

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES*
PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT*
DI FOX HOTEL JIMBARAN**



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES*
PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT*
DI FOX HOTEL JIMBARAN**



SORAYA RUMAGESAN

JURUSAN PARIWISATA

1815834157

POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI 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

SURAT PERNYATAAN ORISINASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Soraya Rumagesan
Nim : 1815834157
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

“PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT* DI FOX HOTEL JIMBARAN”

Benar bebas dari plagiat, dan apabila pernyataan ini terbukti tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 22 Agustus 2022.
Yang membuat pernyataan,

Soraya Rumagesan

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES*
PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT*
DI FOX HOTEL JIMBARAN**

Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana terapan pada
Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Oleh:
SORAYA RUMAGESAN
NIM. 1815834157

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

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

SKRIPSI
PENERAPAN *GREEN PRACTICES*
PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT*
DI FOX HOTEL JIMBARAN

Diajukan Oleh:

SORAYA RUMAGESAN

NIM.1815834157

Pembimbing I,



Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H
NIP. 197203042005012001

Pembimbing II,



I Gusti Agung Mas Krisna Komala
Sari, S.Si, M.Si
NIP. 198009032008122002

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP.196312281990102001

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES*
PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT*
DI FOX HOTEL JIMBARAN**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:
Hari Senin, 22 Agustus 2022

PENGUJI

KETUA:



Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H
Nip. 197203042005012001

ANGGOTA:

Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT
Nip. 19600721990031001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Ni Putu Lianda Ayu Puspita, S.E., M.Tr. Par.
Nik. 202111012

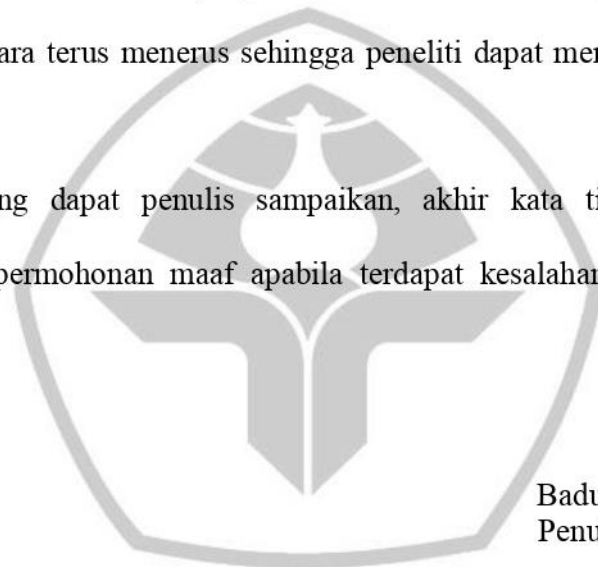
KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul “PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT* DI FOX HOTEL JIMBARAN”. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari banyak pihak. Untuk itu penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada:

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., Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat demi terselesaikannya skripsi ini di Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan masukan kepada penulis.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH.,M.Par selaku dosen pembimbing 1 yang dengan sabar memberikan bimbingan, arahan serta masukan-masukan yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

6. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si.,M.Si selaku dosen pembimbing 2 atas ketulusan hati dan kesabarannya dalam membimbing, mendukung dan mengarahkan penulis.
7. Bapak Arsad Rumagesan dan Ibu Mujuna Gurium, serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan semangat, motivasi dan cinta kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi penelitian ini.
8. Teman- teman serta sahabat yang selalu memberikan dorongan motivasi serta dukungan secara terus menerus sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, akhir kata tidak lupa penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan skripsi ini.



Badung, 18 Maret 2022
Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**APPLICATION OF GREEN PRACTICES
AT FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
AT FOX HOTEL JIMBARAN**

**Soraya Rumagesan
NIM 1815834157**

ABSTRACT

This research was conducted at Fox Hotel Jimbaran which is located on Jl. Yoga Perkanthi No. 3 Jimbaran, Kec. South Kuta, Regency, Badung, Bali. This study discusses the application of green practices in the Food and Beverage Department at Fox Hotel Jimbaran. The purpose of this research is to find out the application of green practices in the Food and Beverage Department at Fox Hotel Jimbaran and to find out the obstacles faced by Fox Hotel Jimbaran in implementing green practices in the Food and Beverage Department at Fox Hotel Jimbaran. The research method used in this research is descriptive qualitative analysis method. The data from this study were obtained by means of observation and interviews, interviews were conducted with informants who were considered to know details about the problems of the research conducted, namely how to apply green practices to the Food and Beverage Department at Fox Hotel Jimbaran and what were the obstacles faced by Fox Hotel Jimbaran in implementing green practices in the Food & Beverage Department at Fox Hotel Jimbaran, so that it can collect information or collect data so that the data reduction process can be carried out and then verify the data to be able to draw conclusions about the problems discussed in this study. Data collection methods in this study used are observation, interviews and documentation. The results of this study are that the application of Green Practice is carried out by applying in accordance with the steps, namely Green Action by implementing the use of environmentally friendly products, saving energy, and sorting organic and non-organic waste, Green Food with its implementation, namely the use of local and organic products, as well as serving food with environmentally friendly products and Green Donation with its implementation, namely funding and participating in environmentally friendly projects, educating the public about practical green. In this study, there are positive impacts from the results of implementing Green Practice, namely several positive impacts, for example, increasing sympathy and educating fellow human beings, controlled waste sorting, helping to preserve the environment, being environmentally friendly, guaranteed food safety, reducing the amount of waste that accumulates.

Keywords: *green practices, hotel green practices, green food and beverages, green hotels*

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES*
PADA FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
DI FOX HOTEL JIMBARAN**

**Soraya Rumagesan
NIM 1815834157**

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan pada Fox Hotel Jimbaran yang berlokasi Jl. Yoga Perkanthi No. 3 Jimbaran, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten, Badung, Bali. Pada penelitian ini membahas penerapan *green practices* pada *Food and Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *green practices* pada *Food and Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran dan untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh Fox Hotel Jimbaran dalam menerapkan *green practices* pada *Food and Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Data dari penelitian ini diperoleh dengan cara observasi dan wawancara, wawancara dilakukan kepada narasumber yang dianggap mengetahui detail mengenai permasalahan dari penelitian yang dilakukan, yaitu bagaimana penerapan *green practices* pada *Food and Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran dan apa saja kendala-kendala yang dihadapi oleh Fox Hotel Jimbaran dalam menerapkan *green practices* pada *Food & Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran, sehingga dapat mengumpulkan informasi atau pengumpulan data agar dapat dilakukan proses reduksi data kemudian verifikasi data untuk dapat menarik kesimpulan mengenai permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini yang digunakan yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini yaitu pada penerapan *Green Practice* dilakukan dengan menerapkan sesuai dengan langkah-langkahnya yaitu *Green Action* dengan pelaksanaannya yaitu menerapkan penggunaan produk ramah lingkungan, penghematan energi, 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 mendanai dan mengikuti proyek-proyek ramah lingkungan, memberi edukasi kepada masyarakat mengenai *green praktis*. Dalam penelitian ini, terdapat dampak positif dari hasil implementasi *Green Practice* yaitu beberapa dampak positif, contohnya yaitu menambah rasa simpati dan edukasi sesama manusia, pemilahan sampah yang terkontrol, membantu menjaga kelestarian lingkungan, ramah lingkungan, keamanan makanan terjamin, mengurangi jumlah sampah yang menumpuk.

Kata Kunci: *green practices, hotel green practices, green food and beverages, green hotels*

DAFTAR ISI

COVER	1
PERSYARATAN PENE	iii
PERSETUJUAN PENELITIAN	v
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Hotel.....	7
2.1.2 F&B Department.....	8
2.1.3 Green Practices.....	11
2.1.4 Penerapan <i>Green Practices</i>	13
2.1.5 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	20
3.2 Objek Penelitian.....	20
3.3 Identifikasi Variabel.....	20
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	22
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	23
3.5.2 Sumber Data.....	23
3.6 Metode Penentuan Informan Kunci.....	24
3.7 Metode Pengumpulan Data.....	25
3.8 Teknik Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	29
4.1.1 Sejarah Singkat Hotel.....	29
4.1.2 Fasilitas Hotel.....	30
4.1.3 Struktur Organisasi.....	35
4.2.1 Penerapan <i>green practices</i> pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran.....	44
4.2.2 Kendala-kendala yang dihadapi dalam penerapan green practices pada Food and Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran.....	57

4.2.3 Strategi Yang Dapat Mengatasi Kendala Dalam Penerapan Green Practices di Fox Hotel Jimbaran	59
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Simpulan	63
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	65



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Deluxe Bathtub Room.....	31
Gambar 4. 2 Deluxe Shower	31
Gambar 4. 3 Junior Suite.....	32
Gambar 4. 4 Lobby Restoran	32
Gambar 4. 5 Poolbar Restaurant	33
Gambar 4. 6 Meeting Room Sumber: Fox Hotel Jimbaran,2022	33
Gambar 4. 7 Infinity pool Sumber: Fox Hotel Jimbaran,2022	35
Gambar 4. 8 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service Department</i>	36
Gambar 4. 9 Paper Straw	46
Gambar 4. 10 <i>Barcode menu</i>	47
Gambar 4. 11 Menu restaurant.....	47
Gambar 4. 12 Wooden Tray Sumber: Fox Hotel Jimbaran,2022	48
Gambar 4. 13 Pemisahan sampah sesuai jenisnya	49
Gambar 4. 14 Himbauan Hemat Energi	50
Gambar 4. 15 himbauan Hemat Air	50
Gambar 4. 16 Pemanfaatan energi matahari pada Bar Fox Hotel.....	51
Gambar 4. 17 Penggunaan produk lokal dan organik	52
Gambar 4. 18 Menu restaurant.....	53
Gambar 4. 19 Menyajikan makanan menggunakan produk ramah lingkungan.....	54
Gambar 4. 20 Beach Clean oleh Fox Hotel Jimbaran.....	55

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Tabel Meeting Room 34



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Surat Ijin Penelitian	69
Lampiran 1. 2 Pedoman Wawancara	70
Lampiran 1. 3 Hasil Wawancara Bersama Informan	72



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pariwisata telah mempengaruhi kehidupan masyarakat dan mempengaruhi lingkungan sekitar baik dalam skala kecil maupun dalam skala besar (Rahmi, 2016). Seiring berjalannya waktu, peran industri pariwisata dan optimisme peningkatan kinerja dalam pengelolaan kepariwisataan nasional dihadapkan pada paradigma atau isu perubahan iklim yang menuntut pengelolaan pengembangan sektor industri pariwisata tidak hanya mampu menunjang dalam aspek ekonominya saja, melainkan juga diarahkan pada upaya peningkatan kesejahteraan sosial, pengembangan budaya dan pelestarian lingkungan dalam rangka pembangunan yang berkelanjutan (Sutiarso, 2018).

Kesadaran akan pembangunan ramah lingkungan terus bertumbuh dan menjadi salah satu agenda penting operasional hotel (Rahmafitria, 2014). Dalam hal ini, popularitas konsep *Green Hotel* atau praktik hotel hijau tidak lepas dari sorotan meningkatnya dampak lingkungan yang ditimbulkan oleh kegiatan pariwisata, antara lain pencemaran dan kerusakan lingkungan, masalah tenaga kerja, pembangunan berlebihan, penggunaan energi, penggunaan barang tidak bisa daur ulang, pembuangan limbah yang mempengaruhi pencemaran air, tanah, dan udara (Sinangjoyo, 2013). Pembangunan industri pariwisata sangat berpengaruh terhadap potensi meningkatnya pemanasan global.

Pemanasan global secara umum dapat mempengaruhi perubahan iklim akibat kegiatan pembangunan yang memanfaatkan sumber daya (energi, air, dan bahan baku) seperti eksploitasi terhadap hutan, pembakaran bahan bakar fosil, dan alih guna lahan yang memicu emisi gas rumah kaca (Anggita dkk, 2016). Sehingga banyaknya bangunan menjadi salah satu hal yang sangat penting dalam penyumbang dampak pemanasan global. Sejalan dengan isu pemanasan global, berbagai media kemudian mempublikasikan dampak pemanasan global, masyarakat mulai menyadari pentingnya manajemen hijau yang didefinisikan sebagai praktik dalam suatu organisasi dengan mengurangi, menghilangkan, dan mencegah dampak negatif lingkungan pada semua kegiatan yang dilakukan (Darmaputra, 2020).

Pada dasarnya jika sektor pariwisata dikelola secara berkelanjutan, maka akan membantu dalam hal konservasi alam dan warisan budaya, serta mendorong pengembangan infrastruktur yang lebih ramah lingkungan (Pantiyasa, 2016). Salah satunya, dalam segi pengelolaan hotel baik sebagai produk pariwisata dari segi bangunan maupun kegiatan operasionalnya sudah sebaiknya harus diarahkan pada pengembangan dan pengelolaan hotel yang berkelanjutan dan berwawasan lingkungan untuk mengurangi dampak dari kerusakan lingkungan dari kondisi alam saat ini (Rahmafitria, 2014).

Konsep *Green Hotel*, dikenal sebagai hotel ramah lingkungan telah berusaha untuk memasukkan praktik berkelanjutan di berbagai segmennya menjadikan Pembangunan Berkelanjutan disorot untuk menjaga aset lingkungan untuk keberlanjutan ekonomi di masa depan (Sinangjoyo, 2013). Tingkat pengawasan

lingkungan yang diterima oleh industri perhotelan secara keseluruhan telah meningkat, dan bisnis terkait pariwisata secara implisit diharapkan untuk melakukan bisnis dengan cara yang dianggap bertanggung jawab secara lingkungan atau ekologis (Yulianthi, 2021). Ini berasal dari kekhawatiran bahwa pariwisata dapat dan seringkali berdampak negatif terhadap komunitas tuan rumah dan lingkungan, banyak hotel telah mengadopsi praktik pengelolaan lingkungan yang baik sebagai tanggapan atas meningkatnya kepedulian terhadap produk pariwisata berkelanjutan (Rahmafitria, 2014). Terbukti dengan banyaknya praktik ramah lingkungan yang ditujukan untuk meningkatkan dampak lingkungan terhadap industri perhotelan, para pelaku bisnis perhotelan lebih berkomitmen pada isu lingkungan (Yulianthi, 2021)

Saat ini sudah banyak hotel-hotel di Indonesia yang sudah menerapkan konsep green hotel didalamnya. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (KEMENPAREKRAF) memiliki kepedulian yang tinggi terhadap peran pendidikan di bidang pariwisata khususnya perhotelan di Indonesia. Berbagai bentuk kerja yang dilakukan untuk meminimalkan pemanasan global melalui langkah-langkah yang diambil melalui gerakan 'hijau' menuju pelaku bisnis perhotelan yang berkomitmen menerapkan prinsip ramah lingkungan melalui program konservasi air, penghematan energi, penggunaan bahan lingkungan, dan pengurangan limbah padat. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif juga telah menerbitkan buku pedoman penerapan hotel hijau di Indonesia dengan tujuan mendorong masyarakat luas untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang adaptasi perubahan iklim, khususnya sektor industri perhotelan.

Kemudian konsep *green* hotel kini menjadi “keharusan” bagi pengelola hotel untuk menjalankan usahanya. Konsep *green* hotel ini dapat menciptakan citra yang baik, memiliki nilai investasi jangka panjang, dapat menghemat biaya operasional, menjalin hubungan dengan masyarakat sekitar dan dapat menciptakan manajemen yang baik. (Diayudha, 2020).

Penelitian ini dilakukan di bagian *food and beverage service* pada Fox Hotel Jimbaran yang berlokasi di Jl. Yoga Perkanthi No.3, Jimbaran, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali. Fox Hotel Jimbaran menjadi salah satu hotel bintang 4 di Bali yang memiliki daya tarik berupa pantai dengan view yang indah, serta lokasi yang sangat strategis yang dekat dengan tempat – tempat wisata dan pantai yang indah. Berbagai macam fasilitas yang tersedia di Fox Hotel Jimbaran, mulai dari fasilitas olahraga seperti *gym, spa, meeting room*, hingga fasilitas *Food and Beverage* berupa restoran dan bar. Menurut Herlina & Muliani (2020) *Food and Beverage Department* merupakan department 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 profesional dan *Food and Beverage Product* yang berfokus pada pengolahan makanan dan minuman untuk tamu, yang dimana kedua department ini saling bekerjasama. pada Fox Hotel Jimbaran juga menerapkan *Green Practices* pada *Food and Beverage Department* dengan langkah-langkahnya yaitu *Green Action*,

Green Food, dan *Green Donation*. Penerapan *Green Practices* 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. Namun pada penerapannya masih banyak kendala yang dialami oleh Hotel Fox Jimbaran, seperti Sumber Daya Manusia yang kurang handal, alat – alat dan bahan masih belum ada inovasi yang baru, atau pelayanan yang masih mendapat komplain dari tamu. Serta Fox Hotel Jimbaran masih berupaya untuk menerapkan green hotel secara maksimal.

Untuk itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penerapan *Green Practices* Pada *Food & Beverage Department* Di Fox Hotel Jimbaran”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penerapan *Green Practices* pada *Food and Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi oleh Fox Hotel Jimbaran dalam menerapkan *Green Practices* pada *Food and Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan *Green Practices* pada *Food and Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran.
2. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh Fox Hotel Jimbaran dalam menerapkan *Green Practices* pada *Food and Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut;

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi dalam mendukung penelitian lainnya dan dapat menambah daftar pustaka di lingkungan akademik. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya khususnya green hotel yang dapat mempengaruhi kinerja lingkungan.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan evaluasi yang bermanfaat bagi Perusahaan Fox Hotel Jimbaran mengenai penerapan green hotel dalam mencapai keberlanjutan serta pandangan masa depan hotel hijau.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

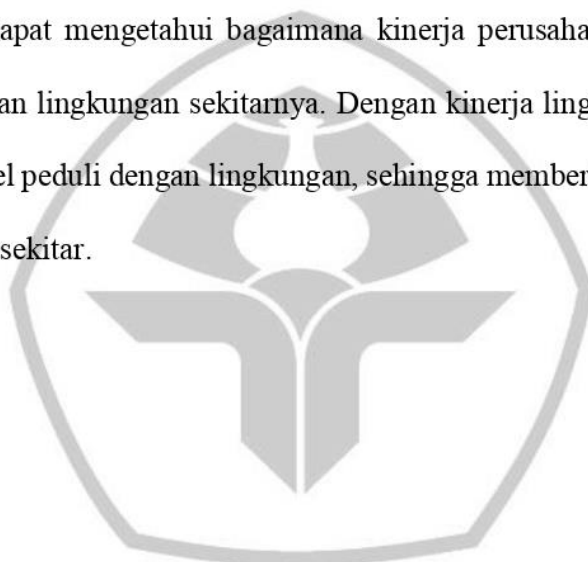
1. Penerapan *Green Practices* (*green action, green food, green donation*) pada *Food & Beverage Department* di Fox Hotel Jimbaran sudah sangat baik, metode yang digunakan sudah sesuai dengan konsep yang diangkat yaitu *Green Practices*, contohnya *paper straw, wooden tray* semua terbuat dari bahan ramah lingkungan, lalu ada pula menu yang terbuat dari tanaman yang sering disebut juga dengan makanan organik (*plant-based food*), dimana bahan makanan dibeli dari petani lokal Bali. Penerapan dari *Green Practices* ini dikatakan berdampak terhadap kepuasan tamu, karena tamu mengapresiasi tindakan Fox Hotel Jimbaran secara verbal. Penerapan dari *Green Practices* ini memberikan beberapa dampak positif, contohnya menambah rasa simpati dan edukasi sesama manusia, pemilahan sampah yang terkontrol, membantu menjaga kelestarian lingkungan / ramah lingkungan, keamanan makanan terjamin, mengurangi jumlah sampah yang menumpuk.

2. Kendala dari penerapan *Green Practices* ini adalah perlunya waktu yang lebih banyak untuk menyiapkan makanan dan minuman dengan konsep green, dan terkadang beberapa sarana pendukung *Green Practices* yang lebih cepat busuk dibandingkan menggunakan bahan yang tidak ramah lingkungan seperti sedotan plastik.

5.2 Saran

Berdasarkan keterbatasan yang terdapat dalam penelitian ini, maka peneliti mengajukan saran antara lain.

Dengan adanya pengaruh positif *green practices* (*green action*, *green food*, dan *green donation*) terhadap kinerja lingkungan, maka pihak Hotel Fox hotel Jimbaran harus menerapkan *green practices* pada *food & beverage department* dengan sangat maksimal agar dapat meningkatkan kinerja lingkungan. Kinerja lingkungan itu penting karena dapat mengetahui bagaimana kinerja perusahaan untuk ikut adil dalam melestarikan lingkungan sekitarnya. Dengan kinerja lingkungan yang baik, artinya pihak hotel peduli dengan lingkungan, sehingga memberikan citra positif di mata masyarakat sekitar.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T. &. (2016). PENGARUH PROGRAM GREEN HOTEL TERHADAP KEPUTUSAN MENGINAP TAMU DI THE ROYALE KRAKATAU HOTEL CILEGON BANTEN. *Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 6, 1023. , Abdullah, T., & Pebriyanti, K. (2016). PENGARUH PROGRAM GREEN HOTEL TERHADAP KEPUTUSAN MENGINAP TAMU <https://doi.org/10.17509/thej.v6i1.2013>.
- Adnyana, I. (2020). Dampak Green Tourism Bagi Pariwisata Berkelanjutan Pada Era Revolusi Industri 4.0. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi)*, 4(3), 1582-1592 doi:10.31955/mea.vol4.iss3.pp1582-1592.
- Anggita, D., Wardhani, A., & Danusastro, Y. (2016). Penilaian Aspek Green Hotel Kelas Menengah (Hotel Bintang 1, 2, dan 3). . *Jurnal Modul*, 16(1), 21-28. doi: 10.31571/edukasi.v13i2.112.
- Anggraini. (2012). Pengertian Implementasi Menurut Para Ahli. Desember.
- Arikunto. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif. Kualitatif*. Bandung: Alfabeta cv.
- Chan, E. W., & HSU, C. C. (2016). Environmental management research in hospitality. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 72 No. 1, pp. 87-103. doi:10.1108/TR-06-2016-0016.
- Chen, S., Ge, H., & Chen, Y. (2018). International alliance of green hotels to reach sustainable competitive advantages. *Sustainability*, 10(2), 573. doi:10.3390/su10020573.
- Darmaputra, D. (2020). Penerapan Konsep Green Hotel di Nusa Lembongan Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 9(2), 70-77. doi: 10.52352/jbh.v9i2.507.
- Esfahani, M., Nilashi, M., Ahani, A., Yadegaridehkordi, E., Samad, S., Ibrahim, O., & Akhabari, E. (2019). Preference learning for eco-friendly hotels recommendation: A multi-criteria collaborative filtering approach. *Journal of Cleaner Production*, 215, 767-783. doi:10.1016/j.jclepro.2019.01.012.
- Gabriela, B. C. (2016). Some Economic Dimensions of Sustainable Development. . *Journal of Economic Development, Environment and People*, vol. 5(3), pages 1-4,5(3), 1-4. doi:10.1108/IJCHM-Dec-2011-0028.
- Hamid, S., & Bano, N. (2021). Intention to Visit Eco-Friendly Destinations for Tourism Experiences: An Extended Theory of Planned Behavior. *Journal*

- of Spatial and Organizational Dynamics*, 9(4), 343-364. doi:10.1108/TR-06-2016-0016.
- Hoppstadius, F. (2018). Tourism—as exploration and demonstration of which sustainable development? . *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 66(2), 161-176. doi:10.3390/su12229624.
- Hou, H., & Wu, H. (2021). Tourists' perceptions of green building design and their intention of staying in green hotels. *Tourism and Hospitality Research*, 21(1), 115-128. doi:10.1177/1467358420963379.
- Hussain, M., Al-Aomar, R., & Melhem, H. (2019). Assessment of lean-green practices on the sustainable performance of hotel supply chains. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 31 No. 6, pp. 2448-2467. doi:10.1108/IJCHM-05-2018-0380.
- Lopes, V., Moreno Pires, P., & Costa, S. (2020). A strategy for a sustainable tourism development of the Greek Island of Chios. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 68(3), 243-260. doi:10.37741/t.68.3.1.
- Mishra, A., & Gupta, A. (2019). "Green hotel servicescape: attributes and unique experiences". *Current Issues in Tourism*, 22(20), 2566-2578. doi:10.1080/13683500.2018.1502259.
- Moise, M., Gil-Saura, I., & Ruiz Molina, M. E. (2021). The importance of green practices for hotel guests. *Economic Research*, 1-22. doi:10.1080/1331677X.2021.1875863.
- Moustafa, M., Abdou, T. H., & Dief, E. H. (2020). A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development. *Sustainability*, 12(22), 9624. doi:10.3390/su12229624.
- Pantiyasa, I. W. (2016). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat (Community Based Tourism) Dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, doi:10.22334/jihm.v1i2.68.
- Pramudia, H. (2018). *Hotel Room Division Management*. Depok: Penerbit Kencana.
- Pulina, T., But, T., Mamotenko, D., Zaytseva, V., & Bukoros, T. (2021). Business Innovation in The Hotel Industry. *SHS Web of Conferences.*, (Vol. 100, p. 01017). doi:10.1051/shsconf/202110001017.
- Rahmafritria, F. (2014). Eco-resort dan green hotel di indonesia: model sarana akomodasi yang berkelanjutan. *jurnal Manajemen Resort dan Leisure*, 11(2), 13-34. doi:10.17509/jurel.v1i2.2956.

- Rahmi, S. (2016). Pembangunan Pariwisata Dalam Perspektif Kearifan Lokal. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 6(1). doi:10.33366/rfr.v6i1.679.
- Robin, C. F., Pedroche, M. C., & Astorga, P. S. (2017). Revisiting green practices in the hotel industry: A comparison between mature and emerging destinations. *Journal of Cleaner Production*, 140, 1415-1428. doi:10.1016/j.jclepro.2016.10.010.
- Robinot, E., & Giannelloni, J. (2015). Do hotels' "green" attributes contribute to customer satisfaction? *Journal of Services Marketing*, 24(2), 157-169. doi:10.1108/08876041011031127.
- Sharma, S., Prakash, G., Kumar, A., Mussada, E. K., Antony, J., & Luthra, S. (2021). Analyzing the relationship of adoption of green culture, innovation, . *Journal of Cleaner Production*, doi:10.1016/j.jclepro.2021.127039.
- Sinangjoyo, N. J. (2013). Green Hotel sebagai Daya Saing Suatu Destinasi. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 5(2), 83-93. doi:10.22146/jnp.6368.
- Sloan, P., Legrand, W., & Chen, J. S. (2017). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations n2 edition*. New York: Routledge.
- Sugiono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta cv.
- Sutiarso, M. A. (2018). Pengembangan Pariwisata Yang Berkelanjutan Melalui Ekowisata. *Jurnal Ilmiah dan Ilmu Sosial*, doi:10.31219/osf.io/q43ny.
- Syuhada, A. H. (2019). *Pengaruh Disiplin Kerja, Kompetensi, dan Motivasi*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Wardianta. (2015). *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem*. Jakarta: Graha Ilmu.
- WTO, W. (2021, February 20). *Making Tourism More Sustainable—A Guide for Policy Makers*. Retrieved from UNWTO World Tourism Organization: <https://www.e-unwto.org/action/showBook?doi=10.18111/9789284408214>
- Yudo, S. (2018). Upaya Penghematan Air Bersih di Gedung Perkantoran Studi Kasus : Penghematan Air di Gedung Kantor BPPT. 97.
- Yulianthi, A. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Wisatawan untuk Menginap di Green Hotel di Kabupaten Badung Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 16(2), 177-188. doi:10.31940/jbk.v16i2.1852