

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Ketut Rendra Kamajaya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI
IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

I Ketut Rendra Kamajaya
NIM. 1815834079

PROGRAM STUDI D IV MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Ketut Rendra Kamajaya
NIM : 1815834079
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

*IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD AND BEVERAGE
DEPARTMENT DI ANANTARA ULUAWTU BALI RESORT*

Benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 4 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



I Ketut Rendra Kamajaya

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**

SKRIPSI

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada
Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Oleh:

**I Ketut Rendra Kamajaya
NIM. 1815834079**

**PROGRAM STUDI D IV MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT* DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT

Diajukan Oleh:

I Ketut Rendra Kamajaya
NIM. 1815834079

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Dosen Pembimbing I



Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par
NIP. 196707141998032001

Dosen Pembimbing II



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

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD
NIP. 196312281990102001

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT*
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:

Hari Kamis, Tanggal 4, Bulan Agustus, Tahun 2022

PENGUJI

KETUA:



**Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par.
NIP. 196707141998032001**

ANGGOTA:



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

A handwritten signature in black ink, which appears to be 'Dr. Drs. I Ketut Sutarna'.

2. **Dr. Drs. I Ketut Sutarna, MA
NIP. 196312311989101001**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Implementasi *Green Practice* Pada *Food and Beverage Department* Di Antara Uluwatu Bali Resort” sesuai dengan waktu yang ditentukan. Penulisan skripsi disusun untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma IV (D4) Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dalam proses menyusun skripsi ini penulis mencari informasi melalui media elektronik dan skripsi terdahulu.

Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan sesuai dengan harapan dikarenakan bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada yang terhormat:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat, pengarahan dan dukungan selama ini sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si Selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan arahan dan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ida Ayu Elistyawati, A. Par., M. Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, nasehat, arahan serta motivasi kepada penulis.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, nasehat, arahan serta motivasi kepada penulis.
7. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah sabar mendidik dan memberikan banyak pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Mr. Allan Graeme Strahle selaku *General Manager* di Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di perusahaannya.
9. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati selaku *Training Manager* di Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah membimbing selama proses praktik kerja lapangan serta memberi kesempatan kepada penulis dalam pengumpulan data dalam penelitian ini di Anantara Uluwatu Bali Resort.
10. Bapak I Putu Wiryantara selaku *Director of Food and Beverage* yang telah memberikan masukan dan motivasi selama melaksanakan praktik kerja lapangan serta memberi kesempatan kepada penulis dalam pengumpulan data dalam penelitian ini di Anantara Uluwatu Bali Resort.

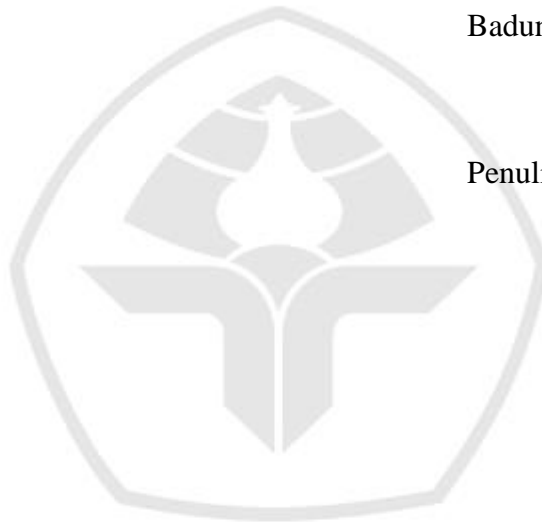
11. Ibu Putu Purtini Utami selaku *Assistant Food and Beverage Manager* yang senantiasa memberikan masukan-masukan dan pengetahuan saat melakukan praktik kerja lapangan, serta memberi kesempatan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini.
12. Bapak I Kadek Parnawata selaku *Assistant Outlet Manager* yang sudah memberikan banyak ilmu, pengalaman baru yang mengesankan serta membina penulis saat melakukan praktik kerja lapangan, serta memberi kesempatan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini.
13. Seluruh *Captain* dan *staff* pada *Food and Beverage Department* mulai dari restoran, *kitchen* dan bar yang selalu membantu dan memberi masukan-masukan serta ilmu kepada penulis, serta memberi kesempatan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini.
14. Bapak I Nyoman Karma dan Ibu Ni Nyoman Artini kedua orang tua tercinta, yang selalu memberi kasih sayang, dukungan moral dan material dan semangat penuh sehingga penulis dapat mengenal bangku sekolah hingga tingkat perguruan tinggi.
15. Ni Putu Lisa Aryani, Ni Kadek Linda Aryathi, dan Ni Komang Rika Aryastuti saudari tercinta yang selalu menghibur serta memberi dukungan penuh terhadap penulis dalam pembuatan skripsi ini.
16. Teman-teman seperjuangan Jurusan Pariwisata, khususnya prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang selalu memberi semangat penuh kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

17. Teman-teman di rumah yang selalu menghibur dan memberi semangat serta doa kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan skripsi ini terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata kesempurnaan, untuk itu penulis membutuhkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak agar penulis dapat lebih baik lagi kedepannya.

