

**IMPLEMENTASI KONSEP GREEN FOOD UNTUK MENU
NASI GORENG BALI DALAM MENINGKATKAN
KWALITAS PELAYANAN DI COMO UMA UBUD RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Gde Ngurah Artana

NIM.2115854019

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

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI KONSEP GREEN FOOD UNTUK MENU
NASI GORENG BALI DALAM MENINGKATKAN
KWALITAS PELAYANAN DI COMO UMA UBUD RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

Dewa Gde Ngurah Artana

NIM.2115854019

**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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dewa Gde Ngurah Artana

NIM : 2115854019

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**IMPLEMENTASI KONSEP GREEN FOOD UNTUK MENU NASI
GORENG BALI DALAM MENINGKATKAN KWALITAS
PELAYANAN DI COMO UMA UBUD 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, Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Dewa Gde Ngurah Artana

**IMPLEMENTASI KONSEP GREEN FOOD UNTUK MENU
NASI GORENG BALI DALAM MENINGKATKAN
KWALITAS PELAYANAN DI COMO UMA UBUD RESORT**

**DEWA GDE NGURAH ARTANA
NIM.2115854019**

Telah disetujui oleh Dosen pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata

Pembimbing I



**Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM
NIP.196208071990031000**

Pembimbing II



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

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata



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

**IMPLEMENTASI KONSEP GREEN FOOD UNTUK MENU
NASI GORENG BALI DALAM MENINGKATKAN
KWALITAS PELAYANAN DI COMO UMA UBUD RESORT**

Telah diuji dan dinyatakan Lulus Ujian pada:
Hari Senin, Tanggal 8, Bulan Agustus, Tahun 2022

PENGUJI

KETUA:



**Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM
NIP.196208071990031000**

ANGGOTA:



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



**2. I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum
NIP. 197507044200212002**

IMPLEMENTATION OF GREEN FOOD CONCEPT FOR BALI FRIED RICE MENU AN IMPROVING THE QUALITY OF SERVICE AT COMO UMA UBUD RESORT

Dewa Gde Ngurah Artana

NIM.2115854019

ABSTRACT

Food and Beverage Product is a department that is responsible for food service and in carrying out its duties must be based on the applicable Green Food Concept. This study aims to determine the implementation of the Green Food Concept for the Balinese Fried Rice Menu in improving the quality of service by food and beverage product employees and the management's efforts to improve food service. Data collection methods used in this study were observation, interviews, questionnaires, and literature study. This study uses a qualitative descriptive analysis technique that is systematically describing the data obtained during the study starting from interviews, observations, questionnaires, literature studies, and quantitative descriptive analysis using a Likert scale whose data were obtained from distributing questionnaires. Based on the results of research through observations, interviews and the results of questionnaires that have been carried out, in general the implementation of standard operating procedures for Balinese fried rice by food and beverage kitchen employees has been carried out optimally. However, there are still some points that are lacking in implementation to improve service quality, namely the selling by recommendation standard of Balinese fried rice with a value of 3.81 and the standard of Serving Food of Balinese fried rice with a value of 4.19. The points from these standards that need to be improved by employees are being able to describe all the ingredients on the menus sold, recommending special Balinese fried rice menus sold at restaurant outlets.

Keywords: implementation, green food, food and beverage product, service

**IMPLEMENTASI KONSEP GREEN FOOD UNTUK MENU NASI
GORENG BALI DALAM MENINGKATKAN KWALITAS PELAYANAN
DI COMO UMA UBUD RESORT**

Dewa Gde Ngurah Artana

NIM.2115854019

ABSTRAK

Food and Beverage Product merupakan departemen yang bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan dalam pelaksanaan tugasnya harus berdasarkan kepada konsep green food yang berlaku. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi konsep *green food* untuk menu nasi goreng Bali dalam meningkatkan kualitas pelayanan oleh karyawan food and beverage product dan usaha dari pihak manajemen untuk meningkatkan pelayanan makanan. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, kuesioner, dan studi pustaka. Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu memaparkan secara sistematis data-data yang diperoleh selama penelitian mulai dari wawancara, observasi, kuesioner, studi kepustakaan, dan analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan skala likert yang datanya diperoleh dari penyebaran kuesioner. Berdasarkan hasil penelitian melalui observasi, wawancara serta hasil kuesioner yang telah dilakukan maka secara garis besar implementasi standar operasional prosedur nasi goreng Bali oleh karyawan food and beverage kitchen sudah dilaksanakan dengan maksimal. Namun masih ada beberapa poin yang kurang pelaksanaannya untuk meningkatkan kualitas pelayanan yaitu *standar selling by recommendation* nasi goreng Bali dengan nilai 3.81 dan standar serving food nasi goreng Bali dengan nilai 4.19. Adapun poin-poin dari standar tersebut yang perlu ditingkatkan oleh para karyawan yaitu mampu mendeskripsikan seluruh ingredient yang ada pada menu yang dijual, merekomendasikan spesial menu nasi goreng Bali yang dijual pada outlet restaurant.

Kata Kunci: implementasi, green food, food and beverage product, pelayanan

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Implementasi Konsep Green Food untuk Nasi Goreng Bali dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Kitchen COMO Uma Ubud Resort” ini dengan baik dan penulis mampu menyelesaikannya tepat waktu.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan laporan 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. Dr. 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. Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM selaku dosen pembimbing I yang dengan sabar memberikan bimbingan, arahan serta masukan-masukan yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE. M.Par selaku dosen pembimbing II atas ketulusan hati dan kesabarannya dalam membimbing, mendukung dan mengarahkan penulis.

Untuk menyempurnakan penulisan ini. Besar harapan penulis agar proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua mahasiswa. Demikian yang dapat penulis sampaikan, akhir kata tidak lupa penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan proposal penelitian ini.

Badung, Juli 2022

Penulis

Dewa Gde Ngurah Artana

DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR USULAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	7
1.4. Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Manfaat Teoritis	7
1.4.2 Manfaat Praktis.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Landasan Teori.....	9
2.1.1 Restoran.....	9
2.1.2 Hotel	16
2.1.3 Kitchen	17
2.1.4 Implementasi	22
2.1.5 Konsep Green Food.....	23
2.1.6 Pelayanan	26
2.1.7 Kualitas Pelayanan.....	26
2.2 Penelitian Terdahulu	28
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Lokasi Penelitian Dan Periode Peneliatian	30
3.2 Obyek Penelitian	32
3.3 Jenis Dan Sumber Data	32
3.3.1 Jenis Data.....	32
3.3.2 Sumber Data.....	33
3.4 Metode Pengumpulan Data	33
3.5 Teknik Analisis Data	35

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Gambaran Umum	38
4.1.1 Sejarah	39
4.1.2 Fasilitas COMO.....	39
4.1.3 Struktur Organisasi.....	42
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	46
4.2.1 Implementasi Konsep Green Food Untuk Menu Nasi Goreng Bali	49
4.2.2 Kendala-kendala yang dihadapi dalam mengimplikasikan green food.....	54
4.2.3 Upaya-Upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kwalitas pelayanan	55
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	70
5.1 Simpulan.....	70
5.2 Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN	

LAMPIRAN

Lampiran 1. Panduan Wawancara.....	76
Lampiran2. Pedoman Wawancara Atasan.	80
Lampiran3.	

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki pertumbuhan yang pesat. Setiap negara di dunia berupaya mempromosikan daya tarik wisata yang mereka miliki untuk menarik wisatawan sebanyak mungkin sehingga menjadi sumber devisa negara. Kebutuhan manusia akan berwisata juga ikut mempengaruhi pertumbuhan pariwisata dunia. Perkembangan pariwisata tentu akan memberikan dampak baik bagi kehidupan sosial, budaya dan juga ekonomi bagi setiap destinasi atau daerah yang mengembangkannya. Destinasi pariwisata dapat berupa kawasan desa, kabupaten atau Kota bahkan pada lingkup yang lebih luas yakni pada suatu negara. Dampak yang ditimbulkan dari perkembangan pariwisata tentunya bisa berdampak positif dan negative. Kendati setiap destinasi tentunya berupaya agar setiap dampak yang ditimbulkan dari berbagai aktivitas pariwisata adalah sebesar-besarnya dapat memberikan manfaat yang positif khususnya bagi kesejahteraan masyarakat setempat.

Pada kenyataannya dapat dilihat bahwa perkembangan pariwisata di Indonesia khususnya di Bali, selain memberi dampak sosial, ekonomi dan lingkungan yang baik namun juga memberikan dampak lingkungan yang kurang baik termasuk yang dilakukan oleh wisatawan.

Pariwisata memegang peran vital dalam mewujudkan keseimbangan pembangunan yang terintegrasi. Prilaku wisatawan yang tidak bertanggung jawab

seperti vandalisme, premanisme, tidak menghormati budaya dan tradisi setempat serta perilaku yang tidak bertanggung jawab terhadap lingkungan hingga saat ini masih menjadi isu dan permasalahan yang sering diberitakan dan terjadi di banyak destinasi.

Pembangunan berkelanjutan bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, untuk memenuhi kebutuhan dan aspirasi manusia. Sementara pariwisata berkelanjutan atau Sustainable Tourism adalah pariwisata yang berkembang sangat pesat, termasuk penambahan arus kapasitas akomodasi, populasi lokal dan lingkungan, dimana perkembangan pariwisata dan investasi – investasi baru dalam sektor pariwisata seharusnya tidak membawa dampak buruk dan dapat menyatu dengan lingkungan, jika kita memaksimalkan dampak yang positif dan meminimalkan dampak negatif.

Beberapa inisiatif dan kebijakan telah dilakukan oleh pemerintah untuk mengatur pertumbuhan pariwisata agar menjadi lebih baik dan menempatkan pendekatan akan sustainable tourism sebagai prioritas, karena usaha atau bisnis yang baik dapat melindungi sumber sumber atau asset yang penting konsep

Pariwisata berkelanjutan tentu ingin memberikan pemahaman kepada setiap pelaku dan masyarakat pariwisata bahwa pariwisata tidak hanya untuk sekarang tetapi juga dibutuhkan dimasa depan.

Hotel sebagai salah satu bentuk akomodasi yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas pendukung di dalamnya dengan kompleksitas pengelolaan dan keragaman sumberdaya yang digunakan dalam pengelolaannya merupakan salah

satu fasilitas penting bagi pengembangan industry Pariwisata. Keragaman fasilitas yang ada di hotel seperti berbagai type kamar, Restoran, Bar, Laundry, kolam renang dan fasilitas pendukung lainnya tentu dalam operasionalnya akan membutuhkan begitu banyak sumberdaya dan tentunya juga akan menghasilkan limbah baik padat maupun cair yang cukup banyak.

Pengelola hotel penting untuk mengimplementasikan konsep pariwisata berkelanjutan melalui berbagai kebijakan pengelolaannya, dari sekian banyak fasilitas yang ada seperti diungkapkan diatas maka Restoran adalah salah satu fasilitas yang ada serta membutuhkan berbagai sumberdaya baik alat maupun bahan yang kompleks bagi operasionalnya sesuai dengan menu-menu serta konsep restoran yang ditawarkan. Karena hampir sering di jumpai tamu atau orang yang berkunjung ke hotel hanya ingin menikmati makanan atau minuman yang disiapkan oleh Food and everage product Department tanpa harus menginap di hotel tersebut. Menurut Soekresno (2000:310) Food and Beverage Product terdiri dari beberapa seksi yaitu: Pantry, Garde Manger, Entremetier, Saucier, Butcher, Pastry, Bakery, dan Patisserie.

Food and beverage product di Hotel COMO Uma ubud memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda degan hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi dalam menambah pendapatan hotel selain penjualan kamar hotel tersebut. Tak hanya itu, Hotel COMO Uma Ubud juga menjalin kerja sama dengan travel agent atau tour grup untuk mendapatkan pemasukan yang lebih banyak. Untuk menunjang kinerja staff dalam membuat makanan dan minuman, pihak hotel sudah menyediakan

sarana dan prasarana yang lengkap dan modern. Hotel COMO Uma Ubud juga memiliki tatanan atau susunan dapur yang mulai ke green product yang sesuai dengan fungsi dan kegunaannya masing masing. Adapun beberapa bagian (section) yang ada di Hotel COMO Uma Ubud yaitu *cucina kitchen, main kitchen, cold kitchen, pastry & bakery, butcher*. Di Hotel COMO Uma Ubud memiliki beberapa Outlet Restaurant diantaranya Kemiri Restaurant (Breakfast, Asian dinner), Cucina Restaurant (Italian, all day dinning), Pool Bar (all day dinning). Setiap section atau restaurant outlet yang ada di Hotel COMO Uma Ubud memiliki juru masak atau *commis* yang bertanggung jawab atas masing masing section atau outlet yang sudah memiliki susunan atau daftar pekerjaan yang harus dilakukan. Adapun beberapa tingkatan atau susunan jabatan yang ada di kitchen Hotel COMO Uma Ubud yaitu, Executive Chef, Executive Sous Chef, Chef de Cuisine, Pastry Chef, Chef de Partie, Demi Chef de Partie and Commis. Masing masing jabatan memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda sesuai dengan proposinya. Namun pada intinya sama sama bertugas untuk menyajikan dan menyiapkan makanan untuk tamu yang ada di hotel tersebut. Para commis biasanya harus menyajikan masakan yang dimiliki oleh Kemiri Kitchen dan Cucina Kitchen di COMO Uma Ubud Resort, tergantung dari sectionnya masing masing, namun umumnya tingkat kunjungan ke restaurant yang paling banyak di datangi oleh tamu adalah pada saat breakfast. Breakfast di Hotel COMO Uma Ubud dilangsungkan di Kemiri Restaurant, dengan menyediakan menu western dan Asia serta olahan kue dari pastry & bakery. Menu yang paling favorit pada saat breakfast ialah menu Asia. Banyak tamu yang penasaran dengan cita rasa

rempah Asia yang ada, selain itu pilihan menu Asia juga beragam. Mulai dari menu Indian, Chinese dan menu Indonesia. Di COMO Uma Ubud terdapat 3 macam nasi goreng, Namun yang paling banyak di pesan pada saat breakfast adalah nasi goreng Bali yang memakai bahan-bahan lokal dan *green sustainable* untuk lingkungan yang merupakan salah satu dari konsep *green food* yang dapat mendukung penerapan *green hotel* pada industri perhotelan. Nasi goreng Bali terlihat simple dengan bahan-bahan *green food* yang tersedia dipasar tradisional dan merupakan ciri khas sarapan ala Indonesia. Untuk memasak nasi goreng dengan konsep lokal *green food* memang terlihat mudah, namun kenyataannya tak semudah yang di perkirakan. Di Kemiri restaurant memiliki konsep *green food* untuk mengolah nasi goreng Bali serta mempertahankan rasa dan kualitas yang konsisten. Karena sebelumnya *Commis* di Kemiri Restaurant sering mendapatkan keluhan atau *complain* mengenai Nasi goreng Bali pada saat breakfast, baik melalui tamu secara lisan ke waiter atau server yang menyampaikannya kepada *chef de partie / commis* dan juga keluhan ditampilkan *guest commentnya*. Keluhan yang sering ditemukan ialah mengenai cita rasa yang berubah karena kurangnya bumbu **sune cekuh**, warna nasi goreng (tingkat kematangan) karena kacang ijo nya yg masih keras, dan tampilannya kurang menarik. Hal tersebut terjadi akibat kurangnya penerapan *green food*, *commis* seringkali melakukan proses produksi dengan ukuran perasaan serta pengalaman dalam memasak dan sangat sulit untuk mengukur dan mempertahankan konsistensi rasa pada produk yang akan disajikan sesuai dengan *green food* nasi goreng Bali dan *standar recipe* yang ada di Kemiri Restaurant Hotel COMO Uma Ubud.

COMMENT CARD

Name: Adriana #12

Date: March 15. 2022

Time: 11:00am

	BELLOW	MET	EXCEEDED
QUALITY OF FOOD	x		
FOOD TASTE	x		
SPEED OF COOKING	x		
MENU / VARIETY			x
CLEANLINESS			x
FOOD PRESENTATION	x		
AMBIENCE / COMFORT		x	
EXPLAIN THE FOOD	x		

Any other comment: Nasi goreng terlalu kering.

Sumber: Data diolah Maret 2022

Dari uraian dan penjelasan di atas, penulis tertarik untuk melakukan kajian lebih mendalam berkaitan dengan “Implementasi Konsep Green Food pada Nasi Goreng Bali. Skripsi yang diangkat dari topik yang di uraikan selanjutnya akan diberi judul “Implementasi Konsep *Green Food* untuk Nasi Goreng Bali dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Kitchen COMO Uma Ubud Resort”

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah implementasi *green food* untuk nasi goreng Bali di COMO Uma Ubud Resort ?
2. Kendala-kendala apa yang dihadapi dalam mengimplementasi konsep *green food* untuk nasi goreng Bali di COMO Uma Ubud Resort ?

3. Upaya upaya apakah yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan konsep *green food* untuk nasi goreng Bali di Como Uma Ubud Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah tersebut dapat diketahui bahwa tujuan penelitian ini ialah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis implementasi konsep *green food* untuk nasi goreng Bali di Como Uma Ubud Resort
2. Untuk menganalisis kendala-kendala yang dihadapi dalam mengimplementasikan konsep *green food* untuk nasi goreng Bali.
3. Untuk menganalisis upaya-upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan konsep *green food* untuk nasi goreng Bali di Como Uma Ubud Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan dilaksanakannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sesuai dengan tujuan yang telah dicapai. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Melalui penelitian ini diharapkan mahasiswa dapat memahami berbagai teori terkait seperti teori kepariwisataan khususnya Pariwisata berkelanjutan dan teori terkait dengan konsep *green food* dari nasi goreng Bali. Sebagai pendekatan

yang penting dikembangkan pada dewasa ini yang berupaya untuk mewujudkan green Economi.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan dan mengetahui bagaimana aplikasi teori yang diperoleh di bangku kuliah dalam kondisi sebenarnya di dalam perusahaan untuk memecahkan permasalahan manajemen yang ada khususnya “Implementasi Konsep green food untuk Nasi Goreng Bali dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Kitchen COMO Uma Ubud Resort” dalam menerapkan Green Food sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan D4 Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi COMO Uma Ubud Resort

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai masukan untuk bahan Pertimbangan perusahaan dalam bagi perkembangan kepariwisataan di Bali khususnya agar konsep Green pariwisata berkelanjutan menjadi suatu konsep yang dapat diimplementasikan di COMO Uma Ubud.

3. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk menambah referensi atau daftar pustaka bagi Politeknik Negeri Bali, dan juga bahan masukan bagi penelitian selanjutnya agar diperoleh hasil penelitian yang lebih baik lagi.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada Bab sebelumnya maka dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Implementasi konsep green food untuk menu nasi goreng Bali oleh Karyawan *Food and Beverage kitchen* di COMO Uma Ubud. Berdasarkan hasil penelitian melalui observasi, wawancara serta hasil kuesioner yang telah dilakukan maka secara garis besar Implementasi green food untuk menu nasi goreng Bali dalam meningkatkan kualitas pelayanan oleh karyawan *food and beverage kitchen* sudah dilaksanakan dengan maksimal. Namun, dari 8 standar yang dimiliki *food and beverage kitchen* masih ada beberapa poin yang kurang pelaksanaannya, yaitu *selling by recommendation* nasi goreng bali dengan nilai 3.81 dan standar operasional prosedur *Serving Food* nasi goreng Bali dengan nilai 4.19.
2. Kendala yang dihadapi dalam mengimplementasikan green food nasi goreng Bali Kendala meliputi penggunaan bahan-bahan lokal dan organik yang susah diinovasi, penggunaan bahan-bahan musiman harga yang relatife mahal sehingga harus mencari di beberapa tempat dan harus memiliki alternatif pengganti bahan-bahan tersebut,

3. Upaya-upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan menu nasi goreng Bali di COMO Uma Ubud

yaitu, melakukan pelatihan atau *training* kepada karyawan *food and beverage kitchen*, meningkatkan dan mempertahankan penerapan standar operasional prosedur nasi goreng Bali, meningkatkan pengawasan dan komunikasi dan melakukan evaluasi. Usaha-usaha tersebut dilakukan agar dapat membantu menyetarakan seluruh makanan yang diberikan oleh karyawan kepada para tamu sehingga pekerjaan dapat dilaksanakan dengan efektif dan efisien serta kualitas makanan yang diberikan menjadi maksimal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil observasi, hasil penelitian dan pembahasan serta simpulan yang telah diuraikan mengenai implementasi Green Food Untuk Menu Nasi Goreng Bali yang ada pada *food and beverage kitchen department*, adapun beberapa saran yang ingin penulis sampaikan sebagai berikut:

Berdasarkan pengamatan langsung yang penulis dapatkan, masih ditemukan karyawan *food and beverage kitchen* yang sudah melaksanakan standar operasional prosedur nasi goreng bali dengan maksimal. Dari pihak atasan atau manajemen dapat membuat *guest comment* yang diberikan kepada pengunjung yang dikhususkan untuk makanan green

sustainable nasi goreng Bali untuk mengetahui seberapa bagus makanan yang diberikan kepada tamu. *Guest comment* dapat diberikan kepada tamu pada saat tamu akan menyelesaikan makan dan akan melakukan pembayaran. *Guest comment* berguna agar pihak manajemen bisa mengetahui implementasi standar operasional prosedur nasi goreng bali oleh karyawan *food and beverage kitchen* berdasarkan sudut pandang pengunjung.

Selain itu, pihak manajemen dapat memberikan teguran atau *Punishment* untuk memberikan efek jera kepada karyawan kitchen yang masih kurang memberikan kontribusi yang baik serta masih kurang dalam proses implementasi standar operasional prosedur nasi goreng bali yang ada. *Punishment* dapat berupa teguran ringan, sedang dan yang paling berat berupa penurunan jabatan atau dibebaskan dari jabatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan* (4th ed.). ALFABETA.
- Basit, A., & Handayani, R. (2018). Studi Eksplanatif pada Allium Hotel Tangerang. *Lontar Jurnal Komunikasi*, 6(2), 70–78.
- Candra, M. L. (2018). Peran Waiters/Waitress Dalam Meningkatkan Kepuasan Customers Di Restoran Bumbu Desa Aston Hotel And Conference Center. In *Skirpsi. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik* (Issue 150903102026). <http://ojs-journey.pib.ac.id/index.php/art/article/view/25/17>
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di 71st Omakase Restoran, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 120–131.
- Hymy, B. I., & Tanoto, S. (2019). Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Di PT Hastaco Tour and Travel. *Agora*, 7(1), 1–8.
- Isdarmanto. (2018). *Buku Ajar Hotel Introduction*.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (N.D.). *Green Practices Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya. 2014*.
- 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.
- Marlius, D. (2018). Loyalitas Nasabah Bank Nagari Syariah Cabang Bukittinggi

Dilihat dari Kualitas Pelayanan. *Jurnal Pundi*, 1(3), 237–250.
<https://doi.org/10.31575/jp.v1i3.60>

Moleong, Lexy. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Mujiyanto, B., & Rinaldi, S. F. (2017). *Metodologi Penelitian Dan Statistik*. Jakarta: Kemenkes RI. (N. Fitriana & H. Junianto (Eds.); 1st ed.). Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

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](http://repository.iainponorogo.ac.id/484/1/Metode%20Penelitian%20Kualitatif%20Di%20Bidang%20Pendidikan.pdf)

Soekresno. 2001. “Syarat Pokok Kitchen.”

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Sulastiyono, Agus. 2007. “Teknik Dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel”. Bandung: Alfabeta.

Siyoto, S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*.

