

**SKRIPSI**

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA ROCKA  
RESTAURANT DALAM Mendukung GREEN RESTAURANT  
DI SIX SENSES ULUWATU BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Komang Triani**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**SKRIPSI**

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA ROCKA  
RESTAURANT DALAM MENDUKUNG GREEN RESTAURANT  
DI SIX SENSES ULUWATU BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Komang Triani  
NIM 2015834111**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## **SKRIPSI**

### **IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA ROCKA RESTAURANT DALAM Mendukung GREEN RESTAURANT DI SIX SENSES ULUWATU BALI**

Skripsi ini Diusulkan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata  
di Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Komang Triani  
NIM 2015834111**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

### IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA ROCKA RESTAURANT DALAM Mendukung GREEN RESTAURANT DI SIX SENSES ULUWATU BALI

Usulan Penelitian ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan  
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada Kamis, 27 Juni 2024

Pembimbing I,

**Drs. Budi Susanto, M.Par**  
NIP. 196009251989031001

Pembimbing II,

**Elvira Septevany, S.S., M.Li**  
NIP. 198909262019032017



Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



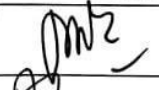
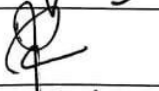

**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
NIP. 19840908 200812 2 004

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

### IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA ROCKA RESTAURANT DALAM Mendukung GREEN RESTAURANT DI SIX SENSES ULUWATU BALI

yang disusun oleh **Ni Komang Triani (NIM 2015834111)** telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji Pada hari Senin tanggal 15 Juli 2024

|         | Nama Tim Penguji   | Tanda Tangan  |
|---------|--|---|
| Ketua   | Drs. Budi Susanto, M.Par<br>NIP. 196009251989031001          |  |
| Anggota | Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum<br>NIP. 196612081993032001      |  |
| Anggota | Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum<br>NIP. 196412311990031025 |  |

POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



  
Dr. Ni Womah Sri Astuti, SST.Par., M.Par.  
NIP. 198409082008122004

## HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Komang Triani

NIM 2015834111

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

### **IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA ROCKA RESTAURANT DALAM Mendukung GREEN RESTAURANT DI SIX SENSES ULUWATU 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 di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik sayadan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 15 Juli 2024



Ni Komang Triani

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul “Implementasi *Green Practice* Pada Rocka Restaurant Dalam Mendukung *Green Restaurant* Di Hotel Six Senses Uluwatu Bali” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian dalam memenuhi syarat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dimulainya penulisan skripsi ini hingga dapat diselesaikan tidak lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada pihak tersebut, di antaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Drs. Budi Susanto, M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Elvira Septevany, S.S., M.Li selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingannya tanpa henti untuk membantu

penulis agar dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.

7. Seluruh senior di Six Senses Uluwatu Bali khususnya di bagian *food and beverage service* yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan skripsi ini.
8. I Made Suardika dan Ketut Suryani selaku kedua orang tua penulis serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.
9. Pemilik NIM. 1915323085 yang selalu senantiasa menemani dan memberikan semangat terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu.
10. Teman-teman primatour dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
11. Terakhir, untuk diri saya sendiri karena sudah mau berjuang dan berusaha sampai di titik ini.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar skripsi ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

Penulis

Ni Komang Triani



## ABSTRAK

Triani, Ni Komang. (2024). Implementasi *Green Practice* Pada Rocka Restaurant Dalam Mendukung *Green Restaurant* Di Six Senses Uluwatu Bali. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Dosen Pembimbing I: Drs. Budi Susanto, M.Par , dan Dosen Pembimbing II: Elvira Septevany, S.S., M.Li

Kata Kunci: *Green Practice*, *Green Restaurant*, *Restaurant*, Implementasi

Penelitian ini dilakukan di Six Senses Uluwatu yang terletak di di Jalan Goa Lempeh, Uluwatu Kecamatan Kuta Selatan Badung, Bali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *green practice* dan mengetahui implementasi *green practice* apa saja yang dilakukan untuk mendukung *green restaurant* pada Rocka Restaurant di Six Senses Uluwatu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Untuk mengumpulkan data dilakukan dengan 3 cara yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian dengan melakukan wawancara dengan narasumber yang terpercaya menunjukkan bahwa pelaksanaan *green practice* atau praktik hijau telah diterapkan dengan baik dan memadai di restoran. Dan penerapan *green practice* ini juga sudah mendukung untuk restoran menjadi *green restaurant*. Hal ini dikarenakan, seluruh indikator *green practice* sudah dilakukan dengan baik dan maksimal untuk mendukung *green restaurant*. Seperti sudah menggunakan alat-alat sekali pakai, menggunakan kembali-barang-barang yang sudah tidak terpakai dengan fungsi yang sama atau berbeda dan mendaur ulang limbah sampah yang ada di restoran menjadi barang yang memiliki fungsi kembali.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## ABSTRACT

Triani, Ni Komang. (2024). Implementation of Green Practice to Support Green Restaurants at Rocka Restaurant at Six Senses Uluwatu Bali. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduated thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Drs. Budi Susanto, M.Par, and Supervisor II: Elvira Septevany, S.S., M.Li

Keywords: Green Practice, Green Restaurant, Restaurant, Implementation

This research was conducted at Six Senses Uluwatu which is located on Jalan Goa Lempeh, Uluwatu, South Kuta Badung District, Bali. This research was conducted with the aim of finding out the implementation of green practices and finding out what green practice implementations were carried out to support green restaurants at Rocka Restaurant at Six Senses Uluwatu. The method used in this research is qualitative method. Data collection was carried out in 3 ways, namely observation, interviews and documentation. The results of research by conducting interviews with trusted sources show that the implementation of green practices has been implemented well and adequately in restaurants. And the implementation of green practices has also supported restaurants to become green restaurants. This is because all green practice indicators have been carried out well and optimally to support green restaurants. Such as using disposable utensils, reusing unused items with the same or different function and recycling waste in restaurants into items that have a new function.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| <b>HALAMAN SAMPUL</b> .....                            |      |
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....                             | ii   |
| <b>HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN</b> ..... | iii  |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI</b> .....                | iv   |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....                 | v    |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....          | vi   |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                            | vii  |
| <b>ABSTRAK</b> .....                                   | ix   |
| <b>ABSTRACT</b> .....                                  | x    |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                                | xi   |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                              | xiii |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                             | xiv  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                           | xvi  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                         | 1    |
| 1.1 Latar Belakang .....                               | 1    |
| 1.2 Rumusan Masalah.....                               | 7    |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....                             | 7    |
| 1.4 Manfaat Penelitian.....                            | 8    |
| 1.4.1 Manfaat Teoritis .....                           | 8    |
| 1.4.2 Manfaat Praktis.....                             | 8    |
| 1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian .....         | 9    |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....                   | 10   |
| 2.1 Landasan Teori .....                               | 10   |
| 2.1.1 Hotel.....                                       | 10   |
| 2.1.2 Food And Beverage Department .....               | 14   |
| 2.1.3 Food and Beverage Service.....                   | 15   |
| 2.1.4 Green Practice .....                             | 16   |
| 2.1.5 Green Restaurant .....                           | 17   |
| 2.1.6 Restoran .....                                   | 18   |
| 2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....                   | 18   |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....                 | 26   |
| 3.1 Lokasi dan Periode Penelitian .....                | 26   |
| 3.2 Objek Penelitian .....                             | 26   |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| 3.3                                     | Identifikasi Variabel .....  | 27        |
| 3.4                                     | Jenis dan Sumber Data.....   | 27        |
| 3.4.1                                   | Jenis Data .....   | 27        |
| 3.4.2                                   | Sumber Data .....  | 28        |
| 3.5                                     | Metode Penentuan Informan .....  | 28        |
| 3.6                                     | Definisi Operasional Variabel .....  | 30        |
| 3.7                                     | Pengumpulan Data.....  | 31        |
| 3.7.1                                   | Observasi.....   | 31        |
| 3.7.2                                   | Wawancara .....  | 32        |
| 3.7.3                                   | Dokumentasi.....   | 32        |
| 3.8                                     | Teknik Analisis Data .....   | 33        |
| 3.8.1                                   | Kondensasi Data.....   | 33        |
| 3.8.2                                   | Penyajian Data.....  | 33        |
| 3.8.3                                   | Pengambilan Kesimpulan .....   | 34        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b> |  | <b>35</b> |
| 4.1                                     | Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....   | 35        |
| 4.1.1                                   | Sejarah dan Lokasi Six Senses Uluwatu .....  | 35        |
| 4.1.2                                   | Bidang Usaha dan Fasilitas-Fasilitas Six Senses Uluwatu .....                              | 36        |
| 4.1.3                                   | Struktur Organisasi Six Senses Uluwatu .....   | 58        |
| 4.2                                     | Hasil dan Pembahasan .....   | 60        |
| 4.2.1                                   | Implementasi Green Practice Pada Rocka Restaurant .....                                    | 61        |
| 4.2.2                                   | Hasil Analisis Pengimplementasian Green Practice Dalam Mendukung<br>Green Restaurant ..... | 69        |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>              |  | <b>78</b> |
| 5.1                                     | Kesimpulan .....   | 78        |
| 5.2                                     | Saran .....  | 79        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>              |  | <b>80</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                   |  | <b>83</b> |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 2.1 Penelitian Sebelumnya .....        | 18 |
| Tabel 3.1 Narasumber Peneliti .....          | 29 |
| Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel..... | 30 |

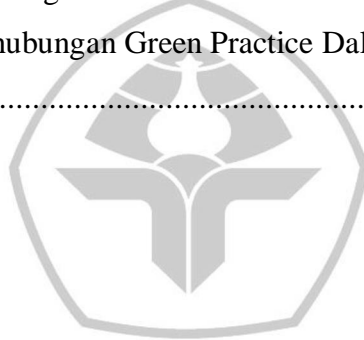


JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4.1 Cliff Pool Villa One Bedroom.....          | 37 |
| Gambar 4.2 Cliff Pool Villa Two Bedroom.....          | 38 |
| Gambar 4.3 Cliff Pool Villa Three Bedroom.....        | 38 |
| Gambar 4.4 Presidential Villa .....                   | 39 |
| Gambar 4.5 The Retreat .....                          | 40 |
| Gambar 4.6 Sky Suite .....                            | 40 |
| Gambar 4.7 Sky Pool Suite .....                       | 41 |
| Gambar 4.8 Sky Penthouse with Pool - Two Bedroom..... | 42 |
| Gambar 4.9 Rocka Restaurant.....                      | 43 |
| Gambar 4.10 Watu Steakhouse .....                     | 44 |
| Gambar 4.11 Cliff Bar .....                           | 45 |
| Gambar 4.12 Gym.....                                  | 45 |
| Gambar 4.13 Gallery.....                              | 46 |
| Gambar 4.14 Six Senses SPA.....                       | 47 |
| Gambar 4.15 Kids Den.....                             | 48 |
| Gambar 4.16 Organic Garden.....                       | 49 |
| Gambar 4.17 Bicycles.....                             | 49 |
| Gambar 4.18 Hole in One .....                         | 50 |
| Gambar 4.19 Complimentary Ice cream.....              | 51 |
| Gambar 4.20 Cinema Paradiso .....                     | 51 |
| Gambar 4.21 Library Bar .....                         | 52 |
| Gambar 4.22 Earth Lab.....                            | 53 |
| Gambar 4.23 Goat Feeding .....                        | 53 |
| Gambar 4.24 Aarunya ballroom.....                     | 54 |
| Gambar 4.25 Andakara Lawn.....                        | 55 |
| Gambar 4.26 Owner's Villa .....                       | 55 |
| Gambar 4.27 Infinity Pool.....                        | 56 |
| Gambar 4.28 Relaxation Pool.....                      | 57 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4.29 Kids Pool.....  | 57 |
| Gambar 4.30 Struktur Organisasi Six Senses.....   | 58 |
| Gambar 4.31 Struktur Organisasi F&B Service .....                                       | 59 |
| Gambar 4.32 Alat Makan dan Cup .....  | 63 |
| Gambar 4.33 Paper Straw.....  | 63 |
| Gambar 4.34 Himbauan Penggunaan Air .....   | 64 |
| Gambar 4.35 Himbauan Penggunaan Energi Listrik .....                                    | 64 |
| Gambar 4.36 Buku Menu .....   | 67 |
| Gambar 4.37 Isi Buku Menu .....   | 67 |
| Gambar 4.38 Kegiatan Bersih-Bersih Sekitar Hotel.....                                   | 69 |
| Gambar 4.39 Alat Dan Tempat Makan.....  | 71 |
| Gambar 4.40 Hasil Daur Ulang .....  | 74 |
| Gambar 4.41 Grafik Penghubungan Green Practice Dalam Mendukung Green<br>Restaurant..... | 76 |



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

|  |    |
|--|----|
| Lampiran 1. Pedoman Wawancara .....    | 83 |
| Lampiran 2. Hasil Wawancara .....      | 85 |
| Lampiran 3. Dokumentasi Wawancara..... | 89 |



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki potensi pariwisata yang besar dilihat dari sektor pariwisatanya yang semakin maju dan berkembang sangat pesat. Dengan keragaman budaya, alam yang indah, warisan sejarah yang kaya, destinasi pariwisata yang terkenal, kuliner khas serta wisata petualangan dan ekowisata, yang dimana semuanya menjadi daya tarik utama bagi wisatawan. Pariwisata memiliki peran yang signifikan dalam perekonomian Indonesia, menjadi salah satu sektor yang memberikan kontribusi besar terhadap pendapatan nasional dan penciptaan lapangan kerja. Sektor pariwisata juga menjadi penyumbang devisa utama bagi Indonesia, terlihat dari jumlah kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) maupun wisatawan nusantara (wisnus) berhasil melampaui target pada tahun 2022. Kemenparekraf mencatat pada 2022 terdapat kunjungan wisman sebanyak 5,5 juta kedatangan atau di atas target yang sejumlah 1,8-3,6 juta kedatangan. Sedangkan pergerakan wisnus mencapai 800 juta perjalanan atau di atas target yang sebesar 550 juta perjalanan.

Industri pariwisata memiliki peranan penting karena memberikan dampak positif pada berbagai aspek. Industri pariwisata Indonesia merupakan modal penting untuk mencapai tujuan kepariwisataan, karena merupakan komponen usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan, seperti yang dicantumkan dalam Undang-

Undang Kepariwisataan Republik Indonesia. Industri pariwisata adalah seluruh sektor usaha yang menyediakan barang dan jasa demi memenuhi kebutuhan bisnis yang berhubungan dengan kegiatan rekreasi, kesenangan, dan pariwisata lainnya yang dituangkan ke dalam jenis usaha seperti pelayanan akomodasi dan penginapan, restoran, destinasi wisata, agen perjalanan dan pemandu wisata.

Dengan banyaknya sektor usaha dan meningkatnya angka kunjungan wisatawan, tidak menutup kemungkinan industri pariwisata juga akan memberikan dampak negatif. *Mass tourism* atau pariwisata massal merupakan suatu fenomena ketika suatu destinasi pariwisata menarik jumlah wisatawan yang sangat besar dalam waktu yang relatif singkat. Pariwisata massal seringkali terkait dengan destinasi populer yang menarik perhatian wisatawan dari berbagai belahan dunia. Adanya peningkatan aktivitas pariwisata dan jika tidak dikelola dengan baik, maka pariwisata massal ini akan memberikan dampak negatif bagi kelangsungan pariwisata salah satunya pada aspek lingkungan seperti pencemaran air dan tanah, peningkatan sampah, serta penggunaan energi dan air yang berlebihan.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan merupakan regulasi dan kebijakan sebagai upaya dalam menanggulangi dampak negatif dari industri pariwisata terhadap lingkungan. Didalamnya diatur tentang tujuan dari kepariwisataan salah satunya yaitu melestarikan alam, lingkungan dan sumber daya, maka dapat disimpulkan bahwa setiap pelaku pariwisata bertanggung jawab dengan tetap memberikan perlindungan terhadap kelestarian mutu dan lingkungan hidup. *Green practice* yang dikenal sebagai praktik hijau atau praktik berkelanjutan merupakan upaya yang bisa

dilakukan untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. *Green practice* adalah suatu tindakan dalam melindungi lingkungan dengan menghasilkan produk yang minim merusak lingkungan (Tzschentke, 2004). Menurut Schubert (2008), terdapat tiga dimensi dari *green practice* yaitu *green action*, *green food* dan *green donation*. *Green action* yaitu kegiatan yang berfokus dalam melindungi dan memberikan dampak positif bagi lingkungan seperti mendaur ulang, penggunaan bahan ramah lingkungan, efisiensi energi dan air serta mengurangi polusi. *Green food* yaitu penggunaan bahan makanan lokal dan organik untuk mendukung lingkungan dalam jangka panjang seperti menggunakan bahan makanan yang bersumber secara lokal. *Green donation* yaitu suatu kegiatan yang dilakukan untuk menyumbang dana, mengikuti kegiatan ramah lingkungan dan mengedukasi masyarakat luas mengenai dampak dari kerusakan lingkungan dan cara penanggulannya.

Industri perhotelan merupakan salah satu akomodasi yang banyak diminati wisatawan saat melakukan kegiatan pariwisata. Menurut Mayssara (2016), Hotel adalah sebagai suatu usaha jasa yang merupakan sarana pendukung kegiatan pariwisata, dimana pengelolaannya dilakukan secara profesional dan didukung oleh tenaga kerja yang memiliki keterampilan baik dalam bidang perhotelan. Six Senses Uluwatu Bali merupakan salah satu hotel bintang lima di Bali yang terletak di Uluwatu yang menawarkan pemandangan laut Samudera Hindia yang lepas. Sektor bisnis Six Senses Uluwatu Bali tidak hanya dalam penyediaan layanan akomodasi tetapi juga melayani penyediaan makanan dan minuman, dan berbagai fasilitas pendukung lainnya seperti ruang pertemuan, kolam berenang dan kebun organik.

Six Senses Uluwatu Bali memiliki sejumlah departemen yaitu Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Human Resource Department (HRD), Engineering Department, Sales & Marketing Department, Purchasing Department dan Security Department. Salah satu departemen yang berperan aktif di Six Senses Uluwatu Bali yaitu Food and Beverage Department. Food and Beverage Department adalah departemen di hotel yang menangani semua hal yang berkaitan dengan mengolah, menyajikan dan menyediakan makanan dan minuman serta melayani tamu pada saat makan di restoran. *Food and Beverage Department* yang berada di Six Senses Uluwatu Bali dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* mempunyai tugas pokok yaitu menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Six Senses Uluwatu Bali memiliki 3 *food and beverage outlet* yang terdiri dari 2 *restaurant* dan 1 *bar* yang dimana salah satu restorannya bernama Rocka Restaurant.

Restoran menjadi salah satu fasilitas yang disediakan oleh pihak hotel untuk menjalankan semua aktivitas layanan makanan dan minuman (*food and beverage service*) yang terkait dengan menyajikan makanan dan minuman kepada pelanggan, mulai dari pemesanan, penyajian hingga membersihkan meja setelah pelanggan selesai makan. Rocka Restaurant merupakan salah satu restoran yang ada di Six Senses Uluwatu Bali. Rocka Restaurant merupakan satu-satunya *outlet* yang melayani dari *breakfast* hingga *dinner* yang dimiliki oleh Six Senses Uluwatu Bali. Restaurant bertanggung jawab untuk memenuhi kebutuhan tamu dalam makanan

dan minuman dan mempunyai peranan penting sama dengan penjualan kamar, penjualan makanan dan minuman juga mempengaruhi pendapatan dan keuntungan hotel. Namun restaurant juga dapat memberikan dampak negatif terhadap lingkungan melalui penggunaan sumber daya yang berlebihan seperti air, gas, dan listrik, penggunaan produk yang tidak dapat didaur ulang dan prosedur daur ulang yang tidak efektif, penggunaan bahan kimia yang berbahaya bagi lingkungan, dan kontribusi karbon emisi melalui penggunaan listrik dan air sehari-hari serta kendaraan yang digunakan oleh pekerja. (DiPietro, 2013). Saat ini sudah banyak perusahaan yang mulai menerapkan pengolahan pangan dengan organik dan bahan-bahan ramah lingkungan. Seperti, melakukan pengolahan sampah, berpartisipasi aktif kegiatan ramah lingkungan, menggantikan barang berbahan plastik dengan kertas atau bahan dasar yang mudah didaur ulang, dan masih banyak lagi. (Halim, 2016) . Green practice dapat didefinisikan sebagai praktik yang terdiri dari penggunaan yang efisien energi dan air, daur ulang, pangan berkelanjutan, pengurangan limbah dan juga polusi, Juga dapat diartikan sebagai tindakan, kegiatan, dan proses untuk melindungi lingkungan hidup serta produk dan jasa yang dibuat untuk meminimalkan dampak negatif pada ekosistem (Atzori, 2016). Menurut Hieu and Rašovská (2017) bahwa istilah hijau atau berkaitan dengan ramah lingkungan. Latihan hijau adalah proses yang bertujuan untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan dengan cara menerapkan 3R (*reduce, reuse, dan recycle*) dan 2E (efektif dan efisien). Restaurant dapat merasakan manfaatnya memperkenalkan praktik ramah lingkungan, terutama melalui penghematan langsung dalam biaya operasional. Namun, restaurant

menghadapi kesulitan dalam menerapkan praktik ini karena rendahnya kesadaran akan metode efektif dalam pelayanan dan ketakutan akan adanya peningkatan biaya. Restaurant ragu-ragu untuk menerapkan praktik ramah lingkungan disebabkan oleh kurangnya pengetahuan yang tersedia, sikap pelanggan dan niat perilaku mengenai restoran ramah lingkungan, termasuk kesediaan mereka untuk membayar lebih untuk restoran tersebut, jika perlu (Schubert, 2010).

*Green Restaurant* akan digunakan untuk menunjukkan restoran mana pun yang terlibat secara aktif dalam praktik ramah lingkungan. Konsep *Green Restaurant* yang sudah dipahami dengan baik, yaitu restaurant yang memiliki dampak lingkungan yang lebih kecil. Di restaurant baik produk dan pemberian layanan yang juga dapat berdampak besar terhadap lingkungan juga harus diminimalkan. Hal ini dapat dilakukan misalnya dengan menerapkan praktik seperti pembelian peralatan hemat energi, pengurangan dan daur ulang limbah, membeli bahan-bahan yang diproduksi secara lokal, dan terlibat dalam perlindungan lingkungan program. Secara kolektif, ini praktiknya adalah bentuk *Green Restaurant*. Kwok (2016) mendefinisikan restaurant ramah lingkungan sebagai restaurant yang menerapkan praktik ramah lingkungan, menyadari dan berpartisipasi dalam upaya meminimalkan dampak negatif industri terhadap lingkungan hidup.

Berdasarkan penjelasan di atas, terlihat bahwa penerapan *green practice* itu sangat penting dilakukan guna agar dapat memberikan dampak yang positif bagi lingkungan, terlebih dalam sebuah restoran. Maka dari itu, penulis ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai bagaimana implementasi *green practice* yang

dilakukan pada Rocka Restaurant, dan memastikan bahwa penerapan dan kegiatan yang dilakukan sudah tepat dan dapat dianggap sebagai upaya untuk mendukung *green restaurant* pada Rocka Restaurant di Six Senses Uluwatu Bali. Yang selanjutnya penulis mengajukan judul “**Implementasi *Green Practice* Pada Rocka Restaurant Dalam Mendukung *Green Restaurant* Di Six Senses Uluwatu Bali**”.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada Rocka Restaurant di Hotel Six Senses Uluwatu Bali?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada Rocka Restaurant dalam mendukung *green restaurant* di Hotel Six Senses Uluwatu Bali?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui implementasi *green practice* pada Rocka Restaurant di Hotel Six Senses Uluwatu Bali.
2. Untuk mengetahui implementasi *green practice* pada Rocka Restaurant dalam mendukung *green restaurant* di Hotel Six Senses Uluwatu Bali.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis dengan uraian sebagai berikut :

### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Adapun manfaat teoritis dari penelitian ini adalah penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam literatur khususnya yang berkaitan dengan implementasi *green practice* dalam mendukung *green restaurant* pada Rocka Restaurant, sehingga hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi di penelitian selanjutnya.

### 1.4.2 Manfaat Praktis

#### 1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai pengimplementasian *green practice* pada Rocka Restaurant dalam mendukung *green restaurant* serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

#### 2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan sumber informasi yang berguna bagi perusahaan untuk pengambilan keputusan terhadap implementasi *green practice* pada Rocka Restaurant dalam mendukung *green restaurant* di Six Senses Uluwatu Bali.

#### 3. Bagi Peneliti



Manfaat yang didapat dari penulis dengan adanya penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai *Food and Beverage service* dan *green practice* serta mengaplikasikan ilmu serta teori yang didapat selama perkuliahan.

### **1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di departemen Food and Beverage Service tepatnya pada Rocka Restaurant di Six Senses Hotel Uluwatu Bali.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Simpulan

Dari hasil analisis dan uraian pada bab sebelumnya dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rocka Restaurant di Six Senses Uluwatu Bali sudah mengimplementasikan *green practice* dalam operasionalnya dengan baik. Hal ini dikarenakan pada indikator *green action* Rocka Restaurant sudah menerapkan penggunaan air dan energi secara efisien. Yang dimana disetiap keran dan saklar lampu sudah diberikan catatan kecil untuk para staff selalu mengingat untuk menggunakan air dan energi secara efisien. Pada indikator *green food* sudah terimplementasi dengan baik. Hal ini bisa dibuktikan dari Rocka Restaurant merupakan restoran nusantara yang pastinya menggunakan bahan-bahan lokal dan organik. Pada indikator *green donation*, Rocka Restaurant sudah mengimplementasikan dengan baik. Hal ini dikarenakan Rocka Restaurant juga selalu memberikan training kepada staff mengenai *green practice* disetiap operasionalnya. Hal ini dilakukan agar para staff selalu mengingat penerapan *green practice* itu sangat penting dilakukan.
2. Berdasarkan pembahasan di bab sebelumnya penerapan *green practice* yang dilakukan sudah mendukung *green restaurant* pada Rocka Restaurant. Hal ini dikarenakan pada *reduce*, Rocka Restaurant sudah menggunakan alat-alat sekali pakai, yang dimana ini akan bisa mengurangi limbah sampah yang ada.

Indikator *green practice* yang mendukung yakni *green action*. Pada *reuse*, Rocka Restaurant sudah melakukan penggunaan kembali barang atau bahan-bahan yang sudah dipakai agar bisa dipakai kembali dengan fungsi yang berbeda. Indikator *green practice* yang mendukung dalam *reuse* ini adalah *green action* dan *green food*. Pada *recycle*, Rocka Restaurant sudah melakukan pendaur ulangan sampah agar bisa mengurangi limbah sampah ada ada pada *outlet*. Indikator *green practice* yang dapat mendukung dalam *green restaurant* adalah *green action* dan *green food*. Pada *effective* dan *efficiency*, Rocka Restaurant juga sudah melakukannya secara maksimal. Disemua kegiatan *green practice* yang dilakukan di Rocka Restaurant sudah dilakukan secara efektif dan seefisien mungkin.

## 5.2 Saran

Penerapan *green practice* atau praktik ramah lingkungan adalah langkah positif untuk meningkatkan layanan kepada pengunjung atau tamu restoran, karena dapat menambah nilai dari segi kualitas, kebersihan, dan efisiensi pelayanan.. Berdasarkan kesimpulan yang telah disampaikan sebelumnya, maka saran yang dapat diberikan yaitu tetap mempertahankan penerapan *green practice* yang sudah berjalan pada restoran agar tetap selalu mendukung untuk menjadiii restoran yang ramah lingkungan atau *green restaurant*, meningkatkan kesadaran karyawan atau staff untuk membuang sampah sesuai dengan jenis sampah yang ada pada tempat sampah. Selain itu tidak lupa untuk melakukan secara rutin kegiatan sosialisasi dan edukasi kepada staf dan pengunjung mengenai dampak dari penerapan praktik ramah lingkungan atau *green practice*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anak Agung Putu Parwati. (2022). The implementation of green practices to *green restaurant* behavior in Food & Beverage Department at The ONE Legian. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 5(2), 98–109. <https://doi.org/10.31940/jasth.v5i2.98-109>
- Anjani, D. (2022). Implementasi Green Practice Pada Food And Beverage Service Terhadap Sustainable Tourism Di Intercontinental Bali Resort. *Repository Politeknik Negeri Bali*, 1–9.
- Aryani, M. (2021). Analisis Digital Marketing Pada Hotel Kila Di Kabupaten Lombok Barat Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Visionary : Penelitian Dan Pengembangan Dibidang Administrasi Pendidikan*, 6(1), 22. <https://doi.org/10.33394/vis.v6i1.4085>
- Astawa, I. ketut, & Meirejeki, I. N. (2021). *Metode Penelitian*. Graha Aksara Makassar.
- Atzori. (2016a). Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks. *Journal of Foodservice Business Research*. <http://dx.doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>.
- Atzori. (2016b). Measuring Generation Y consumers ' perceptions of green practices at Starbucks. *Journal of Foodservice Business Research*, 00(00), 1–21. <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>
- Christine Angelia Magdalena. (2023). *Penerapan Green Practice Dalam Upaya Mendukung Sustainable Tourism Di Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran Hotel And Resort*. 4(1), 88–100.
- DiPietro. (2013). Going Green in Quick-Service Restaurants: Customer Perceptions and Intentions. *International Journal of Hospitality and Tourism Administration*, 14(2), 139–156. <https://doi.org/10.1080/15256480.2013.782217%0D>
- Dutta. (2008). A comparative study of consumers' green practice orientation in India and the United States: A study from the restaurant industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 11(3), 269–285.
- Gilg Barr. (2005). Green consumption or sustainable lifestyles? Identifying the sustainable consumer. *Futures*, 37(6), 481–504.
- Halim. (2016). *Consumer ' s Awareness of the Application of Green Practices Carried out by Starbucks Indonesia*. 1.
- Hastono. (2015). Analisis Data SUTANTO PRIYO HASTONO ANALISIS DATA. *Accelerating the Worlds Research*, 3(2), 1–212.

- Hieu and Rašovská. (2017). A Proposed Conceptual Model of Green Practices in Tourism Industry. *A Case of Phu Quoc Island Vietnam*, 76–87.
- Hieu dan Rašovská. (2017). A Proposed Conceptual Model Of Green Practices Impacting On The Tourism Businesses And Their Performances - A Case Of Phu Quoc Island Vietnam. *Business Trends*, 10(1), 76–87.
- Huberman, M. and. (2014). Qualitative data Analysis “a methods sourcebook. *United States of Amerika*.
- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap *Green restaurant* Behavior Di the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 86–101.
- Kwok. (2016). International Journal of Hospitality Management Green attributes of restaurants. *What Really Matters to Consumers ? International Journal of Hospitality Management*, 55, 107–117.  
<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.03.002>
- Luo, J. M., & Fan, Y. (2019). The Impact of Green Certification to Hotel Green Practices: A Case Study on the Green Hotel Award in Macau. *Journal of Hospitality Research Article*, 1(4), 121–135.
- Mayssara. (2016). Manajemen Pemasaran. *Paper Knowledge*, 15–60.
- Namkung. (2013). Effects of restaurant green practices on brand equity formation: do green practices really matter? *International Journal of Hospitality Management*, 33, 85–95.
- Ni Putu Anna Kartika Sari. (2022). *Implementation Of Green Practice In Food And Beverage Department To Support Green Restaurant At Hilton Bali Resort*. 8.5.2017, 2003–2005.
- Ni Wayan Gita Cahyani. (2023). *Penerapan Green Practice Pada Food And Beverage Service Dalam Mendukung Sustainable Enviromental Di Amarterra Villas Bali Nusa Dua*. 5, 1–14.  
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>
- Pratiwi. (2017). *Penggunaan Media Vidio Call dalam Teknologi Komunikasi*.
- Purwanto. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik 6115*, 196–215.
- Schubert. (2008). Exploring and predicting Consumer’s attitudes and behaviors towards green restaurants. *Retreived March 14*.
- Schubert. (2010). *Exploring consumer perceptions of green. Tourism and Hospitality Research*. 10(4), 286–300.

<https://doi.org/10.1057/thr.2010.17%0D>

- Soekresno. (2000). *Management Food and Beverage Service Hotel*. Gramedia Pustaka.
- Soekresno dan Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiarto. (1996). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. PT Gramedia pustaka Utama.
- Sugiyono, P. D. (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)* ((M. T. Sutopo (ed.)) (ed.)). Alfabeta.
- Suharsimi, A. (2006). Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik. *Jakarta: Rineka Cipta*, 48–67.
- Sujatno. (2008). *Hotel Courtesy*. Cv. Andi Offset.
- Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta.
- Tarmoezi. (2002). *Manajemen Front Office Hotel*. Megapoin.
- Tzschentke. (2004). Reasons for going green in serviced accommodation establishments. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 116–124.
- Vianney, I. &. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap *Green restaurant Behavior* Di the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/3482>