Badung, Agustus 2022

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

This research was conducted at Anantara Uluwatu Bali Resort which is located on Jl. Pemutih – Labuan Sait, Pecatu Village, South Kuta, Badung, Bali. This study aims to determine the implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department and to determine the impact of implementing Green Practice in the Food and Beverage Department at Anantara Uluwatu Bali Resort. Data collection in this study was conducted by interviews, documentation and observation. The data analysis technique used in this research is descriptive qualitative using the method of Miles and Huberman. The results of this study are that the implementation of Green Practice is carried out by applying in accordance with the steps, namely Green Action with its implementation, namely implementing the Clean Plate campaign, using environmentally friendly products, saving energy, providing a smoking area table, and sorting organic and non-organic waste. Green Food with its implementation, namely the use of local and organic products as well as presenting food with environmentally friendly products and Green Donation with its implementation, namely the provision of food waste, the Cleaning Blitz program and visits to orphanages. In this research, there is a positive impact from the results of implementing Green Practice, starting from the implementation of Green Action with the impact of controlled waste sorting, more controlled procurement of goods, minimizing damage to the hotel environment, then implementing Green Food with the impact of supporting local MSME income and helping preserving the environment, and implementing Green Donation with the impact of reducing the amount of waste that accumulates and increasing sympathy and education for fellow human beings.

Key words: Green Practice, Green Action, Green Food, Green Donation

ABSTRAK

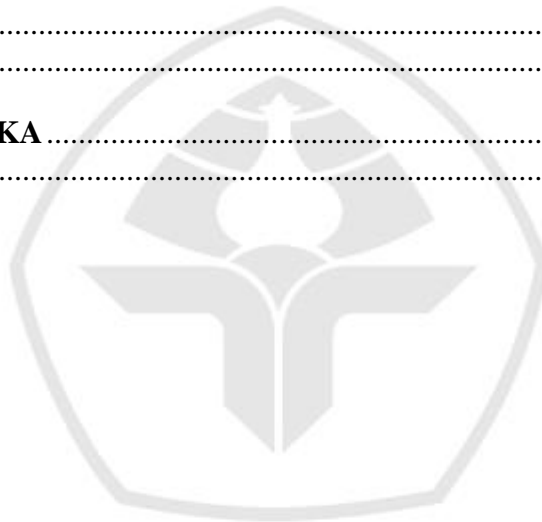
Penelitian ini dilakukan pada Anantara Uluwatu Bali Resort yang berlokasi di Jl. Pemutih – Labuan Sait, Desa Pecatu, Kuta Selatan, Badung, Bali. Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* dan untuk mengetahui dampak dari implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort. Pengambilan data dalam penelitian ini dilakukan dengan melakukan wawancara, dokumentasi dan observasi. Penentuan informan yang dipilih dengan informan kunci di bagian *Food and Beverage Department*. Teknik analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode dari Miles dan Huberman. Hasil dari penelitian ini yaitu pada implementasi *Green Practice* dilakukan dengan menerapkan sesuai dengan langkah-langkahnya yaitu *Green Action* dengan pelaksanaannya yaitu menerapkan kampanye *Clean Plate*, penggunaan produk ramah lingkungan, penghematan energi, menyediakan *smoking area table*, dan pemilahan sampah organik dan non organik, *Green Food* dengan pelaksanaannya yaitu penggunaan produk lokal dan organik serta menyajikan makanan dengan produk ramah lingkungan dan *Green Donation* dengan pelaksanaannya yaitu pemberian sampah sisa makanan, program *Cleaning Blitz* dan kunjungan ke panti asuhan. Dalam penelitian ini, terdapat dampak positif dari hasil implementasi *Green Practice* yaitu mulai dari implementasi *Green Action* dengan dampaknya yaitu pemilahan sampah yang terkontrol, pengadaan barang yang lebih terkendali, meminimalisir kerusakan lingkungan hotel, lalu implementasi *Green Food* dengan dampaknya yaitu mendukung pendapatan UMKM lokal dan membantu menjaga kelestarian lingkungan, dan implementasi *Green Donation* dengan dampaknya yaitu mengurangi jumlah sampah yang menumpuk dan menambah rasa simpati dan edukasi sesama manusia.

Kata kunci: *Green Practice, Green Action, Green Food, Green Donation*

DAFTAR ISI

| Isi | Halaman |
|--|---------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| HALAMAN JUDUL | ii |
| PERNYATAAN ORISINALITAS | iii |
| HALAMAN PERSYARATAN | iv |
| HALAMAN PERSETUJUAN | v |
| HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| ABSTRACT | xi |
| ABSTRAK | xii |
| DAFTAR ISI | xiii |
| DAFTAR TABEL | xv |
| DAFTAR GAMBAR | xvi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 7 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 7 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 7 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 9 |
| 2.1 Landasan Teori..... | 9 |
| 2.1.1 Implementasi..... | 9 |
| 2.1.2 <i>Resort</i> | 9 |
| 2.1.3 <i>Food and Beverage Department</i> | 10 |
| 2.1.4 Restoran | 11 |
| 2.1.5 <i>Green Practice</i> | 11 |
| 2.1.6 <i>Green Practice</i> di <i>Food and Beverage Department</i> | 12 |
| 2.2 Hasil Penelitian Terdahulu..... | 14 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | 22 |
| 3.1 Lokasi Penelitian..... | 22 |
| 3.2 Objek Penelitian..... | 22 |
| 3.3 Identifikasi Variabel..... | 22 |
| 3.4 Definisi Operasional Variabel..... | 23 |
| 3.5 Jenis dan Sumber Data..... | 25 |
| 3.5.1 Jenis Data..... | 25 |
| 3.5.2 Sumber Data | 25 |
| 3.6 Penentuan Informan | 26 |
| 3.7 Metode Pengumpulan Data..... | 26 |
| 3.7.1 Observasi..... | 26 |
| 3.7.2 Wawancara..... | 27 |

| | |
|---|-----------|
| 3.7.3 Dokumentasi | 27 |
| 3.8 Metode Analisis Data..... | 27 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 30 |
| 4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian | 30 |
| 4.1.1 Sejarah Berdirinya Anantara Uluwatu Bali Resort..... | 30 |
| 4.1.2 Fasilitas pada Anantara Uluwatu Bali Resort..... | 32 |
| 4.1.3 Struktur Organisasi | 40 |
| 4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan | 45 |
| 4.2.1 Implementasi Green Practice pada Food and Beverage Department | 45 |
| 4.2.2 Dampak dari Implementasi <i>Green Practice</i> pada <i>Food and Beverage Department</i> | 63 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN | 74 |
| 5.1 Simpulan | 74 |
| 5.2 Saran | 75 |
| DAFTAR PUSTAKA | 77 |
| LAMPIRAN..... | 80 |



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Jenis dan Jumlah Kamar Pada Anantara Uluwatu Bali Resort.... 91



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|-----------|
| Gambar 4.1 Logo Anantara Uluwatu Bali Resort | 30 |
| Gambar 4.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Department di Anantara Uluwatu Bali Resort | 41 |
| Gambar 4.3 Poster Kampanye Clean Plate | 47 |
| Gambar 4.4 Disposable Cutlery | 49 |
| Gambar 4.5 Disposable paper take away box | 50 |
| Gambar 4.6 Paper Straw | 51 |
| Gambar 4.7 Wooden Plate | 51 |
| Gambar 4.8 Penggunaan ceiling fan dan kipas angin pada Restoran | 53 |
| Gambar 4.9 Sliding door | 54 |
| Gambar 4.10 Kertas bekas dokumen yang digunakan sebagai Captain Order dalam operasional restoran | 54 |
| Gambar 4.11 Smoking Area Table | 55 |
| Gambar 4.12 Pemisahan sampah sesuai jenisnya | 56 |
| Gambar 4.13 Cleaning Blitz | 57 |
| Gambar 4.14 Penggunaan produk lokal dan organik | 59 |
| Gambar 4.15 Menyajikan makanan menggunakan prodak lokal dan organik | 60 |
| Gambar 4.16 Pemberian sampah sisa makanan | 62 |
| Gambar 4.17 Kunjungan ke Panti Asuhan | 63 |
| Gambar 4.18 Pemilahan sampah yang lebih terkontrol (gambar kiri tempat sampah non-organik, gambar kanan tempat sampah organik) | 65 |
| Gambar 4.19 Penggunaan kembali botol bekas sebagai hiasan | 66 |
| Gambar 4.20 Pengadaan barang pada Storeage Restoran | 67 |
| Gambar 4.21 Menggunakan produk organik UMKM lokal | 70 |
| Gambar 4.22 Menggunakan produk ramah lingkungan untuk menjaga kelestarian lingkungan | 71 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|-----------|
| Lampiran 1 Pedoman Wawancara..... | 80 |
| Lampiran 2 Hasil Wawancara Bersama Informan | 82 |
| Lampiran 3 Jenis dan Jumlah Kamar Pada Anantara Uluwatu Bali Resort | 91 |
| Lampiran 4 Struktur Organisasi pada Anantara Uluwatu Bali Resort | 92 |
| Lampiran 5 Gambar Jenis Kamar pada Anantara Uluwatu Bali Resort | 93 |
| Lampiran 6 Restoran dan Fasilitas Lainnya Pada Anantara Uluwatu Bali Resort | 95 |



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata memberi banyak dampak dan manfaat kepada masyarakat. Wiranata (2019) menjelaskan bahwa beragam tujuan dalam berwisata yang diinginkan oleh wisatawan yaitu untuk melepas penat dari semua rutinitas pekerjaan maupun rutinitas belajar, berkunjung ke daerah yang baru, berwisata seperti wisata rohani, wisata alam hingga berbisnis. Di Indonesia, khususnya di Bali, pariwisata sudah menjadi bagian bagi masyarakatnya sebagai ladang pencaharian. Hingga pada awal tahun 2020 terjadi penyebaran virus COVID-19 yang berasal dari Negara China. Menurut Wijaya & Mariani (2021) pandemi COVID-19 yang melanda, berdampak negatif bagi seluruh kehidupan di dunia termasuk sektor pariwisata karena peraturan pemerintah untuk membatasi kegiatan di luar ruangan, pembatasan perjalanan keluar-masuk daerah lewat jalur udara, laut dan darat hingga pembatasan atau pembatalan kegiatan-kegiatan yang mengakibatkan banyak orang dan menyebabkan kerumunan.

Namun seiring berjalannya waktu, banyak wisatawan yang ingin tetap melakukan perjalanan wisata di tengah masa pandemi ini. Dengan menerapkan protokol kesehatan yang ketat, wisatawan dapat berkunjung ke daerah pariwisata. Di Bali, pada masa pandemi ini sudah banyak fasilitas penunjang pariwisata seperti hotel, resort, restoran, hingga destinasi wisata yang didalamnya menerapkan protokol kesehatan yang ketat seperti alat pengukur suhu tubuh,

penggunaan masker, penyediaan *hand sanitizer* dan lainnya, sehingga dapat beroperasi kembali. Seperti yang dijelaskan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif mengenai Panduan Pelaksanaan Kelestarian Lingkungan Di Hotel (2020), terdapat tiga panduan dalam pelaksanaannya yaitu; Yang pertama bagi Perusahaan, dengan menyediakan sarana mencuci tangan dan *hand sanitizer* di pintu masuk, menyediakan peralatan pemeriksaan suhu tubuh dan kondisi kesehatan tamu dan karyawan, memberikan jarak kurang lebih 1 meter untuk antrean masuk lobby, meja penerima tamu setidaknya menyediakan tisu atau *hand sanitizer* atau keduanya, menggunakan sistem *barcode*, seperti *barcode menu* agar meminimalisir kontak fisik, memasang tanda atau peta jalur evakuasi dan titik kumpul, menyediakan alat pemadam kebakaran pada lokasi yang mudah dijangka dan lengkapi dengan petunjuk cara menggunakannya, selalu membersihkan fasilitas bekerja seperti meja-meja hingga kursi dengan cairan pembersih kuman, menyediakan tanda atau himbauan agar selalu menjaga jarak dan menggunakan protokol kesehatan, menyediakan kotak obat yang mudah di jumpai. Semua hal tersebut berlaku juga pada fasilitas yang tersedia di dalam perusahaan seperti restoran, bar, hingga spa; Yang kedua bagi karyawan, dengan selalu mencuci tangan saat mulai bekerja hingga saat akan pulang bekerja, selalu mengukur suhu tubuh pada saat datang dan pulang bekerja, karyawan selalu menggunakan alat protokol kesehatan seperti masker bila perlu menggunakan sarung tangan khusus, membawa makanan atau minuman dari dapur atau tempat penyiapan makanan dan minuman ke restoran dengan menggunakan penutup yang aman, sesama karyawan selalu mengingatkan diri

agar selalu mematuhi protokol kesehatan, tidak berbagi makanan atau minuman sesama karyawan; Yang ketiga bagi tamu, tamu memarkirkan kendaraan sesuai dengan petunjuk dan aturan yang ada, selalu menjaga jarak saat berada pada antrean kurang lebih 1 meter, tamu memberikan informasi mengenai kondisi kesehatan dan riwayat perjalanan dalam 14 hari terakhir, tamu memberikan informasi kepada karyawan hotel, khususnya resepsionis jika mengalami gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, atau sesak napas), tamu agar selalu menggunakan alat protokol kesehatan seperti masker, bila perlu membawa *hand sanitizer* pribadi saat berpergian. Dengan penerapan langkah-langkah tersebut, membuat fasilitas penunjang pariwisata dapat beroperasi kembali, mulai dari hotel, villa, resort, restoran, hingga destinasi wisata sudah bisa dikunjungi oleh wisatawan dengan syarat harus menerapkan protokol kesehatan dengan ketat. Menurut Wiranata (2019) industri pariwisata di Bali lebih banyak berada di daerah Bali Selatan seperti Seminyak, Kuta, Legian, Jimbaran, Nusa Dua, Ungasan, Kutuh, hingga Pecatu karena daerah tersebut berjarak cukup dekat dengan Ngurah Rai International Airport yang membuat banyak wisatawan yang datang lebih memilih daerah Bali Selatan sebagai tujuan wisata mereka. Selain itu para wisatawan yang datang sudah pasti mencari tempat untuk menginap sembari melepas penat mereka seperti hotel, villa, hingga resort.

Selain hotel maupun villa, salah satu akomodasi penginapan yang sering dikunjungi wisatawan sebagai tempat berekreasi dan berelaksasi di Bali yaitu berupa Resort. Menurut Suwithi (2013), resort yang merupakan bagian dari fasilitas penunjang pariwisata dapat diartikan sebagai salah satu jenis akomodasi

penginapan yang letaknya berada di kawasan wisata yang dimana sebagian besar tamunya tidak melakukan kegiatan bisnis, namun lebih untuk melakukan banyak rekreasi. Resort sendiri dilengkapi dengan departemen-departemen dalam proses operasionalnya, mulai dari *Front Office Department*, *Human Resources Department*, *Accounting Department*, *Purchasing Department*, *Engineering Department*, *Housekeeping Department*, *Marketing Department*, hingga *Food and Beverage Department*. Untuk lokasi, resort pada umumnya terletak di daerah terpencil seperti resort laut, resort pegunungan dan lain-lain. Menurut Hermawan et al. (2018) resort sendiri lebih fokus untuk tamu yang datang bertujuan untuk berekreasi, menikmati panorama sekitar, berolahraga, seni dan budaya, dan lainnya. Pada perkembangan pariwisata saat pandemi ini, selain dengan penerapan protokol kesehatan, penerapan *Green Practice* atau praktik hijau dapat mendukung upaya pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan di hotel, seperti pengimplementasian *Green Practice*. Menurut Tzschentke (dalam Irawan & Vianney, 2015) *Green Practice* dapat diartikan sebagai tindakan dalam upaya melindungi lingkungan. Upaya ini dapat berupa perlindungan lingkungan, pengelolaan sampah atau *waste management* khususnya lingkungan hotel seperti penghematan energi, penggunaan produk ramah lingkungan hingga praktik daur ulang sampah.

Anantara Uluwatu Bali Resort merupakan resort yang terletak di Jl. Pemutih-Labuan Sait, Desa Pecatu, Kuta Selatan, Badung. Memiliki jumlah kamar sebanyak 75-unit yang disediakan untuk para wisatawan domestik maupun manca negara yang akan melakukan liburan, *honeymoon*, urusan bisnis ataupun

tinggal jangka panjang di Bali (*long stay*). Berbagai macam fasilitas yang tersedia Anantara Uluwatu Bali Resort, mulai dari fasilitas olahraga seperti *gym, spa, meeting room*, hingga fasilitas *Food and Beverage* berupa restoran dan bar. Pada Anantara Uluwatu Bali Resort, terdapat 4 *Outlet Food and Beverage* yang melayani mulai dari *breakfast, lunch, dinner*, dan *in room dining*. Adapun restoran tersebut yaitu 360 Rooftop Restaurant yang melayani *breakfast* dan *dinner*, SONO Teppanyaki Restaurant yang merupakan satu-satunya *Japanese Restaurant* yang ada di Anantara Uluwatu Bali Resort, lalu ada Botol Biru Bar & Grill yang melayani *lunch* tamu, dan yang terakhir yaitu *In Room Dining* yang melayani tamu jika ingin merasakan pengalaman bersantap di kamar mereka. Semua fasilitas tersebut juga dibawah tanggung jawab oleh *Food and Beverage Department* dalam proses pelayanan makanan dan minuman yang dilakukan secara professional kepada tamu. Menurut Herlina & Muliani (2020) *Food and Beverage Department* merupakan departemen yang memiliki peran penting dalam bisnis operasional perhotelan dan bertanggung jawab dalam memenuhi segala kebutuhan tamu mengenai pelayanan makanan dan minuman. Abrian & Mariana (2020) menyebutkan bahwa dalam *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang dilakukan secara professional dan *Food and Beverage Product* yang berfokus pada pengolahan makanan dan minuman untuk tamu, yang dimana kedua departemen ini saling berkerjasama. Sempat mengalami penutupan sementara karena terdampak pandemi dan pada akhirnya dibuka kembali pada bulan Juni 2020, selain dengan

penerapan protokol kesehatan yang ketat, pada Anantara Uluwatu Bali Resort juga menerapkan *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* dengan langkah-langkahnya yaitu *Green Action*, *Green Food*, dan *Green Donation*. Penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* pada langkah pertama yaitu *Green Action* dengan menerapkan upaya penghematan energi hingga penggunaan produk ramah lingkungan, lalu langkah selanjutnya yaitu *Green Food* dengan melakukan upaya penggunaan produk organik dalam proses operasionalnya dan menggunakan barang-barang yang diperoleh secara lokal, dan langkah ketiga yaitu *Green Donation* dengan melakukan upaya pemberian edukasi kepada seluruh pegawai mengenai pentingnya untuk menjaga lingkungan. Selain hal tersebut, terdapat pula masalah yang terjadi sehingga dilakukannya penerapan *Green Practice* ini yaitu dimana terdapat masalah banyaknya makanan yang terbuang sia-sia dan masih ada kelalaian pegawai perihal penerapan *Green Practice* ini. Oleh karena itu, implementasi *Green Practice* dinilai dapat membantu mengatasi masalah tersebut dan juga sebagai upaya dalam *Food and Beverage Department* menjadi *green* dengan pemanfaatan bahan ramah lingkungan, penghematan energi, dan upaya-upaya lainnya pada Anantara Uluwatu Bali Resort. Sehubungan dengan masalah yang terjadi, penulis tertarik untuk meneliti masalah ini dengan judul “Implementasi *Green Practice* Pada *Food and Beverage Department* Di Anantara Uluwatu Bali Resort”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, permasalahan yang di angkat dalam penelitian ini, adalah:

1. Bagaimanakah implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort?
2. Bagaimanakah dampak dari implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai pada rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini, adalah:

1. Untuk mengetahui implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort.
2. Untuk mengetahui dampak dari implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dibagi menjadi manfaat teoritis dan manfaat praktis yaitu:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penulis berharap dapat menambah ilmu pengetahuan pengembangan pariwisata, khususnya dalam implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Diharapkan dapat memperdalam pengetahuan dalam bidang yang diteliti dan mampu menganalisis serta memecahkan masalah.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan agar penelitian ini dapat menambah referensi serta bisa menjadi bahan perbandingan dalam proses pembelajaran dan masukan bagi penelitian selanjutnya.

c. Bagi Anantara Uluwatu Bali Resort

Diharapkan pembahasan yang dilakukan nantinya mampu menjadi bahan masukan bagi perusahaan mengenai implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan penulis pada bab sebelumnya, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort dilakukan dengan tujuan untuk melindungi lingkungan dengan melakukan penerapan-penerapan sesuai dengan indikatornya yaitu *Green Action* yaitu dengan melakukan penghematan energi dengan menggunakan *ceiling fan*, selalu mematikan alat atau mesin yang digunakan dalam operasional, membuka *sliding door* untuk sirkulasi udara, penggunaan kembali kertas bekas, kampanye *Clean Plate*, penggunaan produk ramah lingkungan dalam operasional restoran dan bar, menyediakan *smoking area table*, melakukan pemilahan sampah dan melakukan kegiatan gotong royong yang dilakukan oleh perwakilan dari masing-masing department bernama *Cleaning Blitz*. *Green Food* dengan penerapannya yaitu dengan menggunakan produk lokal dan organik dan penyajian makanan dengan menggunakan produk ramah lingkungan. Dan *Green Donation* dengan pelaksanaannya yaitu melakukan pemberian sampah sisa makanan kepada karyawan atau masyarakat sekitar hotel, yang nantinya sampah sisa makanan tersebut akan dijadikan bahan pakan hewan atau dijadikan kompos dan dengan melakukan kunjungan ke panti usahan

untuk memberikan alat-alat keperluan rumah seperti sabun hasil daur ulang dan pemberian edukasi mengenai pentingnya menjaga lingkungan.

2. Dari Implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* dengan menerapkan langkah-langkah penerapannya yaitu *Green Action*, *Green Food*, dan *Green Donation*, menghasilkan dampak yang positif bagi kelestarian lingkungan pada Anantara Uluwatu Bali Resort. Adapun dampak positif dari hasil implementasi *Green Practice* yaitu mulai dari implementasi *Green Action* dengan dampaknya yaitu pemilahan sampah yang terkontrol, pengadaan barang yang lebih terkendali, meminimalisir kerusakan lingkungan hotel, lalu implementasi *Green Food* dengan dampaknya yaitu mendukung pendapatan UMKM lokal dan membantu menjaga kelestarian lingkungan, dan implementasi *Green Donation* dengan dampaknya yaitu mengurangi jumlah sampah yang menumpuk dan menambah rasa simpati dan edukasi sesama manusia.

5.2 Saran

Implementasi dari *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* sudah berjalan dengan baik namun terkadang masih ditemukan beberapa kendala dalam proses penerapannya. Berdasarkan hasil kesimpulan, berikut saran-saran yang dapat diajukan bagi Anantara Uluwatu Bali Resort adalah sebagai berikut:

1. Pada saat restoran dalam keadaan ramai, saat pemisahan makanan dari hasil *clear up* di *back area* terkadang masih ada sampah lain yang tercampur seperti tisu hingga tusuk gigi. Dalam hal ini penulis menyarankan agar pihak

Captain/Supervisor selalu memantau kegiatan pemisahan sampah agar terhindar tercampurnya sampah yang non organik dengan organik.

2. Masih ada beberapa tamu yang mengambil makanan dengan jumlah yang banyak tanpa bisa menghabiskan makanan tersebut. Dalam hal ini penulis menyarankan agar seluruh *staff* agar lebih menekankan lagi kampanye *Clean Plate* kepada tamu mengenai pemesanan makanan secukupnya terlebih dahulu dan bisa memesan kembali setelah makanan pertama mereka habis.
3. Dalam menerapkan *Green Practice*, penulis menyarankan agar pihak *Food and Beverage Department* membuat *Standard Operation Procedure* pada setiap indikatornya agar ketika nantinya terjadi pergantian atau perubahan struktur organisasi, bentuk-bentuk dari penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* tersebut tidak berubah dan tetap terlaksana. Atau jika kedepannya terjadi pergantian atau perubahan dalam struktur organisasi, diharapkan dapat memberi ide atau gagasan baru terkait penerapan-penerapan dari *Green Practice* pada *Food and Beverage Department*.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrian, Y., & Mariana, S. (2020). Analisis Pengadaan Barang Kebutuhan Food and Beverage Departemen di Kyriad Hotel Bumiminang Kota Padang. *Jurnal Kajian Pariwisata Dan Bisnis Perhotelan*, 1–8.
- Ardiyanto, F. B. (2012). *Peran Kerja Food and Beverage Department Dalam Meningkatkan Pelayanan Kepada Tamu Hotel Agas Internasional Solo*. Universitas Sebelas Maret.
- Can, A. S., Turker, N., Ozturk, S., & Alaeddinoglu, F. (2014). Tourists perception of green practices in eco-friendly hotels: A case study from the Antalya region of Turkey. *Journal of Tourism Challenges and Trends*, VII(1), 9–26. <http://eds.b.ebscohost.com/laureatech.idm.oclc.org/eds/pdfviewer/pdfviewer?sid=b14f704d-8ac6-4386-a774-a60a7dc08b69@sessionmgr110&vid=2&hid=119>
- Deraman, F., Ismail, N., Arifin, A. I. M., & Mostafa, M. I. A. (2017). Green practices in hotel industry: factors influencing the implementation. *Journal of Tourism, Hospitality and Culinary Arts (JTHCA)*, 9(2), 305–316.
- Edikusuma, A., Ramadhani, S., & Rachim, A. M. (2021). Penerapan Tema Arsitektur Bioklimatik pada Perencanaan Beach Resort di Pantai Tanjung Papuma Jember. *Tekstur (Jurnal Arsitektur)*, 2(1), 23–30. <https://doi.org/10.31284/j.tekstur.2021.v2i1.1511>
- Halim, G. P., Firasko, M., & Harianto, A. (2017). *Kesadaran Konsumen Terhadap Penerapan Green Practice Pada Starbuck Indonesia. 1*.
- Herlina, & Muliani, L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(2), 74–80. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i2.842>
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality* (Hani Asmarani (ed.)). PT. Nasya Expanding Manajemen. <https://doi.org/10.31227/osf.io/7cymx>
- Heryana, A. (2018). Informan dan Pemilihan Informan pada Penelitian Kualitatif. *Article Penelitian*, 1–14. eprints.polsri.ac.id
- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling

Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3, 86–101.

Isdarmanto. (2018). *Buku Ajar Hotel Introduction*.

Panduan Pelaksanaan Kelestarian Lingkungan di Hotel, (2020) (testimony of Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif).

Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014). Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practices Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 2(2), 496–515.

Mamonto, N., Sumampouw, I., & Undap, G. (2018). Implementasi Pembangunan Infrastruktur Desa Dalam Penggunaan Dana Desa Tahun 2017 (Studi) Desa Ongkaw II Kecamatan Sinonsayang Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal Eksekutif*, 1(1), 1–11.

Nana, D., & Elin, H. (2018). Memilih Metode Penelitian Yang Tepat: Bagi Penelitian Bidang Ilmu Manajemen. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 5(1), 288. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/ekonologi/article/view/1359>

Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan Dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 53–58.

Oscar, B., & Sumirah, D. (2019). Pengaruh Grooming Pada Customer Relations Coordinator (CRC) Terhadap Kepuasan Pelanggan di PT Astra international TBK Toyota Sales Operation (Auto2000) Pasteur Bandung. *Jurnal Bisnis Dan Pemasaran*, 9(1), 1–11.

Pane, I. E. (2017). *Food and Beverage Department Berperan Penting Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel New Saphir Yogyakarta*. Universitas Sumatera Utara.

Rusli, N. R. L., & Ahmad, F. A. (2018). Influence of Environmental Consciousness and Knowledge on Green Practices: An Islamic Perspective. *Review of Integrative Business and Economics Research*, 7(2), 304–313.

Setiawan, E. (2021). Pemahaman Masyarakat Tentang Penerapan Akuntansi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi (JIMAT)*, 12(2), 582.

Sidiq, U., & Choiri, M. M. (2019). Metode Penelitian Kualitatif di Bidang Pendidikan. In A. Mujahidin (Ed.), *Journal of Chemical Information and Modeling* (Cetakan Pe, Vol. 53, Issue 9). CV. Nata Karya. <http://repository.iainponorogo.ac.id/484/1/METODE> PENELITIAN KUALITATIF DI BIDANG PENDIDIKAN.pdf

- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sujarwo, Widyaningsih, & Trisanti. (2014). Pengelolaan Sampah Organik & Anorganik. In *Sampah organik & anorganik*.
- Suwithi, N. W. (2013). Industri Perhotelan kelas X semester I. In I. C. Ardana (Ed.), *Industri Perhotelan (Industri P)*. Tim. https://bsd.pendidikan.id/data/2013/kelas_10smk/Kelas_10_SMK_Industri_Perhotelan_1.pdf
- Thendean, C. K., Meliana, & Harianto, A. (2020). Pengaruh Persepsi Praktik Hijau (Perception of Green Practice) Starbucks Coffee Terhadap Intensi Berperilaku Ekologis Pelanggan. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 8(1), 281–291. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/9904>
- Ulfatihmah, H. (2020). *Implementasi Tabungan Baitullah iB Hasanah Dan Variasi Akad Pada PT. BNI Syariah Kantor Cabang Pekanbaru* (Issue 201310200311137) [Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau]. https://scholar.google.com/scholar_url?url=http://repository.uin-suska.ac.id/28720/&hl=en&sa=T&oi=gsb&ct=res&cd=0&d=12792351357072271577&ei=fMdeYPWCNsyMywTLrpy4Dg&scisig=AAGBfm1fawLIN18iiRCKoCB0A9Z61uieqg
- Widiatmoko, D. (2021). Hotel Resor Di Pantai Maju Sebagai Waterfront Architecture Dengan Pendekatan Metaphore. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 3(1), 1215–1232. <https://doi.org/10.24912/stupa.v3i1.10267>
- Wijaya, B. K., & Mariani, W. E. (2021). Dampak Pandemi Covid-19 Pada Sektor Perhotelan Di Bali. *Warmadewa Management and Business Journal (WMBJ)*, 3(1), 49–59. <https://doi.org/10.22225/wmbj.3.1.2021.49-59>
- Wiranata, I. P. (2019). *Kontribusi Reservasi Online Travel Agent dan Offline Travel Agent Terhadap Tingkat Hunian Kamar di Hotel Hilton Garden Inn Bali Ngurah Rai Airport* (Issue Agustus). Politeknik Negeri Bali.
- Yuliani, W. (2020). Metode Penelitian Deskriptif Kualitatif Dalam Perspektif Bimbingan dan Konseling. *Quanta*, 4(1), 44–51. <https://doi.org/10.22460/q.v1i1p1-10.497>