

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA NATYS RESTORAN
DI NATYA RESORT UBUD, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I WAYAN WENTEN

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

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA NATYS RESTORAN
DI NATYA RESORT UBUD, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I WAYAN WENTEN
NIM. 2115854035**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung Bali 80364

Telp (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

<http://www.pnb.ac.id> E-mail poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Wayan Wenten

Nim : 2115854035

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul: “Penerapan *Green Practices* Pada Natys Restaurant di Natya Resort Ubud, Bali” benar bebas dari plagiat. Apabila terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Badung, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan.



I.WayanWenten

SKRIPSI

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I WAYAN WENTEN
2115854035**

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

SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA NATYS RESTORAN DI NATYA RESORT UBUD, BALI

I WAYAN WENTEN
NIM. 2115854035

Telah Disetujui dan Diterima Dengan Baik Oleh:

Dosen Pembimbing I



I. Ketut Suarta, SE., M.Si
NIP. 1963091511990031002

Dosen Pembimbing II



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA NATYS RESTORAN DI NATYA RESORT UBUD, BALI

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:
Selasa, 8 Agustus 2022

PENGUJI

KEPALA :



**I. Ketut Suarta, SE., M. Si
NIP. 1963091511990031002**

ANGGOTA :



- 1. Drs. I. Ketut Astawa, M.M
NIP. 1961107211988111001**



- 2. Dra. Nyoman Mastiani Nandra, M.Par.
NIP. 196211251990032001**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Penerapan *Green Practices* Pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali**” ini dengan baik tepat pada waktunya.

Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa terdapat banyak hambatan-hambatan yang dihadapi. Untuk dapat melalui hambatan tersebut penulis tidak lepas dari bimbingan, motivasi dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu selama empat tahun di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan kemudahan selama ini sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah banyak memberikan arahan dan bantuan kepada penulis selama proses penyusunan penelitian ini.
5. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par., selaku koordinator PKL Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah banyak memberikan dukungan dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. I.Ketut Suarta, SE., M. Si selaku dosen pembimbing I yang dengan sabar memberikan bimbingan, arahan serta masukan-masukan yang sangat berarti sehingga penelitian ini dapat diselesaikan.
7. Ni. Ketut Bagiastuti, SH., M.H selaku dosen pembimbing II atas ketulusan hati dan kesabarannya dalam membimbing, mendukung dan mengarahkan penulis.
8. Ibu dan Bapak Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah sabar mengajar dan membimbing penulis dengan banyak ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak Dewa Agung Darma Kesuma selaku Corporate General Manager Natya Resort Ubud, Bali yang telah membantu penelitian ini.
10. Bapak Dewa Gede Mustika Jaya selaku Resort Chef yang telah membantu penelitian ini.
11. Bapak Putu Ardita selaku restoran manajer yang telah membantu penelitian ini.
12. Seluruh karyawan Food and Beverage department Natya Restoran yang telah bersedia men-suport sebagai responden dan narasumber untuk penelitian ini.
13. Semua rekan-rekan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan semua pihak yang telah membantu dan mendukung penyusunan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan baik dari segi penyusunan kalimat maupun tata bahasa dalam Proposal penelitian ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca untuk kesempurnaan Proposal penelitian ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Badung, Maret 2022

I Wayan Wenten

ABSTRAK

PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA NATYS RESTORAN DI NATYA RESORT UBUD, BALI

I Wayan Wenten
NIM. 2115854035

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi tentang implementasi *green practice* (praktik hijau) dan dampak dari penerapan praktik hijau di Natys Restaurant di Natya Resort Ubud Bali. Konsep *green tourism* merupakan aspek penting yang perlu diterapkan dalam menjaga lingkungan dan *green restaurant* menjadi pilihan bagi industri pariwisata untuk menerapkan *green tourism* menuju kepekaan lingkungan yang berkelanjutan. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana menerapkan *Green Practices* (*green action, green food dan green donation*) dan apa dampaknya di Natys Restaurant di Natya Resort Ubud, Metode penelitian adalah metode kualitatif, lokasi dan waktu penelitian berada di Natys Restaurant dari Maret 2022 hingga Juli 2022. Objek penelitian dan identifikasi variabel adalah *green practice* (*green action, green food dan green donation*). Metode Penentuan Informan adalah kuesioner dan wawancara dengan teknik *purposive sampling*. Jenis data penelitian bersifat kualitatif dan sumber datanya adalah data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dengan teknik triangulasi. Hasil penelitian adalah Variabel pangan hijau memiliki nilai rata-rata yang relatif tinggi dan responden menganggap indikator tersebut penting, sehingga dilakukan dengan berinovasi kepada perusahaan untuk menciptakan produk dan proses yang ramah lingkungan dan dampak dari penerapan *green practice* baik bagi perusahaan untuk melakukan 3R (*reduce, reuse, dan recycle*)

Kata Kunci: Penerapan, *Green Practices*, Dampak Baik, Natys Restoran

ABSTRACT

IMPLEMENTATION GREEN PRACTICES IN NATYS RESTAURANT AT NATYA RESORT UBUD, BALI

*I Wayan Wenten
NIM. 2115854035*

The purpose of this research is to explore about the green practice implementation and the impact of the implementation of green practice at Natys Restaurant in Natya Resort Ubud Bali. The concept of green tourism is an important aspect that needs to be applied in protecting the environment and green restaurant is an option for the tourism industry to implement green tourism toward sustainable environmental sensitivity. The formulation of the problem in this research is how to apply Green Practices (green action, green food and green donation) and what is the impact of that at Natys Restaurant at Natya Resort Ubud, The research method is the qualitative method, the location and time of the research are at Natys Restaurant from March 2022 to July 2022. The object of research and identification of variables are Green Practices (green action, green food and green donations). Informant Determination Methods are questionnaires and interviews with purposive sampling technique. The type of research data is qualitative and the data sources are primary and secondary data. Data Collection Methods are Observation, Interview, and Documentation. Data analysis with triangulation technique. The research results are Green food variable has a relatively high mean value and respondents consider the indicator important, so it is done by innovating the company to create products and processes that are environmentally friendly and the impact of the implementation of green practice is good for the company for doing 3 R (reduce, reuse, and recycle)

Keywords: Implementation, Green Practices, Good Impact, Natys Restaurant

DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Restoran.....	6
2.1.2 Green restaurant	10
2.1.3 Aspek Penerapan Green Restaurant	11
2.1.4 <i>Green Practices</i>	15
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	30
3.2 Objek Penelitian	30
3.3 Identifikasi Variabel.....	30
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	31
3.5 Jenis Data dan Sumber Data	35
3.5.1 Jenis Data.....	35
3.5.2 Sumber Data	35
3.6 Metode Penentuan Informan	36
3.7 Metode Pengumpulan Data	37
3.7.1 Kuesioner	37

3.7.2	Observasi	38
3.7.3	Wawancara	38
3.7.4	Studi Dokumentasi	39
3.8	Teknik Analisis Data	39
3.8.1	Analisis Deskriptif	40
BAB IV PEMBAHASAN.....		44
4.1	Gambaran Umum Natya Hotel and Resort Ubud, Bali	44
4.1.1	Sejarah Hotel	44
4.1.2	Fasilitas Natya Hotel and <i>Resort</i> Ubud, Bali	45
4.1.3	Struktur Organisasi	48
4.2	Hasil dan Pembahasan	56
4.2.1	Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian	57
4.2.2	Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian	58
4.2.3	Penerapan <i>Green Practices</i> pada Natys Restoran	60
4.2.4	Dampak Penerapan <i>Green Practices</i> pada Natys Restoran	72
BAB V PENUTUP		76
5.1	Simpulan	76
5.2	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA		80
LAMPIRAN.....		82

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Identifikasi Variabel.....	33
Tabel 3. 2 Perincian Jumlah Responden	36
Tabel 3. 3 Penentuan Skor	42
Tabel 3. 4 Kriteria Pengukuran Deskripsi Variabel penelitian	43
Tabel 4. 1 Hasil Uji Validitas.....	57
Tabel 4. 2 Hasil Uji Reliabilitas	58
Tabel 4. 3 Penerapan Green Action Terkait dengan Efesiensi Air dan Energi.....	61
Tabel 4. 4 Penerapan Green Action Terkait dengan Penggunaan Produk Ramah Lingkungan.....	63
Tabel 4. 5 Daur Ulang dan Pengomposan.....	65
Tabel 4. 6 Penerepan Green Action Pencegahan Polusi	66
Tabel 4. 7 Penggunaan Produk Organik	69
Tabel 4. 8 Penggunaan Bahan Baku Lokal	70
Tabel 4. 9 Green Donation Mendanai dan Mengikuti Proyek-Proyek Lingkungan	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Model Analisis Interaktif Miles & Hubberman	40
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Natya Resort Ubud Bali	49
Gambar 4. 2 Selada Organik dari Plaga Farm	68
Gambar 4. 3 Daun Pisang sebagai Bungkus Produk yang Ramah Lingkungan ...	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Instrumen Penelitian Kuesioner	82
Lampiran 2: Pedoman Wawancara	83
Lampiran 3: Surat Permohonan Pengisian Kuisisioner	86
Lampiran 4: Pedoman Kuisisioner	88
Lampiran 5: Hasil Wawancara Narasumber 1	94
Lampiran 6: Hasil Wawancara Narasumber 2	100
Lampiran 7: Hasil Uji Instrumen Penelitian	105
Lampiran 8: Hasil Uji Validitas	33
Lampiran 9: Dokumentasi Wawancara.....	35

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pariwisata memberikan manfaat besar bagi perekonomian dan masyarakat. Tingginya konsumsi energi, air serta tidak dapat didaur ulang barang-barang yang digunakan dalam operasional (Noor dan Kumar, 2014). Kegiatan wisata saat ini memberikan tekanan lebih terhadap lingkungan peningkatan kuantitas, serta pembangunan infrastruktur yang pesat penyebab peningkatan jumlah polusi, limbah, sampah serta masalah sanitasi dan estetika (iffa et al. 2015; Sahu, Nair and Sharma 2014). diperlukan perhatian, kesadaran, solusi agar tidak menjadi bumerang di generasi selanjutnya. Konsep *green tourism* menjadi aspek penting perlu diterapkan dalam menjaga lingkungan. Pariwisata hijau (*green tourism*) merupakan pembangunan ekowisata penerapan pariwisata berkelanjutan, kebutuhan sumber daya lingkungan, ekonomi, sosial dan budaya dapat terjamin di masa akan datang (Azam dan sarker, 2011). Pariwisata berkelanjutan berfokus terhadap keperluan wisata mengenai generasi yang akan datang. Pengembangan pariwisata hijau menekankan kepada konsep keikutsertaan usaha bidang pariwisata dalam pemberdayaan lingkungan, memperlihatkan sikap respek terhadap alam, memiliki kepedulian kelestarian lingkungan dan budaya lokal sebagai bentuk wisata efektif.

Mengimplemetasi konsep pariwisata hijau, diperlukan konsistensi dari pihak industri dan didukung oleh pemerintah dalam mengantisipasi kerusakan lingkungan

yang lebih serius. Kepekaan terhadap lingkungan berkelanjutan dipicu dari perkembangan teknologi dan isu *global warming*. Industri pariwisata mulai berbenah meningkatkan kualitas produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen, sekaligus mengampanyekan gerakan sadar lingkungan berkaitan dengan produk dan fasilitas yang terdapat di industri. Produk makanan menjadi daya tarik di restoran sebagai memenuhi kebutuhan pasar. Implementasi *green tourism* harus diterapkan dalam operasional restoran. Konsep *green* menjadi sebuah alternatif pemenuhan kebutuhan wisatawan yang sadar lingkungan.

Green restaurant, suatu opsi industri pariwisata mengimplementasikan *green tourism* terhadap kepekaan lingkungan berkelanjutan. Restoran memberikan efek positif bagi perekonomian dalam beberapa faktor: kekayaan budaya, gaya hidup masyarakat dan sumber daya alam yang terdapat di suatu daerah (Saeroji dan Wijaya, 2019). Restoran memberikan dampak negatif bagi lingkungan berkelanjutan. Dibutuhkan tindakan-tindakan meminimalisir penggunaan energi, air dan mengurangi limbah. Penerapan *Green Practices* di restoran merupakan kegiatan praktik-praktik ditujukan mengurangi masalah sosial dan lingkungan secara langsung atau tidak langsung dengan efektif dari kegiatannya dan memiliki struktur kerangka desain yang dioperasikan ramah lingkungan, memiliki output kerja hemat sumberdaya dan energi.

Mengaplikasikan restoran berbasis hijau, merupakan aksi menekan kerusakan terhadap lingkungan serta menghasilkan produk efek positif bagi lingkungan. Menjadikan program yang dapat memberikan dorongan terhadap pelaku bisnis pariwisata untuk meminimalisir penggunaan air, energi dan menekan limbah padat,

serta mengurangi biaya operasional yang dapat menjaga bumi (Teng, Wu, dan Liu, 2015). Implementasinya *green practice* dapat dijabarkan dalam dengan 3R yaitu penggunaan kembali, daur ulang dan pengurangan produk. Ada 3 hal dalam menerapkan *green practice* yang berada di restoran, diantaranya yaitu aksi penghijauan, dengan adanya kegiatan ini memiliki tujuan agar dapat melindungi baik pada lingkungan ataupun dalam lingkup organisasi, makanan hijau adalah yang memiliki cakupan makanan yang berkelanjutan dengan menerapkan bahan makanan yang bisa mendukung di lingkungan sekitar dengan jangka waktu yang panjang, penghijauan donasi yang berguna dalam ikut serta melalui berbagai proyek organisasi serta menyumbangkan terkait isu-isu yang berkembang (Schubert, 2008). Kesiapan yang matang dan konsistensi tinggi dalam penerapan *green practices*, pembekalan ilmu dan pelatihan mengenai *green practices* diperuntukan bagi karyawan dan pihak manajemen menjadi kunci atas kesuksesan *green practices* di restoran. Di saat yang sama dengan rasa tanggung jawab menjaga keharmonisan dan keseimbangan lingkungan.

Melalui penjelasan tersebut peneliti dapat menarik sebuah kesimpulan pada riset yang dijalankan terkait Penerapan *Green Practices* yang terdapat di Natys restoran, yang berjudul **“Penerapan *Green Practices* Pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali”**

1.2 Rumusan Masalah

Dari apa yang dijelaskan tersebut, maka peneliti akan menjadikan pokok utama pembahasan yang telah dirancang ini diantaranya yaitu:

1. Bagaimana cara dalam menerapkan *Green Practices* (*green action*, *green food* dan *green donation*) pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali?
2. Apa dampak yang akan terjadi pada penerapan *Green Practices* (*green action*, *green food* dan *green donation*) Pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan permasalahan yang ada, maka tujuan diadakannya riset ini adalah:

1. Agar dapat mengerti bagaimana cara dalam menerapkan untuk *Green Practices* (*green action*, *green food* dan *green donation*) Pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali.
2. Untuk mengetahui bagaimana dampak penerapan *Green Practices* (*green action*, *green food* dan *green donation*) Pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Di dalam penelitian ini terdapat beberapa manfaat penelitian. Manfaat dalam penelitian ini dapat dibedakan menjadi manfaat secara teoritis dan manfaat secara praktis sebagai berikut:

1. Manfaat secara Teoritis

Dalam teori yang dijelaskan pada bab teori, maka riset ini mempunyai harapan agar dapat memberikan tambahan pengetahuan dan wawasan mengenai *Green Practices* pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali.

2. Manfaat secara Praktis

Berikut ini manfaat secara praktis yang dilihat melalui berbagai praktisi diantaranya yakni:

a. Bagi Penulis

Hasil penelitian bisa menambah wawasan, pengetahuan, serta pengalaman bagi penulis. Selain itu menjadi salah satu diantara banyak syarat dalam menuntaskan riset untuk memperoleh gelar Diploma IV di prodi manajemen bisnis pariwisata, dengan jurusan Manajemen Bisnis di Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Riset ini dapat menjadi bahan dalam memperoleh referensi dalam melaksanakan aktivitas riset yang berikutnya.

c. Bagi Natya Resort Ubud, Bali

Riset ini mempunyai harapan agar dapat menjadi sebuah informasi wawasan dalam upaya sebagai evaluasi terkait dengan perilaku ramah lingkungan yang hendaknya diterapkan oleh karyawan *Food and Beverage* khususnya, untuk mendukung program pemerintahan serta menjadikan Natya Resort Ubud, Bali sebagai salah satu *green hotel* di Bali.

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis pada bab sebelumnya, maka kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Penerapan Green Practices Pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali didapatkan sebagai berikut:
 - a. Penerapan green action di Natys Restoran dilakukan berdasarkan 4 variabel yaitu: manajemen dan karyawan melakukan efisiensi energi dan air di tempat bekerja dengan skor rata-rata 3,22 cukup tinggi, manajemen menggunakan produk-produk ramah lingkungan dengan skor rata-rata 3,21 cukup tinggi, melakukan daur ulang dan pengomposan dengan skor rata-rata 3,40 cukup tinggi dan pencegahan polusi dengan skor rata-rata 3,38.
 - b. Penerapan green food di Natys Restoran dilakukan berdasarkan 2 variabel yaitu: menggunakan produk organik dengan skor rata-rata 3,55, menawarkan bahan-bahan makanan berbahan baku lokal atau misman dengan skor rata-rata 3,78 cukup tinggi
 - c. Penerapan green donation di Natys restoran dilakukan berdasarkan 2 variabel yaitu: mendanai dan mengikuti proyek-proyek lingkungan dengan skor rata-rata 3,78 cukup tinggi, memberikan edukasi masyarakat mengenai green practices dengan skor 3,52 tinggi.

Dari hasil penelitian secara keseluruhan di Natys Restoran tinggi dengan skor rata-rata 3,65.

2. Dampak penerapan Green Practices (*green action*, *green food* dan *green donation*) Pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali.

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa dampak penerapan *green practices* di restorasn dengan melakukan penerapan 3R yaitu: *reduce* atau mengurangi pemakaian, *reuse* atau penggunaan kembali dan *recycle* atau daur ulang variabel *Green action* memiliki rata-rata nilai mean yang tergolong cukup tinggi yaitu sebesar 3,29 yang masuk pada kategori setuju. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden menganggap penting indikator-indikator yang mewakili variabel *Green Action* apabila dijalankan pada Natys Restouran. Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa variabel variabel *Green Food* memiliki nilai mean yang tergolong tinggi dengan rata-rata nilai mean yang mencapai 3,78 dengan kategori tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa responden menganggap penting indikator-indikator yang mewakili variabel *Green Food* apabila dijalankan pada Natys Restourant. Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa variabel *Green Donation* memiliki rata-rata nilai mean yang tergolong tinggi dengan nilai 3,65 Hal ini berarti responden menganggap penting indikator-indikator yang mewakili variabel *Green donation* apabila dijalankan pada Natys Restourant.

Dari ketiga indikator tersebut salah satunya, *green action* dapat dilakukan dengan melakukan inovasi pada perusahaan untuk menciptakan produk serta proses yang ramah lingkungan. Inovasi yang diciptakan perusahaan terhadap produk yang ramah lingkungan memberikan dampak baik untuk kelangsungan kehidupan

masyarakat, dimana setiap penggunaan produk yang ramah lingkungan sehingga konsumen tidak lagi khawatir akan pelestarian alam. Dengan begitu konsumen bisa membantu mencegah bumi dari kerusakan akibat penggunaan produk. Inovasi ini disambut baik oleh masyarakat, masyarakat mengapresiasi inovasi ini karena melihat perusahaan tidak hanya memikirkan laba untuk perusahaan tersebut tetapi juga memikirkan untuk menjaga lingkungan akan kerusakan. Perusahaan saat ini dituntut untuk ikut serta dalam konservasi atau pelestarian lingkungan alam.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Pada penerapan green action, indikator Menggunakan jirigen bekas sebagai tempat isi ulang produk baru memperoleh nilai mean terendah yaitu sebesar 3,00, dimana indikator tersebut dianggap kurang penting bila dibandingkan dengan indikator lainnya apabila *Green Action* dijalankan pada Natys Restoran. disarankan untuk manajemen Natys Restoran mencari alternatif dalam menggunakan peralatan yang lebih ramah lingkungan selain menggunakan jirigen bekas.
2. Pada penerapan *Green Food* nilai mean terendah terdapat pada indikator Menggunakan produk hewani organik seperti, organic beef, organic poultry dan makanan laut yang dipanen secara berkelanjutan dan bebas dari polutan berbahaya dengan nilai 3,03, hal ini menunjukkan bahwa responden menganggap indikator ini kurang penting jika dibandingkan dengan indikator-indikator lainnya apabila variabel *Green Food* dilaksanakan pada Natys

Restourant. Disarankan untuk manajemen Natys Restoran mencari alternatif dalam menggunakan produk hewani atau mengganti suplier dalam pengolahan produk daging sehingga penerapan green produk dapat ditingkatkan.

3. Pada penerapan *Green Donation* nilai terendah terdapat pada indikator Mengedukasi supplayer dalam memproduksi produk yang ramah lingkungan contohnya bungkus produk yang menggunakan daun pisang dengan nilai skor sebesar 3,47 Hal ini menunjukkan bahwa konsumen menganggap indikator tersebut penting jika dibandingkan dengan indikator lain yang ada dalam variabel *Green Donation* apabila dijalankan pada *Natys Restaurant*. Disarankan untuk manajemen Natys Restoran ikut dan berpartisipasi dalam penanaman phon pisang di lingkungan *restaurant* sehingga daun pisang tidak serta merta hanya membeli dari suplayer tetapi memproduksi secara mandiri. Selain meringankan biaya juga dapat melestarikan lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rachman Arief. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Andi Saputra, 2008, Pengaruh kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan terhadap loyalitas pelanggan pada PT. Sinar Lestari Mestika di Pekanbaru. Skripsi, UNRI Pers Pekanbaru.
- Arikunto, Suharsimi. 2014. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta : Rineka Cipta.
- Atzori, R., Shapoval, V., Murphy, K.S. (2016). Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: An IPA analysis. *Journal of Foodservice Business Research*. <http://dx.doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>.
- Azam, M., & Sarker, T. (2011). Green tourism in the context of climate change towards sustainable economic development in the South Asian Region. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 1(3), 6-15.
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86-101.
- Dipietro, R.B., Cao, Y., & Partlow, C. (2013). Green practices in upscale foodservice operations. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 25, 779-796.
- GRA. (2014, Ocak, 15). *Green Restaurant Certification 4.0 Standards*. [dinegreen.com: http://dinegreen.com/standards/GRACompleteStandards.pdf](http://dinegreen.com/standards/GRACompleteStandards.pdf)
- Green Hotel association 2018 <http://greenhotels.com/index.php> diakses pada 20 february 2022
- Hamit. (2008). Pemanasan global dan teman-temannya. Wordpress. Retrieved March 7, 2014, from <http://hmit.wordpress.com/2008/02/11/pemanasan-global-dan-teman-temannya/>
- Johnson, R. (2009). Organisational motivations for going green for profitability versus sustainability. *Business Review*, 13(1), 22-28.
- Khoiriyah, Siti, and Muh Juan Suam Toro. "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kesiediaan Membeli Produk Hijau." *Jurnal Bisnis dan Manajemen (Journal of Business and Management)* 14.1 (2014): 63-76.
- Kurian, G., & Muzumdar, P. M. (2017). Restaurant formality and customer service dimensions in the restaurant industry: An empirical study. *Atlantic Marketing Journal*, 6(1), 75-92.
- Kwok L., Huang Y.K., Hu, L. (2016). Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? *International Journal of Hospitality Management*, 55, 107-117.
- Legrand, W., Sloan, P. & Chen, J. (2010). *Eco-advantage in the hospitality industry*. New York: Routledge.
- Noor, N.A.M., Shaari, H., Kumar, D. (2014). Exploring tourists intention to stay at green hotel: the influences of environmental attitudes and hotel attributes. *The Macrotheme Review*, 3(7), 22-33

- Porter, E. M. (1991). Michael E. Porter on competition and strategy. New York: A Harvard Business Review Paperback.
- Saeroji, A., & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 13-27.
- Schubert, F. (2008). Exploring and predicting Consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants. Retrieved March 14, 2014, from The Ohio State University.
- Soekresno dan Pendi. (2010). Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service. Buku Panduan Sekolah Pariwisata dan Perhotelan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Subakti, A. G. (2014). Analisis Kualitas Pelayanan Di Restoran Saung Mirah, Bogor. *Binus Bussiness Review*, 5(1), 49–56.
- Sugiyono. (2019). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, CV Alfabeta, Bandung.
- Suyoto, B. (2008). Fenomena gerakan mengelola sampah. Jakarta: PT Prima Infosarana Media.
- Teng, Y. M., Wu, K. S., & Liu, H. H. (2015). Integrating altruism and the theory of planned behavior to predict patronage intention of a green hotel. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 39(3), 299-315.
- Utama, I Gusti Bagus Rai, 2016, Pengantar Industri Pariwisata, Deepublish, Yogyakarta
- Undang-undang**
Peraturan Pemerintah Nomor 81 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga.