

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
DALAM Mendukung KINERJA LINGKUNGAN
PADA *EIGHT DEGREES SOUTH RESTAURANT*
DI HOTEL CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Eka Juniarta

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
DALAM Mendukung KINERJA LINGKUNGAN
PADA *EIGHT DEGREES SOUTH RESTAURANT*
DI HOTEL CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Eka Juniarta
NIM 2015834126**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN
PADA *EIGHT DEGREES SOUTH RESTAURANT*
DI HOTEL CONRAD BALI**

**Skripsi ini di susun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata Di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Eka Juniarta
NIM 2015834126**

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


LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
DALAM Mendukung KINERJA LINGKUNGAN
PADA *EIGHT DEGREES SOUTH RESTAURANT*
DI HOTEL CONRAD BALI

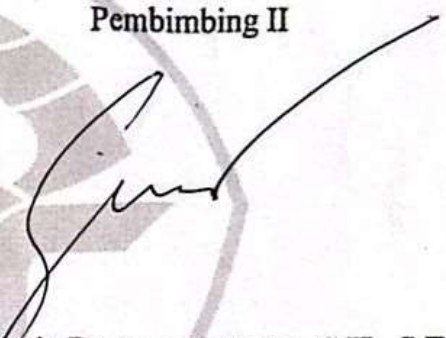
Skripsi ini telah disetujui oleh para-Dosen Pembimbing
dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Jumat, 28 Juni 2024

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. I Nyoman Winia, M.Si.
NIP. 196206112000031001



Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M.
NIP. 198912302022031003

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN PADA *EIGHT DEGREES SOUTH RESTAURANT* DI HOTEL CONRAD BALI

Yang disusun oleh **I Gede Eka Juniarta (2015834126)** telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi didepan tim penguji pada hari: tanggal: **15 Juli 2024**

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. I Nyoman Winia, M.Si. NIP. 196206112000031001	
Anggota	Luh Linna Sagitarini, SE., MM NIP. 197912092005012002	
Anggota	Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H. NIP. 197203042005012001	

Mengetahui,
POLITEKNIK NEGERI BALI

Ketua Jurusan Pariwisata,

Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST, Par., M.Par.

NIP. 198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Gede Eka Juniarta

Nim : 2015834126

Program Studi: D IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* DALAM
MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN
PADA *EIGHT DEGREES SOUTH RESTAURANT*
DI HOTEL CONRAD 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 sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana diadilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 28 Juli 2024



I Gede Eka Juniarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadiran tuhan yang maha esa yang telah menganugerahkan banyak nikmat sehingga peneliti dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Implementasi *Green Practice* Dalam mendukung Kinerja Lingkungan Pada *Eight Degrees South Restaurant* Di Hotel Conrad Bali”**, dengan baik dan selesai tepat pada waktunya. Skripsi ini peneliti buat dengan bersungguh-sungguh untuk memenuhi syarat menyelesaikan Gelar Sarjana Terapan pada prodi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan skripsi ini tentu tidak lepas dari arahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka dari itu, saya ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam perencanaan, pelaksanaan, hingga pembuatan skripsi, yaitu:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada peneliti untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran peneliti dalam melakukan penyusunan Skripsi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi peneliti.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Koordinator Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Skripsi.
5. Dr. Nyoman Winia, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk

membimbing peneliti demi kelancaran penyusunan Skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.

6. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingannya tanpa henti untuk membantu peneliti agar dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Seluruh senior di hotel Conrad Bali khususnya di bagian *Food & Beverage Service* departement yang telah dapat menerima peneliti untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi peneliti yang sangat berguna untuk kelancaran Skripsi ini.
8. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, finansial maupun doa selama melakukan penelitian Skripsi.
9. Teman-teman dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang peneliti miliki. Oleh sebab itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk Skripsi ini agar ke depannya dapat memberikan yang lebih baik lagi.

Peneliti

I Gede Eka Juniarta

ABSTRAK

Eka Juniarta, I Gede. (2024). “Implementasi *Green practice* Dalam mendukung Kinerja Lingkungan Pada *Eight Degress South restaurant* Di Hotel Conrad Bali”. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh dosen Pembimbing I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si. dan Pembimbing II: Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M

Kata kunci: *green practice, green action, green food, green donation*, kinerja lingkungan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *Eight Degress South restaurant* di hotel Conrad Bali. Metode kualitatif yang digunakan adalah Observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penentuan informan dalam penelitian ini yaitu *Food & Beverage Manager, Food & Beverage Assistant Manager, Executive Chef, Chef De Cousine, Restaurant Outlet Manager, FB Captain, Waiter, Steward*, dengan pengambilan sampel yang dilakukan menggunakan teknik purposive sampling, Teknik analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah teori dari Miles & Huberman sehingga setiap hasil dari wawancara dengan beberapa informan akan ditarik kesimpulannya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *Eight Degress South restaurant* di hotel Conrad Bali telah di implemetasikan dengan baik, begitupun dengan ke tiga indikator dari *green practice* yaitu *green action* dimana *restaurant* sudah menggunakan peralatan yang ramah lingkungan, bijak dalam penggunaan sumber daya *energy*, air, dan juga pada pengolahan limbah sudah dilakukan sesuai dengan kategori limbah tersebut. *Green food* sudah dilakukan dengan baik dengan menggunakan produk yang *fresh* dan mengutamakan produk lokal. *green donation* dengan mengutamakan pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar hotel.

ABSTRACT

Eka Juniarta, I Gede. (2024). *"Implementation of Green Practices to Improve Environmental Performance at the Eight Degrass South Restaurant at the Conrad Bali Hotel"*. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si. and Supervisor II: Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M

Keywords: green practice, green action, green food, green donation, environmental performance.

This research aims to find out how to implement green practices to improve environmental performance at the Eight Degrees South restaurant at the Conrad Hotel Bali. The data collection methods used were observation, interviews and documentation. The informants in this research were determined, namely Food & Beverage Manager, Food & Beverage Assistant Manager, Executive Chef, Chef De Cousine, Restaurant Outlet Manager, FB Captain, Waiter, Steward, with sampling carried out using purposive sampling technique, the analysis technique used in This research is a theory from Miles & Huberman so that conclusions can be drawn from each interview with several informants. The results of the research show that the implementation of green practices to improve environmental performance at the Eight Degrass South restaurant at the Conrad Bali Hotel has been implemented well, as well as the three indicators of green practice, namely green action. Where the restaurant has used environmentally friendly equipment, wisely used resumbers. energy, water, and waste processing has been carried out according to the waste category. Green food has been done well by using fresh products and prioritizing local products. green donation by prioritizing the economic growth of the surrounding community.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR 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 GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	6
1.5 Ruang Lingkup Dan Batasan Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 <i>Hotel</i>	8
2.1.1 <i>Restaurant</i>	8
2.1.2 <i>Green Hotel</i>	9
2.1.3 <i>Green Restaurant</i>	10
2.1.4 <i>Green Practice</i>	10
2.1.5 <i>Green Action</i>	11
2.1.6 <i>Green Food</i>	11
2.1.7 <i>Green Donation</i>	11
2.1.8 Kinerja lingkungan.....	12
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	14
BAB III. METODE PENELITIAN	21
3.1. Lokasi Dan Periode Penelitian	21
3.2. Objek Penelitian	21
3.3. Identifikasi Variabel	21
3.4. Definisi Operasional Variabel	22

3.5.	Jenis Dan Sumber Data	24
3.5.1	Jenis Data	24
3.5.2	Sumber Data.....	25
3.6.	Penentuan Informan	26
3.7.	Teknik Pengumpulan Data	26
3.8.	Analisis Data	27
BAB IV.	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	29
4.1.	Gambaran Umum Tempat Penelitian	29
4.1.1.	Fasilitas Hotel Conrad Bali	30
4.1.2.	Struktur Organisasi Conrad Bali Hotel	48
4.2.	Penyajian Hasil-hasil Penelitian.....	54
4.2.1.	Implementasi <i>Green Practice</i> Pada <i>Eight Degress South Restaurant</i> Di Hotel Conrad Bali.....	54
4.2.2.	Implementasi <i>Green Prctice</i> Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada <i>Eight Degress South Restaurant</i> Di Hotel Conrad Bali.....	70
BAB V.	SIMPULAN DAN SARAN	84
5.1.	Simpulan	84
5.2.	Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....		86
LAMPIRAN.....		89



 JURUSAN PARIWISATA
 POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variable Green Practice.....	22
Tabel 3. 2 Definisi Operasional Variabel Kinerja Lingkungan	23

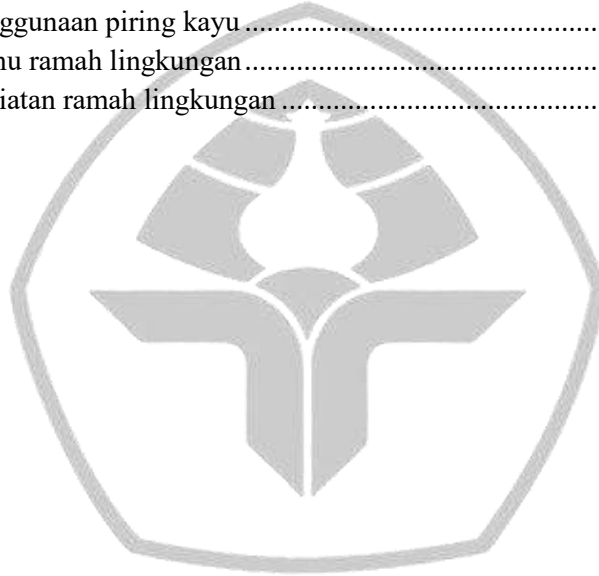


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Lobby Conrad Bali.....	30
Gambar 4. 2 Deluxe Garden	31
Gambar 4. 3 Deluxe Pool.....	32
Gambar 4. 4 <i>Deluxe Ocean</i>	32
Gambar 4. 5 <i>Deluxe Lagoon</i>	33
Gambar 4. 6 <i>Ocean Suite</i>	33
Gambar 4. 7 <i>Lagoon Suite</i>	34
Gambar 4. 8 Conrad Suite.....	35
Gambar 4. 9 Conrad Ocean Suite.....	35
Gambar 4. 10 Conrad Pool Suite	36
Gambar 4. 11 Conrad Penthouse.....	36
Gambar 4. 12 Suku <i>Restaurant</i>	37
Gambar 4. 13 Azure Bar & Kiosk.....	38
Gambar 4. 14 East Lobby Lounge	39
Gambar 4. 15 <i>Eight Degress South Restaurant</i>	40
Gambar 4. 16 Rin Restaurant.....	40
Gambar 4. 17 Ballroom.....	41
Gambar 4. 18 Infinity Chapel	42
Gambar 4. 19 Water Garden.....	43
Gambar 4. 20 <i>Ocean Garden</i>	43
Gambar 4. 21 Struktur Organisasi Conrad Bali	48
Gambar 4. 22 Struktur Organisasi Food & Beverage Service	49
Gambar 4. 23 penggunaan lampu LED.....	57
Gambar 4. 24 washtafel otomatis.....	58
Gambar 4. 25 pengudaraan alami	59
Gambar 4. 26 sedotan ramah lingkungan.....	60
Gambar 4. 27 penggunaan tab pada restaurant	61
Gambar 4. 28 penggunaan plate kayu pada makanan.....	62
Gambar 4. 29 kategori sampah	63
Gambar 4. 30 sampah bill	63
Gambar 4. 31 penggunaan lilin LED	64
Gambar 4. 32 bahan makanan lokal, organik dan fresh.....	65
Gambar 4. 33 menu EDS restaurant.....	66
Gambar 4. 34 aksi gotong royong.....	68
Gambar 4. 35 menanam pohon mangrove	68
Gambar 4. 36 kegiatan harisuci yang diselenggarakan restaurant bersama masyarakat sekitar dan tamu	69
Gambar 4. 37 penggunaan lampu LED low watt.....	72
Gambar 4. 38 pemilahan sampah.....	73
Gambar 4. 39 peralatan makan dari kayu	73
Gambar 4. 40 sedotan berbahan dasar tepung beras dan tepung tapioka.....	73

Gambar 4. 41 bahan makanan yang organik dan berasal dari produk lokal	74
Gambar 4. 42 penggunaan tab dalam menunjang peralatan digital	74
Gambar 4. 43 kegiatan menanam pohon mangrove.....	75
Gambar 4. 44 Hubungan green practice dalam mendukung kinerja lingkungan	76
Gambar 4. 45 penggunaan lampu LED low watt.....	77
Gambar 4. 46 washtafel sensor	77
Gambar 4. 47 sedotan ramah lingkungan.....	78
Gambar 4. 48 penggunaan air kemasan botol	78
Gambar 4. 49 pengolahan sampah	79
Gambar 4. 50 sampah bill	79
Gambar 4. 51 lilin LED	80
Gambar 4. 52 penggunaan piring keramik.....	81
Gambar 4. 53 penggunaan piring kayu	81
Gambar 4. 54 menu ramah lingkungan.....	82
Gambar 4. 55 kegiatan ramah lingkungan	83



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara	89
Lampiran 2 Hasil Wawancara Dengan Infoeman.....	91
Lampiran 3 Dokumentasi.....	91



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pariwisata diharapkan dapat memberikan banyak manfaat bagi pelestarian budaya, alam serta lingkungan yang berkelanjutan. Salah satu tujuan kepariwisataan adalah untuk melestarikan alam, lingkungan, dan sumber daya yang ada. Hal ini tertuang dalam salah satu prinsip dilaksanakannya kepariwisataan yaitu memelihara kelestarian alam dan lingkungan hidup, sehingga pelaku wisata hingga wisatawan memiliki kewajiban dalam menjaga, melestarikan alam dan lingkungan hidup di daerah wisata tersebut. Tidak sedikit hotel-hotel di Bali terkhususnya yang ikut mengimplementasikan program ramah lingkungan, seperti program *green hotel*, *green restaurant*, *green practice* sehingga terciptanya kinerja lingkungan yang baik.

Green hotel merupakan hotel yang bersifat ramah terhadap lingkungan dengan program penghematan sumber daya alam, energi dan mengurangi limbah. *Green hotel* tersendiri memiliki kegiatan untuk menerapkan berbagai macam program ramah lingkungan seperti hemat air dan hemat energi, kemudian memiliki kebijakan pembelian yang ramah lingkungan dan mengurangi pembuangan emisi atau limbah untuk melindungi lingkungan dan mengurangi biaya operasional hotel (Jokom & Kristanti, 2017). *Green hotel* memiliki usaha untuk menjaga lingkungan dengan melibatkan *staff* dan konsumen untuk berpartisipasi di dalamnya (Dian, 2011).

Dengan adanya program *green hotel* ini, masyarakat, wisatawan lokal hingga wisatawan asing diharapkan untuk memiliki kesadaran dan kinerja untuk menggunakan produk yang ramah terhadap lingkungan dan efisien. Implementasi program ramah lingkungan pada hotel-hotel di Bali diperkirakan mampu meningkatkan daya saing dari hotel itu sendiri maupun daya saing pulau Bali sebagai tempat tujuan wisata yang lebih bertanggung jawab terhadap lingkungan sekitar. Implementasi *green hotel* di Bali diintegrasikan dengan konsep kearifan lokal, sebagai upaya untuk membangun pariwisata Bali yang berkesinambungan dan harmonis dengan kinerja antara *staff* terhadap lingkungan.

Implementasi *green restaurant* juga memberikan dampak yang baik terutama pada *restaurant* itu tersendiri yang mana *green restaurant* merupakan *restaurant* yang menerapkan program ramah lingkungan dalam aspek produksi, pengadaan produk, pelayanan, hingga peralatan yang dapat menunjang kegiatan ramah lingkungan. Implementasi *Green practice* telah terbukti memberikan manfaat yang baik bagi perusahaan atau organisasi dalam berbagai aspek, termasuk sumber daya manusia. *Eight Degrees South restaurant* merupakan *seafood restaurant* di hotel Conrad Bali yang sudah menerapkan *green practice*, yang termasuk dalam pembagian dari *green practice* yang pertama adalah *green action*, salah satu praktik tersebut adalah pengelolaan sampah, yang didasarkan pada tiga R. Tiga R tersebut adalah sebagai berikut, (1) *Reduce*, artinya mengurangi jumlah sampah yang dibuang, (2) *Reuse*, artinya menggunakan kembali barang atau wadah bekas, (3) *Recycle*, yang berarti mendaur ulang bahan-bahan yang dapat didaur ulang untuk mengurangi limbah. Upaya lain yang dilakukan adalah untuk mengurangi

penggunaan plastik adalah dengan melarang penggunaan sedotan plastik hingga mengganti penggunaan botol atau gelas plastik dengan menggunakan gelas atau botol kaca. Praktik lainnya terkait dengan *green food*, yang dilakukan yaitu penggunaan produk berbahan organik dan berbahan dasar lokal yang dimana supplier berasal dari sekitar hotel. Pihak hotel mengutamakan produk berbahan lokal, maka pihak pengelola hotel telah berkontribusi untuk menghemat waktu, mengurangi konsumsi bahan bakar sekaligus polusi, mengangkat ekonomi lokal serta menyediakan produk yang sehat dan berkualitas. *Green donation* berpengaruh positif terhadap kinerja lingkungan, *green donation* akan mendukung kinerja lingkungan hotel. Masyarakat sekitar akan menilai bahwa kinerja lingkungan baik karena telah berpartisipasi secara aktif dalam mendukung kegiatan-kegiatan komunitas dalam melestarikan lingkungan seperti, Mendanai dan mengikuti proyek-proyek ramah lingkungan, memberi edukasi kepada masyarakat mengenai *green practice*, karena dengan adanya program *green donation* ini akan mempererat hubungan antara hotel, masyarakat dan kinerja lingkungan.

Sebagian hotel bintang 5 di Bali sudah menerapkan program *green practice*, namun sebagian hotel khususnya di Bali belum secara maksimal dalam mengimplementasikan program *green practice*. Implementasi *green practice* pada *Eight Degrees South restaurant* sesuai dengan hasil observasi yang telah dilakukan peneliti, bahwa implementasi *green practice* dapat dikatakan belum dilakukan secara maksimal oleh *staff* yaitu pada *green action*, sesuai dengan beberapa *staff* pada *Eight Degrees South restaurant* ternyata benar adanya bahwa implementasi *green practice* belum dilakukan secara maksimal sesuai dengan keadaan

dilapangan, beberapa *staff* masih belum bisa efisien dalam bekerja dan juga untuk pemilahan sampah yang dilakukan belum maksimal sesuai dengan kategori sampah tersebut, beberapa *staff* pada saat *closing restaurant* masih banyak yang tidak mematikan lampu sesuai dengan keperluan, setelah *restaurant* tutup masih ada sampah yang belum dibersihkan. Kemudian hal ini juga diperkuat oleh hasil wawancara yang dilakukan peneliti kepada *FB Captain* pada *Eight Degrees South restaurant* bahwa *staff* belum melaksanakan implementasi *green practice* secara maksimal pada pemilahan sampah, dan fenomena ini paling banyak terjadi pada saat *high season* atau pada saat *restaurant* ramai pelanggan dikarenakan tingkat kesibukan *staff* meningkat sehingga terjadinya penurunan kinerja pada implementasi *green practice* yaitu pada program *green action*. Sehingga menjadikan peneliti merasa implementasi *green practice* belum bisa dilakukan dengan baik, dengan demikian peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini, dikarenakan dengan adanya penelitian ini diharapkan hasil penelitian nantinya dapat memberikan informasi yang berguna bagi industri perhotelan dalam mengembangkan strategi bisnis berbasis produk ramah lingkungan, serta dapat mengedukasi masyarakat mengenai isu lingkungan.

Hal tersebut menjadikan dasar pemikiran peneliti untuk meneliti “Implementasi *Green practice* Dalam mendukung Kinerja Lingkungan Pada *Eight Degrees South Restaurant* di Conrad Bali” dan juga peneliti ingin mengetahui lebih mendalam bagaimana implementasi *green practice* pada *Eight Degrees South Restaurant* di hotel Conrad Bali.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang sudah dipaparkan di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada *Eight Degreess South Restaurant* di hotel Conrad Bali?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *Eight Degreess South restaurant* di hotel Conrad Bali.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari disusunnya penelitian yang berjudul Implementasi *Green Practice* Dalam mendukung Kinerja Pada *Eight Degreess South Restaurant* Di Conrad Bali, Berdasarkan pada latar belakang dan rumusan masalah, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui implementasi *green practice* pada *Eight Degreess South restaurant* di Conrad Bali.
2. Untuk mengetahui implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *Eight Degreess South restaurant* di hotel Conrad Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari pembuatan penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, keterampilan dan pengetahuan teoritis dalam implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan serta dalam mendukung pemahaman mengenai implementasi *green practice* pada *Eight Degreess South restaurant*.

1.4.2 Manfaat Praktis

Dalam penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Conrad Bali sebagai suatu bahan evaluasi maupun sebuah informasi eksternal tambahan untuk dijadikan pertimbangan bagi manajemen dan pihak yang terkait untuk mengambil langkah melindungi lingkungan dengan melakukan implementasi *green practice* pada *restaurant* yang nantinya sangat bermanfaat untuk pembangunan pariwisata berkelanjutan dan untuk melindungi lingkungan sekitar.
2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Bali dengan adanya penelitian ini, diharapkan agar dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai “Implementasi *Green practice* Dalam mendukung Kinerja Lingkungan Pada *Eight Degrees South restaurant* di hotel Conrad Bali” dan untuk menambah wawasan bagi adik-adik mahasiswa Politeknik Negeri Bali untuk ikut dan sadar dalam upaya menjaga dan melestarikan lingkungan.

1.5 Ruang Lingkup Dan Batasan Penelitian

Merujuk pada rumusan dan tujuan penelitian yang dikemukakan sebelumnya, serta agar tidak terjadi salah tafsir terhadap hasil penelitian, maka peneliti menganggap perlu untuk memberikan ruang lingkup dan batasan/menyatakan fokus penelitian pada hal-hal sebagai berikut:

1. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan pendekatan kualitatif.

2. Fokus terhadap implementasi *green practice*, adapun juga bagian-bagian dari *green practice* yaitu *green action*, *green food* dan *green donation*.
3. Penelitian ini berfokus pada implementasi *green practice* pada *Eight Degrees South restaurant*, dan peran *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan hotel dan masyarakat sekitar.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan pembahasan dan pemaparan diatas dapat peneliti simpulkan bahwa Implementasi *green practice* pada *restaurant* dalam mendukung kinerja lingkungan. Implementasi *green practice* mempengaruhi efesiensi kerja *staff* sehingga menimbulkan dampak yang positif bagi *staff restaurant* yang bekerja pada bagian operasional, sehingga dengan adanya efesiensi penggunaan energi dan air, penggunaan produk ramah lingkungan, bahan-bahan makanan yang organik, pengelolaan limbah, pengurangan polusi, kegiatan ramah lingkungan, dan kegiatan donasi maka implementasi *green practice* dapat diimplementasikan dengan baik.

Implementasi *green practice* pada *Eight Degress South restaurant* memiliki dampak yang besar dalam mendukung kinerja terhadap lingkungan, pada *green action Eight Degress South restaurant* sangat memperhatikan penggunaan energi dan air seperti penggunaan lampu *restaurant* hingga kebijakan dalam penggunaan air, kemudian dilakukannya pengkategorian jenis pada sampah dan dilakukannya 3R (*reduce, reuse, recycle*). Kemudian untuk *green food* mengutamakan menggunakan produk lokal dan organik. Menu menggunakan bahan dari kertas serta memiliki informasi yang lengkap, pada *green donation* dengan melakukan aksi ramah lingkungan yaitu melaksanakan *beach cleaning* dan mananam pohon *mangrove* serta dalam meningkatkan pengetahuan *staff* yaitu dengan cara melaksanakan *training* program ramah lingkungan, sehingga implementasi *green practice* berperan penting dalam mendukung kinerja lingkungan.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas dapat memberikan satu saran sebagai berikut:

1. Implementasi *green practice* pada *Eight Degress South restaurant* sudah dilakukan dengan baik, namun yang perlu mendapat perhatian adalah pada indikator *green action* yaitu terletak pada pemilahan sampah dan kebersihan pada area belakang *restaurant* yang nantinya diharapkan agar lebih dimaksimalkan lagi,
2. Dalam mendukung kinerja pada lingkungan sebaiknya untuk para *staff* selalu mengingatkan satu sama lain, kemudian layout dari area belakang atau *steward* sebaiknya diperbaiki layout untuk memaksimalkan pekerjaan agar lebih nyaman dalam bekerja, kemudian sangat penting adanya kesadaran diri untuk ikut serta menjaga lingkungan dengan menjadikannya suatu kebiasaan dan tanggung jawab dalam bekerja.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, L., Dian, M., Sutarma, I. G. P., Gusti, N., & Suci, N. (2022). *Implementation Of Green Practice In The Food And Beverage Department At Double Six Luxury Hotel Seminyak*. 1–9.
- Agustian, I., Saputra, H. E., & Imanda, A. (2019). Pengaruh Sistem Informasi Manajemen Terhadap Peningkatan Kualitas Pelayanan Di Pt. Jasaraharja Putra Cabang Bengkulu. *Profesional: Jurnal Komunikasi Dan Administrasi Publik*, 6(1), 42–60. <https://doi.org/10.37676/professional.v6i1.837>
- Albertini, E. (2016). *Environmental Performance*.
- Association, G. H. (2000). Green Hotels Association. *Solar Today*, 14(3), 62. <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=8gh&AN=8627801&site=ehost-live>
- Bagyono. (2012). *Pariwisata dan perhotelan*. Alfabeta.
- 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. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/3482>
- Chen, Y.-C., & Chen, Y.-T. (2012). The Advantages of Green Management for Hotel Competitiveness in Taiwan: In the Viewpoint of Senior Hotel Managers. *Journal of Management and Sustainability*, 2(2), 211–218. <https://doi.org/10.5539/jms.v2n2p211>
- Dewi, N. P. T. P., Mataram, I. G. A. B., Sudiarta, M., & Budiarta, I. P. (2023). Implementation of Green Practices in Improving Service Quality of Food & Beverage Department at Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. *International Journal of Glocal Tourism*, 4(2), 111–122. <https://doi.org/10.58982/injogt.v4i2.455>
- Dian, W. (2011). Universitas Kristen Petra Surabaya. *Dimensi Interior*, 8(1), 44–51. publication.petra.ac.id/index.php/sastra-tionghoa/article/view/121

- Garcés-Ayerbe, C., Rivera-Torres, P., & Murillo-Luna, J. L. (2012). Stakeholder pressure and environmental proactivity: Moderating effect of competitive advantage expectations. *Management Decision*, 50(2), 189–206. <https://doi.org/10.1108/00251741211203524>
- Hadi, W. Z. (2023). *Implementasi green practice untuk mendukung suistanable tourism di bayside lounge restaurant amber lombok beach resort.*
- Hanifah, H. N., Hidayati, N., & Mutiarni, R. (2019). Pengaruh Produk Ramah Lingkungan/Green Product Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Produk Tupperware. *JMD: Jurnal Riset Manajemen & Bisnis Dewantara*, 2(1), 37–44. <https://doi.org/10.26533/jmd.v2i1.345>
- Harlina Putri, L. (2020). KEBIJAKAN MANAJEMEN DAN REAKSI CUSTOMER TERHADAP PENERAPAN GREEN HOTEL (Studi Kasus pada Harris Hotel & Conventions di Kota Malang). *Profit*, 14(02), 1–12. <https://doi.org/10.21776/ub.profit.2020.014.02.1>
- Hasan, A. (2014). GREEN TOURISM Ali Hasan Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 12(1), 1–15.
- Huberman, M. B. M. & A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. SAGE.
- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). the Influence of Green Practice on Green Consumer Behavior At the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 86–101.
- Jenita, N. K. S., Astiti, N. P. Y., & Adhika, I. N. R. (2023). Pengaruh Job Description, Sistem Kerja Dan Pelatihan Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Pegawai Pada Dinas Sosial Kabupaten Gianyar. *Jurnal Emas*, 4(1), 81–93. <https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/emas/article/view/6109>
- Jokom, R., & Kristanti, M. (2017). Analisa Perbedaan Eco-Friendly Attitude Dan Eco-Friendly Intention Antara Turis Lokal Dan Turis Asing Terhadap Green. *Kinerja*, 18(2), 130–140. <https://doi.org/10.24002/kinerja.v18i2.525>
- Kadek, N. I., & Indriani, D. W. I. (2022). *Implementasi green practice terhadap kepuasan tamu di le grande bali uluwatu.*
- Kamajaya. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage*

department di anantara uluwatu bali resort.

- Lee, W.-H., & Cheng, C.-C. (2018). A new insight for measuring service quality of green hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 68, 32–40. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.09.005>.
- Marsum Widjojo Atmodjo. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya*. CV Andi Offset.
- Marty Freedman & Bikki Jaggi. (2010). *Sustainability, Environmental Performance and Disclosures Advances in Environmental Accounting & Management*. Emerald Group.
- Prakoso. (2017). Definisi Hotel. <https://Digilib.Ars.Ac.Id/Index.Php?P=Fstream-Pdf&Fid=6128&Bid=5893>, 7–21. digilib.ars.ac.id
- RANDU DIFA, I. W. L. (2022). *SKRIPSI PENERAPAN GREEN RESTAURANT PADA FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT DALAM Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN DI HILTON BALI RESORT*.
- Rinawati, W. (2008). Kepuasan Konsumen terhadap Produk dan Layanan Makanan Restoran “Student Corner” Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) Fakultas Teknik UNY. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, Vol 17, No 1 (2008): (Mei), 119–138. <https://journal.uny.ac.id/index.php/jptk/article/view/7654/6587>
- Semadi, I. K., Triyuni, N. N., & Bagiastuti, N. K. (2022). *Implementasi Green Hotel Manajemen di The St. Regis Bali Resort*. http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/4592%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/4592/2/RAMA_93303_2115854032_0031126285_0004037205_part.pdf
- Sugiyono. (2013). Pengaruh Pola Belajar Terhadap Prestasi Murid IPS SMP Negeri 2 Sewo. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Sugiyono. (2018). Manajemen. *Manajemen*, 13–20.
- Tabuni, Y., Pariwisata, J., & Bali, P. N. (2022). *Skripsi penerapan green restoran pada the deck restaurant and bar di the one legian. halaman sa.*