

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE UNTUK
MENINGKATKAN KINERJA FOOD PRODUCTION PADA
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL TRUNTUM KUTA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

GUSTI PUTU GALANG MAHOTAMA

**JURISAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE UNTUK
MENINGKATKAN KINERJA FOOD PRODUCTION PADA
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL TRUNTUM KUTA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

GUSTI PUTU GALANG MAHOTAMA

**JURISAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE UNTUK
MENINGKATKAN KINERJA FOOD PRODUCTION PADA
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL TRUNTUM KUTA**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**GUSTI PUTU GALANG MAHOTAMA
2015834133**

**JURISAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE UNTUK
MENINGKATKAN KINERJA FOOD PRODUCTION PADA
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL TRUNTUM KUTA**

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Jumat, 1 Juli 2024

Pembimbing I

Pembimbing II



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

**Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par
NIP. 196310261989102001**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul :

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE UNTUK MENINGKATKAN KINERJA FOOD PRODUCTION PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI HOTEL TRUNTUM KUTA

Yang disusun oleh **Gusti Putu Galang Mahotama (NIM. 2015834133)** telah
dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji
Pada hari Jumat, 16 Juli 2024.

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. I Nyoman Winia, M.Si NIP. NIP. 19620611200031001	
Anggota	Made Sudiarta, SS., M.Par NIP. 196812062002121002	
Anggota	Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par NIP. 196707141998032001	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,



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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Gusti Putu Galang Mahotama

NIM : 2015834133

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE UNTUK MENINGKATKAN KINERJA FOOD PRODUCTION PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI HOTEL TRUNTUM KUTA

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 dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik dan sanksi lainnya sebagaimana didalihkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 16 Juli 2024



MEDUKA
TEMPEL
SEALX251943872

Gusti Putu Galang Mahotama

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* Untuk Meningkatkan Kinerja *Food Production* Pada *Food and Beverage Department* Di Hotel Truntum Kuta” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dimulainya penulisan Skripsi ini hingga dapat terselesaikannya tidak lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, diantaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M. Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.PD., M. Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., selaku Koordinator D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dr. I Nyoman Winia, M .Si., selaku dosen pembimbing I saya yang selalu senantiasa membimbing dan menuntun saya dalam melakukan penyusunan proposal ini.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par., selaku Dosen Pembimbing II yang sudah memberikan saran, dukungan, dan bimbingannya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan proposal penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Bapak dan Ibu Dosen Pengajar Jurusan Parwisata Politeknik Negeri Bali yang telah sabar mengajar dan membimbing penulis dengan banyak ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Seluruh senior di Hotel Truntum Kuta khususnya di bagian *Food and Beverage Product* yang telah 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 Proposal Penelitian ini.

9. Gusti Putu Mertha Janji Hartawan dan Ni Ketut Artini orang tua penulis, serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.
10. Seluruh teman-teman dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, diharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis agar skripsi ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa.

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
Gusti Putu Galang Mahotama
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Mahotama, Gusti Putu Galang. (2024). *Implementasi Green Practice Untuk Meningkatkan Kinerja Food Production Pada Food And Beverage Department Di Hotel Truntum Kuta*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si. dan Pembimbing II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par.

Kata kunci: Implementasi, Green Practice, Kinerja, Hotel.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Implementasi *Green Practice* Untuk Meningkatkan Kinerja *Food Production* Pada *Food And Beverage Department* Di Hotel Truntum Kuta serta sebagai acuan untuk mengetahui apakah ada indikator dari *green practice* yang kurang maksimal dan perlu ditingkatkan. Metode Pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, kuesioner, dokumentasi dan studi pustaka. Adapun wawancara dilakukan kepada 4 informan yang bekerja di Hotel Truntum Kuta pada *departemen Food & Beverage Product*. Teknik pengumpulan sampel pada penelitian ini ialah menggunakan teknik sampel jenuh dengan sampel berjumlah 10 responden yang telah mengisi kuesioner yang telah disebarakan melalui media online. Kemudian hasil dari kuesioner tersebut diolah melalui aplikasi *microsoft excel*. Adapun teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan *mix method* yaitu teknik analisis data deskriptif kualitatif melalui wawancara untuk mengetahui implementasi *green practice* pada *food and beverage product* di Hotel Truntum Kuta serta didukung oleh data statistik deskriptif yang telah diolah menggunakan aplikasi *microsoft excel* untuk mengetahui implementasi dari variabel *green practice* yang perlu di tingkatkan pada *department Food and Beverage Product* untuk meningkatkan kinerja di Hotel Truntum Kuta. Adapun hasil wawancara menunjukkan bahwa *food and beverage product* sudah menerapkan *green practice* dengan baik. Sedangkan hasil dari *Microsoft excel* menunjukkan bahwa ada beberapa indikator yang belum diterapkan secara maksimal yaitu indikator pada produk yang ditawarkan menggunakan bahan lokal dan melakukan penyimpanan bahan makanan dengan baik.

POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Mahotama, Gusti Putu Galang. (2024). Implementation of Green Practice to Improve Food Production Performance in the Food and Beverage Department at the Truntum Kuta Hotel. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali.

This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si. and Supervisor II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par.

Keywords: *Implementation, Green Practice, Performance, Hotel.*

This research aims to determine the Implementation of Green Practice to Improve Food Production Performance in the Food and Beverage Department at the Truntum Kuta Hotel and as a reference to find out whether there are indicators of green practice that are less than optimal and need to be improved. The data collection methods used were observation, interviews, questionnaires, documentation and literature study. Interviews were conducted with 4 informants who work at the Truntum Kuta Hotel in the Food & Beverage Product department. The sample collection technique in this research was to use a saturated sampling technique with a sample of 10 respondents who had filled out a questionnaire that had been distributed via online media. Then the results of the questionnaire are processed via the Microsoft Excel application. The data analysis technique in this research uses a mix method, namely a qualitative descriptive data analysis technique through interviews to determine the implementation of green practices in food and beverage products at the Truntum Kuta Hotel and is supported by descriptive statistical data which has been processed using the Microsoft Excel application to determine the implementation of variables. green practices that need to be improved in the Food and Beverage Product department to improve performance at the Truntum Kuta Hotel. The interview results show that food and beverage products have implemented green practices well. Meanwhile, the results from Microsoft Excel show that there are several indicators that have not been implemented optimally, namely indicators that the products offered use local ingredients and store food ingredients properly.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
SKRIPSI	ii
SKRIPSI	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis	3
1.4.2 Manfaat Praktis	4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.1.1 Implementasi	5
2.1.2 Hotel.....	5
2.1.3 Food And Beverage Department.....	6
2.1.4 Green Practice	6
2.1.5 Indikator Green Practice	7
2.1.6 Kinerja.....	8
2.1.7 Kinerja Karyawan	8
2.1.8 Indikator Kinerja Karyawan.....	8
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	9

BAB III. METODE PENELITIAN	15
3.1 Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian	15
3.2 Objek Penelitian	15
3.3 Identifikasi Variabel.....	16
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	16
3.5 Jenis dan Sumber Data	19
3.5.1 Jenis Data	19
3.5.2 Sumber Data.....	20
3.6 Penentuan Informan	20
3.7 Pengumpulan Data	22
3.7.1 Observasi.....	22
3.7.2 Wawancara.....	22
3.7.3 Kuesioner	22
3.7.4 Dokumentasi	23
3.7.5 Studi Kepustakaan.....	23
3.8 Analisis Data	23
3.8.1 Analisis Data Deskriptif Kualitatif.....	23
3.8.2 Analisis Data Statistik Deskriptif.....	25
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	27
4.1.1 Sejarah Singkat Truntum Kuta.....	27
4.1.2 Fasilitas Truntum Kuta.....	29
4.1.3 Struktur Organisasi dan Job Description	34
4.2 Hasil Penelitian Dan Pembahasan.....	36
4.2.1 Implementasi <i>Green Practice</i> oleh <i>Staf Food and Beverage Product</i> di Truntum Kuta.....	37
4.2.2 Meningkatkan Kinerja Food and Beverage Department Pada Hotel Truntum Kuta.....	40
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.2 Simpulan.....	54
5.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel Green Practice	16
Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel Kinerja Karyawan	17
Tabel 3.3 Skala Likert	25
Tabel 3.4 skala untuk menentukan nilai penerapan <i>green practice</i>	26
Tabel 4.1 Tipe Kamar Truntum Kuta.....	30
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	40
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	41
Tabel 4.4 Hasil Kuesioner Penerapan Green Action	42
Tabel 4.5 Hasil Kuesioner Penerapan Green Food	44
Tabel 4.6 Hasil Kuesioner Penerapan Green Donation	46
Tabel 4.7 Hasil Kuesioner Kinerja.....	47
Tabel 4.8 Hasil Kuesioner Kinerja.....	48
Tabel 4.9 Hasil Kuesioner Kinerja.....	49
Tabel 4.10 Hasil Kuesioner Kinerja.....	50
Tabel 4.11 Hasil Kuesioner Kinerja.....	50
Tabel 4.12 Hasil Kuesioner Kinerja.....	51
Tabel 4.13 Perbandingan Nilai Total Rata-Rata Keseluruhan Dari Penerapan <i>Green Practice</i>	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Truntum Kuta 2024.....	27
Gambar 4.2 Sturktur organisasi Food and Beverage Product.....	34
Gambar 4.3 Assorted sweet cake sesuai SOP.....	43
Gambar 4.4 Penggunaan paper straw.....	44
Gambar 4.5 Penyajian makanan menggunakan produk ramah lingkungan.....	45
Gambar 4.6 Penyimpanan bahan makanan.....	46
Gambar 4.7 Kegiatan beach cleaning.....	47



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Hasil Tabulasi Data Kuesioner
- Lampiran 4 Pedoman Wawancara
- Lampiran 5 Hasil Wawancara
- Lampiran 6 Dokumentasi Wawancara Kuesioner
- Lampiran 7 Penyebaran Kuesioner dengan google form melalui Whatsapp



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha pariwisata diharapkan menggunakan konsep sesuai arahan dari peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif atau kepala badan pariwisata dan ekonomi kreatif dinyatakan bahwa Sertifikasi Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan yang selanjutnya disebut Sertifikasi adalah proses pemberian sertifikat kepada Usaha Pariwisata, Destinasi Pariwisata, dan produk Pariwisata lainnya untuk memberikan jaminan kepada wisatawan terhadap pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan (Kemenparekraf, 2020).

Industri pariwisata meliputi fasilitas akomodasi yang menunjang kebutuhan wisatawan yaitu hotel. Hotel juga memiliki beberapa departemen yang mendukung dalam menjalankan setiap operasional hotel tersebut, salah satu departemen hotel adalah *food and beverage product*, yang dimana merupakan bagian dari hotel yang bisa saja menyebabkan kerusakan lingkungan yang jika tidak dikelola dengan baik. Oleh karena itu, manajemen hotel harus selalu berupaya meningkatkan kualitas penerapan *green practice* untuk mendukung kinerja lingkungan berkelanjutan.

Hotel Truntum Kuta menyadari pentingnya penerapan *green practice* dalam *food and beverage product* untuk mendukung kelestarian alam misalnya saja mengganti barang berbahan dasar plastik dengan bahan dasar berbahan kertas atau mudah didaur ulang seperti sedotan kertas dan masih banyak lagi sesuai standar operasional prosedur (SOP) yang diterapkan di Truntum Kuta. Dan juga saat ini Truntum Kuta sudah melakukan penerapan *green practice* khusus pada *food and beverage product* seperti menawarkan dan menyajikan makanan tradisional. Namun upaya yang dilakukan belum secara maksimal dapat diterapkan seperti kurang telitinya dalam pemilihan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan, sehingga membuat bahan makanan tersebut menjadi rentan rusak. Schubert, 2008 dalam (Abka et al., 2022) menyebutkan dalam penelitiannya bahwa *green practice* adalah upaya kegiatan melestarikan dan menjaga lingkungan sekitar, serta berhubungan kuat dengan tiga upaya yang disebutkan yaitu : *green action*, *green food* dan *green donation*.

Berdasarkan hal yang telah diuraikan, pentingnya suatu hotel untuk lebih memaksimalkan implementasi *green practice* dalam pencegahan kerusakan lingkungan untuk meningkatkan kinerja pada *food and beverage department* khusus pada *pastry* dan *bakery*. Sebagaimana latar belakang masalah di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Implementasi *Green Practice* Untuk Meningkatkan Kinerja *Food And Beverage Department* Di Hotel Truntum Kuta”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas dapat diidentifikasi beberapa masalah mengenai implementasi *green practice* untuk meningkatkan kinerja *food and beverage department* di hotel truntum kuta, antara lain:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada *food and beverage product* di Hotel Truntum Kuta?
2. Variabel *green practice* manakah yang perlu di tingkatkan pada *department food and beverage product* untuk meningkatkan kinerja di Hotel Truntum Kuta?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui implementasi *green practice* pada *food and beverage product* di Hotel Truntum Kuta.
2. Untuk mengetahui variabel *green practice* manakah yang perlu di tingkatkan pada *department Food and Beverage Product* untuk meningkatkan kinerja di Hotel Truntum Kuta.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian yang dilakukan, diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat literatur khususnya yang berkaitan dengan implementasi *green practice* untuk meningkatkan kinerja *food and beverage department* yang diterapkan pada Hotel Truntum Kuta. Sehingga hasil dari skripsi ini dapat dijadikan sebagai referensi di penelitian selanjutnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Dari penelitian ini diharapkan penulis dapat memperoleh pengetahuan baru mengenai *Green Practice*, mengetahui upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kinerja.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai tambahan arsip ilmu bacaan ilmiah untuk inventaris di perpustakaan, khususnya di jurusan pariwisata.

3. Bagi Truntum Kuta Bali

Penelitian ini untuk memberikan informasi dan data tambahan kepada perusahaan sebagai bahan evaluasi kepada perusahaan untuk meningkatkan kinerja *food and beverage product* berdasarkan implementasi *green practice* yang akan berdampak pada hotel dan nantinya bisa dipakai dalam acuan untuk penerapan pada saat terjun di industri.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Dalam penelitian ini yang berfokus pada penelitian kualitatif dan didukung dengan menggunakan penelitian kuantitatif, pengambilan data dilaksanakan di hotel Truntum Kuta yang berlokasi di Jalan Pantai Kuta No.1, Pande Mas, Kuta, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Variabel pada penelitian ini diantaranya *green practice* dan kinerja dengan ruang lingkup penelitian pada bagian *food and beverage product*.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.2 Simpulan

Berdasarkan bab hasil dan pemahasan penelitian yang telah dijabarkan pada bagian sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

Food and beverage departemen di Hotel Truntum Kuta sudah mengimplementasikan *green practice* untuk meningkatkan kesadaran lingkungan dan memberikan dampak keberlanjutan bagi hotel. Praktik ini mengurangi dampak lingkungan melalui penggunaan bahan lokal dan organik, serta meningkatkan citra hotel di mata tamu yang peduli terhadap keberlanjutan. Implementasi *green practice* di Hotel Truntum Kuta menghadapi tantangan dalam penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan yang baik sangat penting untuk menjaga kualitas bahan makanan, mengurangi pemborosan, dan memastikan ketersediaan bahan baku. Sehingga diperlukan SOP penyimpanan yang ketat diperlukan untuk menjaga kesegaran bahan makanan dan menghindari penurunan kualitas yang dapat mempengaruhi kepuasan pelanggan. Dalam mengatasi kendala ini, *Staf food and beverage* harus memiliki *job description* yang jelas mengenai tanggung jawab mereka dalam memantau dan menjaga kualitas bahan makanan. Melalui penerapan SOP yang baik dan *job description* yang jelas, *staf* dapat bekerja dengan lebih efisien dan fokus dalam

menyediakan layanan makanan dan minuman yang berkualitas tinggi, sehingga mendukung keberlanjutan lingkungan, efisiensi operasional, dan kepuasan pelanggan.

Implementasi *green practice* di Hotel Truntum Kuta menunjukkan hasil yang sangat baik secara keseluruhan. Penerapan *green action* memiliki nilai rata-rata 4.8, menunjukkan bahwa tindakan-tindakan ramah lingkungan seperti pelaksanaan SOP dan penggantian *plastic straw* dengan *paper straw* diterapkan dengan sangat baik. Implementasi *green donation* juga mendapatkan nilai sempurna 5.0, menandakan keterlibatan aktif dalam kegiatan pembersihan pantai dan aktivitas lingkungan. Sementara, implementasi dari indikator *green food* diperoleh nilai rata-rata sebesar 4.05 dalam penggunaan bahan lokal dan penyimpanan bahan makanan, yang masih perlu ditingkatkan.

Kinerja *staf food and beverage product* secara umum sangat baik, dengan nilai rata-rata pada berbagai indikator kualitas, kuantitas, ketepatan waktu, efektivitas, kemandirian, dan komitmen kerja berkisar antara 4.4 hingga 5.0. Peningkatan dalam penerapan *green food* akan lebih memaksimalkan implementasi *green practice* secara keseluruhan dan mendukung kinerja optimal departemen *food and beverage* di Hotel Truntum Kuta. Kerja sama yang baik antara pihak hotel dan *staf* sangat diperlukan untuk mencapai peningkatan ini.

