab, dan bagaimana tamu hotel dapat berkontribusi pada upaya penerapan pariwisata keberlanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T., & Pebriyanti, K. (2016). Pengaruh program green hotel terhadap keputusan menginap tamu di The Royale Krakatau Hotel Cilegon Banten. *Tourism and Hospitality Essentials (THE)*, 6(1), 1–10.
- Akba, R. K., Septevany, E., & Widana, I. P. K. A. (2022). *Implementasi Green Action dan Green Food dalam Meningkatkan Green Consumer pada Restoran Lumbung di Hotel Aston Inn Mataram* Skripsi. Politeknik Negeri Bali.
- ASEAN Tourism Standard on Green Hotel. (2018). https://asean.org/wp-content/uploads/2012/05/19037_ATF2018_Directory_610118.pdf
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2016). Measuring Generation Y Consumers' Perceptions of Green Practices at Starbucks: An IPA Analysis. <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>, 21(1), 1–21.
- Bartono, P., & Ruffino, E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. : Yogyakarta CV Andi Offset.
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101.
- Chen, Y.-C., & Chen, Y.-T. (2012). The Advantages of Green Management for Hotel Competitiveness in Taiwan: In the Viewpoint of Senior Hotel Managers. *The Journal of Men's Studies*, 2(2).
- DiPietro, R. B., Cao, Y., & Partlow, C. (2013). Green practices in upscale foodservice operations: Customer perceptions and purchase intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 25(5), 779–796.
- Green Restaurant Association. (2002). www.dinegreen.com
- Halim, G. P., Firasko, M., Harianto, A., & Petra, U. K. (2021). Consumer's Awareness of the Application of Green Practices Carried out by Starbucks Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*.
- Keputusan Mneteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi (Patent No. KM. 94/HK.103.MPPT-87). (1987). Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi.
- Kwok, L., Huang, Y. K., & Hu, L. (2016). Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? *International Journal of Hospitality Management*, 55, 107–117.

- Legrand, W., Sloan, P., & Chen, J. (2010). *Eco-advantage in the hospitality industry*. Routledge.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014). Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practices Di Restoran-Restoran yang Ada di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 2(2), 496–515.
- Lorenzini, B. (1994). The Green Restaurant part II: Systems and Service. *Restaurant and Institutions*, 104(11), 119–136.
- Miles, M. ., Huberman, A. ., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis*. UI Press.
- Namkung, Y., & Jang, S. (Shawn). (2014). Are Consumers Willing to Pay more for Green Practices at Restaurants? <http://dx.doi.org/10.1177/1096348014525632>, 41(3), 329–356.
- Ningrum, N. F. (2023). Penerapan Green Office pada Food and Beverage Department dalam Peningkatan Kepedulian Lingkungan di Sheraton Bandung Hotel & Towers. *Journal of Mandalika Review*, 2(1), 28–38.
- Pramono, J. (2016). Isu-isu Pengelolaan Lingkungan pada Hotel Berbintang di Bali. *Jurnal Manajemen, Strategi Bisnis dan Kewirausahaan*, 10(1), 64–73.
- Schubert, & Franziska. (2008). *Exploring and Predicting Consumers & Attitudes and Behaviors towards Green Restaurants* Ohio State University: Amerika Serikat.
- Sihite, R. (2000). *Hotel Management*. SIC.
- Sloan, P., Legrand, W., & Chen, J. S. (2009). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations*. Routledge.
- Soekarno, & Pendit. (1998). *Pramusaji Food and Beverage Service*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno. (2001). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Solaja, O. M., & Adetola, O. B. (2020). Knowledge of Green Practices Adoption and Infusion among Employees' of Selected Manufacturing Firms in Ogun State, Nigeria. *Sriwijaya Journal of Environment*, 4(3), 146–156.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Ulfani, M., & Sudomo, A. (2018). Perumusan Program Corporate Social

Responsibility (CSR) Penanaman Bakau di Hutan Mangrove Oleh Hotel Grand Sahid Jaya Jakarta. *Jurnal Mahasiswa Bina Insani*, 2(2), 146–159.

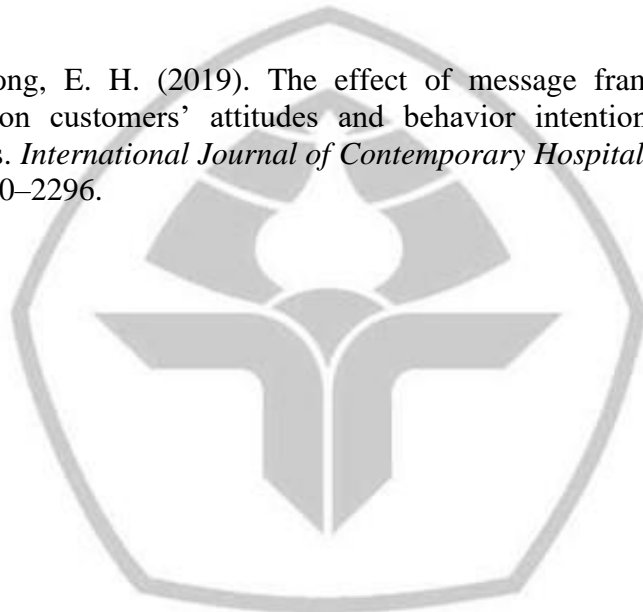
Ulfatin, N. (2015). *Metode Penelitian Kualitatif di Bidang Pendidikan*. Media Nusa Creative.

Undang - Undang No 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan. (2009).

Wahono. (1998). *City Hotel Berbintang 3 di Kawasan Pantai Klandasan Balikpapan*. Universitas Islam Indonesia.

Widanaputra, A. . G., Suprasto, H. B., Aryanto, D., & Sari, M. . R. (2009). *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Xu, Y., & Jeong, E. H. (2019). The effect of message framings and green practices on customers' attitudes and behavior intentions toward green restaurants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(6), 2270–2296.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI