

Implementasi Green Action dan Green Food dalam Meningkatkan Green Consumer pada Restoran Lumbung di Hotel Aston Inn Mataram

Reza Kurniawan Abka ^{1*}, Elvira Septevany ², I Putu Krisna Arta Widana 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: rezakurniawanabka@gmail.com

Abstrak: Restoran sudah menjadi kebutuhan namun tidak semua restoran sudah menerapkan green practice. Salah satu restoran yang sudah menerapkan adalah Restoran Lumbung Hotel Aston Inn Mataram. Penerapan green practice perlu dilakukan di restoran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Implementasi Green Action dan Green Food dalam meningkatkan Green Consumer pada Restoran Lumbung di Hotel Aston Inn Mataram. Penelitian ini menggunakan metode Deskriptif Kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ditemukan bahwa di Restoran Hotel Aston Inn Mataram 90% telah menerapkan green practice dan 10% belum terimplementasi. Sehingga penerapan yang belum dilakukan bisa menjadi perhatian untuk pengelola restoran Hotel Aston Inn Mataram.

Kata Kunci: implementasi, green action dan green food, green consumer, restoran, Aston Inn Mataram

Abstract: Restaurants have become a necessity but not all restaurants have implemented green practices. One of the restaurants that has been implemented is the Lumbung Hotel Aston Inn Mataram Restaurant. The application of green practice needs to be done in restaurants. This study aims to determine the Implementation of Green Action and Green Food in improving Green Consumers at the Lumbung Restaurant at the Aston Inn Mataram Hotel. This study used the Qualitative Descriptive method with interview observation and documentation. The results of the study found that in the Aston Inn Mataram Hotel Restaurant, 90% have implemented green practices and 10% have not been implemented. So that the implementation that has not been carried out can be a concern for the restaurant manager of the Aston Inn Mataram Hotel.

Keywords: implementation, green action and green food, green consumer, restaurant, Aston Inn Mataram

Informasi Artikel: Pengajuan Repository pada November 2022

Pendahuluan

Pariwisata merupakan sektor yang ikut berperan penting dalam usaha peningkatan pendapatan. Indonesia merupakan negara yang memiliki keindahan alam dan keanekaragaman budaya, sehingga perlu adanya peningkatan sektor pariwisata (Bagyono, 2012). Hal ini dikarenakan pariwisata merupakan sektor yang dianggap menguntungkan dan sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu aset yang di gunakan sebagai sumber yang menghasilkan bagi Bangsa dan Negara. Pariwisata berasal dari dua kata, yakni Pari dan Wisata. Pari dapat diartikan sebagai banyak, berkali-kali, berputar-putar atau lengkap. Sedangkan wisata dapat diartikan sebagai perjalanan atau bepergian yang dalam hal ini sinonim dengan kata "travel" dalam bahasa Inggris. Atas dasar tersebut, maka kata "Pariwisata" dapat diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali atau berputar-putar dari suatu tempat ke tempat yang lain, yang dalam bahasa Inggris disebut dengan "tour" (Yoeti, 1991). Sedangkan menurut RG. Soekadijo (1997:8), pariwisata ialah segala kegiatan dalam masyarakat yang berhubungan dengan wisatawan (Maryetti, Mahoni, 2019).

Untuk mengantisipasi *global warming* dan kondisi pandemi covid 19, saat ini beberapa hotel di Lombok sudah mengimplementasikan apa yang disebut dengan Green Practices dalam kegiatan operasionalnya sehari-hari termasuk hotel Aston Inn Mataram yang merupakan lokus dari penelitian ini. Lebih lanjut (Schubert, 2008) menyebutkan dalam penelitiannya bahwa *green practices* adalah upaya kegiatan melestarikan dan menjaga lingkungan sekitar, serta berhubungan kuat dengan tiga upaya yang disebutkan oleh GRA yaitu: *green action*, *green food* dan *green donation*. *Green action* adalah kegiatan restoran yang bertujuan untuk melindungi lingkungan maupun komunitas disekitarnya. *Green food* adalah penggunaan bahan-bahan yang berkelanjutan baik itu bahan lokal maupun bahan organik yang dimana dalam prosesnya tidak ada kegiatan yang memberikan dampak negatif pada lingkungan, dan sedangkan *green donation* merupakan partisipasi atau kegiatan sebuah restoran dalam komunitas menyumbangkan dana untuk isu lingkungan

