

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICES* PADA DEPARTEMEN
FOOD AND BEVERAGE UNTUK MENINGKATKAN
KESADARAN LINGKUNGAN DI THE ONE LEGIAN HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Wayan Cok Agung Anom Putra Adipramana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICES* PADA DEPARTEMEN
FOOD AND BEVERAGE UNTUK MENINGKATKAN
KESADARAN LINGKUNGAN DI THE ONE LEGIAN HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Wayan Cok Agung Anom Putra Adipramana
NIM 2015834150**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICES* PADA DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE* UNTUK MENINGKATKAN KESADARAN LINGKUNGAN DI THE ONE LEGIAN HOTEL

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Wayan Cok Agung Anom Putra Adipramana
NIM 2015834150**

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

SKRIPSI

IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICES* PADA DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE* UNTUK MENINGKATKAN KESADARAN LINGKUNGAN DI THE ONE LEGIAN HOTEL

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

Pembimbing I

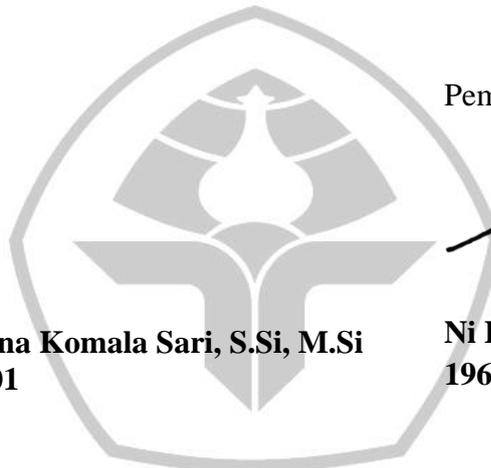


I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si
NIP.198809282014042001

Pembimbing II



Ni Luh Eka Armoni, S.E., M.Par.
196310261989102000



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



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:
**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICES* PADA DEPARTEMEN
FOOD AND BEVERAGE UNTUK MENINGKATKAN
KESADARAN LINGKUNGAN DI THE ONE LEGIAN HOTEL**

yang disusun oleh Wayan Cok Agung Anom Putra Adipramana (2015834150)
telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji pada hari jumat
tanggal 19 juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si NIP.198809282014042001	
Anggota	Ni Kdek Herna Lastari, M.Pd. NIP.199505302022032015	
Anggota	Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. NIP. 199009222022032010	

JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wayan Cok Agung Anom Putra Adipramana

NIM : 148 (2015834150)

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICES* PADA DEPARTEMEN
FOOD AND BEVERAGE UNTUK MENINGKATKAN
KESADARAN LINGKUNGAN DI THE ONE LEGIAN HOTEL**

yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantu, 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 plagiarism, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalikan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 19 Juli 2024



Wayan Cok Agung Anom Putra Adipramana

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, Ida Sang Hyang Widhi Wasa yang senantiasa memberikan rahmat dan karunia-Nya yang luar biasa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **"Implementasi *Green Practices* pada Departemen *Food & Beverage* untuk Meningkatkan Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian Hotel"**.

Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang selalu memberikan dukungan, bimbingan, dan bantuan selama proses penyusunan dan penulisan:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, atas arahan dan bimbingannya selama penulis menempuh pendidikan.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, atas arahan dan bimbingannya selama masa studi penulis.

4. Made Satria Pramanda Putra. S.H., S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, yang telah memberikan kesempatan belajar di jurusan Pariwisata.
5. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, memberikan arahan, dan dukungan serta saran untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, memberikan arahan, dan dukungan serta saran untuk menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata atas ilmu dan pendidikan yang telah diberikan kepada penulis dan seluruh mahasiswa.
8. Kepada seluruh staff The ONE Legian yang telah mengizinkan untuk melakukan penelitian di The ONE Legian.
9. Gede Anom dan Ni Wayan Luh Gerya orang tua tercinta, atas dukungan dan kasih sayang yang tiada henti kepada penulis.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang selalu memberikan dukungan dan bantuannya selama pengerjaan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih belum sempurna, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun sehingga berguna bagi banyak orang.

Penulis

Wayan Cok Agung Anom Putra Adipramana

ABSTRAK

Adipramana, Wayan Cok Agung Anom Putra. (2024). Implementasi Green Practices pada Departemen Food and Beverage Untuk Meningkatkan Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian Hotel. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si dan Pembimbing II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par

Kata Kunci: Implementasi, Green Practice, Departemen Food and Beverage, Kesadaran Lingkungan.

Penelitian ini berfokus pada penerapan green practice pada departemen food and beverage untuk meningkatkan kesadaran lingkungan di The ONE Legian Hotel. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan green practices di departemen food & beverage terkait dengan peningkatan kesadaran lingkungan di The ONE Legian. Metode pengumpulan data menggunakan observasi, kuesioner, interview, studi pustaka serta dokumentasi. Penelitian ini menggunakan teknik analisis statistik deskriptif, dengan hasil green action sebesar 90%, green food 89%, dan green donation 94% serta rata-rata dari keseluruhan implementasi green practice sebesar 83%. Populasi dan sampel penelitian ini berjumlah 13 dimana 7 orang berasal dari departemen food and beverage service dan 6 orang berasal dari departemen food and beverage production. Hasil penelitian ini membuktikan bahwa The ONE Legian Hotel telah menerapkan seluruh sub indikator Green Practice dengan sangat baik. Seluruh indikator tersebut adalah efisiensi air dan energi, penggunaan produk ramah lingkungan, pemilahan sampah organik dan anorganik, pencegahan polusi, menggunakan bahan lokal dan organik, menciptakan menu lokal, memberikan informasi terkait menu vegetarian, memberikan edukasi implementasi green practice kepada staff dan training, keikutsertaan dalam kegiatan ramah lingkungan. Implementasi green practice untuk mendukung Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian menunjukkan bahwa dari ketiga aspek kesadaran lingkungan, seluruh indikator green practice sudah terkait dengan baik.

ABSTRACT

Adipramana, Wayan Cok Agung Anom Putra. (2024). Implementation of Green Practices in the Food and Beverage Department to Increase Environmental Awareness at The ONE Legian Hotel. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

In This thesis has been approved and examined by Supervisor I: I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si and Supervisor II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par

Keywords: Implementation, Green Practice, Department of Food and Beverage, Environmental Awareness.

This research focuses on the application of green practices in the food and beverage department to increase environmental awareness at The ONE Legian Hotel. The purpose of this study was to analyze the implementation of green practices in the food & beverage department related to increasing environmental awareness at The ONE Legian. The data collection method uses observation, questionnaires, interviews, literature studies and documentation. This study uses descriptive statistical analysis techniques. The population and sample of this study amounted to 13 of which 7 people came from the food and beverage service department and 6 people came from the food and beverage production department. The results of this study prove that The ONE Legian Hotel has implemented all Green Practice sub-indicators very well. All of these indicators are water and energy efficiency, the use of environmentally friendly products, the separation of organic and inorganic waste, pollution prevention, using local and organic ingredients, creating local menus, providing information related to vegetarian menus, providing education on the implementation of green practices to staff and training, and participation in environmentally friendly activities. The implementation of green practices to support Environmental Awareness at The ONE Legian shows that from the three aspects of environmental awareness, all green practice indicators are well linked

DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	16
1.1 Latar Belakang.....	16
1.2 Rumusan Masalah.....	20
1.3 Tujuan Penelitian.....	20
1.4 Manfaat Penelitian.....	21
1.5 Batasan dan Ruang Lingkup Masalah.....	22
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
2.1.1 <i>Food & Beverage Department</i>	11
2.1.2 <i>Green Practices</i>	13
2.1.3 Dimensi Variabel <i>Green Practices</i>	14
2.1.4 Environmental Awareness.....	16
2.1.5 Definisi Implementasi.....	18
2.1.6 Definisi Peningkatan.....	19
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	19

BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	26
3.2 Objek Penelitian.....	27
3.3 Identifikasi Variabel.....	27
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	27
3.4.1 Green Practice.....	29
3.4.2 Environmental Awareness.....	31
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	32
3.5.1 Jenis Data.....	32
3.5.2 Sumber Data.....	33
3.6 Penentuan Populasi dan Sampel.....	34
3.6.1 Populasi.....	34
3.6.2 Sampel.....	34
3.7 Pengumpulan Data.....	35
3.8 Analisis Data.....	37
3.8.1 Analisis Kualitatif Statistik.....	38
3.8.2 Analisis Statistik Deskriptif.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Gambaran Umum.....	42
4.1.1 Sejarah The One Legian.....	43
4.1.2 Bidang Usaha The ONE Legian.....	44
4.1.3 Fasilitas Hotel.....	46
4.1.4 Struktur Organisasi The ONE Legian.....	50
4.2 Hasil Dan Pembahasan.....	56
4.2.1 Penerapan green practices di Food and Beverage Department di The ONE Legian Hotel.....	57
4.2.2 Keterkaitan Implementasi Green Practice Pada Food and Beverage Department Untuk Meningkatkan Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian...78	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	89
5.1 Kesimpulan.....	89
5.2 Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....	93
LAMPIRAN.....	96

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Sebelumnya	23
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel	28
Tabel 3.3 Populasi	34
Tabel 3.4 Skala Likert	36
Tabel 3.5 Interpretation Criteria	40



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pengelolaan Sampah di Bali.....	4
Gambar 2.1 Three Dimension of Environmental Awareness	18
Gambar 4.1.1 Logo The ONE Legian.....	42
Gambar 4.1.2 Alamat Hotel	42
Gambar 4.1 3 Gambaran Depan Hotel.....	43
Gambar 4.1 5 Struktur Organisasi The ONE Legian	50
Gambar 4.1 6 Struktur F&B Departemen	51
Gambar 4.2.2 Pamflet hemat air dan energi.....	65
Gambar 4.2.3 Penggunaan produk ramah lingkungan.....	66
Gambar 4.2.4 Penggunaan produk ramah lingkungan pairing up dosen	67
Gambar 4.2.5 Tempat sampah berdasarkan jenisnya.....	68
Gambar 4.2.6 Exhaust and air fresher.....	70
Gambar 4.2.7 Vegetables from plaga farm and partnership the one legian.....	72
Gambar 4.2.8 Menu local the deck restaurant.....	74
Gambar 4.2.9 Sertifikat tri hita karena award accreditation	77
Gambar 4.2.10 WWF Sertifikat	78
Gambar 4.2.11 Penanaman pohon mangrove dan kegiatan pembersihan pantai..	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Kuisisioner	97
Lampiran 2: Pertanyaan wawancara	100



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali merupakan pusat pariwisata di Indonesia dan juga sebagai salah satu destinasi wisata unggulan di dunia sehingga dalam menunjang kegiatan pariwisata, Bali memiliki sarana dan prasarana pendukung untuk berwisata, salah satunya adalah hotel. Industri pariwisata dan perhotelan dikenal bekerja sama secara erat. Sektor pariwisata menyediakan berbagai layanan, termasuk penginapan, perjalanan, makanan dan minuman, dan kegiatan rekreasi. Akibatnya, mengubah sektor perhotelan menjadi penyedia layanan pariwisata (Ijaste, 2023. hlm 120-128). Pesatnya pertumbuhan pariwisata di Bali memiliki dampak positif, tetapi juga memiliki dampak negatif dari waktu ke waktu. Pengembangan hotel dapat memberikan dampak positif berupa peningkatan lapangan kerja dan peningkatan akomodasi wisatawan. Namun, peningkatan akomodasi wisata dan infrastruktur pendukung ini dapat berdampak negatif terhadap penurunan kualitas lingkungan, dikhawatirkan hal ini dapat menyebabkan terbatasnya ruang terbuka dari pengembangan pariwisata mengenai kelestarian lingkungan. Salah satunya adalah meningkatnya volume limbah hotel yang berpotensi mencemari lingkungan (Andini, 2019).

Lingkungan hidup adalah kesatuan spasial dengan semua benda, kekuatan, kondisi dan makhluk hidup, termasuk manusia dan perilakunya, yang

mempengaruhi alam itu sendiri, kelangsungan hidup, dan kesejahteraan manusia dan makhluk hidup lainnya. (Simanjuntak, 2016)

Lingkungan telah menjadi isu strategis yang penting. Salah satu penyebab kerusakan lingkungan adalah sisa tumpukan sampah dan limbah yang berasal dari industri dan rumah tangga, di mana kondisi alam telah berubah selama 30-40 tahun terakhir sejak diperkenalkannya plastik. Rendahnya peringkat Indonesia dalam menghadapi lingkungan dari upaya pencemaran mengakibatkan sikap manajemen industri terhadap lingkungan harus lebih ditingkatkan. Peluang inilah yang mendasari pengusaha dalam mengambil keputusan untuk beralih ke isu lingkungan, termasuk dalam bisnis makanan dengan makanan sehat dan kemasan ramah lingkungan. Kegiatan bisnis yang ramah lingkungan sering dilupakan (Retnosary, 2015).

Menurut *Collins English Dictionary*, lingkungan berarti 'kondisi eksternal atau lingkungan, terutama di mana orang tinggal atau bekerja' atau 'lingkungan eksternal di mana tumbuhan atau hewan hidup, yang cenderung mempengaruhi perkembangan dan perilakunya. Di sisi lain, kesadaran berarti keadaan atau kondisi sadar, memiliki pengetahuan, kesadaran. Akibatnya, kesadaran lingkungan dapat didefinisikan sebagai keadaan sadar, memiliki pengetahuan tentang, dan sadar akan lingkungan eksternal di mana orang tinggal dan bekerja, dan yang cenderung mempengaruhi perkembangan dan perilaku orang (Kokkinen, 2013).

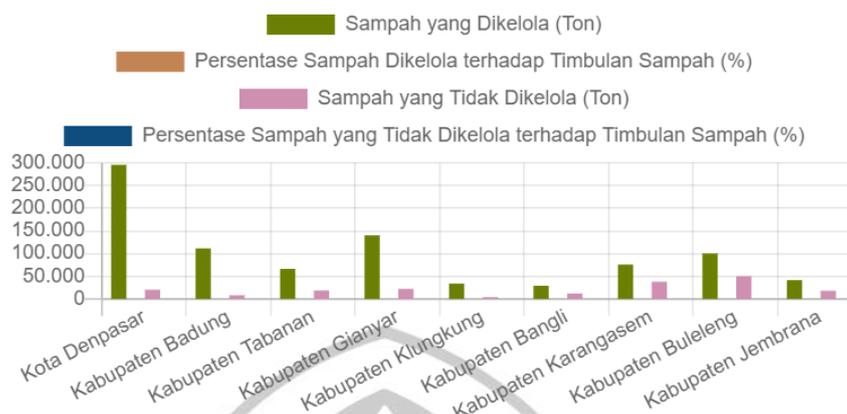
Munculnya masalah seperti buruknya pengelolaan limbah hotel akan menimbulkan masalah bagi lingkungan sekitar yang kedepannya akan berdampak buruk bagi kesehatan masyarakat di sekitar hotel karena limbah yang mereka

keluarkan untuk kegiatan sehari-hari tercemar. Pengelolaan lingkungan di hotel harus mencakup semua kegiatan hotel yang berdampak pada lingkungan dan mengembangkan praktik yang lebih luas untuk mengurangnya (Puspitasari, 2012).

Jumlah penduduk di Indonesia terus meningkat terutama di perkotaan dan urbanisasi masyarakat telah mengakibatkan banyak kerusakan lingkungan (Hasibuan, 2016). Kerusakan lingkungan yang terjadi di perkotaan disebabkan oleh kurangnya kontribusi dari perilaku masyarakat untuk pelestarian lingkungan, sehingga menyebabkan penurunan kualitas lingkungan (Arlinkasari et al., 2017).

Salah satu upaya untuk mencegah kerusakan lingkungan adalah dengan menerapkan *Green Practices* dalam operasionalnya. Schubert menyebutkan dalam studinya bahwa *Green Practices* adalah upaya untuk melestarikan dan melindungi lingkungan, dan sangat terkait dengan tiga dimensi yang disebutkan oleh GRA, yaitu: *green action*, *green food* dan *green donation*. Tindakan hijau berarti kegiatan restoran yang bertujuan untuk melindungi lingkungan dan masyarakat sekitar. *Green food* berarti penggunaan bahan-bahan yang berkelanjutan, baik itu lokal maupun organik, dan *green donation* adalah partisipasi restoran dalam proyek-proyek masyarakat dan menyumbangkan dana untuk isu-isu lingkungan yang disebabkan oleh restoran, dikutip dari (Leonardo, 2014). Praktik hijau diambil untuk melindungi lingkungan dan menghasilkan produk dengan kerusakan lingkungan minimal. Salah satu penerapan *Green Practices* adalah mendaur ulang dan menggunakan kembali barang-barang yang sudah tidak terpakai lagi, serta menghemat efisiensi energi dan air.

Berdasarkan grafik yang diperoleh di Satu Data Indonesia, pengelolaan sampah di Badung masih relatif baik. Data tersebut dapat dilihat dari grafik pertumbuhan sampah yang tidak terkelola di Badung.



Gambar 1.1 Waste Management in Bali
Sumber: Satu Data Indonesia Provinsi Bali

Salah satu hotel di Badung, The ONE Legian, merupakan hotel bintang 4 yang telah tersertifikasi sebagai green hotel sejak tahun 2012. The ONE Legian telah menerapkan produk ramah lingkungan dengan mengurangi penggunaan material yang dapat merusak lingkungan. Restoran di The ONE Legian telah menerapkan konsep *Green Practices* seperti penghematan energi, penggunaan produk ramah lingkungan, pengurangan limbah, dan pengurangan polusi. Lingkungan yang hijau dan sehat akan sangat menarik bagi tamu dan memberikan dampak positif di masa kini dan masa depan. Namun, penerapan praktik hijau masih memiliki beberapa kekurangan. Penggunaan peralatan plastik seperti sedotan dan kotak makanan *styrofoam* masih sering digunakan. Sampah tidak dipilah menurut bentuknya, sampah kering dan sampah basah harus dipisahkan. Penggunaan keran air yang belum menggunakan sensor untuk menghemat air. Selain itu, The ONE Legian juga belum memiliki sertifikat green hotel.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian "Implementasi *Green Practices* pada Departemen *Food & Beverage* untuk Meningkatkan Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian Hotel". Dengan adanya penelitian ini, diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi industri perhotelan dalam mengembangkan strategi bisnis berbasis produk ramah lingkungan dan dapat mengedukasi masyarakat tentang isu lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan oleh peneliti, maka dapat dirumuskan masalah-masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *Green Practices* pada departemen *Food & Beverage* di The ONE Legian?
2. Bagaimana keterkaitan *Green Practices* pada departemen *Food & Beverage* untuk meningkatkan kesadaran lingkungan di The ONE Legian?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis penerapan *Green Practices* di departemen *Food & Beverage* di The ONE Legian.
2. Untuk menganalisis keterkaitan penerapan *Green Practices* di departemen *Food & Beverage* untuk meningkatkan kesadaran lingkungan di The ONE Legian.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh peneliti diharapkan mampu memberikan manfaat bagi semua pihak terkait, antara lain:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan wawasan serta pedoman dalam pengembangan ilmu pengetahuan dalam penelitian ke depan terkait " Implementasi *Green Practices* pada Departemen *Food & Beverage* untuk Meningkatkan Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian".

1.4.2 Manfaat Praktik

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

a. Keuntungan bagi Mahasiswa:

Sebagai bahan evaluasi serta tambahan informasi eksternal yang perlu dipertimbangkan bagi manajemen dan The ONE Legian untuk mengambil langkah-langkah menjaga lingkungan dengan menerapkan praktik-praktik hijau yang akan sangat bermanfaat bagi pengembangan pariwisata berkelanjutan dan untuk melindungi lingkungan sekitar. Manfaat bagi Politeknik Negeri Bali: Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya tentang "Implementasi *Green Practices* di Departemen *Food & Beverage* untuk Meningkatkan Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian" serta menambah wawasan bagi adik-adik mahasiswa Politeknik Negeri Bali untuk berpartisipasi dan sadar akan upaya menjaga dan menjaga lingkungan.

b. Manfaat bagi The ONE Legian:

Diharapkan mampu memberikan wawasan yang lebih luas mengenai "Penerapan Praktik Hijau untuk Kesadaran Lingkungan" baik di perusahaan maupun dalam kehidupan kita sehari-hari serta menyadari kepada seluruh lapisan masyarakat pentingnya menjaga lingkungan.

1.5 Batasan dan Ruang Lingkup Masalah

Berdasarkan topik penelitian tentang penerapan praktik hijau & kesadaran lingkungan, materinya sangat luas, oleh karena itu perlu dibatasi masalah untuk memfokuskan penelitian sehingga memiliki ruang lingkup tertentu. Penelitian ini menggunakan metode analisis statistik kuantitatif melalui pendekatan deskriptif dimana data akan diperoleh dari seluruh staf *Food and Beverage* The ONE Legian Hotel selama 6 bulan terakhir (Februari 2024 – Juli 2024).

- a. Variabel dalam penelitian ini adalah Variabel Internal dan Variabel Eksternal.

Indikator dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Green Practices sebagai objek dalam meningkatkan kesadaran lingkungan di The ONE Legian Bali, adapun bagian-bagian dari green practices, yaitu:

Green action, Green food, dan Green donation. Faktor eksternal terdiri dari motivasi, pengetahuan lingkungan, dan keterampilan. Penelitian ini hanya dilakukan di The ONE Legian, Bali dan difokuskan pada departemen Food & Beverage.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan judul “Implementation of Green Practices at the Food & Beverage Department to Increase Environmental Awareness in The ONE Legian Hotel” ini, dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil wawancara dengan manager dan chef Food and Beverage Department The ONE Legian Bali, dari tiga indikator Green Practice dan sembilan sub indikator yang dijadikan acuan oleh penulis, The ONE Legian Bali telah menerapkan seluruh sub indikator Green Practice dengan sangat baik. Seluruh indikator tersebut adalah efisiensi air dan energi, penggunaan produk ramah lingkungan, pemilahan sampah organik dan anorganik, pencegahan polusi, menggunakan bahan lokal dan organik, menciptakan menu lokal, memberikan informasi terkait menu vegetarian, memberikan edukasi implementasi green practice kepada staff dan training, keikutsertaan dalam kegiatan ramah lingkungan. Indikator Green action mendapatkan nilai 90%, indikator Green Food mendapatkan nilai 89%, dan indikator Green Donation mendapatkan nilai 94%. Total nilai presentase dari ketiga indikator Green Practice adalah 89%. Ketiga indikator tersebut termasuk kedalam kategori sangat tinggi menurut kategori dari Arikunto, 2013 yang dimana dalam penerapan Green Practice di The ONE Legian Bali dapat dikatakan sudah maksimal dan berjalan dengan lancar. Sehingga dari hasil penelitian ini, penulis dapat menyimpulkan bahwa implementasi Green Practice di Food and Beverage Department sudah sangat baik dan terlaksana sebesar 84% dari

seluruh indikator serta sub indikator Green Practice berdasarkan teori Schubert, 2008.

2. Implementasi Praktik Ramah Lingkungan Pada Departemen Makanan dan Minuman untuk Mendukung Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian Berdasarkan hasil wawancara dengan informan kunci mengenai keterkaitan Implementasi green practice untuk mendukung Kesadaran Lingkungan di The ONE Legian menunjukkan bahwa dari ketiga aspek kesadaran lingkungan, seluruh indikator green practice sudah terkait. Indikator green donation mempunyai hubungan yang paling dominan terhadap aspek keuntungan karena, penerapan green donation pada The ONE Legian dapat membantu kesadaran karyawan tentang pentingnya kesadaran lingkungan yang berkelanjutan. Partisipasi dan edukasi karyawan tentang pentingnya kesadaran lingkungan dapat meminimalisir dampak kerusakan lingkungan. Hal ini juga dapat merangsang karyawan untuk selalu bertanggung jawab atas kebersihan dan kelestarian lingkungan sekitarnya.

Green action dan green donation juga menunjukkan angka yang signifikan yakni 90% dan 94%. Dengan memahami bahwa tindakan kecil dari staff dapat memberikan dampak positif bagi lingkungan dan juga dapat meningkatkan rasa tanggung jawab dan motivasi untuk berkontribusi dalam mengatasi masalah lingkungan. Tindakan kecil dari staff juga dapat memberikan dampak positif bagi lingkungan yang dimana staff dapat memiliki rasa tanggung jawab dan motivasi untuk berkontribusi dalam mengatasi masalah lingkungan. Indikator green food memiliki hubungan penggunaan bahan baku organik tanpa bahan kimia dalam proses pembuatan makanan memiliki peran penting dalam meningkatkan kesadaran

lingkungan. The ONE Legian telah konsisten menggunakan sayuran dan buah yang dipesan secara langsung di salah satu mitra bahan makanan organik sejak dulu yakni Plaga Farm. Plaga farm mengimplementasikan konsep organik pada setiap sayuran dan buah yang dihasilkan. Penerapan green food mengutamakan penyediaan pangan yang berkualitas dan berkelanjutan dengan menggunakan menu local yang berbasis produk lokal dan organik dapat memilih menu lokal membantu mendukung pelestarian terhadap warisan budaya local tak benda. Pemilihan menu lokal memungkinkan restoran untuk menyajikan hidangan tradisional dengan rasa yang autentik dan segar dan selain itu juga dengan menggunakan bahan baku lokal, restoran dapat membantu meningkatkan pemahaman tentang sistem pangan lokal, termasuk bagaimana makanan ditanam, dipanen, dan didistribusikan serta diolah.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dari bab sebelumnya, berikut adalah beberapa saran untuk penelitian ini:

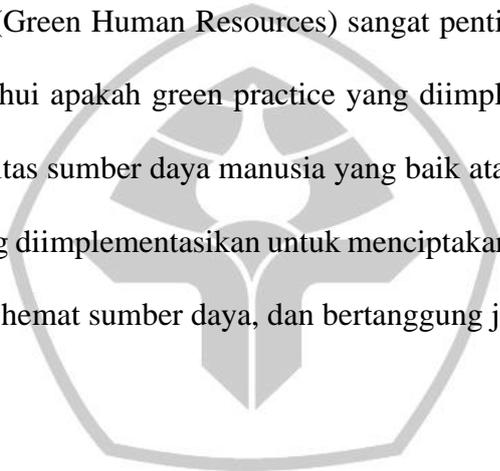
1. Untuk The ONE Legian Hotel

Sebagai hasil dari wawancara dan observasi, sebaiknya The ONE Legian dapat dapat mempertahankan implementasi *green practices* yang baik secara keseluruhan. Edukasi yang berkelanjutan mengenai pembekalan kepada staff maupun trainee tentang kepedulian dan kesadaran lingkungan juga harus dipertahankan untuk merangsang kesadaran individu dalam mewujudkan pelestarian lingkungan. Sebaiknya penerapan green practice, khususnya pada green

food harus ditingkatkan. Karena sejauh ini, implementasi yang dilakukan belum maksimal.

2. Untuk Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini berfokus pada implementasi *green practice* pada *department food and beverage* untuk meningkatkan kesadaran lingkungan di The ONE Legian Hotel. Dari hasil penelitiannya, implementasi *green practice* terhadap kesadaran lingkungan memiliki dampak yang sangat baik. Hanya saja sebagai tantangan selanjutnya, GHRM (Green Human Resources) sangat penting untuk diteliti lebih lanjut untuk mengetahui apakah *green practice* yang diimplementasikan memang terwujud karena kualitas sumber daya manusia yang baik atau tidak. Green human resources juga penting diimplementasikan untuk menciptakan organisasi yang peka terhadap lingkungan, hemat sumber daya, dan bertanggung jawab secara sosial.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, S. A., & Arida, I. N. S. (2019). Pengelolaan Air Limbah Hotel Dan Pemanfaatannya Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 7(2). <https://doi.org/10.24843/jdepar.2019.v07.i02.p19>
- Anjeli, N., Terapan, F. I., Baharta, E., Terapan, F. I., Sumarsih, U., & Terapan, F. I. (2022). *Standar Operasional Prosedur Food and Beverages Service di Restoran Samara Hotel Grand*. 8(6), 876–883.
- Antwerpen, S. Van. (2023). *A proposed integration of the event and project management body of knowledge*. 7(2), 107–119.
- Arlinkasari, F., Caninsti, R., Radyanti, P. U., Psikologi, F., Yarsi, U., Suprpto, J. L., Putih, C., & Pusat, J. (2017). Akankah Masyarakat yang Bahagia Menjaga Lingkungannya? *Jurnal Ecopsy*, 04(2008), 64–70.
- 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.
- Chye, B., & Han, Z. (2018). *Strategi Greeter Dalam Meningkatkan Kunjungan Tamu Pada Olah-Olah Restaurant di Sudamala Suites and Villas*.
- Faizin, M., Handayani, S. R., & Selfiani, S. (2023). Pengembangan Modul Pembelajaran IPS Berbasis Multikultural untuk Siswa SD. *Jurnal Papeda: Jurnal Publikasi Pendidikan Dasar*, 5(1), 62–66. <https://doi.org/10.36232/jurnalpendidikandasar.v5i1.3644>
- Febriati, P. (2022). *Pengaruh Green Practices, Functional Value, Satisfaction, dan Word of Mouth terhadap Revisit Intention pada Hotel Mercure Grand Mirama Surabaya*. 4(2), 88–100.
- Hasibuan, R. (2016). Analisis Limbah Atau Sampah Rumah Tngga Terhadap Pencemaran Lingkungan Hidup. *Jurnal Ilmiah Advokasi*, 04, 52.
- Hendriyati, L., & Santoso, I. B. (2021). Strategi Pemasaran Food and Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 60–72. <https://doi.org/10.36594/jtec.v4i1.111>
- Isnaeni, H. (2020). *BAB 2 Tinjauan Teori dan Studi Banding*. 11(1), 92–105.
- Juliana. (2021). *Jurnal Sosiohumaniora Kodepna: Information Center for Indonesian Social Science*. 2, 141.
- Kampus, M. D. I., Gabriella, D. A., Sugiarto, A., Dan, K., Ramah, P., Mahasiswa, L., & Kampus, D. (2020). *Kesadaran dan perilaku ramah lingkungan mahasiswa di kampus*. 9(2), 260–275.
- Kokkinen, E. (2013). *Measuring Environmental Awareness in the World*. 84.
- Kumar, P., & Aggarwal, B. (2022). Influence Of Green Practices On Customer Satisfaction And Behavioral Intentions. *Journal Of International Business*

- And Economy*, 23(1). <https://doi.org/10.51240/jibe.2022.1.2>
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (2014). *Green Practices Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya*. 2011, 496–515.
- Loppies, A. K., Nugroho, S. A., & Jokom, R. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Memutuskan Untuk Menginap di Green Hotel di Surabaya. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 110(9).
- Mkumbachi, R. L., Astina, I. K., & Handoyo, B. (2020). *Environmental awareness and pro - environmental behavior : A case of university students in Malang city*. 9251, 161–169.
- Mulyadi, D. (2015). (2015). *Studi kebijakan publik dan pelayanan publik: Konsep dan aplikasi proses kebijakan dan pelayanan publik*. Bandung: Alfabeta. Bandung : Alfabeta., 2015.
- Nurlaman, K. (2016). *Food and Beverage Department*. 1–13.
- Parantika, H. dan. (2018). Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan Di Rio City Hotel Palembang. *Binadharna*, 7(5).
- Puspitasari, D. E. (2012). Dampak Pencemaran Air terhadap Kesehatan Lingkungan dalam Perspektif Hukum Lingkungan (Studi Kasus Sungai Code di Kelurahan Wirogunan Kecamatan Mergangsan dan Kelurahan Prawirodirjan Kecamatan Gondomanan Yogyakarta). *Mimbar Hukum - Fakultas Hukum Universitas Gadjah Mada*, 21(1), 23. <https://doi.org/10.22146/jmh.16254>
- Putu, N., Puspita, T., Agung, I. G., & Mataram, B. (2023). *Implementation of Green Practices in Improving Service Quality of Food & Beverage Department at Hotel Indigo Bali Seminyak Beach*. 4(2). <https://doi.org/10.58982/injogt>
- Retnosary, R. (2015). Green Marketing Application Strategy for Increasing Consumer Satisfaction (Case Study in Fast Food Business Company Group at Mall Karawang). *Jurnal Manajemen & Bisnis Kreatif*, 1(1), 37–49. <https://doi.org/10.36805/manajemen.v1i1.85>
- Riduwan, M. B. A. (2013). *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Alfabeta. http://ucs.sulsellib.net/index.php?p=show_detail&id=24628
- Sánchez, M. J., & Lafuente, R. (2010). *Defining and measuring environmental consciousness definición y medición de la conciencia ambiental*. *Eba 2004*, 731–755. <https://doi.org/10.3989/ris.2008.11.03>
- Schubert, F. (2008). Exploring And Predicting Consumers' Attitudes And Behaviors Towards Green Restaurants A. *The Ohio State University*, 11(75), 23–26. http://www.desarrollosocialyfamilia.gob.cl/storage/docs/Informe_de_Desarrollo_Social_2020.pdf%0Ahttp://revistas.ucm.es/index.php/CUTS/article/view/44540/44554
- Simanjuntak, Y. P. (2016). *Jurnal Ilmiah Upaya Hukum Perlindungan Lingkungan Hidup Oleh Kegiatan Bengkel Sepeda Motor di Kota Yogyakarta*. 12.
- Sugiyono, P. D. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (quantitative, qualitative, and R&D research methods). in *Alfabeta*, cv.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Alfabeta.
- Sustiyo Wandu □□ Tri Nurharsono, A. R. (2013). Pembinaan Prestasi

Ekstrakurikuler Olahraga di Sma Karangturi Kota Semarang. *Journal of Physical Education, Sport, Health and Recreations*, 2(8), 524–535.

Teng, Y., Wu, K.-S., & Liu, H.-H. (2012). *Integrating Altruism and The Theory of Planned Behavior to Predict Patronage Intention of a green hotel*. XX(X), 1–17. <https://doi.org/10.1177/1096348012471383>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI