

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICES* PADA RESTAURANT
FOUR STAR BY TRANS HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

GEDE ARI AMBARA PUTRA

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

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICES* PADA RESTAURANT
FOUR STAR BY TRANS HOTEL**



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES PADA RESTAURANT FOUR STAR BY TRANS HOTEL

Gede Ari Ambara Putra

NIM. 1815834146

(Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik
Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi dari praktik hijau yang telah dilaksanakan dan yang perlu ditingkatkan pada restoran FourStar by Trans Hotel. Praktik Hijau adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan sangat minim merusak lingkungan. Restoran yang menerapkan *green practice* biasanya fokus terhadap *reduce*, *reuse*, dan *recycle* serta *energy* dan *efficiency*. Data penelitian bersumber dari metodewawancara dan observasi secara partisipatif pada lokasi penelitian yang kemudian diolah dengan menggunakan Teknik triangulasi.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan praktik hijau telah diterapkan dengan baik dan memadai di restoran. Meskipun terdapat beberapa indikator dari praktik hijau yang masih perlu disempurnakan. Indikator yang perlu dipertahankan antara lain yaitu penggunaan wadah yang dapat didaur ulang, Pemanfaatan pencahayaan hemat energi dan penggunaan sistem kontrol kenyamanan suhu, serta pemasangan tanda dan kebijakan-kebijakan yang perlu diterapkan, dan indikator yang perlu ditingkatkan yaitu mengedukasi masyarakat mengenai green practices secara berkelanjutan, Melaksanakan pendanaan bagi kegiatan-kegiatan yang mendukung kearah ramah lingkungan serta menyumbangkan limbah-limbah organik sebagai pemanfaatan pakan ternak bagi masyarakat.

Kata Kunci: *Green Practices, Restaurant*

ABSTRACT IMPLEMENTATION OF GREEN PRACTICES AT FOURSTAR BY TRANS HOTEL RESTAURANT

Gede Ari Ambara Putra

NIM. 1815834146

(Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik
Negeri Bali)

ABSTRACT

This study aims to determine the implementation of green practices that have been implemented and which need to be improved at the FourStar by Trans Hotel restaurant. Green Practice is an action to protect the environment and the resulting product is less damaging to the environment. Restaurants that implement green practice usually focus on reduce, reuse, and recycle as well as energy and efficiency. The research data were sourced from participatory interview and observation methods at the research location which were then processed using triangulation techniques.

The results of the study show that the implementation of green practices has been implemented properly and adequately in restaurants. Although there are several indicators of green practice that still need to be improved. Indicators that need to be maintained include the use of recyclable containers, the use of energy-efficient lighting and the use of a temperature comfort control system, as well as the installation of signs and policies that need to be implemented, and indicators that need to be improved are educating the publics about green practices in a sustainable manner, Implementing funding for activities that support environmentally friendly direction and donating organic wastes as the use of animal feed for the community.

Keywords: *Green Practices, Restaurant*



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gede Ari Ambara Putra

NIM : 1815834146

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

“Implementasi Green Practices Pada Restaurant Four Star by Trans Hotel”

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, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Gede Ari Ambara Putra

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES PADA RESTAURANT
FOUR STAR BY TRANS HOTEL**

Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada Program Studi
Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

GEDE ARI AMBARA PUTRA

NIM. 1815834146

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

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES PADA RESTAURANT
FOUR STAR BY TRANS HOTEL**

Diajukan oleh

GEDE ARI AMBARA PUTRA

NIM. 1815834146

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,



Ni Ketut Bagiastuti, SH., MH.

NIP 197203042005012001



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

NIP 198409082008122004

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.


NIP 196312281990102001

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES PADA RESTAURANT
FOUR STAR BY TRANS HOTEL**

**Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:
Hari Kamis Tanggal 4 Agustus 2022**

PENGUJI

KETUA:



**Ni Ketut Bagiastuti, SH., MH
NIP. 197203042005012001**

ANGGOTA:



**1. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par
NIP. 196211251990032001**



**2. Dr. Dra. I Gusti Made Wendri, M.Par
NIP. 195809231990122001**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Penelitian yang berjudul “Implementasi Green Practices Pada Restaurant Four Star by Trans Hotel” dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penulisan dan penyusunan penelitian ini bertujuan untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan tugas yang diberikan untuk mahasiswa jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata. Dalam menyusun Penelitian ini penulis mencari referensi relevan dan informasi dari media elektronik serta Skripsi terdahulu

Dalam Penyusunan Penelitian ini, penulis banyak menemui permasalahan dalam pelaksanaan penelitian. Berkat kerja keras, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak, akhirnya segala kesulitan tersebut dapat teratasi. Oleh karena itu, dengan rasa hormat dan ketulusan hati, melalui kesempatan ini penulis sampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCOM. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah menyediakan fasilitas dan memberikan kesempatan mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

3. Drs. Gede Ginaya, M. Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi semangat penulis menyelesaikan skripsi ini.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, M.M. selaku Ketua Program Studi SI Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan pengarahan dan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH., MH selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahnya secara keseluruhan, waktu, saran, dan motivasi kepada penulis.
6. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Pembimbing II yang telah memberikan masukan serta bimbingan yang penuh kepada penulis dalam menyusun penelitian sampai finalisasi skripsi
7. Bapak dan Ibu Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang mendidik dan membekali penulis dengan banyak ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Seluruh keluarga, dan rekan-rekan tercinta, yang telah memberikan dukungan yang tulus dan tiada henti baik moral maupun material sehingga penelitian ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan dari pembaca demi menyempurnakan skripsi ini.

Badung, Juli 2022

DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN ORISINILITAS	v
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	vi
HALAMAN PERSETUJUAN	vii
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Sistematika Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Hotel.....	7
2.1.2 <i>Restaurant</i>	8
2.1.3 <i>Green Practices</i>	9
2.1.4 <i>Food and Beverages</i>	12
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	13

BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	17
3.2 Obyek Penelitian	17
3.3 Identifikasi Variabel	17
3.4 Definisi Operasional Variabel	18
3.5 Jenis dan Sumber Data	20
3.5.1 Jenis Data	20
3.5.2 Sumber Data	20
3.6 Metode Penentuan Informan	21
3.7 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	22
3.8 Keabsahan Data.....	23
3.9 Teknik Analisis Data.....	24
BAB IV PEMBAHASAN.....	27
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	27
4.1.1 Sejarah Fourstar by Trans Hotel.....	27
4.1.2 Struktur Organisasi.....	28
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	32
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1 Simpulan.....	47
5.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Identifikasi Variabel dan Indikator.....	18
Tabel 4.2.1 Deskripsi Hasil Kuesioner	35
Tabel 4.2.2 Data Simpulan Hasil Kuesioner	36



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Departemen Food & Beverage.....	29
Gambar 4.2.1 Implementasi penggunaan wadah yang dapat didaur ulang.....	42
Gambar 4.2.2 Implementasi pencahayaan hemat energi ketika tidak ada pelanggan	43
Gambar 4.2.3 Implementasi pencahayaan hemat energi saat ada pelanggan	44
Gambar 4.2.4 Implementasi penggunaan bahan-bahan lokal.....	45



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA	50
Lampiran 2: DAFTAR PERTANYAAN KUISIONER	52
Lampiran 3: LAMPIRAN DOKUMENTASI PENELITIAN.....	56
Lampiran 4: LAMPIRAN HASIL OLAH DATA KUESIONER	61



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor yang sangat berpengaruh di Indonesia, khususnya di Bali. Sebagai destinasi utama yang dikunjungi oleh wisatawan asing ketika mengunjungi Indonesia, Bali menjadi asset yang luar biasa untuk menambah devisa negara tetapi hal itu sebelum Covid-19 masuk ke Indonesia. Dewasa ini Covid telah menjadi bagian dari kehidupan setiap orang, sehingga mau tidak mau masyarakat harus mampu beradaptasi serta menyesuaikan dengan kondisi saat ini. Seiring bertambahnya korban covid di Indonesia, pemerintah mulai menerapkan kebijakan-kebijakan baru seperti mewajibkan penggunaan masker, menjaga jarak antar sesama dan juga vaksinasi. Namun, meskipun dengan adanya keterbatasan tersebut, berbagai sektor tetap harus mampu dan tanggap menghadapi persaingan bisnis dari kemajuan era globalisasi.

Globalisasi memudahkan masyarakat mendapat informasi mengenai isu-isu lingkungan seperti global warming. Kemudahan informasi yang didapat membuat masyarakat sadar akan produk yang digunakan merupakan salah satu penyumbang kerusakan lingkungan. Kerusakan lingkungan tentu akan berdampak cukup besar dan berkelanjutan apabila tidak adanya kepekaan terhadap beberapa langkah antisipasi dan refleksi dini terhadap lingkungan. Hal antisipasi atau kepekaan lingkungan seperti ini tentu sangat penting untuk dilakukan dimulai dari kehidupan sehari-hari. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan lingkungan, menyebabkan

munculnya upaya untuk mengurangi dampak dari kerusakan lingkungan. Salah satu upaya untuk mencegah kerusakan lingkungan yang lebih lanjut yaitu dengan menerapkan *green practice*.

Green practice adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan (Tzschentke, 2004). Restoran merupakan salah satu sektor yang ikut andil dalam kerusakan lingkungan seperti pemakaian energi, pembuangan limbah, penggunaan produk *non-recycleable* atau metode recycle yang salah (Schubert, 2008).

Sebagai salah satu sektor yang cukup berpengaruh, restoran adalah tempat dimana orang-orang membeli makanan dan menjadi tempat penyedia dan pengolah makanan tersebut. Selain itu restoran merupakan tempat yang menjadi kunjungan wajib bagi wisatawan kalau berkunjung ke suatu daerah. Wisatawan yang berwisata ke suatu daerah pasti ingin mencoba suatu makanan yang ada dan menarik di daerah tersebut, sehingga semakin banyak wisatawan yang berkunjung dan membeli kudapan tersebut maka semakin banyak pula restoran tersebut harus mengolah dan menyediakan makanan.

Saat ini setiap restoran diharapkan untuk dapat memberikan pelayanan dengan kualitas yang baik, bersih dan ramah lingkungan. Mengingat lingkungan kita saat ini sudah sangat tercemar dengan plastik, kertas, limbah-limbah dan lainnya, restoran harus bisa memakai bahan yang ramah lingkungan. Dengan memakai bahan yang ramah lingkungan secara otomatis biaya pengeluaran yang dikeluarkan oleh restoran tersebut menjadi meningkat. Salah satu usaha yang

lazimnya dilakukan restoran untuk menutupi pengeluaran itu adalah dengan cara menaikkan harga makanan dan minuman. Tetapi masih banyak masyarakat yang kurang akan kesadaran menggunakan barang yang ramah lingkungan. Sehingga mereka merasa dirugikan dengan membeli makanan dan minuman yang harganya sedikit lebih mahal.

Sesungguhnya customer juga berperan dalam tercapainya pelaksanaan *green practices* pada hotel. Seperti halnya kesadaran dalam memilih hotel yang ramah lingkungan. Namun hal ini didapati karena tidak bersedianya customer membayar dengan harga tinggi dikarenakan untuk menikmati fasilitas ataupun produk ramah (*green products*) memang lebih membutuhkan banyak biaya yang dikeluarkan dari pada produk-produk yang tidak ramah lingkungan (Desliana, Gaffar, & Andari, 2014).

Masing-masing manajemen memiliki hak nya untuk menentukan apakah akan memecahkan permasalahan dengan tetap berpegang pada acuan *green practices* atau tidak. Beberapa aktifitas yang dilakukan pada Four Star by Trans Hotel seperti menggunakan pemanas elektrik pada proses memanaskan makanan, kemudian penggunaan pencahayaan hemat energi, dan menyediakan minuman berbahan organik seperti kopi. Tetapi menurut teori Atzori et al.m (2016) Restoran yang menerapkan *green practice* biasanya fokus terhadap 3R yaitu reduce, reuse, dan recycle serta 2E yaitu energy dan efficiency. Untuk itu diperlukan analisis terkait implementasi *green practices* yang ada pada restoran Four Star by Trans Hotel.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk menganalisis implementasi *green practices* pada Four Star by Trans Hotel dengan mendeskripsikan aktifitas ramah lingkungan dan mengkomparasikannya dengan teori dan pedoman berkaitan, serta saran yang mungkin akan dapat diajukan kepada pihak hotel sebagai bentuk pembenahan program *green practice*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana implementasi *green practice* pada restaurant Four Star by Trans Hotel?
2. Indikator mana yang dapat dipertahankan dan yang mana dapat ditingkatkan untuk mendukung *green practices* pada Restaurant Four Star by Trans Hotel?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai melalui penelitian berdasarkan rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui Four Star by Trans Hotel telah menerapkan *green practice* sesuai syarat atau tidak
2. Untuk mengevaluasi penerapan *green practice* pada Four Star by Trans Hotel

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan melalui penelitian ini diperoleh manfaat, baik secara teoritis maupun praktis, diantaranya yaitu:

1. Untuk memperluas wawasan dan menambah pengetahuan berkaitan dengan *green practice* dan implikasinya terhadap lingkungan
2. Sebagai pedoman dalam melaksanakan green behavior melalui *green practices* yakni dengan *reduce, reuse* dan *recycle*.
3. Sebagai pedoman, bahan atau referensi bagi peneliti kedepannya utk melaksanakan penelitian serupa

1.5 Sistematika Penelitian

Adapun sistematika penulisan penelitian ini disusun dalam 5 bab, dan masing-masing diuraikan sebagai berikut:

BAB I : Pada bab ini yaitu menjelaskan latar belakang penelitian yang menjadi dasar pertimbangan penelitian dilakukan, kemudian dirumuskan permasalahan penelitian, diuraikan tujuan penelitian, manfaat penelitian dan penulisan sistematis.

BAB II : Dalam bab ini, dijelaskan teori-teori berkaitan dengan permasalahan penelitian, kemudian disajikan penelitian relevan yang menjadi referensi dan sumber acuan, dan dipaparkan konsep penelitian dengan berupa kerangka.

BAB III: Bab ini menjelaskan tentang metodologi penelitian, dimulai dari jenis penelitian, lokasi dan waktu, sumber data, teknik pengumpulan data dan uji keabsahan data serta teknik analisis data yang digunakan pada penelitian.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian terkait dengan implementasi *green practice* yang dilaksanakan pada restaurant Four Star by Trans Hotel, terdapat beberapa indikator yang diuji dan didapatkan hasil yang menunjukkan bahwa pelaksanaan *green practice* sebagian besar telah diimplementasikan dengan memadai. Pelaksanaan *green action* dan *green product* berdasarkan akumulasi pengolahan data primer yang diperoleh melalui wawancara dan kuesioner didapatkan hasil yang sangat sesuai. Dan pelaksanaan *green donation* juga telah sesuai dengan syarat pemenuhan untuk dapat dikategorikan telah mengimplementasikan *green practice*.

Beberapa indikator yang perlu dipertahankan bagi restoran Four Star by Trans Hotel untuk dapat mengimplementasikan *green practice* secara baik dan memadai yaitu penggunaan wadah yang dapat didaur ulang, Pemanfaatan pencahayaan hemat energi dan penggunaan sistem kontrol kenyamanan suhu, Pemasangan tanda dan kebijakan-kebijakan yang sudah diterapkan. Kemudian menyediakan minuman dengan menggunakan gelas yang dapat digunakan kembali, mempertahankan penggunaan bahan-bahan lokal dan organik, seperti penggunaan buah -buahan lokal, kopi dan yang lainnya.

Indikator yang perlu ditingkatkan bagi restoran Four Star by Trans Hotel yaitu mengedukasi masyarakat mengenai *green practices* secara berkelanjutan,

Melaksanakan pendanaan bagi kegiatan-kegiatan yang mendukung kearah ramah lingkungan serta menyumbangkan limbah-limbah organik sebagai pemanfaatan pakan ternak bagi masyarakat

5.2 Saran

Pelaksanaan *green practice* merupakan langkah yang baik untuk dapat memaksimalkan pelayanan bagi pengunjung ataupun tamu yang datang ke hotel, karena dapat memberikan nilai tambah baik dari segi kualitas, kebersihan dan efisiensi pelayanan. Berdasarkan simpulan yang telah dipaparkan maka, saran yang dapat diberikan yaitu diantaranya mempertahankan pelaksanaan *green practice* yang sudah berjalan pada restoran, meningkatkan penggunaan media ataupun produk yang 3R (*recycle, reduce dan reusable*), serta rutin melakukan sosialisasi dan edukasi baik untuk staf maupun pengunjung tentang dampak dan implikasi dari pelaksanaan *green practice*.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI