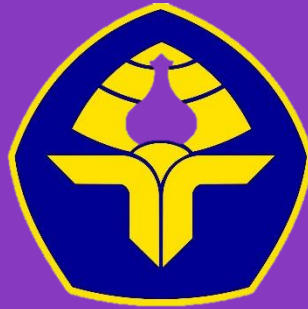


**SKRIPSI**  
**PENERAPAN GREEN ACTION UNTUK MENJAGA**  
**KUALITAS DAN PEMANFAATAN BAHAN BAKU**  
**PADA BUTCHER SECTION DI THE RITZ CARLTON BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Willy Sastra Diwantra**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2024**

**SKRIPSI**

**PENERAPAN GREEN ACTION UNTUK MENJAGA  
KUALITAS DAN PEMANFAATAN BAHAN BAKU PADA  
BUTCHER SECTION DI THE RITZ CARLTON BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Willy Sastra Diwantra  
NIM 2015834124**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**SKRIPSI**  
**PENERAPAN GREEN ACTION UNTUK MENJAGA  
KUALITAS DAN PEMANFAATAN BAHAN BAKU PADA  
BUTCHER SECTION DI THE RITZ CARLTON BALI**

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



**I Made Willy Sastra Diwantra**  
**NIM 2015834124**

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

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

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**PENERAPAN GREEN ACTION UNTUK MENJAGA KUALITAS DAN  
PEMANFAATAN BAHAN BAKU PADA BUTCHER SECTION DI THE RITZ  
CARLTON BALI**

Usulan Penelitian ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 28 Juni 2024

Pembimbing 1,

Pembimbing 2,



**Drs. I Ketut Suarja, M.Si**  
NIP. 196212311993031013

**Putu Gita Suari Miranti, S.Si., M.Si**  
NIP. 196009251989031001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan pariwisata  
Politeknik Negeri Bali






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

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

**PENERAPAN GREEN ACTION UNTUK MENJAGA KUALITAS DAN  
PEMANFAATAN BAHAN BAKU PADA BUTCHER SECTION DI THE RITZ  
CARLTON BALI**

yang disusun oleh I Made Willy Sastra Diwantra (2015834124) telah dipertahankan dalam  
Sidang Skripsi di depan Tim Penguji  
Pada hari, Kamis tanggal 18 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Drs. I Ketut Suarja, M.Si NIP. 196212311993031013	
<b>Anggota</b>	Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum. NIP. 196412311990031025	
<b>Anggota</b>	Dr. Dra Lien Darlina, M.Hum NIP. 196612081993032001	

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 : I Made Willy Sastra Diwantra

NIM : 2015834124

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**“Penerapan Green Action untuk Menjaga Kualitas dan Pemanfaatan Bahan Baku pada Butcher Section di The Ritz Carlton Bali”**

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

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, tanggal bulan tahun



I Made Willy Sastra Diwantra

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penerapan *Green Action* untuk Menjaga Kualitas dan Pemanfaatan Bahan Baku pada Butcher Section di The Ritz Carlton Bali”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan akademis dalam menyelesaikan perkuliahan S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terkait dalam pembuatan skripsi dan membantu penulis dalam memberikan dukungan yang positif baik secara moral, bimbingan serta doa. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi.

5. Drs. I Ketut Suarja, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Putu Gita Suari Miranti, S.Si., M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Seluruh senior di The Ritz Carlton Bali khususnya di bagian *Butcher* yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan skripsi ini.
8. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.
9. Teman-teman, sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

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



Penulis



I Made Willy Sastra Diwantra



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## ABSTRAK

Diwantra, I Made Willy Sastra Diwantra. (2024) “Penerapan Green Action untuk Menjaga Kualitas dan Pemanfaatan Bahan Baku pada Butcher Section di The Ritz Carlton Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh pembimbing I: Drs. I Ketut Suarja, M.Si., dan Pembimbing II: Putu Gita Suari Miranti, S.Si., M.Si.

Kata kunci: penerapan *green action*, *butcher*, kualitas bahan baku, pemanfaatan bahan baku.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penerapan *green action* terhadap kualitas dan pemanfaatan bahan baku pada *butcher section* di The Ritz Carlton Bali. Teori yang digunakan mencakup aspek aspek penting tentang *green action*, kualitas bahan baku dan pemanfaatan bahan baku. Metode penelitian melibatkan wawancara, studi Pustaka dan observasi dengan menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yang meliputi beberapa tahapan yaitu tahap pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *butcher section* di The Ritz Carlton Bali sudah menerapkan ketiga poin dari *green action* yaitu *reduce*, *reuse*, dan *recycle* dalam menjaga kualitas bahan baku dan pemanfaatan bahan baku pada *butcher section* di the ritz carlton bali.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## ABSTRACT

Diwantra, I Made Willy Sastra Diwantra. (2024) “Implementation of Green Action to Maintain Quality and Utilization of Raw Materials in the Butcher Section at The Ritz Carlton Bali.

This thesis has been approved and reviewed by supervisor I: Drs. I Ketut Suarja, M.Sc., and Supervisor II: Putu Gita Suari Miranti, S.Sc., M.Sc.

Keywords: implementation of green action, butcher, quality of raw materials, utilization of raw materials.

This study aims to explore the application of green action to the quality and utilization of raw materials in the butcher section at The Ritz Carlton Bali. The theory used covers important aspects of green action, quality of raw materials and utilization of raw materials. The research method involves interviews, literature studies and observations using qualitative descriptive analysis techniques which include several stages, namely the data collection stage, data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results of this study indicate that the butcher section at The Ritz Carlton Bali has implemented the three points of green action, namely reduce, reuse, and recycle in maintaining the quality of raw materials and the use of raw materials in the butcher section at The Ritz Carlton Bali.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>1</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	5
1.6 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Pengertian Hotel .....	7
2.2 Fungsi Hotel.....	8
2.3 Pengertian Food And Beverage Product .....	9
2.4 Pengertian Bahan Makanan dan Klasifikasinya.....	12
2.5 Klasifikasi Bahan Makanan.....	13
2.6 Pengertian Butcher .....	14
2.7 Standar Operasional Kerja di Butcher.....	15
2.8 Teknik Memotong di Butcher .....	16
2.9 Green Action .....	18
2.10 Penelitian Sebelumnya .....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
3.1 Lokasi Penelitian .....	22

3.2	Objek Penelitian .....	22
3.3	Identifikasi Variabel .....	22
3.4	Definisi Oprasional Variabel .....	23
3.5	Jenis Dan Sumber Data .....	25
3.5.1	Jenis Data.....	25
3.5.2	Sumber Data.....	26
3.6	Metode Penentuan Informan .....	27
3.7	Metode Pengumpulan Data.....	28
3.7.1	Observasi.....	28
3.7.2	Wawancara.....	29
3.7.3	Studi Pustaka.....	29
3.7.4	Dokumentasi .....	30
3.8	Teknik Analisis Data .....	30
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>34</b>
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	34
4.1.1	Sejarah Singkat Perusahaan.....	34
4.1.2	Fasilitas Hotel The Ritz Carlton Bali .....	35
4.1.3	Struktur Organisasi Hotel.....	45
4.2	Hasil Dan Pembahasan Penelitian.....	47
4.2.1	Penerapan <i>Green Action</i> di <i>Butcher</i> The Ritz Carlton Bali .....	47
4.2.2	Penerapan <i>Green Action</i> Untuk Menjaga Kualitas Bahan Baku Di <i>Butcher</i> The Ritz Carlton Bali .....	53
4.2.3	Penerapan <i>green action</i> dalam pemanfaatan bahan baku di <i>butcher</i> The Ritz Carlton Bali.....	64
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>69</b>
5.1	Simpulan.....	70
5.2	Saran.....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>71</b>
<b>Lampiran Pedoman Wawancara.....</b>		<b>74</b>
<b>Lampiran Transkrip Wawancara.....</b>		<b>75</b>
<b>Lampiran Dokumentasi Wawancara.....</b>		<b>90</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b> Definisi Variabel.....	22
---	----



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. 1 Logo The Ritz Carlton Bali .....	34
Gambar 4.1. 2 Sawangan Junior Suite .....	36
Gambar 4.1. 3 The Ritz Carlton Suites .....	36
Gambar 4.1. 4 The Pavilion Villas .....	37
Gambar 4.1. 5 The Garden Villas.....	37
Gambar 4.1. 6 The Sky Villas .....	38
Gambar 4.1. 7 The Cliff Villas .....	38
Gambar 4.1. 8 The Ritz-Carlton Ocean Front Villa .....	39
Gambar 4.1. 9 Senses Restaurant.....	39
Gambar 4.1. 10 The Beach Grill .....	40
Gambar 4.1. 11 Bejana Restaurant.....	40
Gambar 4.1. 12 Raku .....	41
Gambar 4.1. 13 The Ritz Carlton Lounge and Bar .....	41
Gambar 4.1. 14 Breezes Tapas and Lounge .....	42
Gambar 4.1. 15 SPA.....	42
Gambar 4.1. 16 Fitness Center.....	43
Gambar 4.1. 17 Swimming Pool.....	43
Gambar 4.1. 18 Koi Pond.....	44
Gambar 4.1. 19 Kids Club .....	45
Gambar 4.1. 20 Majestic Chapel.....	45
Gambar 4.1. 21 Struktur Organisasi The Ritz Carlton Bali .....	46
Gambar 4.1. 22 Struktur Organisasi Butcher The Ritz Carlton Bali.....	46
Gambar 4.2 1 Lampu LED.....	49
Gambar 4.2 2 Efisiensi energi.....	50
Gambar 4.2 3 HKCL.....	56
Gambar 4.2 4 Cutting board dan pisau khusus .....	57
Gambar 4.2 5 Deep cleaning schedule .....	57
Gambar 4.2 6 Proses pembersihan ikan .....	59
Gambar 4.2 7 Penyimpanan di lemari pendingin .....	60
Gambar 4.2 8 Suhu freezer dan refrigerator.....	61
Gambar 4.2 9 Log temperature .....	62
Gambar 4.2 10 Jangka waktu penyimpanan .....	62
Gambar 4.2 11 Teknik pemotongan .....	67
Gambar 4.2 12 Panduan Gramasi .....	68
Gambar 4.2 13 Pemanfaatan Fat dan sisa potongan daging menjadi ground beef.....	70

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Pedoman Wawancara.....	75
<b>Lampiran 2</b> Transkrip Wawancara.....	76
<b>Lampiran 3</b> Dokumentasi Wawancara.....	91



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pengembangan sektor pariwisata menjadi suatu perhatian banyak negara di dunia termasuk Indonesia. Indonesia merupakan salah satu negara dengan kekayaan alam yang indah dan memiliki keanekaragaman budaya, maka dari itu menjadikan Indonesia sebagai negara yang memiliki daya tarik wisata bagi para wisatawan nusantara maupun mancanegara. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan mengatur mengenai fungsi dari kepariwisataan itu sendiri, salah satu fungsinya adalah untuk melestarikan alam, lingkungan dan sumber daya, maka dapat disimpulkan bahwa setiap pengusaha pariwisata dan wisatawan memiliki kewajiban untuk ikut serta dalam melestarikan alam dan lingkungan yang bersih dan lestari.

Perkembangan industri pariwisata di Indonesia khususnya di Pulau Bali telah meningkat secara signifikan baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Dapat dilihat dari banyaknya daerah yang mulai memberi perhatian lebih pada sektor ini dengan membangun sejumlah akomodasi pariwisata guna mendukung perkembangan pariwisata di setiap daerah. Seiring dengan perkembangan dan semakin banyaknya akomodasi, terjadi banyak pencemaran lingkungan yang disebabkan oleh industri hotel sebagai salah satu contoh berasal dari produk yang digunakan merupakan salah satu penyumbang kerusakan lingkungan. Sehingga dari permasalahan tersebut menyebabkan muncul upaya untuk mengurangi dampak kerusakan

lingkungan karena adanya perkembangan industri hotel. Selama beberapa tahun terakhir kesadaran akan pembangunan ramah lingkungan terus tumbuh (Chan & Chan 2013) dikutip dalam (Yuniati, 2021b). Maka dari itu sektor pariwisata dan akomodasi perhotelan harus menjaga kualitas lingkungan dengan menerapkan *green practice* dalam mendukung kelestarian lingkungan (*sustainable enviromental*). *Green Action* adalah Tindakan upaya untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan dan segala hal yang berkaitan dengan hal yang ada di dalamnya. *Green Action* dalam industri pariwisata dan perhotelan mungkin berasal dari konsep pariwisata berkelanjutan dan telah diterapkan secara luas. Sebagai karakteristik industri, *green action* harus mencakup tanggung jawab atas lingkungan tempat ia beroperasi dan atas kontribusi pembangunan berkelanjutan dan masyarakat yang lebih baik. Penerapan *green Action* di *Culinary Departement khususnya Butcher* bertujuan untuk menciptakan lingkungan kerja yang bersih dan *hygiene* yang tentunya tidak memberikan dampak buruk ke lingkungan sekitar serta bahan makanan yang tentunya akan berpengaruh terhadap kenyamanan wisatawan. (Leonardo et al., 2014)

Industri *Culinary* telah menerapkan praktik ramah lingkungan sebagai peluang dan telah dimulai untuk merangkul konsep menjadi "hijau" melalui pengembangan produk dan layanan yang dibuat untuk menghormati lingkungan dan untuk memenuhi tuntutan sadar lingkungan konsumen. Praktik hijau di restoran dapat didefinisikan sebagai praktik yang meliputi efisiensi energi, efisiensi air, daur ulang, pangan berkelanjutan, pengurangan limbah, dan pencegahan polusi.

Salah satu hotel yang mulai menerapkan *green action* yaitu The Ritz Carlton Bali. Hotel ini merupakan hotel bintang lima yang ada di kawasan Nusa Dua dengan menawarkan beragam produk barang dan jasa, pelayanan yang berkualitas, dan elegant. The Ritz Carlton Bali menyadari betapa pentingnya penerapan *green action* dalam *Culinary Department*. Seperti pemanfaatan bahan baku sisa atau trimingan , mengganti barang-barang berbahan dasar plastik dengan berbahan dasar kertas atau bahan dasar yang mudah didaur ulang, penerapan standar *hygiene* dan sanitasi dalam menjaga kualitas bahan makanan dan menggunakan metode penyimpanan barang sesuai dengan standar yang berlaku.

*Butcher* sendiri merupakan bagian yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* atau *Culinary*. *Butcher* bertugas menangani bahan mentah dari hewan, unggas, ataupun ikan yang nantinya akan diperlukan oleh *section* lainnya untuk diolah kembali. *Butcher* juga bertugas dalam mengerjakan atau mempersiapkan bahan-bahan tambahan makanan lain yang masih ada hubungan dengan *meat, fish, poultry* yang diperlukan pada setiap *section* di dapur. Misalnya membuat adonan daging konsumsi (*meat clarification*) dan memotong-motong tulang untuk kaldu (*stock*). Dalam prosesnya *butcher section* memiliki peranan yang sangat penting dalam menjaga kualitas bahan baku makanan beserta pengoptimalan pemanfaatan bahan makanan yang tentunya sangat berpengaruh terhadap *food quality* dan *food cost* dari hotel.

Berdasarkan hasil observasi di The Ritz Carlton Bali di *Section Butcher* pada *Culinary Departement* , dalam melakukan observasi penulis menemukan fenomena yang berkaitan dengan penerapan dari *green green action* yaitu, pada *Section*

*Butcher* yang penerapannya masih belum maksimal karena dalam kegiatan operasionalnya seperti masih banyaknya karyawan yang belum menerapkan point point dari *green action* dalam kegiatannya. Selain penulis melakukan observasi, penulis juga melakukan wawancara dan diskusi dengan beberapa staff di *Culinary Departement*. Wawancara dan diskusi ini bertujuan untuk membenarkan fenomena yang telah penulis temukan, sehingga penulis ingin mengetahui lebih jauh mengenai Penerapan Green Action Untuk Menjaga Kualitas dan Pemanfaatan Bahan Baku Pada *Butcher Section* di The Ritz Carlton Bali.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka permasalahan dalam skripsi ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *green action* di *butcher* The Ritz Carlton Bali?
2. Bagaimana penerapan *green action* untuk menjaga kualitas bahan baku di *Butcher* The Ritz Carlton Bali?
3. Bagaimana penerapan *green action* dalam memaksimalkan pemanfaatan bahan baku di *butcher* The Ritz Carlton Bali?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui penerapan *green action* di *butcher* The Ritz Carlton Bali.

2. Untuk mengetahui penerapan *green action* dalam menjaga kualitas bahan baku pada butcher section di The Ritz Carlton Bali
3. Untuk mengetahui penerapan *green action* dalam pemanfaatan bahan baku pada butcher section di The Ritz Carlton Bali.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat bagi penulisnya, tetapi juga diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang terkait atau relevan dengan penelitian ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu sebagai berikut:

##### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan di dunia perhotelan dan departemen *Food and Beverage Product* khususnya di butcher *section*.

##### 1.4.2 Manfaat Praktis

###### 1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi lembaga, khususnya Jurusan Pariwisata, yaitu sebagai bahan bacaan dan acuan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali, khususnya bagi mahasiswa yang akan menyusun skripsi.

###### 2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pihak manajemen hotel selaku tempat dilaksanakannya penelitian ini. Di samping itu, dapat dijadikan dasar mengevaluasi kinerja karyawan di department *food and*

*baverage product.*

### 3. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat bagi peneliti dalam rangka penelitian Tugas Akhir (skripsi) yang diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi Diploma IV, Manajemen Bisnis Pariwisata untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Di samping itu, penelitian ini dapat memberikan pengalaman khususnya bidang perhotelan di industri pariwisata.

#### 1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada penerapan *green action* di *butcher section* dalam menjaga kualitas dan pemanfaatan bahan baku. Nara sumber dari penelitian terdiri dari 1 orang *executive sous chef*, 1 orang *junior sous chef butcher*, 1 orang *hygiene manager*, 1 orang *demi chef butcher* dan 1 orang *commis butcher* di the ritz carlton bali. Untuk variabel yang diteliti akan meliputi *green action* dan penerapannya dalam menjaga kualitas dan pemanfaatan bahan baku pada *butcher section* di the ritz carlton bali. Penelitian ini hanya akan fokus pada implementasi *green action* pada *butcher section* dalam menjaga kualitas dan pemanfaatan bahan baku.

Dengan ruang lingkup dan batasan yang telah ditetapkan, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan praktik *green action* pada *butcher section* di industri perhotelan serta memberikan pandangan yang lebih luas mengenai penerapan *green action*.

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya yang berkaitan tentang Penerapan *green action* untuk menjaga kualitas dan pemanfaatan bahan baku pada *butcher section* di The Ritz Carlton Bali, maka dapat ditarik suatu kesimpulan, yaitu penerapan *green action* pada *butcher section* sudah dilaksanakan dengan menerapkan *reduce, reuse* dan *recycle*. Penerapan dari *green action* pada *butcher section* sudah mendukung proses menjaga kualitas bahan baku dan pemanfaatan bahan baku yang dapat dilihat dari upaya *butcher* menerapkan indikator dari *green action* dengan cara mengurangi limbah, melakukan efisiensi energi dan air, penggunaan kembali bahan baku dan proses daur ulang bahan baku.

*Green action* yang menjadi acuan dalam kualitas dan pemanfaatan bahan baku sudah diterapkan dengan baik di The Ritz Carlton Bali dalam upaya menjaga lingkungan dan ekosistem yang ada didalam lingkungan, agar terhindar dari pencemaran limbah sisa makanan yang dapat disebabkan oleh bahan yang terbuang akibat mengalami pembusukan sehingga tidak dapat digunakan dan bahan sisa dari hasil proses pemotongan serta bahan makanan sisa yang tidak dimanfaatkan kembali.

The Ritz Carlton Bali memiliki sebuah program yang bernama Zero Waste yang memiliki tujuan yang selaras dengan *green action* yaitu ikut menjaga

lingkungan beserta ekosistem yang ada di dalam lingkungan untuk mewujudkan pariwisata yang green dan berkelanjutan.

Dalam mengimplementasikan *green action* pada *butcher section* tentu terdapat kendala yang dihadapi dari setiap penerapan indikator dari *green action* yaitu *reduce, reuse, dan recycle*. Adapun kendala yang dialami yakni masih kurangnya kesadaran dan knowledge dari beberapa para karyawan dalam menerapkan *green action* dan program Zero Waste yang sudah ditetapkan di The Ritz Carlton Bali.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari pembahasan dan kesimpulan, adapun saran yang ingin penulis sampaikan yaitu bagi pihak The Ritz Carlton Bali agar tetap konsisten menerapkan *green action* serta melakukan training dan refreshment untuk menyadarkan para karyawan bahwa The Ritz Carlton memiliki program Zero Waste yang dapat memberikan dampak positif bagi keberlangsungan lingkungan dan ekosistem yang ada di lingkungan tersebut. Dengan adanya kesadaran dari semua karyawan maka *green action* bukan hal yang sulit untuk diterapkan, karena pada dasarnya semua upaya yang dilakukan dalam menjaga keberlangsungan lingkungan berdampak langsung terhadap industri pariwisata, khususnya di Bali.



## DAFTAR PUSTAKA

- Abdou, A. H., Hassan, T. H., & Dief, M. M. El. (2020). A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development. *Sustainability(Switzerland)*,12(22),1–21. <https://doi.org/10.3390/su12229624>
- Agusta, I. (2003). Teknik Pengumpulan dan Analisis Data Kualitatif. *Pusat Penelitian Sosial Ekonomi. Litbang Pertanian, Bogor*, 27, 02(1), 59.
- Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif. *Proceedings*, 1(1), 173–186.
- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2006). *Dasar-Dasar Food Product*. ANDI.
- Effendi, R., Salsabila, H., & Malik, A. (2018). Pemahaman Tentang Lingkungan Berkelanjutan. *Modul*, 18(2), 75. <https://doi.org/10.14710/mdl.18.2.2018.75-82>
- Epriyanto, M. A. (2020). *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur*.
- Gatur, F., Arme, D., & Harahap, T. (2024). Upaya Butcher dalam Menjaga Mutu Bahan Makanan di Sudamala Resort Komodo. *KUNKUN: Journal of Multidisciplinary Research*, 1(1), 92–100.
- Han, H., Lee, J. S., Trang, H. L. T., & Kim, W. (2018). Water conservation and waste reduction management for increasing guest loyalty and green hotel practices. *International Journal of Hospitality Management*, 75(June 2017), 58–66. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.03.012>
- Hieu, V., & Rašovská, I. (2017). A Proposed Conceptual Model of Green Practices in Tourism Industry - A Case of Phu Quoc Island Vietnam. *Business Trends*, 7(1), 76–87.
- Krestanto Nidn, H., Akademi, D., & Yogyakarta, P. (2019). Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1), 1–8.
- 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.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook, Edition 3. USA: Sage Publications*. Terjemahan Tjetjep Rohindi Rohidi; UI-Press.
- Moh Nazir. (2005). *Jurnal B. Moh Nazir*, 1–23.
- Muchtadi, T. . (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabet.
- Nurdiansyah, F., & Rugoyah, H. S. (2021). Strategi Branding Bandung Giri Gahana

- Golf Sebelum dan Saat Pandemi Covid-19. *Jurnal Purnama Berazam*, 2(2), 159.
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>
- Soekarno, & Pendet. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2016). *Statistika Untuk Penelitian*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2017a). *Dlscrib.Com-Pdf-Buku-Metode-Penelitian-Sugiyono-Dl\_1559a9Defdf5Ac42500C000D11189B31*.
- Sugiyono. (2017b). *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi dan R&D)* (Edisi Ketu). Alfabeta.
- Suryani, & Hendryadi. (2015). *Metode riset kuantitatif teori dan aplikasi pada penelitian bidang Manajemen dan Ekonomi Islam*. Kencana.
- Ubaidillah, M., Riza, S., & Sandi, O. (2021). *Eventmeeting Pada Banquet Section Di Harris Hotel and Convention Malang*. Universitas Muhammadiyah Jember.
- Widjanarko, B. (2019). Konsep Dasar dalam Pengumpulan data Penyajian Data. *Sats4213/Modul 1*, 1–45.
- Wigati, E., & Noviasuti, N. (2022). Penerapan Chse Menghadapi New Era Untuk Meningkatkan Income Hotel Jambuluwuk Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata*, 9(2), 108–117. <https://doi.org/10.31294/par.v9i2.13798>
- Wijaya, I., Sanjiwani, I., & Astuti, N. W. W. (2023). *Penerapan Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Butcher sesuai Standar Operasional Prosedur Kerja guna Memperlancar Operasional di The Apurva Kempinski Bali*.
- Yuniati, N. (2021a). *Green Hotel Concept*.
- Yuniati, N. (2021b). Green Hotel Concept and Practices in Indonesia. *E-Journal of Tourism*, 8(2), 184–196.
- Yuniati, U. (2021). Metode Penulisan Laporan KKP. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI