

**IMPLEMENTASI *GREEN FOOD AND BEVERAGES SERVICE* PADA  
*SUGAR SPICE RESTAURANT* DI ASTON KUTA HOTEL &  
RESIDENCE BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I MADE SUMARDIKA**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**SKRIPSI**  
**IMPLEMENTASI *GREEN FOOD AND BEVERAGES SERVICE* PADA**  
***SUGAR SPICE RESTAURANT* DI ASTON KUTA HOTEL &**  
**RESIDENCE BALI**

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan S1 Terapan  
Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh:**

**I MADE SUMARDIKA**  
**2115854001**

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

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I MADE SUMARDIKA

NIM 2115854001

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul: “Implementasi *Green food and beverages Service* Pada *Sugar spice restaurant* Di Aston Kuta Hotel & Residence Bali” benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 16 Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



**I MADE SUMARDIKA**

# **SKRIPSI**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan  
Pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I MADE SUMARDIKA**

**NIM. 2115854001**

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

2022

**SKRIPSI**

**IMPLEMENTASI *GREEN FOOD AND BEVERAGES SERVICE* PADA  
*SUGAR SPICE RESTAURANT* DI ASTON KUTA HOTEL &  
RESIDENCE BALI**

Telah Disetujui Dan Diterima Dengan Baik Oleh:

**Dosen Pembimbing I**



**Ni Luh Eka Armoni, E., M.Par**

**NIP 196310261989102001**

**Dosen Pembimbing II**



**Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H**

**NIP 197203042005012001**

**Mengetahui**  
**Ketus Jurusan Pariwisata**



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D**  
**NIP.196312291990102001**

**IMPLEMENTASI *GREEN FOOD AND BEVERAGES SERVICE* PADA  
*SUGAR SPICE RESTAURANT* DI ASTON KUTA HOTEL &  
RESIDENCE BALI**

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Pada:

Hari Selasa, Tanggal 9, Bulan Agustus, Tahun 2022

PENGUJI

KETUA :



Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M. Par.  
NIP. 196405251990032001

Anggota :



Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti  
NIP. 196405011990112001



Ni Luh Eka Armoni, E.,M.Par  
NIP 196310261989102001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), yang telah memberi kesempatan bagi penulis untuk menyelesaikan dan menyusun skripsi yang berjudul **“Implementasi *Green food and beverages Service Pada Sugar spice restaurant Di Aston Kuta Hotel & Residence Bali*”** yang dapat diselesaikan secara tepat waktu.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan pada Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, ucapan terimakasih ini penulis sampaikan 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. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan masukan kepada penulis.
4. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan panduan dalam menyelesaikan proposal penelitian ini.

5. Ni Ketut Bagiastuti, S.H.,M.H. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan panduan penulisan kepada penulis selama proses pengerjaan proposal penelitian ini.
6. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak pengetahuan selama perkuliahan.
7. Seluruh staff Hotel Kuta and Residence dan terkhusus Bapak I Ketut Arsa Nuaba dan Ibu Dewi yang telah memberikan kesempatan serta wawasan mengenai perhotelan yang sangat berarti dalam penulisan ini.
8. Ibu Sri Agustini selaku istri penulis, anak - anak Ekky - Charma & Komang Ashvin yang terkasih, dan seluruh keluarga besar yang tidak henti-hentinya memberikan motivasi, dukungan serta doa selama di bangku perkuliahan, sehingga penulis bisa menjadi seperti sekarang. Teman-teman angkatan 2021 yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang selalu menemani penulis serta memberikan semangat dan dorongan selama perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Akhir kata penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat untuk semua pihak dan penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun untuk menyempurnakan penelitian ini sehingga dapat dipergunakan sebagai acuan dalam penelitian suatu implementasi media pemasaran.

Badung, Juli 2022

Penulis



I MADE SUMARDIKA

NIM. 2115854001

### **ABSTRACT**

*This study aims to (1) determine the green food and beverage model at the Sugar spice restaurant at Aston Kuta Hotel & Residence and (2) to determine the implementation of green food and beverages at the sugar spice Aston Kuta Hotel & Residence during the covid- 19 pandemic. Research method This research is a type of qualitative research, with data collection techniques using observation, interviews and literature study. Using a research instrument, namely interview guidelines. The data were analyzed with qualitative descriptive analysis techniques, through the stages of data collection, data reduction, data display and verification and confirmation of conclusions. The results show that (1) the green food and beverages model has not run optimally because there is no separate green food and beverages model made for sugar spice restaurants so that it only uses the usual service flow, the other thing is that it is true that the management has provided and instilling a commitment to the green food and beverage concept to employees so that employees can apply it directly, especially in terms of maintaining organic and non-organic products in addition to upholding the use value of goods that can be reused, recycled, and reduced in the restaurant area. (2) Regarding the implementation of green food and beverages at the sugar spice restaurant Aston Kuta & Residence during the pandemic, it can be seen from the existing green concept where the sugar spice restaurant has implemented the concept of green food, green action and green donation even though in the past. During this pandemic, several programs from the green donation concept are currently still being abolished due to the COVID-19 pandemic. The implementation of the program is also appreciated by guests who enjoy and participate in using the results of the program as seen from several positive reviews about this program so it is very good to continue to be implemented and implemented further. Thus, the implementation of green food and beverage can practically be said to run optimally. Especially for the hotel business in protecting the earth. The implementation of green food and beverages in sugar spice restaurants is also going well in accordance with applicable and established procedures, so that it has good benefits and positive impacts for restaurant employees and for the hotel as a whole.*

*Keywords: Green Hotel, Green food, Food and Beverages Service*

I MADE SUMARDIKA

NIM. 2115854001

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui model *green food and beverage* pada *Sugar spice restaurant* di Aston Kuta Hotel & Residence dan (2) Untuk mengetahui implementasi *green food and beverages* di *sugar spice Aston Kuta Hotel & Residence* di masa pandemi covid-19. Metode penelitian Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif, dengan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan studi pustaka. Menggunakan instrumen penelitian yaitu pedoman wawancara. Data dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kualitatif, melalui tahapan pengumpulan data, reduksi data, display data dan verifikasi dan penegasan simpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk (1) model *green food and beverages* belum berjalan dengan memaksimalkan dikarenakan belum ada model *green food and beverages* tersendiri yang dibuat untuk *sugar spice restaurant* sehingga hanya menggunakan alur pelayanan seperti biasa, hal lainnya adalah benar adanya bahwa pihak manajemen telah memberikan dan menanamkan komitmen mengenai konsep *green food and beverage* tersebut kepada karyawan sehingga karyawan dapat menerapkan secara langsung terutama dalam hal mempertahankan produk-produk organik dan anorganik selain itu menjunjung tinggi nilai guna barang yang dapat di *reuse, recycle, dan reduce* pada area restaurant.

(2) mengenai implementasi *green food and beverages* pada *sugar spice restaurant Aston Kuta & Residence* di masa pandemi telah berjalan dengan baik dapat dilihat dari konsep green yang ada dimana pihak *sugar spice restaurant* telah mengimplementasikan konsep green food, green action maupun green donation meskipun di masa pandemi ini beberapa program dari konsep green donation saat ini masih ditiadakan dengan alasan pandemi covid-19. Implementasi program tersebut juga diapresiasi oleh tamu yang menikmati dan turut menggunakan hasil dari program tersebut dilihat dari beberapa ulasan positif mengenai program ini sehingga sangat baik untuk tetap diterapkan dan diimplementasikan secara lebih lanjut. Dengan demikian implementasi *green food and beverage* tersebut secara praktis dapat dikatakan berjalan dengan maksimal. Terutama bagi bisnis hotel dalam melindungi bumi Implementasi *green food and beverages* pada restaurant *sugar spice* juga berjalan dengan baik sesuai dengan prosedur yang berlaku dan ditetapkan, sehingga memiliki manfaat yang baik dan dampak yang positif bagi karyawan restaurant maupun bagi hotel secara menyeluruh.

Kata Kunci: Hotel Hijau, Makanan Hijau, Layanan Makanan dan Minuman

## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
<b>COVER</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN ORISINAL SKRIPSI</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.2.1 Bagaimana Model <i>Green food and beverages</i> Pada <i>Sugar spice restaurant</i> Di Aston Kuta Hotel & Residence?	7
1.2.2 Bagaimana Implementasi <i>Green food and beverages</i> Di <i>Sugar Spice Aston Kuta Hotel</i>	

<i>&amp; Residence Di Masa Pandemi Covid-19?</i>	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
<i>1.3.1 Untuk Model Green food and beverages Pada Sugar Spice Restaurant Di Aston Kuta Hotel &amp; Residence</i>	7
<i>1.3.2 Untuk Mengetahui Implementasi Green food and beverages Di Sugar Spice Aston Kuta Hotel &amp; Residence Di Masa Pandemi Covid-19</i>	7
1.4 Manfaat Penelitian	8
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	<b>9</b>
2.1 Landasan teori	9
2.1.1 Implementasi	9
2.1.2 Hotel	11
2.1.3 <i>Green Hotel</i>	11
2.1.4 <i>Green Practice</i>	14
2.1.5 <i>New Normal</i>	17
2.1.6 <i>Food And Beverages Department</i>	22
2.1.7 <i>Food and Beverages Service</i>	23
2.1.8 Model <i>Green Practice</i> pada <i>Restaurant</i>	24
2.1 Penelitian Hasil Sebelumnya	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>30</b>
3.1 Lokasi Penelitian	30
3.2 Objek Penelitian	30

3.3 Identifikasi Variabel	30
3.4 Definisi Operasional Variabel	31
3.5 Jenis dan Sumber Data	33
3.6 Informan	34
3.7 Metode Pengumpulan Data	35
3.8 Teknik Analisis Data	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>38</b>
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	38
4.1.1 Sejarah Royal Kamuela Villas & Suite	38
4.1.2 Fasilitas Royal Kamuela Villas & Suite	39
4.1.3 Struktur Organisasi Royal Kamuela Villas & Suite	36
4.1.4 Penyajian Data	64
4.2 Hasil Penelitian	66
4.2.1 Model <i>Green food and beverages</i> Pada <i>Sugar spice restaurant</i> Di Aston Kuta Hotel & Residence	66
4.2.2 Implementasi <i>Green food and beverages</i> Pada <i>Sugar spice restaurant</i> Aston Kuta Hotel & Residence Di Masa Pandemi Covid-19	74
4.3 Pembahasan	82
4.2.1 Model <i>Green food and beverages</i> Pada <i>Sugar spice restaurant</i> Di Aston Kuta Hotel & Residence	82
4.2.2 Implementasi <i>Green food and beverages</i> Pada <i>Sugar spice restaurant</i> Aston Kuta Hotel & Residence Di Masa Pandemi Covid-19	84

<b>BAB V PENUTUP</b>	<b>86</b>
5.1 Simpulan	86
5.2 Saran	87

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

No. Tabel	Halaman
<b>Tabel 3.1</b> Definisi Operasional variabel	32
<b>Tabel 4.2</b> Jumlah Karyawan <i>Food and beverage service</i> Department Aston Kuta Hotel & Residence	76

## DAFTAR GAMBAR

<b>No. Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Model Green Practice Pada Restaurant	25
Gambar 3.2 Model Analisis Data Interaktif Miles dan Huberman (1994)	36
Gambar 4.3 Struktur Organisasi Aston Kuta Hotel and Residence	46
Gambar 4.4 Proses Flow Makanan	69
Gambar 4.5 Contoh Green Product yang diberikan Oleh <i>Sugar spice restaurant</i>	71
Gambar 4.6 Model Green Practice Pada Restoran	73
Gambar 4.7 Contoh Green Product Kemasan yang diberikam Oleh <i>Sugar spice restaurant</i>	75
Gambar 4.8 Contoh Green Product sticker yang digunakan Oleh <i>Sugar spice restaurant</i>	76
Gambar 4.9 Contoh Green Donation yang diberikan Oleh <i>Sugar spice restaurant</i>	77
Gambar 4.10 Contoh Ulasan yang diberikan Oleh Sugar spice restaurant	79
Gambar 4.11 Alur Pelayanan Makanan dan Minuman di Restaurant	80
Gambar 4.12 Model Green Practice Pada Restoran	83



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>No.</b>	<b>Lampiran</b>
Lampiran 1	: Pedoman Wawancara
Lampiran 2	: Dokumentasi Wawancara
Lampiran 3	: Dokumentasi Area Dan Product <i>Sugarspice restaurant</i> Aston Kuta and Residence Bali

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata di dunia sedang dihadapkan oleh wabah virus Covid-19 yang muncul sejak akhir tahun 2019 lalu tidak hanya pariwisata di dunia melainkan pariwisata yang ada di Indonesia juga ikut terkena dampak. Beberapa destinasi wisata seperti Bali, Yogyakarta, dan Lombok mengalami penurunan pengunjung yang cukup drastic, terkhusus Pulau Bali sendiri adalah salah satu destinasi yang paling terkena akan dampaknya.

Pemulihan pariwisata Indonesia khususnya pariwisata Bali pemerintah telah mengeluarkan beberapa langkah kebijakan. Pada tanggal 29 Mei 2020, Kementerian PPN/Bappenas merumuskan Protokol Masyarakat Produktif dan Aman Covid-19 menuju normal baru (*New Normal*), yaitu hidup berdampingan dengan Covid-19. Pada *New normal* terdapat protokol kesehatan Covid-19 yang harus diterapkan secara ketat. Manajemen dan pihak berwenang di tempat ramai harus memastikan fasilitas mencuci tangan memadai, meminimalkan interaksi fisik (*physical distancing*), menghindari kerumunan, pelaporan kasus secara mandiri, serta kontrol sosial. Upaya Yang dilakukan oleh Dinas Pariwisata Provinsi Bali yaitu mengundang para *influencer* untuk mempromosikan destinasi wisata yang ada di Bali dengan bertepatan *#WeLoveBali*.

Adanya program #WeLoveBali ini Dinas Pariwisata Provinsi Bali mengadakan kerja sama dengan pihak – pihak yang berkecimpung di bidang pariwisata seperti pengelola destinasi wisata, restaurant, dan hotel pada program ini juga juga mengusung ide dengan menerapkan ramah lingkungan pada setiap destinasi maupun setiap hotel dan restaurant terutama pada masa pandemi seperti ini. Salah satunya adalah Hotel dimana Hotel adalah Menurut Widanaputra (2009:16) definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap.

Perubahan era industri baru yang menuntut peran industri dalam menjaga lingkungan dengan mengurangi limbah dan polusi terutama pada masa pandemi, menyebabkan timbulnya *green supply chain Management* dalam penerapan strategi rantai pasok. *Green supply chain management* mengharuskan kegiatan-kegiatan industri untuk meningkatkan keseimbangan antara kinerja marketing dengan isu lingkungan yang melahirkan isu baru seperti penghematan penggunaan energi, dan pengurangan polusi dalam usaha peningkatan strategi kompetitif. Perusahaan merasakan perlunya memperbaiki jaringan kerja atau meningkatkan *supply chain* untuk reduksi limbah dan efisiensi operasi termasuk pada *delivery* produk dan jasa. Berdasarkan hal tersebut, maka tujuan dari *green supply chain* adalah untuk

mempertimbangkan pengaruh lingkungan dari semua produk dan proses, termasuk pengaruh lingkungan yang berasal dari barang/produk dan proses mulai dari bahan baku sampai dengan produk jadi, dan final disposal produk tersebut.

Menurut Dheeraj (2012), GSCM merupakan sebuah inovasi dalam penerapan strategi rantai pasok yang didasarkan dalam konteks lingkungan yang mencakup aktivitas-aktivitas seperti reduksi, *recycle*, *reuse* dan substitusi material. Toke (2010) menjelaskan bahwa konsep GSCM merupakan pengintegrasian perspektif lingkungan ke dalam manajemen rantai pasok mencakup desain produk, pemilihan dan seleksi sumber bahan baku, proses manufaktur, pengiriman produk akhir kepada konsumen serta pengelolaan produk setelah habis masa pakainya. Sehingga dapat disimpulkan konsep dari GSCM ini didasarkan pada perspektif lingkungan, yaitu bagaimana mengurangi limbah dan dampak lingkungan yang diakibatkan oleh kegiatan rantai pasok perusahaan industri.

Hal ini merupakan aspek non finansial jangka panjang penting terkait dengan lingkungan yang harus diperhatikan oleh perusahaan dalam menjaga hubungan baik demi keberlanjutan kegiatan rantai pasoknya di masa yang akan datang.

*Green Operational* adalah kegiatan operasional yang menerapkan berbagai macam program ramah lingkungan, seperti hemat air dan energi, mempunyai kebijakan pembelian yang ramah lingkungan, serta mengurangi pembuangan emisi atau limbah untuk melindungi lingkungan dan mengurangi biaya operasional.

Ada enam aspek yang disetujui sebagai ASEAN Tourism Standards (ATS):

1. *Green Hotel* (hotel ramah lingkungan).
2. *Food and beverage service* (pelayanan makanan dan minuman).
3. *Public Restroom* (toilet umum).
4. *Home stay*.
5. *Ecotourism*.
6. *Tourism Heritage* (pariwisata cagar budaya).

Green Hotel, menurut ASEAN Tourism Standar adalah hotel yang ramah lingkungan dan mempraktikkan penghematan energi. ASEAN *Green Hotel Standard* (AGHS) menjabarkan apa kriteria dari *Green Hotel* dan syarat-syarat untuk mencapai kriteria tersebut. Hotel diberi panduan yang detail akan praktek hijau yang harus dilakukan.

Sebuah hotel dikatakan sebagai *Green Hotel* jika memenuhi kriteria berikut:

1. Kebijakan dan praktek lingkungan dalam operasional hotel.
2. Penggunaan *green products*.
3. Bekerja sama dengan organisasi dan masyarakat lokal.
4. Pengembangan *human resources*.
5. Pengelolaan limbah padat.
6. Efisiensi energi. Efisiensi air.
7. Pengelolaan kualitas udara (*indoor* dan *outdoor*)
8. Kontrol polusi suara.
9. Pengelolaan dan perawatan limbah air.

#### 10. Pengelolaan zat beracun dan kimia.

Hotel yang melaksanakan prinsip AGHS, nantinya akan diberi penghargaan *Green Hotel Award* oleh Kementerian Pariwisata, dimana penghargaan ini ada dua level, yang pertama untuk tingkat Indonesia saja, *Indonesia Green Hotel Award*, dan untuk tingkat ASEAN adalah *ASEAN Green Hotel Award*. Penghargaan ini dilakukan pertama kali pada tahun 2008, dan diberikan setiap dua tahun sekali. Dengan adanya penghargaan ini diharapkan, akan ada lebih banyak *Green Hotel* di Indonesia.

Sebagai gambaran, berdasarkan data Badan Pusat Statistik, jumlah hotel di Indonesia pada tahun 2015 adalah 12.508 yang terdiri dari hotel berbintang 2.197 dan hotel non-bintang 10.311. Kementerian Pariwisata memberi 20 hotel *Indonesia Green Hotel Award* pada tahun 2015. Dari 20 hotel tersebut, 10 hotel terbaik dipilih untuk mewakili Indonesia ke tingkat ASEAN. Hotel-hotel yang bisa mendapatkan penghargaan *Green Hotel*, patut merasa bangga dan berani mengomunikasikan pencapaiannya.

*Green Hotel* membawa kebaikan terhadap keberlanjutan bisnis hotel, karena dampak akibat bisnisnya dikelola dengan baik, selalu melibatkan masyarakat lokal, melindungi para tamu dari paparan bahan kimia yang berlebihan dan mengembangkan keterampilan karyawannya. Hotel-hotel ini tidak perlu direpotkan dengan adanya *business disruption* akibat demonstrasi yang dilakukan masyarakat karena sumber air mereka mengering atau terpapar limbah hotel, hotel harus ditutup karena tidak memenuhi persyaratan AMDAL, hotel harus membayar kompensasi

kepada masyarakat karena polusi suara mesin diesalnya dan dampak negatif yang lainnya.

Berkat dukungan yang diterima dari tamu, masyarakat dan pemilik hotel, *Green Hotel* idealnya bisa lebih maju dibandingkan hotel biasa karena memiliki faktor pembeda dan keunikan dibandingkan hotel-hotel lain di Indonesia. Sehingga dapat dikatakan bahwa *Green Hotel* itu adalah bentuk dari CSR di industri perhotelan. Pelaksanaannya pun sudah harus dilakukan sejak fase pembangunan hotel, bukan sesudah hotel dibangun.

Salah satu hotel yang juga telah menerapkan green hotel tersebut dengan memenuhi syarat yang telah ditetapkan yaitu Aston Kuta Hotel and Residence Bali yang mana hotel tersebut juga merupakan salah satu partner dari Dinas Pariwisata Provinsi Bali yang telah menerapkan terlebih dahulu mengenai green hotel, Aston Kuta Hotel and Residence merupakan hotel bintang 4 yang berlokasi di Jalan Wana Segara no 2-5, Tuban, Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Dimana Archipelago selaku *operate* Hotel Aston Kuta and Residence Bali memang memiliki visi misi keberlanjutan terhadap lingkungan dan menerapkan kebijakan tersendiri yang dimulai dari masing-masing property seperti. Aston Kuta Hotel and Residence yang turut menerapkan diantaranya Pengurangan plastik, Konservasi air, Produk pembersih berkelanjutan, Hemat energi, serta Daur ulang dan pengurangan limbah

Terutama pada masa pandemi saat ini ramah lingkungan sangatlah baik bagi bisnis hotel, sehingga saat ini Aston Kuta Hotel and Residence merupakan salah satu

hotel yang menerapkan *Green Hotel* yang ada di Bali. Penerapan *green hotel* ini berlaku bagi semua departemen yang ada di hotel salah satunya adalah *food and beverage department* terkhusus pada *food and beverage service* dimana pada departemen ini terdapat limbah- limbah yang berasal dari restaurant sehingga penulis tertarik ingin melihat bagaimana model *green food and beverage* khususnya pada *Sugar spice restaurant* serta bagaimana implementasi yang telah dilakukan di Aston Kuta Hotel and Residence untuk itu penulis mengangkat judul “IMPLEMENTASI *GREEN FOOD AND BEVERAGES SERVICE* PADA *SUGAR SPICE RESTAURANT* DI ASTON KUTA HOTEL & RESIDENCE BALI”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, masalah yang akan dibahas pada penelitian ini sebagai berikut :

- 1.2.1 Bagaimanakah model *green food and beverages* pada *Sugar spice restaurant* di Aston Kuta Hotel & Residence?
- 1.2.2 Bagaimana implementasi *green food and beverages* pada *Sugar spice restaurant* Aston Kuta Hotel & Residence di masa pandemi covid-19

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1.3.1 Untuk mengetahui model *green food and beverages* pada *Sugar spice restaurant* Aston Kuta Hotel & Residence.
- 1.3.2 Untuk mengetahui implementasi *green food and beverages* di *sugar spice* Aston Kuta



Hotel & Residence di masa pandemi covid-19.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun beberapa manfaat yang didapatkan dari penelitian ini sebagai berikut:

##### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan ilmu dan wawasan terkait serta mampu menjadi bahan bacaan terutama mengenai *green food and beverages* pada sebuah restoran hotel khususnya.

##### 2. Manfaat Praktis

###### a. Bagi Mahasiswa

Dapat mengembangkan kreatifitas dan ide yang dimiliki mahasiswa. Hasil kajian ini dapat dijadikan acuan dalam menambah dan memperluas wawasan bagi mahasiswa dalam mengidentifikasi suatu masalah yang sedang terjadi.

###### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dapat menambah bahan bacaan dan informasi bagi para peneliti selanjutnya yang akan menganalisis masalah yang serupa dengan tujuan memperbaiki dan menyempurnakan kelemahan dalam penelitian yang sudah ada.

###### c. Bagi Perusahaan

Dapat menjadi masukan dan pertimbangan dalam mengimplementasikan dan terus mempertahankan keberlanjutan *green food and beverages* pada sebuah restoran.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

1. Berdasarkan hasil pembahasan mengenai model *green food and beverages* pada *sugar spice restaurant* di *aston kuta hotel & residence* yaitu pihak manajemen terutama pihak *food and beverage department* memiliki model *green food* secara khusus dan spesifik pada alur diagram proses pelayanan makanan saja. Hal lainnya adalah untuk konsep *green* pada karyawan *sugar spice* hanya diberikan edukasi, pemahaman diawal dan penanaman komitmen sehingga tindakan yang dilakukan tetap mencerminkan konsep *green food and beverage* terkhusus dengan menyediakan produk-produk yang ramah lingkungan, serta menerapkan pengurangan penggunaan air, energy dan pengelolaan limbah pada restoran *sugar spice* sendiri. Pihak manajemen juga mendorong keberhasilan *green food and beverages* tersebut dengan menyediakan alat dan kelengkapan peralatan makan minum yang menggunakan nilai *reuse*, *reduce*, dan *recycle*.
2. Berdasarkan hasil pembahasan mengenai implementasi *green food and beverages* pada *sugar spice restaurant* *aston kuta hotel & Residence* sudah berjalan dengan sangat baik.

## 5.2 Saran

1. Pihak manajemen memiliki model *green food and beverages* pada restaurant sugar spice secara spesifik dan khusus pada pihak manajemen terutama pada pihak Food and Beverage Department mengenai konsep green tersebut dan menempelkan ke papan pengumuman karyawan restaurant sugar spice, sehingga nantinya karyawan akan mengingat model tersebut dan terus menerapkan dalam melakukan tugas dan tanggung jawabnya.
2. Pada masa *pandemi* covid-19 implementasi yang dilakukan oleh karyawan *sugar spice restaurant* sudah berjalan dengan baik, namun disarankan untuk terus mempertahankan kinerja karyawan dan mempertahankan komitmen yang dibangun di awal, selain itu terkait dengan implementasi tersebut juga diharapkan kepada department lainnya untuk menjadikan contoh agar tetap menerapkan program green dalam melindungi bumi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Albertus Adit. (2021). *Ini Padanan Kata “New Normal” dari Badan Bahasa Kemendikbud*. Kompas.Com. <https://edukasi.kompas.com/read/2020/05/26/152138171/ini-padanan-kata-new-normal-dari-badan-bahasa-kemendikbud>
- Anggita.D, Wardhani.A, Danusastro.Y. *Penilaian Aspek Green Hotel Kelas Menengah*. MODUL vol 16 No.1 (2016).
- Bungin, Burhan. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta
- Cohen, L., Manion, L., & Morrison, K. (2011). *Research methods in education* (7th ed.). London: Routledge.
- Creswell, J.W. (2012). *Educational research: Planning, conducting, and evaluating quantitative and qualitative research* (4th ed.). Boston, MA: Pearson.
- Chan, J.K. *Building Sustainable Tourism Destination And Developing Responsible Tourism: Conceptual Framework, Key Issues And Challenges*. *Tour. Dev. J. Int. Res. J.* 2010, 8, 24–32.
- Dandy Bay Bramasta, 2020. "Mengenal Apa Itu New Normal Di Tengah Pandemi Corona..." <https://www.kompas.com/tren/read/2020/05/20/063100865/mengenal-apa-itu-new-normal-di-tengah-pandemi-corona>.
- Fadjarwati & N. R. Nurzakiah, 2021. *Pemeliharaan Ramah Lingkungan Hotel Mandalawangi Tasikmalaya Berbasis ASEAN Green hotel Standard*. *Jurnal Pengelolaan Lingkungan Bekelanjutan*. Volume 5 (1). 619-630.
- Erlangga, Tresna Firman & Fitri Rahmafitria. 2016. *ANALISIS PERBANDINGAN TAMU MANCANEGARA DENGAN TAMU NUSANTARA TERHADAP HOTEL YANG BERKONSEP GREEN HOTEL DI KOTA BANDUNG*. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure* Vol.13, No. 2. 103-118
- Hasan, Ahmed, Thowayeb, Dkk. 2020. "A Description Of *Green hotel* Practices And Their Role In Achieving Sustainable Development". *Jurnal Sustainability/MDPI*.
- Kemenpar. (2013). *Green Hotel Award Menjadi Nilai Tambah Standar Pelayanan Hotel* [Press release]. Retrieved from <http://kemenpar.go.id/asp/detil.asp?c=16&id=650> *Kemenkes RI, 2020 "Corona Virus"*.

- <https://www.kemkes.go.id/folder/view/full-content/structure-faq.html>.  
Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia, 2018  
"INDONESIA,,<https://kemlu.go.id/canberra/id/read/indonesia/2186/etc->.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020. "COVID-19",  
<http://www.padk.kemkes.go.id/article/read/2020/04/23/21/hindari-lansia-dari-covid-19.html>.
- Lawson, F. (1976). Hotel, Motel, and Condominiums Architectural.
- Mbulu, Yustisia Pasfatima dan I Made Adhi Gunadi,(2018). Green Hotel and Its Implementation in Indonesia (Case Study: Aston Hotel & Resort Bogor, Neo Hotel, and Fave Hotel). Advances in Economics, Business and Management Research (AEBMR), volume 52, 312-22.
- Moleong, Lexy J. (2007) Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung:Penerbit PTRemaja Rosdakarya.
- Moeleng, Lexy J. (2004).Metode Penelitian Kualitatif. Bandung. PT. RemajaRosdakarya.
- Nuruddin, Putu Eka Wirawan, Sri Pujiastuti Dan Ni Nyoman Sri Astuti. 2020. Strategi Bertahan Hotel Di Bali Saat Pandemi Covid-19. Jurnal Kajian Bali,Teks Dan Tradisi Bali. Volume 10(2). 579-602.
- Ntos, A. (2012). ASEAN Green hotel Standard.
- Panduan Dan Pedoman Pelaksanaan Green hotel Di Indonesia.Kementerian Pariwisata Republik Indonesia (2015-2016).
- National Greenhotel Award2013 .<https://blog.gbcindonesia.org/penyelenggara-national-green-hotel-award-2103.html>.
- Purvis, B.; Mao, Y.; Robinson, D. Three Pillars Of Sustainability: In Search Of ConceptualOrigins. Sustain. Sci. 2018, 14, 681–695.
- Tan, B.C., & Yeap, P.F. (2012). What Drives Green Restaurant Patronage Intention? International Journal Of Business And Management, 10, 215- 223Riense,Usman, dan Abdi ,2012. Metode Penelitian Sosial dan Ekonomi. Penerbit: Alfabeta, Bandung.
- Sri, E. (1996). Definisi Hotel. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Sugiono, 2013, Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). Penerbit : Alfabeta,

- BandungSedarmayanti, Sastrayuda G.S & Afriza Lia. 2018. *Pembangunan & PengembanganPariwisata*. Bandung: Refika
- Sinangjoyo, Nikasius Jonet. 2013. Green hotel Sebagai Daya Saing Suatu Destinasi(Studi Kasus Pada Industri Hotel BERBINTANG DI Wilayah Yogyakarta).*Jurnal Nasional Pariwisata* Volume 5 (2).83-93.
- Sulastiyono, Agus. 2007. “Teknik Dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel”.Bandung: Alfabeta.
- Suryabrata, Sumadi. 2008. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Sugiyono.2017. “Metode Penelitian Bisnis Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif,Kombinasi, Dan R&D”.Bandung: Alfabeta.
- Suyoto, B. (2008). *Fenomena Gerakan Mengelola Sampah*. Jakarta: PT PrimaInfosarana Media.
- United Nations World Commission On Environment And Development (WCED). *Our Common Future Report*; Oxford University Press: Oxford, UK, 1987.
- UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 10 TAHUN 2009TENTANG KEPARIWISATAAN.
- Valentin, A.; Spangenberg, J.H. A Guide To Community Sustainability Indicators.*Environ. Impactassess. Rev.* 2000, 20, 381–392
- Wirya, I. M. S., & Widiantara, I. G. A. B. (2017). *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata Teknologi*. 9(1).
- World Tourism Organization. *Making Tourism More Sustainable—A Guide For Policy Makers*. Available Online:Ttps://Www.E-Unwto.Org/Action/Showbook?Doi=10.18111/9789284408214 Yuniati, Nining, (2021). Green Hotel Concept and Practices in Indonesia. *E-Journal of Tourism* Vol.8. No.2. (2021): 184-196. Manajemen Aston Kuta and Residence Bali, 2022