

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA PLANTATION RESTAURANT
DI DOUBLE-SIX LUXURY HOTEL
SEMINYAK BALI**



I KETUT SWASTIKA

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

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA PLANTATION RESTAURANT
DI DOUBLE-SIX LUXURY HOTEL
SEMINYAK BALI**



Oleh :

**I KETUT SWASTIKA
NIM : 2115854051**

**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 Ketut Swastika

Nim : 2115854051

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ni menyatakan bahwa skripsi yang berjudul : "Implementasi Green Practice Pada Plantation Restaurant di Double-six Luxury Hotel Seminyak 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 Ketut Swastika

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 KETUT SWASTIKA
2115854051

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

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA PLANTATION RESTAURANT DI DOUBLE-SIX LUXURY HOTEL SEMINYAK BALI

I KETUT SWASTIKA
NIM : 2115854051

Telah disetujui dan diterima dengan baik oleh:

Dosen Pembimbing I



I Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP. 196309151990031002

Dosen Pembimbing II



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

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata



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

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA PLANTATION RESTAURANT
DI DOUBLE-SIX LUXURY HOTEL
SEMINYAK BALI**

Telah diuji dan dinyatakan lulus ujian pada : 09 agustus 2022

**PENGUJI
KETUA:**



I Ketut Suarta,SE.,M.Si

NIP:196309151990031002

ANGGOTA:



1. Dr. Ni Gusti Nym. Suci Murni, M.Par.

NIP: 196405251990032001



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

NIP: 198409082008122004

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat dapat menyelesaikan skripsi dengan judul *“Implementasi Green Practice Pada Plantation Restaurant Di Double-Six Luxury Hotel Seminyak Bali”* dengan baik dan penulis mampu menyelesaikan tepat waktu.

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. Dengan rasa terima kasih yang terdalam, penulis akan menyampaikan penghargaan khusus bagi mereka yang telah membimbing saat menyelesaikan skripsi ini dan penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M. eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah menyediakan fasilitas selama proses pembelajaran
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pedoman.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Diploma IV untuk memberikan pedoman, saran dan motivasi kepada penulis.
5. I Ketut Suarta, SE., M.Si selaku Pembimbing I untuk semua pedoman, arahan, waktu, motivasi dan saran yang diberikan kepada penulis.

6. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H selaku Pembimbing II dan Koordinator rekonisi pembelajaran lampau (RPL) Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata telah membantu dan memberikan masukan-masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan industri.
7. 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.
8. Bapak Praba Maniam selaku General Manager di Double-six Luxury Hotel Seminyak Bali.
9. Ibu Ni Nyoman Windiastari selaku corporate Director of Human Resources di Double-six luxury hotel seminyak Bali.
10. Bapak Billy Marion Pontoh selaku Food & Beverage Manager di di Double-six Luxury Hotel Seminyak Bali.yang telah membantu penelitian ini.
11. Staff Double-six Luxury Hotel Seminyak Bali, khususnya di Department Food & Beverage untuk memberikan informasi yang diperlukan dalam proposal ini.
12. I Made Kalin dan Ketut Tiaji selaku orang tua penulis, yang selalu memberi dukungan moral dan material kepada penulis.
13. Semua rekan-rekan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan semua pihak yang telah membantu dan mendukung penyusunan skripsi ini.
14. Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan baik dari segi penyusunan kalimat maupun tata bahasa dalam skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca untuk kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Badung, Januari 2022

Penulis

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA PLANTATION RESTAURANT
DI DOUBLE-SIX LUXURY HOTEL
SEMINYAK BALI**

I Ketut Swastika

NIM: 2115854051

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tanggapan tamu terhadap praktik *green restaurant* di Plantation Restaurant di Double Six Luxury Hotel Seminyak, Berdasarkan observasi awal. Hotel Double Six telah melakukan upaya untuk menerapkan konsep green hotel yang dapat dilihat dari kebijakan penggunaan fasilitas yang ramah lingkungan dan hemat energi, seperti lampu LED yang hemat energi, peralatan elektronik otomatis, dan peralatan yang menggunakan sensor yang dapat menghemat penggunaan energi listrik. Selain fasilitas hotel yang ramah lingkungan, mereka juga menyiapkan Green Team yang bertugas memastikan operasional hotel dan staf telah bekerja tentang keindahan lingkungan. Selain itu, penelitian ini juga bermaksud untuk mengetahui penerapan dari *Green Practice* di Restoran plantation yang ada di Double six Luxury Hotel Seminyak Bali. Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa penerapan konsep Green Restoran yang ada di Luxury Hotel Seminyak Bali sudah berjalan sesuai dengan green action, green food dan Green Donation. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, lokasi dan waktu

penelitian berada di *Plantation Restaurant* dari April 2022 sampai Juli 2022. Objek penelitian dan identifikasi variabel adalah *Green Practices* (*green action*, *green food*, dan *green donasi*). Metode yang digunakan adalah wawancara dan diskusi kelompok terfokus dengan staf dan manajemen Restoran Plantation dan tamu atau pelanggan Restoran Plantation. Metode Pengumpulan Data adalah Observasi, Wawancara, dan Dokumentasi. Hasil penelitian adalah manajemen hotel dan restoran telah melakukan penerapan praktik *green restaurant* dan perlu lebih konsisten dan pelanggan Plantation Restaurant merespon untuk mendukung praktik *green restaurant* di Plantation Restaurant, Double Six Luxury Hotel Seminyak.

Kata kunci: Restoran Hijau, Praktik Ramah Lingkungan, Respon Tamu, Restoran Plantation

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA PLANTATION RESTAURANT
DI DOUBLE-SIX LUXURY HOTEL
SEMINYAK BALI**

I Ketut Swastika

NIM: 2115854051

ABSTRAK

The purpose of this research is to know guest's responses to green restaurant practices at Plantation Restaurant in Double Six Luxury Hotel Seminyak, Based on preliminary observations, Hotel Double Six has made efforts to implement the green hotel concept which can be seen from the policy of using environmentally friendly and energy-saving facilities, such as energy-friendly LED lights, automated electronic equipment, and equipment that uses sensors that can save the use of electrical energy. In addition to environmentally friendly hotel facilities, they also prepare a Green Team in charge of ensuring hotel operations and staff have worked about the beauty of the environment. Furthermore, this study also aims to show the implementation of Green Restoran in Luxury Hotel Seminyak Bali. The result of this study is Luxury Hotel Seminyak Bali was implemented the green action, green food and green donation. The research method is the qualitative method, the location and time of the research are at Plantation

Restaurant from April 2022 to July 2022. The object of research and identification of variables are Green Practices (green action, green food, and green donations). The methods are interviews and focus group discussions with staff and management of Plantation Restaurant and guests or customers of Plantation Restaurant. Data Collection Methods are Observation, Interview, and Documentation. The research results are management of the hotel and restaurant have done. Implementation of green restaurant practices and need more consistency and the customer of Plantation Restaurant responded to support green restaurant practices at Plantation Restaurant, Double Six Luxury Hotel Seminyak.

Keywords: Green Restaurant, Green Practices, Guest Response, Plantation Restaurant

DAFTAR ISI

| Isi | Halaman |
|---|---------|
| COVER..... | i |
| HALAMAN JUDUL..... | ii |
| LEMBARAN USULAN PENELITIAN..... | iii |
| KATA PENGANTAR..... | viii |
| ABSTRAK..... | x |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR TABLE..... | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1.Latar Belakang | 1 |
| 1.2.Rumusan Masalah | 8 |
| 1.3.Tujuan Penelitian | 8 |
| 1.4.Manfaat Penelitian | 9 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1 Landasan Teori..... | 10 |
| 2.1.1 Pengertian Pariwisata | 10 |
| 2.1.2 Pengertian Hotel..... | 11 |
| 2.1.3 Jenis Hotel | 13 |
| 2.1.4 Fasilitas Hotel | 13 |
| 2.1.5 Pengertian Restoran | 15 |
| 2.1.6 Green Practices di Restoran | 17 |
| 2.1.7 Area Green Practices di Restoran..... | 18 |
| 2.2 Hasil Penelitian sebelumnya | 19 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| 3.1 Lokasi dan waktu Penelitian | 27 |
| 3.2 Obyek Penelitian | 27 |
| 3.3 Idenfikasi Variable | 28 |
| 3.4 Definisi Operasional Variable | 28 |
| 3.5 Jenis Dan Sumber Data | 30 |
| 3.6 Responden penelitian | 31 |
| 3.7 Metode Pengumpulan Data..... | 31 |
| 3.8 Teknik Alanisa Data..... | 34 |
| | |
| BAB IV PEMBAHASAN | |
| 4.1 Gambaran Umum Double-six luxury Hotel seminyak..... | 34 |
| 4.1.1 Sejarah Hotel..... | 35 |
| 4.1.2 Fasilitas Double-six luxury Hotel seminyak, Bali..... | 36 |
| 4.1.3 Struktur Organisasi..... | 42 |
| 4.2 Pembahasan Hasil Penelitian..... | 49 |
| BAB V PENUTUP | 77 |

| | | |
|-----|---------------------|----|
| 5.1 | Simpulan..... | 77 |
| 5.2 | Saran..... | 79 |
| | DAFTAR PUSAKA | 80 |
| | LAMPIRAN | 82 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|---|
| Tabel 3.1 Data Penjualan Restoran Periode 2017 – 2019..... | 6 |
|--|---|

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 : Surat Permohonan Pengisian Kuisisioner..... | 73 |
| Lampiran 2 : Pedoman Permohonan Wawancara untuk Food Beverage Manger..... | 74 |
| Lampiran 3 : Pedoman Wawancara Untuk Karyawan Food and Beverage di Plantation Restaurant..... | 77 |
| Lampiran 4 : Potho menu Plantation grill Seminyak di Double six luxury Hotel..... | 79 |

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. Selama 60 tahun terakhir, pariwisata telah menjadi salah satu sektor ekonomi yang pertumbuhannya sangat pesat (*United Nations World Tourism Organization - UNWTO, 2006*). 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 pembanguana yang baik namun juga memberikan dampak lingkungan yang kurang baik termasuk yang dilakukan oleh wisatawan. Menurut Prabawa I WYN Sukma (2017)

Wisatawan sebagai salah satu pemangku kepentingan (*stakeholders*) pada sebuah destinasi 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 prilaku yang tidak bertanggung jawab terhadap lingkungan hingga saat ini masih menjadi isu dan permasalahan yang sering diberitakan dan terjadi dibanyak destinasi.

Konsep wisata berkelanjutan tentu tentu menjadi suatu konsep yang perlu di implementasikan. Pariwisata berkelanjutan tentu tidak dapat dipisahkan dengan konsep pembangunan berkelanjutan Menurut Salim, 1990 (dalam Arida INS, 2017) Pembangunan yang berkelanjutan pada hekekatnya ditujukan untuk mencari pemerataan pembangunan antar generasi pada masa kini maupun masa mendatang. 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 negative.

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 banya 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 ruang membutuhkan berbagai sumberdaya baik alat maupun bahan yang kompleks bagi operasionalnya sesuai dengan menu-menu serta konsep restoran yang ditawarkan.

Double Six Luxury Hotel merupakan salah satu hotel berbintang yang berlokasi di jalan Arjuna Seminyak Kuta-Bali. Hotel ini memiliki berbagai fasilitas diantaranya 46 Luxury Suites dan Penthouses. Semua penthouse berdesain dua lantai dengan lantai atas berfungsi sebagai area hiburan lengkap dengan Jacuzzi pribadi dan pemandangan laut, dengan lantai bawah berfungsi sebagai tempat tinggal dan Semua penthouse juga

memiliki akses masuk pribadi ke Double Six Roof Top Bar tepat di sebelahnya yang merupakan salah satu fasilitas bar yang ada. Selain itu Hotel ini juga dilengkapi dengan berbagai fasilitas yang diperuntukan untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum bagi setiap wisatawan atau customer yang datang. Sebanyak lima gerai makanan dan minuman individu telah dibuat dan dikonsep oleh pemilik restoran terkenal Australia Robert Marchetti. Fasilitas tersebut termasuk 'Lagoon Bar' di lantai dasar, 'Seminyak Italian Food' yang terletak di mezzanine lantai pertama, Robert Marchetti 'The Plantation Grill' di lantai empat, 'Sling Bar' larut malam yang menghadap ke Plantation Grill dan 'Double Six' yang sangat dinanti. Rooftop Bar'. Selain itu juga pula terdapat 'Owners Lounge', 'VIP Lounge Bar' di Rooftop, dan 'In Room Dining' yang disajikan oleh Butler Service 24 jam.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan bahwa hotel juga berupaya mengimplementasikan konsep green hotel hal tersebut diketahui dari berbagai kebijakan penggunaan perlengkapan atau fasilitas yang dipasang yang berupaya untuk senantiasa ramah lingkungan dan hemat energi seperti penggunaan berbagai jenis lampu, atau peralatan electronic, toilet dan air conditioner yang menggunakan teknologi sensor sehingga penggunaan energi listrik atau air khususnya dapat ditekan. Selain itu juga dengan menyiapkan *Green Team* yang bertugas untuk memastikan setiap kegiatan atau staff dalam bekerja benar-benar memperhatikan akan keasrian lingkungan seperti melarang penggunaan berbagai sarana pendukung dalam operasionalnya yang berbahan dasar plastic sekali pakai,

pengelolaan sampah dengan memastikan pembuangan sampah yang tepat sesuai dengan jenis sampah dan Tong sampah yang sudah disiapkan, termasuk pengelolaan Limbah cair. Selain implementasi konsep Green hotel maka kebijakan manajemen khususnya bagi restoran yang dimiliki juga berupaya untuk memasukan konsep *green practices*.

Menurut Schubert (2008), (dalam Leonardo Andy, et.al 2020) menyebutkan dalam studinya bahwa *Green Practices* ialah upaya melestarikan dan menjaga lingkungan, serta berhubungan kuat dengan tiga dimensi yang disebutkan oleh GRA yaitu: *green action*, *green food* dan *green donation*. *Green action* berarti kegiatan restoran yang bertujuan untuk melindungi baik lingkungan maupun komunitas disekitarnya. Sedangkan *green food* berarti penggunaan bahan-bahan yang berkelanjutan baik itu bahan lokal maupun bahan organik, dan *green donation* merupakan partisipasi sebuah restoran dalam proyek- proyek komunitas serta menyumbang dana untuk isu lingkungan yang disebabkan oleh restoran. Sementara Johnson, 2009 bahwa Restoran yang menjalankan upaya ramah lingkungan mengimplementasikan *Green Practices* dalam kegiatan operasionalnya.

Dari lima restoran yang ada di Double Six Luxury Hotel seperti diungkapkan diatas maka, Plantation Restoran dipilih untuk dijadikan objek penelitian karena berdasarkan data penjualan seperti tertera pada table 1.1 diketahui bahwa, Plantation restoran adalah Restoran yang paling diminati oleh wisatawan yang menginap di Double Six Luxury Hotel hal ini dapat diketahui berdasarkan tingkat penjualan yang mencapai 40%

dari total penjualan makanan di restoran yang ada di Double Six Luxury Hotel. Selain itu restoran Plantation juga menggunakan konsep *fine dining* diketahui bahwa dari sisi pelayanan restoran ini menggunakan jenis layanan *French service* dimana tipe layanan ini tentunya berbeda dengan layana *American serice* atau *Family service*. Layanan *French service* memiliki karakteristik yakni semua bahan makanan yang akan digunakan untuk pengolahan suatu produk akan disiapkan di dapur oleh seorang *cook* dan kemudian ditata diatas piringan atau *dish* kemudian akan dilakuakn proses memasaknya di hadapan Tamu dan umunya juga menggunakan beberapa jenis minuman alcohol untuk proses memasaknya atau sering dikenal dengan istilah Flambe.

Tabel 1.1

Data Penjualan Restoran di Double Six Luxury Hotel Seminyak Bali
Periode 2017 – 2019

| No | Nama Restoran | Prosentase (%) |
|----|---------------|----------------|
| 01 | IRD | 11 |
| 02 | SIF | 16 |
| 03 | LAGOON | 14 |
| 04 | ROOFTOP | 18 |
| 05 | PLANTATION | 40 |
| | TOTAL | 100 |

Sumber: Renew Restoran di Double Six Luxury Hotel Seminyak

Di sisi lain berdasarkan penelitian bahwa Industri restoran cenderung lebih lambat dalam mengadopsi upaya-upaya ramah lingkungan bila dibanding dengan industri hotel (*Dipietro, Gregory, & Jackson, 2011*).

Di Indonesia telah banyak hotel yang menerapkan konsep ramah lingkungan, namun hal ini belum terjadi pada industri restoran. Padahal terdapat potensi pasar yang cukup besar untuk restoran menerapkan upaya

ramah lingkungan. Keyakinan pelanggan bahwa makan di restoran hijau akan membantu melindungi lingkungan dan meningkatkan keuntungan bisnis tergantung pada bagaimana manajer dapat fokus untuk menciptakan suasana makan yang inovatif untuk meningkatkan kepuasan pelanggan, loyalitas kenikmatan di ruang makan (Horng, 2013).

Restoran mengalami kesulitan dalam mengimplementasikan upaya ramah lingkungan karena rendahnya kesadaran dan ketakutan akan munculnya kenaikan biaya. Tingginya harga peralatan, perlengkapan ramah lingkungan dan bahan baku makanan organik menyebabkan biaya yang dikeluarkan oleh restoran yang menerapkan *green practices* lebih besar daripada restoran biasa. Selain itu, pengetahuan industri restoran mengenai persepsi masyarakat akan restoran ramah lingkungan sangat terbatas sehingga dapat menghambat upaya sebuah restoran untuk menjalankan *green practices* (Schubert et al., 2010). Hal ini diperkuat oleh pernyataan *Dipietro et al.* (2011) dan *Tan & Yeap* (2012) yang menyatakan bahwa belum banyak dilakukan penelitian atau riset pasar mengenai perilaku konsumen terhadap *green practices* dan hanya ada sedikit penelitian tentang *green practices* di restoran dan bagaimana dampaknya terhadap konsumen. Berdasarkan uraian tersebut diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Implementasi *Green Restaurant Practice* Pada Plantation Restaurant Di Double-Six Luxury Hotel Seminyak Bali

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan

masalah adalah:

- 1.2.1 Bagaimana mengidentifikasi implementasi penerapan *Green Practices* di Restoran Plantation Grill yang ada di Double-six Luxury Hotel Seminyak Bali?
- 1.2.2 Bagaimanakah respon customer terhadap implementasi penerapan konsep *Green Practices* di Double Six Luxury Hotel Seminyak Bali?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dibuat dengan beberapa tujuan yang antara lain adalah

- 1.3.1 Untuk mengetahui Implementasi penerapan *Green Practices* di Restoran plantation yang ada di Double Six Luxury Hotel Seminyak Bali
- 1.3.2 Untuk menganalisa respon customer terhadap implementasi penerapan konsep *Green Practices* di Double Six Luxury Hotel Seminyak Bali

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan diperoleh oleh pembahasan ini antara lain:

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 *Green Tourism* dan *Green Restoran Practices*. Sebagai pendekatan yang penting dikembangkan pada dewasa ini yang berupaya untuk mewujudkan green Ekonomi.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi pengembangan kepariwisataan di Bali khususnya agar konsep pariwisata berkelanjutan menjadi suatu konsep yang dapat diimplementasikan diberbagai destinasi dan kegiatan kepariwisataan yang ada sehingga terjadi keberlanjutan bagi industry pariwisata di Bali khususnya dan dunia pada umumnya.

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan terkait dengan Implementasi Green Practice Pada Plantation Restaurant di Double-six Luxury Hotel Seminyak Bali. Maka beberapa kesimpulan didapatkan sebagai berikut

- 1.1.1. Implementasi penerapan *Green restoran Practices* di Restoran Plantation Grill yang ada di Double-six Luxury Hotel Seminyak Bali adalah :
Managemen *Double six Luxury Hotel Seminyak* khususnya pengelola Restoran Plantation telah menerapkan konsep *green restoran practice* baik berkaitan dengan *green action*, *green food* dan *green donation* namun demikian dalam pelaksanaanya belum maximal hal ini diketahui bahwa penerapan *green food* belum maximal yakni terbatasnya pilihan menu yang menggunakan bahan makanan *organic* selain itupula pada *green action* bahwa peralatan di dapur masih cukup tinggi penggunaan gas ketimbang yang yang menggunakan listrik hak ini tentunya juga berdampak pada penggunaan energi gas yang tinggi.
- 1.1.2. Respon costumer terhadap implementasi penerapan konsep *Green Restoran Practices* di Double Six Luxury Hotel Seminyak Bali Secara umum customer yang menikmati makanan di Plantation mendukung konsep *green restaurant practice* yang mereka juga ketahui dari penghematan energi serta pengelolaan sampah yang dilakukan oleh manajmen platation grill namun demikian mereka mengharapkan agar pilihan menu yang menggunakan

bahan organic perlu diperbanyak sehingga kesempatan dan peluang memilih menu akan lebih luas.

- 1.1.3. Terdapat perbedaan pandangan antara pihak manajemen dengan customer tentang *Green Practices* di Double Six Luxury Hotel Seminyak Bali adalah dari penilaian berkaitan dengan *green action*, *green food* dan *green donation* . dari manajemen menekankan pada penggunaan tenaga listrik sehingga mempengaruhi biaya operational dari plantation grill restaurant itu sendiri dan dari *customer* lebih focus ke pilihan menu yang lebih banyak pilihannya dengan bahan *organic* sehingga kesempatan dan peluang memilih menu akan lebih luas.
- 1.1.4. Implementasi SOP konsep Green Restaurant Practice pada Restoran Plantation Grill di Double Six Luxury Hotel Seminyak Bali Plantation Restaurant sudah menyiapkan SOP untuk mengatur operasionalnya namun demikian SOP tersebut belum maximal memberikan panduan terkait implementasi konsep green restaurant practice sehingga pelaksanaan konsep ini belum maximal

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat diberikan beberapa saran guna memaksimalkan penerpan konsep *green restaurant practice di Double six Luxury Seminyak Bali* yakni

1. Manajemen *Double Six Luxury Seminyak* perlu menyiapkan pendoman yang lebih terperinci berkaitan dengan penerapan green action, green food dan green donation sehingga konsep green Restaurant practice dapat dijalankan secara maksimal termasuk menyiapkan SOP
2. Secara konsisten mensosialisasikan dan mengajak para wisatawan untuk terlibat didalam pengembangan dan penerapan konsep green restaurant practice baik secara langsung melalui materi-materi promosi yang gunakan ataupun secara tidak langsung dengan memberikan kesempatan kepada tamu untuk terlibat dalam berbagai kegiatan terkait seperti melakukan kegiatan sosial atau pembersihan pantai.
3. Bagi penelitian berikut dapat dilakukan penelitian yang lebih komprehensi misalnya dengan membandingkan restaurant yang telah menerapkan konsep *green restaurant practice* dengan restoran yang belum sehingga dapat diketahui secara langsung dampak dari penerpan konsep tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Alcaron. Michelle. (2014). *The green Restaurant in Practice: Employee Attitude and Behavior Towards Enviromental Sustanaibility, Thesis Master Degree, Oklahoma State University*
- Andrew Irawan dan Anastasia Vianney B. (2015), *Pengaruh Green Practice terhadap Green Consumer Behavior di the Kemangi Restaurant, Hotel santika Pandegilling Surabaya*
- Arun.T.M, Puneet Kaur, Alberto Ferraris and Amandeep Dhir, (2021), *What motivates the adoption of green restaurant products and services? A systematic review and future research agenda, Business strategy and the environmental, Willey*
- Arida I NYM Sukma, (2017) *Pariwisata Berkelanjutan*, Buku Ajar, Sustin Press
- A.W. Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Dipietro, R.B., Gregory. S., & Jackson. A. (2011). Going green in quick-service restaurants: customer perceptions and intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 19. Retreived March 7, 2014.
- Eun Ha Jeong dan Soo Cheong Jang, (2014) *Effect of Rest Green Practice, which one Importan and affective? Caesar Hospitality Research Summit*
- Gunawan, Imam. (2015). *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik, Jakarta: Bumi Aksara*.
- Hasan, Ali (2015), *Green Tourism Marketing Model*, Jurnal Media Wisata, Vol. 13, No 2 Nov
- Kurniawati, Rina. (2015) *Pariwisata Berkelanjutan*, Modul

- Leonardo, dkk, (2020) *Ekplorasi persepsi masyarakat terhadap Green Practice di restoran-restoran yang ada di Surabaya*, Universitas Kristen Petra, Surabaya
- Moleong, Lexy J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Rosdakarya.
- Mertayasa. I Gede, (2012), *Manajemen Food and Beverage*, Edisi pertama, Yogyakarta: Andi
- Nurhapsa, dkk, (2017), Campuran pakan Herbal untuk Ternak Ayam Kampung, *Jurnal Manajemen*, Vol. 3. No 1, 2017
- Saleh Ahmed Saleh dan Elsaied. Mohamed Ahmed. (2018), *Green Practices in Quick Service Restaurants: Dimensions and Obstacles*, Mansoura University, Egypt
- Suarthana I Ketut, Putra (2015) *Pengantar Perhotelan*, Triatma Publication - Badung Bali
- Tan, B.C., & Yeap, P.F. (2012). *What Drives Green Restaurant Patronage Intention? International Journal of Business and Management*, 10, 215-223.
- Turnip. Dannis Saptan M. (2015), *Analisis Strategi pemasaran berdaya saing pada Produk Ayam kampung Organik*, Skripsi., Fakultas ilmu sosial dan Ilmu Pilitik, Univ Sumatra Utara. 2015