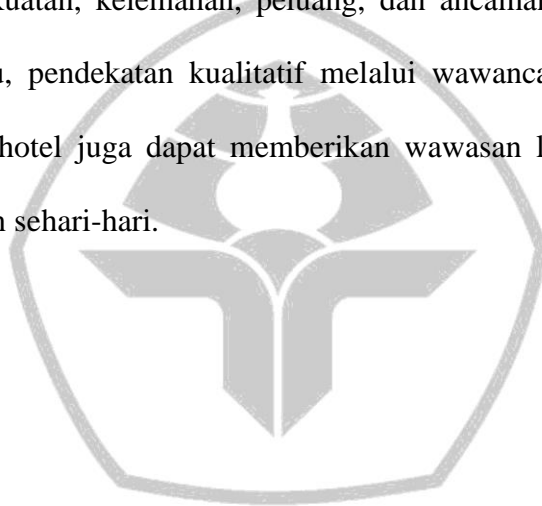
5.2 Saran

Sesuai dengan hasil dan pembahasan pada bagian sebelumnya, adapun saran dari penulis dalam meningkatkan implementasi *green practice* untuk meningkatkan kinerja *food and beverage department* di Hotel Truntum Kuta adalah sebagai berikut :

Untuk pihak hotel disarankan untuk meningkatkan SOP penyimpanan bahan makanan yang lebih ketat dan detail untuk menjaga kualitas bahan makanan, serta melakukan pelatihan rutin kepada *staf* mengenai pentingnya dan cara penerapan SOP yang berlaku di Hotel Truntum Kuta. Selain itu, pengadaan teknologi penyimpanan canggih, seperti sistem pendinginan yang efisien dapat membantu memastikan kondisi bahan makanan selalu terjaga dengan baik. Program pelatihan berkelanjutan bagi *staf food and beverage* juga perlu dikembangkan untuk meningkatkan pemahaman mereka mengenai *green practice* dan pengelolaan bahan makanan guna mengurangi pemborosan. Hotel juga dapat memperluas kerja sama dengan pemasok lokal untuk memastikan ketersediaan bahan makanan yang berkualitas tinggi dan organik, serta mempertimbangkan pengembangan kebun hotel sendiri. Evaluasi berkala terhadap implementasi *green practice* harus dilakukan untuk mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan, sehingga dapat menyusun rencana aksi yang lebih efektif dan berkelanjutan bagi hotel Truntum Kuta.

Untuk penelitian selanjutnya jika ingin meneliti penelitian yang serupa, maka diharapkan mempertimbangkan beberapa hal. Karena penelitian ini hanya terbatas pada variabel *green practice* dan variabel meningkatkan kinerja *food and production*.

Peneliti selanjutnya disarankan untuk menggunakan beberapa variabel tambahan dan aspek yang lebih spesifik dalam judul atau kajian untuk memperdalam pemahaman tentang implementasi *green practice* dan dampaknya terhadap kinerja *food production* pada *food and beverage department* di hotel. Selain itu, peneliti selanjutnya juga bisa menggunakan metode analisis, seperti regresi linier untuk mengukur pengaruh variabel independen terhadap kinerja *food production*, atau analisis SWOT untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam implementasi *green practice*. Lalu, pendekatan kualitatif melalui wawancara mendalam dengan *staf* dan manajemen hotel juga dapat memberikan wawasan lebih dalam mengenai praktik dan tantangan sehari-hari.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abka, 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. *Repository Politeknik Negeri Bali*, 1–6. <https://repository.pnb.ac.id>
- Ades, R., Sukrisno, & Widiatmaka, F. P. (2022). Green Growth, Green Practice, Green Business Antecedent And Conclusion To Drive Firm Value : A Conceptual Model Lecturer of Indonesian College of Tourism Economic. *Jurnal Ekombis Review*, 10(2), 889–902. <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/er/indexDOI:https://doi.org/10.37676/ekom-bis.v10i2>
- Anggraeni, I. (2019). Pengertian Implementasi dan PendapaT Ahli. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 16–36.
- Ayuningtyas, R. A. (2019). Penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) Dalam Pengelolaan Sampah Di Restoran Cepat Saji Kfc Yogyakarta Dalam Era Go-Food (Studi Kasus Restoran Cepat Saji Kfc Sudirman). *Jurnal Skripsi*, `1-11.
- Cahyo, K. N., Martini, & Riana, E. (2019). Perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Kuesioner Pelatihan pada PT Brainmatics Cipta Informatika. *Journal of Information System Research (JOSH)*, 1(1), 45–53. <http://ejurnal.seminar-id.com/index.php/josh/article/view/44>
- Halim Priscilia, G. (2021). Kesadaran Konsumen Terhadap Penerapan Green Practice Pada Starbucks Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 1.
- Iii, B. A. B., Jenis, A., & Penelitian, P. (2019). *Burhan Bungin, Penelitian Kualitatif (Jakarta : Kencana, 2007), hlm. 68 I 30. 30–34.*
- Janna, N. M. (2020). Variabel dan skala pengukuran statistik. *Jurnal Pengukuran Statistik*, 1(1), 1–8.
- Kememparekraf. (2020). Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif tentang Standar Dan Sertifikasi Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan Sektor Pariwisata Dalam Masa Penanganan Pandemi Corona Virus Disease 2019. *Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Indonesia*, 1–117.
- Koessiantara, david. (2021). Penerapan Komunikasi Visual Cv. Olympic Sari Rasa Melalui Akun Instagram Menggunakan Teori Visual Branding Marty Neumeier. *Skripsi*, 25. [http://eprints.kwikkiangie.ac.id/3282/4/bab 3.pdf](http://eprints.kwikkiangie.ac.id/3282/4/bab%203.pdf)
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (2021). Green practices di restoran-restoran yang ada di Surabaya.

Jurnal Perilaku Dan Strategi Bisnis, 9(2), 99–109.

- Lestari, T. (2021). Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember the Role of Food and Beverage Department At Istana Hotel Jember. *Travel Agent*.
- Mariana. (2019). Karakteristik Kinerja Hotel Uniq di Yogyakarta ditinjau dari Aspek Desain dan Efisiensi Energi dengan Penekanan Studi pada Penerapan Metode EDGE Buildings versi 2.07. *E Jurnal Uady*, 1–64.
- Murtadho, M. S. (2021). Analisis Kompensasi, Kesehatan, Dan Keselamatan Kerja Terhadap Kepuasan Kerja Karyawan Cv Nsr Ac Mobil Sidoarjo. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 53–58.
- Pranatawijaya, V. H., Widiatry, W., Priskila, R., & Putra, P. B. A. A. (2019). Penerapan Skala Likert dan Skala Dikotomi Pada Kuesioner Online. *Jurnal Sains Dan Informatika*, 5(2), 128–137. <https://doi.org/10.34128/jsi.v5i2.185>
- Prasetyo, A. (2020). DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020. *Ampta.Ac.Id, September 2019*. <http://repository.ampta.ac.id/945>
- Pratiwi, nuning. (2017). Penggunaan Media Video Call dalam Teknologi Komunikasi. *Jurnal Ilmiah DInamika Sosial*, 1, 213–214.
- Risdiana Chandra Dhewy. (2022). Pelatihan Analisis Data Kuantitatif Untuk Penulisan Karya Ilmiah Mahasiswa. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 4575–4578. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i3.3224>
- Rumagesan, S. (2021). *Penerapan Green Practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran. 2019*, 1–8.
- Sihombing, P. L. T., & Batoebara, M. U. (2019). Strategi Peningkatan Kinerja Karyawan Dalam Pencapaian Tujuan Perusahaan di Cv Multi Baja Medan. *Jurnal Publik Reform UND HAR MEDAN*, 6, 1–16.
- Sukiyah, N. D. A., Elok Venanda, M. F., Venanda, E., & Dwiridotjahjono, J. (2021). Pengaruh Motivasi Kerja dan Displin Kerja terhadap Kinerja Karyawan di Perusahaan PTPN X Pabrik Gula Lestari Kertosono. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 12(2), 99–108. <https://doi.org/10.29244/jmo.v12i2.33868>
- Suparyanto dan Rosad. (2020). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember. *Suparyanto Dan Rosad (2015)*, 5(3), 248–253.
- Trivaika, E., & Senubekti, M. A. (2022). Perancangan Aplikasi Pengelola Keuangan Pribadi Berbasis Android. *Nuansa Informatika*, 16(1), 33–40.