

**PENERAPAN GREEN ACTION & GREEN FOOD
PADA KAYUPUTI RESTORAN THE ST REGIS BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

ARIS KURNIAWAN

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN ACTION & GREEN FOOD
PADA KAYUPUTI RESTORAN THE ST REGIS BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**ARIS KURNIAWAN
NIM. 2115854034**

**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 : Aris Kurniawan

NIM : 2115854034

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**“PENERAPAN GREEN ACTION AND GREEN FOOD
PADA KAYUPUTI RESTORAN THE ST REGIS BALI 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, 25 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,

Aris Kurniawan

PENERAPAN GREEN ACTION & GREEN FOOD PADA KAYUPUTI RESTORAN THE ST REGIS BALI RESORT

Skripsi ini disetujui oleh Dosen pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata pada
Hari, Kamis 25 Agustus 2022

Pembimbing I,



Dra. Ni Nyoman Triyuni, M.M
NIP. 196212311990102001

Pembimbing II,



Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata



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

**PENERAPAN GREEN ACTION & GREEN FOOD
PADA KAYUPUTI RESTORAN THE ST REGIS BALI RESORT**

Telah diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:

Hari Kamis, Tanggal 25, Bulan Agustus, Tahun 2022

PENGUJI

KETUA:



**Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM
NIP. 1962122311990102001**

ANGGOTA:



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



**2. Elvira Septevany, S.S., M.Li
NIP. 198909262019032017**

**PENERAPAN GREEN ACTION & GREEN FOOD
PADA KAYUPUTI RESTORAN THE ST REGIS BALI RESORT**

Aris Kurniawan
2115854034

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the application of green action & green food at The St Regis Bali Resort. Data were collected through documentation, interviews and observations and the data were analyzed using qualitative descriptive methods. The results of the analysis show that the application of green action & green food at Kayuputi Restaurant The St Regis Bali Resort includes green action and green food. The implementation of green energy and water efficiency actions is carried out through the engineering department by implementing energy saving programs which include (water, electricity, fuel). Energy saving programs with Solar Pannels by converting other energy into electricity, either directly by using generators, or indirectly by using concentrated solar power so as to produce electric power as a more efficient and more affordable energy system. Water efficiency at the Kayuputi Restaurant is carried out centrally by the management of The St Regis Bali Resort through the water irrigation system. Water irrigation system is the mainstay of technology to process sea water into drinking water is Reverse Osmosis (RO), which is being developed so far. Use of environmentally friendly and recyclable equipment and materials. Green food includes the use of equipment and materials that are environmentally friendly and can be recycled. The use of tools and materials is supervised by The green team as the green activity supervisor at The St. Regis Bali Resort has been around since 2015. The use of environmentally friendly materials that have been implemented by Kayuputi Restaurants. Other applications that have been applied to Kayuputi Restaurant are: Use of E-menus and Barcode Menus at Events and Restaurants. Green Food Use of equipment and materials that are environmentally friendly and can be recycled, Use organic materials for some of the needs of food preparation activities and Make menu changes using local or seasonal ingredients. Constraints of implementing green action & green food at Kayuputi Restaurant The St Regis Bali Resort and the solution: Lack of promotions that can help communicate green practice to consumers so that consumers are aware of the application of green practice in the restaurant. Based on this, it can be recommended that Kayuputi Restaurant always carry out promotions by emphasizing that Kayuputi Restaurant is a green restaurant. For researchers who are interested in researching restaurants, it is necessary to do research on green restaurant standards based on local wisdom.

Keywords: Restaurant, green pactice, green action, and green food

PENERAPAN GREEN ACTION & GREEN FOOD PADA KAYUPUTI RESTORAN THE ST REGIS BALI RESORT

Aris Kurniawan
2115854034

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan *green action & green food* pada The St Regis Bali Resort. Data dikumpulkan melalui Dokumentasi, wawancara dan observasi dan data dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif. Hasil analisis menunjukkan bahwa penerapan *green action & green food* pada Kayuputi Restoran The St Regis Bali Resort meliputi *green action dan green food*. Penerapan *green action* efisiensi energi dan air dilakukan melalui *engineering department* dengan melaksanakan *energy saving programs* yang meliputi (*water, Electricity, fuel*). *Energy saving programs dengan Solar Pannels* dengan konversi energi lain menjadi listrik, baik secara langsung dengan menggunakan Genset, atau tidak langsung dengan menggunakan tenaga surya terkonsentrasi sehingga menghasilkan tenaga listrik sebagai sistem energi yang lebih efisien dan lebih terjangkau. Efisiensi air pada Kayuputi Restaurant dilakukan terpusat oleh manajemen The St Regis Bali Resort melalui *water irrigation system*. *Water irrigation system* merupakan teknologi andalan untuk mengolah air laut menjadi air minum adalah *Reverse Osmosis (RO)*, yang sejauh ini terus dikembangkan. Penggunaan peralatan dan bahan yang ramah lingkungan dan dapat di daur ulang. *Green food* meliputi penggunaan peralatan dan bahan yang ramah lingkungan dan dapat di daur ulang. Penggunaan alat dan bahan diawasi oleh *The green team* selaku pengawas *green activity* di The St. Regis Bali Resort sudah sejak tahun 2015. Penggunaan bahan ramah lingkungan yang diterapkan Kayuputi Restaurants lainnya adalah: Penggunaan *E-menu* dan *Menu Barcode* di *Event* dan Restoran. Penggunaan peralatan dan bahan yang ramah lingkungan dan dapat di daur ulang, menggunakan bahan organik untuk sebagian kebutuhan kegiatan *food preparation* dan melakukan perubahan menu dengan menggunakan bahan-bahan lokal atau musiman. Kendala penerapan *green action & green food* pada Kayuputi Restoran The St Regis Bali Resort dan pemecahannya adalah kurangnya promosi yang dapat membantu mengkomunikasikan *green practice* kepada konsumen sehingga konsumen mengetahui adanya penerapan *green practice* di restoran tersebut. Berdasarkan hal tersebut maka, Kayuputi Restaurant selalu melakukan promosi dengan menekankan bahwa Kayuputi Restaurant merupakan *green restaurant*. Bagi peneliti, tertarik tentang restaurant maka perlu dilakukan penelitian tentang standar *green restaurant* berbasis kearifan lokal.

Kata kunci: *Restaurant, green practice, green action dan green food*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT / Tuhan Yang maha Esa karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Penerapan *Green Action & Green Food* Pada Kayuputi Restoran, The St Regis Bali Resort”** dengan baik. Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. 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. DR. Drs. Gede Ginaya, M.Si sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan selama mengikuti proses perkuliahan di Jurusan Pariwisata.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan sekaligus sebagai Pembimbing I memberikan semangat, saran dan motivasi kepada penulis.
5. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.M.Par. Selaku Pembimbing II untuk semua pedoman, arahan, waktu, motivasi dan saran yang diberikan kepada penulis.
6. Management The St Regis Bali Resort, telah memberikan izin dalam meningkatkan ilmu pengetahuan sehingga berguna dalam peningkatan karir kedepan dan mampu memberikan kontribusi positif pada kemajuan The St Regis Bali Resort.

7. Eerosaari Winanda Eka Pujingrum, istri tercinta yang selalu mendukung dan memberikan masukan sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman yang memberikan dukungan selama proses penyusunan skripsi.

Akhir kata penulis berharap proposal ini dapat bermanfaat dan berguna bagi semua pihak yang membaca. Atas perhatiannya, penulis mengucapkan terimakasih.

Badung, 25 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoretis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Restoran	7
2.1.2 <i>Green Practice</i>	9
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	12
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	15
3.2 Objek Penelitian.....	15
3.3 Identifikasi Variabel	15
3.4 Definisi Operasional Variabel	16
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	17
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	19
3.7 Teknik Penentuan Informan	20
3.8 Teknik Analisis	20
BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASA	22
4.1 Gambaran Umum The St. Regis Bali Resort	22
4.1.1 Sejarah The St. Regis Bali Resort	22
4.1.2 Lokasi dan Tata Letak Bangunan The St. Regis Bali Resort.....	23
4.1.3 Fasilitas St. Regis Bali	23

4.1.4 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i> St. Regis Bali Resort	32
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	59
4.2.1 Penerapan <i>green action & green food</i> pada Kayuputi Restoran The St Regis Bali Resort	60
4.2.2 Kendala dan Upaya dalam meningkatkan <i>green action & green food</i>	71
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	74
5.1 Simpulan	74
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 4.1. Boneka restaurant	25
Gambar 4.2. Kayuputi restaurant	26
Gambar 4.3 Gourmand Deli restaurant	27
Gambar 4.4. The Dulang restaurant	27
Gambar 4.5 Kingcole Bar	28
Gambar 4.6 Vista Bar.....	29
Gambar 4.7 In Villa Dining	29
Gambar 4.8 Struktur Organisasi Kayuputi Restoran St. Regis Bali	33
Gambar 4.9 Efisiensi Energi Kayuputi Restoran.....	60
Gambar 4.10 <i>Recycling glass paper</i>	62
Gambar 4.11 <i>Recyclable utensils</i>	62
Gambar 4.12 <i>leftover soaps/toiletries</i>	63
Gambar 4.13 <i>Refiling hand sanitation pump</i>	63
Gambar 4.14 <i>Fitting energy-saving devices</i>	63
Gambar 4.15 <i>Light bulbs</i>	63
Gambar 4.16 <i>E-menu dan Menu Barcode</i> Kayuputi Restoran.....	64
Gambar 4.17 <i>Chef Garden dan Organic Product</i>	66
Gambar 4.18 Kayuputi Menu.....	67
Gambar 4.19 Jeruk Kintamani	68
Gambar 4.20 Sari Segara Mix Seafood.....	68
Gambar 4.21 <i>Lamb loin Wewangen spice-crusted</i>	68
Gambar 4.22 <i>Cleopatra Special Cocktail</i>	69
Gambar 4.23 <i>Mocking Bird Special Cocktail</i>	69
Gambar 4.24 <i>Serapah Oktopus</i>	70
Gambar 4.25 Jeruk Musiman Kintamani.....	70
Gambar 4.26 <i>Blood Ocean Special Cocktail</i>	70
Gambar 4.27 <i>Digger punch Special Cocktail</i>	71

DAFTAR LAMPIRAN

Isi	Halaman
Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Wawancara	79

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Globalisasi memudahkan masyarakat mendapat informasi mengenai isu-isu lingkungan seperti *global warning*. Kemudahan informasi yang didapat membuat masyarakat sadar akan produk yang digunakan merupakan salah satu penyumbang kerusakan lingkungan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan lingkungan, menyebabkan munculnya upaya untuk mengurangi dampak dari kerusakan lingkungan. Salah satu upaya untuk mencegah kerusakan lingkungan yang lebih lanjut yaitu dengan menerapkan *green action & green food*.

Terdapat beberapa indikator yang harus dilakukan jika individu atau kelompok ingin benar-benar melaksanakannya. Diantaranya menurut Schubert (2008) adalah *green action*, *green food*, dan *green donation*. *Green action* merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menunjang pelestarian alam. *Green food* merupakan penerapan pengolahan makanan serta pemanfaatan bahan baku yang tidak merusak alam. *Green Donation* merupakan upaya restoran untuk menyumbang dana, ikut serta dalam proyek komunitas, dan mengedukasi masyarakat tentang dampak kerusakan lingkungan oleh restoran dan cara penanggulangannya. Dari ketiga indikator tersebut penulis tidak menjelaskan lebih lanjut tentang *green donation* karena pada Kayuputi Restoran menu makanan menyajikan *ala carte* menu sehingga tidak mempengaruhi restoran dan hanya membahas dua indikator saja 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. Bukan hanya dengan mengurangi limbah yang dihasilkan, namun juga dengan memproduksi produk-produk ramah lingkungan atau setidaknya memberlakukan produksi *recycle*. Dengan kata lain melakukan program daur ulang pada bahan produksi bekas yang masih bisa digunakan kembali. Menciptakan atau melakukan inovasi dengan melakukan daur ulang limbah bukan hanya akan memberikan dampak baik bagi lingkungan. Perusahaan sendiri tak pelak akan merasakan manfaat dari penggunaan produk daur ulang tersebut. Apalagi jika produk daur ulang dijadikan sebagai peralatan, perlengkapan, ataupun bahan baku untuk membuat produk inovasi. Jika demikian, perusahaan akan menghasilkan produk baru tanpa tambahan modal yang berarti. Dan pastinya pendapatan perusahaan juga akan meningkat seiring penjualan produk baru hasil daur ulang tersebut. Jika belum mampu di tahap menciptakan produk baru dari limbah yang dihasilkan, setidaknya perusahaan harus menetapkan program ramah lingkungan. Program ini

diberlakukan perusahaan untuk meminimalisir dampak buruk perusahaan itu sendiri terhadap lingkungan. Salah satu contoh program ini ialah meminimalisir penggunaan bahan plastik, dan menggantinya dengan bahan organik agar dapat cepat musnah setelah digunakan dan tidak berbahaya bagi lingkungan. Atau mengganti bahan plastik dengan bahan yang dapat digunakan berulang-ulang dan tahan lama tentunya.

Di St Regis Bali Resort, salah satu Restoran yang telah menerapkan *Green action & Green food* adalah Kayuputi Restoran. Salah satu penerapan *Green Action* pada Kayuputi Restoran yaitu penggunaan sedotan yang awalnya berbahan plastik dan berubah menjadi berbahan kertas. Sedotan kertas memiliki manfaat yang aman untuk digunakan karena bebas dari bahan kimia yang dapat memicu terjadinya masalah kesehatan serta mudah di daur ulang.

Kayuputi Restoran mengalami kesulitan dalam mengimplementasikan *green action & green food* karena harga yang relative mahal. Tingginya harga peralatan, perlengkapan ramah lingkungan dan bahan baku makanan organik menyebabkan biaya yang dikeluarkan oleh restoran yang menerapkan *green action & green food* lebih besar daripada restoran biasa. Selain itu, pengetahuan industri restoran mengenai pemahaman karyawan akan restoran ramah lingkungan sangat terbatas sehingga dapat menghambat upaya sebuah restoran untuk menjalankan *green green action & green food* (Schubert et al., 2010). Wawancara dilakukan untuk mengetahui pemahaman karyawan terhadap *green action & green food* pada Kayuputi Restoran yang ada di St. Regis Bali Resort. Hasil wawancara yang didapatkan oleh penulis ialah dua dari tiga responden setuju dan menganggap

penting apabila *green action & green food* dijalankan di sebuah restoran dengan cara menghemat listrik, menghemat air dan mengolah sampah dengan baik. Sedangkan responden lainnya menyatakan bahwa tidaklah penting bagi sebuah restoran untuk melakukan *green action & green food* karena upaya-upaya ramah lingkungan ini tidak akan memberikan pengaruh positif yang signifikan pada restoran. Dari latar belakang diatas dapat dilihat bahwa *green action & green food* sangat penting dilakukan oleh restoran untuk mengurangi dampak kerusakan terhadap lingkungan, tetapi sangat disayangkan bahwa di St. Regis Bali Resort masih belum banyak karyawan yang belum memahami *green action & green food* untuk kepentingan kelestarian lingkungan. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengeksplorasi lebih dalam mengenai pemahaman karyawan terhadap pentingnya *green action & green food* bila dijalankan pada Kayuputi Restoran di St. Regis Bali Resort serta kendala-kendala yang dihadapi dalam penerapan *green action* (efisiensi energy, efisiensi air, penggunaan bahan-bahan ramah lingkungan dan daur ulang) dan *green food* (menggunakan bahan-bahan local dan organic, Melakukan perubahan menu sesuai dengan penggunaan bahan-bahan musiman yang bersifat local, Memberi keterangan khusus pada menu, seperti vegetarian dan sebagainya). Pada Kayuputi Restaurant belum 100 % menerapkan *green action* seperti *green menu* dalam *meeting paket*, maka dari itu, penulis tertarik untuk mengeksplorasi lebih dalam mengenai penerapan *green action* dan *green food* pada Kayuputi Restaurant The St Regis Bali Resort.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini:

1. Bagaimanakah penerapan *green action & green food* pada Kayuputi Restoran The St Regis Bali Resort?
2. Apakah Kendala dan upaya yang dilakukan dalam meningkatkan *green action & green food* pada Kayuputi Restoran The St Regis Bali Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis penerapan *green action & green food* pada Kayuputi Restoran The St Regis Bali Resort?
2. Untuk menganalisis kendala dan upaya yang dilakukan dalam meningkatkan *green action & green food* pada Kayuputi Restoran The St Regis Bali Resort ?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dibagi menjadi 2 (dua) yaitu:

1.4.1 Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam pengembangan menu yang berhubungan dengan sustainability sehingga diharapkan dapat meningkatkan tingkat kepuasan tamu dan juga untuk meningkatkan tingkat pendapatan restaurant pada umumnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan untuk dapat memberikan informasi atau masukan yang lebih luas mengenai *Green Action & Green Food*.

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai pertimbangan untuk menerapkan menu makanan yang ber basis *green food*.

2. Bagi Penulis

Sebagai upaya meningkatkan *skill* dan *knowledge* dalam bidang *green action* dan *green food* pada dunia industri terutama pada *FB department*.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Penerapan *green action & green food* pada Kayuputi Restoran The St Regis Bali Resort meliputi *green actian dan green food*.

1. Penerapan *green action*

Efisiensi energi dan air dilakukan melalui *enggineering department* dengan melaksanakan *energy saving programs yang meliputi (water, Electricity, fuel)*. *Energy saving programs dengan Solar Pannels* dengan konversi energi lain menjadi listrik, Efisiensi *air* pada Kayuputi Restaurant dilakukan terpusat oleh manajemen The St Regis Bali Resort melalui *water irigation system*. Penerapan *green food* meliputi penggunaan peralatan dan bahan yang ramah lingkungan dan dapat dapat di daur ulang diawasi oleh The green team selaku pengawas green activity di The St. Regis Bali Resort sudah sejak tahun 2015.

2. Kendala dan upaya dalam menerapkan *green action dan green food*

Dalam melaksanakan kegiatan *green action* yang meliputi 1) efisiensi energy dan air di Kayuputi Restoran terdapat beberapa kendala antara lain; (a) Kesadaran untuk menghemat energi belum maksimal; (b) Ketergantungan terhadap teknologi, (c) Skema pendanaan yang tidak optimal dapat menghambat pekerjaan. 2) Kendala dalam melaksanakan program efisiensi air adalah kurangnya kesadaran karyawan akan pentingnya program tersebut dan banyaknya aktifitas yang menggunakan air. 3) Penggunaan bahan-bahan ramah lingkungan dan daur ulang: (a) Susahnya mendapatkan bahan-bahan yang ramah lingkungan dan daur ulang

sehingga harus membeli dalam jumlah besar; (b) Sulitnya mencari supplier yang di ajak bekerjasama dan sudah tersertifikasi sehingga dalam pengawasan dapat berjalan lancar

Kendala dalam penerapan *green food 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, memberikan keterangan khusus pada menu kendala yang di dapat adalah kurang efisiensinya menu tersebut karena banyaknya icon-icon yang terdapat didalamnya sehingga harus dibikin sedemikian rupa agar tetap kelihatan menarik untuk di sajikan ke para pelanggan.

5.2 Saran

Berdasarkan kendala-kendala yang dihadapi oleh Kayuputi Restaurant maka dapat disarankan: agar pihak manajemen selalu melakukan pembinaan dan sosialisasi agar kesadaran untuk menghemat energi meningkat, dan pendaan ditingkatkan untuk memaksimalkan penerapan *green action*. Untuk *green food* disarankan agar memaksimalkan penggunaan bahan dan peralatan ramah lingkungan dan bahan-bahan musiman.

Bagi peneliti yang tertarik untuk meneliti tentang restaurant maka perlu dilakukan penelitian tentang standar green restaurant berrbasis kearifan local dengan menambahkan hal-hal seperti:

1. Tap air otomatis, sehingga memudahkan dalamperasional dan menghemat penggunaan air tersebut

2. Consul baru untuk Gas di stove agar mengurangi resiko-resiko yang mungkin terjadi
3. New combination oven dengan low watt energy, sehingga bias memaksimalkan serta menghemat energy yang dibutuhkan

DAFTAR PUSTAKA

- Alkhajar, Eka Nada Shofa, dan Luthfia, Agusniar Rizka, 2020. *Daur Ulang Sampah Plastik Sebagai Mitigasi Perubahan Iklim*, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Dutta, Kirti, dan Umashankar, Venkatesh, 2008. *A Comparative Study of Consumers' Green Practice Orientation in India and the United States, A Study from the Restaurant Industry*. India: Journal of Foodservice Business Research.
- Endah Purnamasari, Puji, Djakfar, Muhammad, 2019. *Religiusitas Lingkungan dan Pembelian Green Product pada Konsumen Generasi Z*, Fakultas Teknologi Pertanian, Malang: Universitas Brawijaya.
- Eunhye, Park, dan Bongsug, Chae, 2020. *The effects of green restaurant attributes on customer satisfaction using the structural topic model on online customer reviews*. Sustainability: 12(7), 2843.
- Hafeez, Uzma Abdul, & Akbar, Waqar, 2015. *Impact of training on employee's performance, evidence from pharmaceutical companies*, Karachi: Business Management and Strategy.
- Khoriah, Siti, dan Toro, Muh Juan Suam, 2014. *Faktor –faktor yang Mempengaruhi Ketersediaan Membeli produk Hijau*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Lee, Jae Myong, dan Olds, David, 2019. *Managerial Attitudes towards Green Practices in Educational Restaurant Operations, An Importance-Performance Analysis*, Journal of Hospitality and Tourism Education, Doi: 10.1080.
- Marsum W. A., dan Siti Fauziah. 2016. *Professional Waiter*. Yogyakarta. Andi.
- Namkung, Young and Jang, SooCheong (Shawn), 2014. *Are Consumers Willing to Pay More for Green Practices at Restaurants*, Journal of Hospitality & Tourism Research, USA: Pardue University?
- Purwaningrum, Pramiati, 2016. *Upaya Mengurangi Timbulan Sampah Plastik di Lingkungan*, Jurusan Teknik Lingkungan, FALTL, Jakarta: Universitas Trisakti.
- Robin Cao Yang Partlow Charles, DiPietro, 2013. *Green Practices in Upscale Foodservice Operations*, Emerald Group: International Journal of Contemporary Hospitality Management.
- Shaputra, Lyndon, 2013. *Pengantar Kebutuhan Dasar Manusia*, Jakarta: Binarupa Aksara.
- Sugiyono, 2010, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Suharsimi, Arikunto, 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Edisi Revisi, Jakarta: PT Rineka Cipta
- Suharsimi, Arikunto, 2017. *Prosedur Penelitian*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Van Eekhout, Lennart, 2011. *Social Media: driver for sustainable food consumption? Stimulating sustainable consumption patterns through Social Media*, Wageningen: Wageningen University.
- Vianney Tannur, Clarentia, 2020. *Perilaku Masyarakat Indonesia Mendukung Green Practice di Hotel, Analisa Theory of Planed Behavior Model*, Program Manajemen Perhotelan, Program Studi Manajemen, Surabaya: Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra.
- Walker, J. R. (2021). *The restaurant: from concept to operation*. John Wiley & Sons.
- Wang, R. (2012). *Investigations of Important and Effective Effects of Green Practices in Restaurants*. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 40, 94–98. doi:10.1016/j.sbspro.2012.03.166