

Penerapan Konsep Green Restaurant di Fave Hotel Mataram

Beni Dikara ^{1*}, I Ketut Suarta ², Ni Ketut Bagiastuti ³

¹ Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

² Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

³ Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

*Corresponding Author: benidikara77@gmail.com

Abstrak: Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui Indikator konsep green restaurant apakah yang perlu diterapkan dan dipertahankan di Fave Hotel Mataram. Upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh Lime Café Restaurant antara lain mengolah limbah cair, menghemat energi listrik dan menghemat pemakaian kertas. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, dokumentasi, wawancara terstruktur, dan studi kepustakaan. Adapun teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengumpulan data, reduksi data, penarikan kesimpulan dan penyajian data. Green action yang dimaksud dalam penelitian ini adalah bahwa kegiatan operasional restoran yang dirancang dan diimplementasikan sehingga menjadi aman untuk lingkungan dan komunitas di sekitarnya. Di mana dalam kegiatan operasionalnya, green action berdasarkan pada efisiensi energi dan air dalam melakukan kegiatan operasional restorannya. Manfaat penerapan konsep green restaurant yang dilakukan oleh Lime Cafe & Restaurant adalah menjaga kelestarian lingkungan dengan melakukan pengomposan, pengelolaan limbah, serta pengurangan penggunaan bahan-bahan pembersih kimia berbahaya, efisiensi energi dan penggunaan air yang memberi kontribusi ramah lingkungan bagi masyarakat sekitar. Selain itu, konsep ini juga menghasilkan green product dari penggunaan bahan-bahan organik dalam pembuatan makanan, meningkatkan green customer behaviour melalui sosialisasi dan edukasi yang dilakukan secara aktif baik di lingkungan restoran maupun di luar restoran.

Kata Kunci: green restaurant, lingkungan, green produk

Abstract: This study aims to determine what indicators of the green restaurant concept need to be implemented and maintained at the Fave Hotel Mataram. Efforts to prevent environmental damage by Lime Café Restaurant include processing liquid waste, saving electrical energy, and saving paper usage. Data collection methods are observed, documentation, structured interviews, and literature study. The analytical techniques used in this research are data collection, data reduction, conclusion drawing, and data presentation. The green action referred to in this study is that restaurant operational activities are designed and implemented to be safe for the environment and the surrounding community. Where in its operational activities, green action is based on energy and water efficiency in carrying out restaurant operations. The benefits of implementing the green restaurant concept by Lime Cafe & Restaurant are preserving the environment by composting, managing waste, and reducing the use of hazardous chemical cleaning materials. Other benefits are efficient energy and water use and contributing to being environmentally friendly for the surrounding community. In addition, this concept also produces green products from the use of organic ingredients in food preparation, increasing green customer behavior through socialization and education that is carried out actively both in the restaurant environment and outside the restaurant.

Keywords: green restaurant, environment, green product

Informasi Artikel: Pengajuan Repository pada Oktober 2022

Pendahuluan

Globalisasi memudahkan masyarakat mendapat informasi mengenai isu-isu lingkungan seperti global warming. Kemudahan informasi yang didapat membuat masyarakat sadar akan produk yang digunakan merupakan salah satu penyumbang kerusakan lingkungan (Bagyono, 2012). Pesatnya pertumbuhan perekonomian dunia telah menyebabkan penggunaan sumber daya alam yang melebihi batas wajar sehingga terjadi perubahan pada lingkungan (Rezai, 2013). Seiring berjalannya waktu, masyarakat mulai menyadari bahwa pertumbuhan ekonomi dunia tidak hanya akan membahayakan lingkungan namun juga merugikan masyarakat. Untuk merespon hal tersebut, perusahaan dari berbagai macam sektor mencoba mengembangkan produk produk

maupun proses proses yang dapat mengurangi dampak negatif industri terhadap lingkungan (Schubert, Kandampully, Solnet, & Kralj, 2010).

Industri restoran cenderung lebih lambat dalam mengadopsi upaya-upaya ramah lingkungan bila dibanding dengan industri hotel (DiPietro, 2013). Di Indonesia telah banyak hotel yang menerapkan konsep ramah lingkungan, namun hal ini belum terjadi pada industri restoran (Leonardo, 2014). Padahal terdapat potensi pasar yang cukup besar untuk restoran menerapkan upaya ramah lingkungan. Pengelolaan restoran berkonsep lingkungan (green restaurant) menjadi salah satu trend di banyak negara. Green Restaurant adalah restoran yang dibuat atau dioperasikan dengan cara yang ramah lingkungan, dengan tujuan mengurangi dampak operasi mereka terhadap lingkungan (Arun, 2021). Hal ini dapat 3 dijelaskan dengan melihat animo masyarakat terhadap restoran yang dikelola dengan basis lingkungan. Di Indonesia sendiri, perhatian atas pengelolaan restoran yang mengusung konsep lingkungan terus berkembang. Restoran yang menjalankan upaya ramah lingkungan mengimplementasikan green practices dalam kegiatan operasionalnya (Johnson, 2009). Schubert (2008) menyebutkan dalam studinya bahwa green practices adalah upaya melestarikan dan menjaga lingkungan, serta berhubungan kuat dengan tiga dimensi yaitu: green action, green food dan green donation.

Salah satu restoran yang menerapkan green practice adalah Lime Café Restaurant yang ada di Fave Hotel Mataram (Marsum, 2005; Putri, 2021). Upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh Lime Café Restaurant antara lain mengolah limbah cair, menghemat energi listrik dan menghemat pemakaian kertas, namun upaya yang dilakukan oleh Lime Café Restaurant belum secara keseluruhan seperti yang dikemukakan oleh Schubert (2008) mengenai green practice yang ada di restoran (Markonah, 2020).

Metode

Penelitian ini berlokasi di Fave Hotel Mataram yang berlokasi di Kota Mataram, tepatnya di Jl, Langko No. 21-23, Kecamatan Selaparang, dan untuk mencapai hotel Fave Hotel Mataram dapat ditempuh dengan waktu 45 menit dari Bandara Internasional Lombok. Dimana pengambilan data dilakukan pada Food and Beverage Department di Fave Hotel Mataram. Penelitian akan dilakukan pada Bulan April Juli 2022. Objek penelitian menurut Sugiyono (2016) adalah objek yang memiliki sifat atau atribut dari orang dimana objek tersebut ada karena ditentukan oleh si peneliti. Dalam penelitian kualitatif, situasi sosial yang akan diteliti adalah sama dengan objek dalam penelitian. Objek penelitian ini difokuskan pada pelaksanaan green practice dalam penerapan green restaurant di Fave Hotel Mataram, apakah sudah sesuai dengan pedoman green restaurant dan konsep yang berkelanjutan.

Dalam penelitian ini hanya menggunakan data kualitatif berupa data berbentuk tulisan dan ditampilkan hanya berupa kalimat, dokumentasi seperti foto atau gambar, dan gerak tubuh (Sugiyono, 2016). Data kualitatif adalah data yang berbentuk kata-kata atau yang berwujud pernyataan pernyataan verbal, bukan dalam bentuk angka (Hasanah, 2017). Data kualitatif diperoleh melalui berbagai macam teknik pengumpulan data misalnya wawancara, analisis dokumen, diskusi terfokus, atau observasi yang telah dituangkan dalam catatan lapangan (Sugiyono, 2016). Dalam penelitian ini yang dinyatakan sebagai data kualitatif, yaitu data mengenai sejarah berdirinya hotel, fasilitas fasilitas yang dimiliki hotel, struktur organisasi pada Food and Beverage Service Department serta Food and Beverage Product Fave Hotel Mataram, dan SOP pelaksanaan green practice, hasil wawancara dan hasil observasi penelitian.

Hasil dan Pembahasan

Archipelago International (AI) adalah operator hotel swasta dan independen terbesar di Asia Tenggara, salah satu kawasan yang paling dinamis dan berkembang pesat untuk pariwisata domestik dan outbound yang memiliki 9 brand yang bernaung di dalamnya. Fave Hotel adalah salah satu brand dari AI yang merupakan bintang dua atau dalam kelasnya, menurut AI, adalah select service atau mandatory service bisa dilihat dari nama restaurant, beku menu design dan gambarnya di seluruh Indonesia. Brand favehotel dari AI memiliki 60 lokasi di seluruh Indonesia. Fave Hotel Mataram adalah salah satunya, yang berada di pusat kota Mataram di Jl. Langko No. 21 23 Dasan Agung Kota Mataram. Jaraknya dari bandara Internasional Zainudin Abdul Majid hanya 45 menit, selain itu hanya 10 menit dari Islamic Centre, pusat pembelanjaan Epicentrum dan area

sejarah budaya (Candi Mayura, Lingsar dan Narmada). Favehotel Mataram merupakan salah satu anak perusahaan di bawah induk management AI dan mulai beroperasi pada tanggal 20 Januari tahun 2015.

Hasil penelitian ini didapatkan dengan melakukan observasi dan mewawancarai 10 orang responden yang bekerja di Fave Hotel Mataram yaitu General Manager, Head of Department Housekeeping, Front Office, Accounting, Chef Engineering, FB Manager, Executive Chef dan 3 orang karyawan Lime Café & Resturant Fave Hotel Mataram. Selama melakukan observasi langsung terhadap Lime Café & Resturant, peneliti menemukan bahwa secara umum restoran tersebut telah menerapkan prinsip dasar green restaurant, sesuai dengan Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Penerapan prinsip dasar green restaurant (green action)

No.	Green Action
1	Mematikan lampu dan keran air yang tidak digunakan
2	Usaha pengurangan penggunaan lampu pada siang hari
3	Memeriksa penggunaan listrik air dan gas secara berkala
4	Memasang keran air otomatis
5	Memasang tanda untuk menghemat listrik dan air di sekitar area Lime Cafe
6	Penggunaan produk yang ramah lingkungan

Tabel 2. Penerapan prinsip dasar green restaurant (green food)

No.	Green Food
1	Penggunaan bahan bahan organik
2	Pemanfaatan lahan kosong untuk menanam tanaman yang dapat digunakan sebagai bumbu dapur seperti kemangi, daun pandan, daun mint serta kunyit dalam pot
3	Memberdayakan sumber daya alam atau menu yang berbahan baku lokal
4	Menjelaskan karakteristik makanan seperti makanan tersebut berbahan baku organik, rendah lemak, atau menggunakan bahan makanan yang tersedia pada musim musim tertentu saja
5	Pelayan atau pramusaji harus bisa menjelaskan dengan details mengenai details tentang menu makanan

Selain kedua penerapan prinsip dasar diatas, salah satu yang tidak kalah pentingnya adalah green donation, merupakan bagian yang sangat penting dalam konsep green restaurant, di mana restoran memiliki keikutsertaan dalam proyek proyek lingkungan seperti memberikan donasi kepada lembaga sosial yang mendukung gerakan pelestarian lingkungan ataupun mengikuti kegiatan pelestarian lingkungan, seperti penghijauan dan penanaman pohon. Selain itu, restoran juga ikut serta dalam memberikan edukasi kepada karyawan hotel atau staff berikut konsumen restoran mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan. Hasil wawancara dengan narasumber menunjukkan bahwa semua Lime Cafe & Restaurant telah menerapkan konsep green donation. Berdasarkan wawancara dengan Human Resouces Manager mangatakan dalam rangkaian ulang tahun Fave Hotel Mataram pada tanggal 20 Januari 2019 sebelum melakukan CSR bekerjasama dengan Dinas Lingkungan hidup melakukan acara reboisasi. Kecuali pada point pemberian donasi kepada lembaga sosial yang mendukung pelestarian lingkungan, Fave Hotel belum pernah mengikuti program tersebut.

Simpulan

Indikator green restaurant yang diterapkan oleh Lime Café & Restaurant dan harus dipertahankan adalah green action, green food, dan green donation. Green action efisiensi energi dan penggunaan air dengan mematikan lampu dan air apabila tidak digunakan, menggunakan Lampu LED sangat berdampak terhadap pengeluaran untuk biaya listrik dan juga akan membuat daya tahan lampu yang dipakai menjadi lebih lama, Menggunakan produk produk ramah lingkungan, melakukan daur ulang dan pengomposan dan pencegahan polusi. Green food yang perlu diterapkan dan dipertahankan dari sisi green food seperti penggunaan bahan-bahan organik disamping itu penggunaan dan menyajikan makanan dengan bahan baku lokal dan musiman.

Green donation penerapannya di Lime Café belum melakukan dan memberikan donasi kepada lembaga sosial yang mendukung gerakan pelestarian lingkungan. Namun kegiatan yang pernah dilakukan dan harus dipertahankan adalah: Kegiatan CSR bekerjasama dengan Dinas Kehutanan dan Lingkungan Hidup melakukan reboisasi; Memberikan edukasi kepada karyawan dan masyarakat mengenai green practices; Menjaga kelestarian lingkungan dan memberi kontribusi ramah lingkungan bagi 58 masyarakat sekitar.

Manfaat penerapan konsep green restaurant yang dilakukan oleh Lime Cafe & Restaurant adalah menjaga kelestarian lingkungan dengan melakukan pengomposan, pengelolaan limbah, serta pengurangan penggunaan bahan-bahan pembersih kimia berbahaya, efisiensi energi dan penggunaan air yang memberi kontribusi ramah lingkungan bagi masyarakat sekitar. Hasil ini sesuai dengan dengan hasil penelitian (Budiantoro, 2015). Selain itu, konsep ini juga menghasilkan green product dari penggunaan bahan-bahan organik dalam pembuatan makanan, meningkatkan green customer behaviour melalui sosialisasi dan edukasi yang dilakukan secara aktif baik di lingkungan restoran maupun di luar restoran. Penerapan konsep tersebut juga memberi keuntungan pada mitra lokal dengan bekerjasama dalam penyediaan bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan makanan sekaligus meningkatkan awareness restoran dan hotel terhadap pentingnya menjaga kelestarian lingkungan dan meningkatkan keunggulan kompetitif melalui penyediaan makanan berbasis organik, lokal, dan brand image sebagai restoran berkonsep green restaurant yang lebih disukai oleh masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Fave Hotel Mataram yang telah membantu dalam menyelesaikan penelitian ini.

Referensi

- Arun. T. M, Puneet. K, Alberto. F, Amandeep. D, (2021). *What motivates the adoption of green restaurant products and services? A systematic review and future research agenda*. Wiley: Business Strategy and the Environment.
- Bagyono. (2012). *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh green practice terhadap green consumer behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86-101.
- DiPietro, R. B., Gregory, S., & Jackson, A. (2013). Going green in quick-service restaurants: Customer perceptions and intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(2), 139-156.
- Hasanah, H. (2017). Teknik-teknik observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21-46.
- Johnson, R. (2009). Organizational motivations for going green for profitability versus sustainability. *Business Review*, 13(1), 22-28.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014). Eksplorasi persepsi masyarakat terhadap green practices di restoran-restoran yang ada di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 2(2), 496-515.
- Markonah, M., & Wahyuningsih, E. (2020). Kampanye go green dengan pendekatan gaya hidup di kawasan industri Cikupa Jawa Barat. *Jurnal Abdimas Perbanas*, 1(1), 11-20
- Marsum, A. W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Putri, N. P. U. (2021). Implementasi indikator keberlanjutan di Restoran Milas Vegetarian sebagai green restoran di Yogyakarta. Yogyakarta: Doctoral dissertation Universitas Gadjah Mada.
- Rezai, G., Teng, P. K., Mohamed, Z. & Shamsudin, M. N. (2013). Is it Easy to go Green? Consumer Perception and Green Concept. *American Journal of Applied Sciences*, 10(8), 793-800.
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). Exploring consumer perceptions of green restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286-300.
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants*. The Ohio State University.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.