yang disebabkan oleh kegiatan dari hotel tersebut secara umum. Hal ini diperkuat oleh pernyataan (DiPietro & Gregory, 2013) dan (Tan & Yeap, 2012) yang menyatakan bahwa saat ini belum banyak dilakukan penelitian atau riset pasar mengenai perilaku konsumen terhadap green practices dan hanya ada beberapa penelitian yang mengangkat tentang green practices di restoran dan bagaimana dampaknya terhadap kepuasan konsumen (Leonardo dkk., 2014).

Hotel Aston Inn Mataram telah mengimplementasikan CHSE terhadap karyawannya sejak 2019, hal tersebut sesuai dengan langkah-langkah yang ada di buku pedoman dan peraturan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Beberapa upaya Green practice yang sudah dilakukan atau upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh Hotel Aston Inn Mataram antara lain: mengurangi penggunaan air botol atau plastik, menghemat energi listrik dan menghemat pemakaian kertas berlebih, namun upaya tersebut belum secara keseluruhan dilaksanakan seperti yang dikemukakan oleh (Schubert, 2008).

Metode

Adapun lokasi penelitian ini akan dilakukan di Restoran Lumbung Hotel Aston Inn Mataram, Terletak tepat di pusat kota Mataram, ibukota Lombok, Aston Inn Mataram ditempuh 45 menit berkendara dari Bandara Internasional Lombok. Hotel terletak di jalan utama kota, tidak jauh dari pusat pemerintahan dan gedung perkantoran lainnya di Mataram. Penelitian ini dilakukan selama 6 bulan, dari bulan Desember 2021 sampai Mei 2022. Adapun Objek penelitian ini adalah implementasi green action dan green food dalam meningkatkan green consumer pada Restoran Lumbung di Hotel Aston Inn Mataram.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Menurut Sugiyono (2015) data kualitatif adalah data yang berbentuk kata, skema, dan gambar. Menurut Creswell (2003) untuk memvalidasi data penelitian kualitatif digunakan data triangulasi dengan melakukan wawancara, observasi, dan analisis dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan ialah menggunakan model Miles dan Huberman. Menurut Miles & Huberman (1984), menyebutkan ada tiga macam kegiatan dalam analisis data kualitatif, yaitu reduksi data, model data (*data display*), penarikan atau verifikasi kesimpulan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian ini diperoleh melalui wawancara kepada lima orang informan yang telah ditentukan dan observasi yang dilakukan oleh peneliti ke restoran dan hotel Aston Inn Mataram. Selama melakukan observasi, peneliti menemukan bahwa secara umum restoran tersebut telah menerapkan prinsip dasar green consumer. Tabel 1 dan Tabel 2 merupakan penerapan green action dan green food berdasarkan hasil interview terhadap kelima informan.

Green Action

Green Action merupakan kegiatan yang bertujuan melindungi baik lingkungan maupun komunitas disekitarnya (Schubert, 2008).

Tabel 1. penerapan green action di restoran Hotel Aston Inn Mataram

Sub-Variabel	Indikator	Hasil Interview
Green Action	1. Efisiensi Energi dan Air, meliputi penggunaan teknologi hemat energi di berbagai bidang seperti pencahayaan, ventilasi, peralatan kantor, transportasi dan lainnya.	Ya, tetapi tap keran air otomatis belum digunakan di restoran.
	2. Penggunaan Produk-Produk Ramah Lingkungan, meliputi penggunaan produk daur-ulang, <i>Tree free</i> , <i>biodegradable</i> , dan organik.	Ya, sudah menerapkan
	3. Daur Ulang dan Pengomposan, dapat dilakukan dengan mendaur ulang bahan-bahan yang ada seperti kaca, plastik, besi, kardus, kertas dan lainnya. Sedangkan proses pengomposan dilakukan untuk bahan sisa makanan.	Ya, kegiatan pengomposan belum dilakukan terait bahan makanan sisa, namun daur ulang sudah dilakukan.
	4. Pencegahan Polusi, dapat dilaksanakan dengan mengurangi jumlah bahan baku, usaha melakukan <i>reuse</i> , dan meningkatkan kegiatan operasional yang ramah lingkungan	Ya, telah dilakukan usaha penggunaan kembali barang-barang di restoran

Berdasarkan Tabel 4.1 di atas, diketahui bahwa dari empat indikator green action terdapat beberapa indikator yang belum terpenuhi secara maksimal sesuai indikator yang digunakan pada penelitian ini. Berikut merupakan penjelasan terkait penerapan green action di Restoran Hotel Aston Inn Mataram, yakni:

1. Pihak restoran masih belum menggunakan sensor otomatis, dalam penggunaan kran di restoran masih menggunakan yang keran biasa. Pihak hotel, khususnya restoran kedepannya secara bertahap akan mengarah untuk menggunakan kran sensor otomatis.



Sumber: Data diolah, 2022

Gambar 1. kran toilet restoran

2. Bagian Restoran dan Bar sudah menggunakan bahan biodegrable atau bahan sedotan yang bisa dimakan. Pihak hotel tidak menggunakan bamboo straw dikarenakan dampak dari pemakaian jika digunakan berkali-kali.



Sumber: Hasil Observasi, 2022

Gambar 2. Sedotan biodegrable

3. Bahan-bahan plastik, kaca dan besi digunakan atau didaur ulang menjadi aksesoris yang digunakan di Hotel Astonn Inn Mataram. Seperti menggunakan botol bekas minuman menjadi hiasan meja. Hal ini terlihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 3. Bentuk implemtasi barang daur ulang di Restoran Aston Inn Mataram

4. Restoran di Astonn Inn Mataram juga telah meningkatkan kegiatan operasionalnya dengan tidak lagi menggunakan botol plastik, dan menggunakan bahan lokal untuk mengurangi biaya pemesanan bahan dari luar pulau Lombok.

Green food

Perusahaan harus mencakup sustainable food yaitu dengan menggunakan bahan makanan yang mendukung lingkungan untuk jangka panjang ke depan.

Tabel 2. Penerapan green food di restoran Hotel Aston Inn Mataram

Sub-Variabel	Indikator	Hasil Interview
Green Food	1. Membeli dan menggunakan bahan lokal untuk sebagian kebutuhan kegiatan <i>food preparation</i> .	Ya, karena menu local yang ditawarkan maka sebagian telah menggunakan bahan local
	2. Melakukan perubahan menu dengan menggunakan bahan-bahan lokal atau musiman.	Ya, untuk menambah keberagaman menu dan efisiensi biaya
	3. Memberi keterangan pada menu yang memiliki karakteristik khusus seperti rendah lemak, <i>vegetarian</i> , <i>vegan</i> dan lainnya.	Ya, sudah memiliki dan tertera pada setiap buku menu
	4. Membeli dan menggunakan bahan organik untuk sebagian kebutuhan kegiatan <i>food preparation</i> .	Ya, beberapa sayur dan buah menggunakan bahan organic

Berdasarkan Tabel 2 di atas, diketahui bahwa semua indikator green food sudah diterapkan sesuai indikator yang digunakan pada penelitian ini, yaitu:

1. Bagian restoran khususnya di *kitchen* atau *food preparation* hampir semua kegiatan sudah menggunakan bahan organik seperti sayur-sayuran. Dari hasil wawancara yang dilakukan kepada lima informan diketahui bahwa makanan seperti sayuran bokcoy, kentang, buah stroberi dan buah musiman merupakan bahan lokal yang diambil dari supplier local.
2. Pihak Hotel Aston Inn Mataram sudah melakukan perubahan menu dengan menggunakan bahan lokal atau produk lokal. Misalnya awalnya menu salad pada breakfast hanya continental saja kemudian diganti menjadi menu salad lokal karena menu ini sebelumnya tidak menggunakan bahan lokal.
3. Pihak hotel telah melakukan perubahan menu dengan menunya lebih menonjolkan makanan lokal, dari pada masakan Eropa. Hal ini terlihat dari *highlight* menu yang ditampilkan pada buku menu Restoran Hotel Aston Inn Mataram yang cenderung mengarah pada masakan lokal. Salah satu contoh menu local yang ditawarkan oleh Restoran Aston Inn Mataram.



Sumber: Instagram Aston Inn Mataram, 2022

Gambar 4. Makanan local di Restoran Aston Inn Mataram

4. Bagian restoran hotel Aston Inn Mataram telah memberikan keterangan pada menu yang memiliki karakteristik khusus seperti rendah lemak, vegetarian, vegan dengan setiap menu item sudah disertai dengan penjelasan di bawahnya, seperti yang tertera pada Gambar 4.3 di bawah ini.



Sumber: Hasil Observasi, 2022
Gambar 5. Menu restoran di Aston Inn Mataram

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa implementasi green action dan green food sudah dilakukan dengan optimal. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dipaparkan peneliti dimana pihak restoran sudah melakukan efisiensi air dan energi, menggunakan bahan ramah lingkungan seperti sedotan plastik dan sedotan berbahan rumput laut yang dapat dikonsumsi, serta penggunaan bahan lokal dan organik dalam menu makanannya. Implementasi green action dan green food yang telah optimal dan maksimal dilakukan oleh restoran memberikan dampak pada perilaku konsumen hijau (green consumer) yakni kesediaan konsumen untuk datang kembali ke restoran, dan respon positif yang diberikan oleh konsumen terkait produk dan pelayanan restoran Aston Inn Mataram. Akan tetapi implementasi green action dan green food yang optimal dari restoran masih belum berdampak secara maksimal hal ini dikarenakan konsumen masih merasa perbaikan dan perubahan yang dilakukan hotel dan restoran merupakan tanggung jawab hotel tersebut. Faktor penghambat di restoran hotel Aston Inn Mataram masih menggunakan kran air biasa atau belum menggunakan sensor otomatis, sehingga menjadi perhatian untuk pengelola restoran hotel Aston Inn Mataram agar dapat tercapainya 100% implementasi green practice di restoran tersebut. Faktor pendukung di restoran hotel Aston Inn Mataram adalah sudah menggunakan bamboo straw sebagai sedotan ramah lingkungan, sudah melakukan pengomposan untuk bahan sisa makanan, sudah menggunakan produk-produk ramah lingkungan, menggunakan produk *biodegradable*, dan organik, sudah menggunakan bahan organik untuk sebagian kebutuhan kegiatan food preparation, sudah menggunakan bahan lokal, sudah memberi keterangan pada menu yang memiliki karakteristik khusus, sudah melakukan program pengomposan sampah makanan dan sudah melakukan pemanfaatan sampah plastik sebagai aksesoris hotel.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Hotel Aston Inn Mataram yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian di Restoran Lumbung sehingga penelitian ini dapat selesai dengan baik.

Referensi

Bagyono. (2012). *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta
 Creswell, J. W. (2003). *Research Design: Qualitative, Quantitative, And Mixed Methods Approaches* (2nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
 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. <https://doi.org/10.1080/15256480.2013.782217>
 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.

- Muspawi, M., & Lestari, A. (2020). Membangun kesiapan kerja calon tenaga kerja. *Jurnal Literasiologi*, 4(1).
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. sage.
- Schubert, F. (2008). *Exploring And Predicting Consumers' Attitudes And Behaviors Towards Green Restaurants* (Doctoral dissertation, The Ohio State University).
- Soekadijo, R. G. (1997). *Anatomi Pariwisata*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tan, B. C., & Yeap, P. F. (2012). What Drives Green Restaurant Patronage Intention? *International journal of business and management*, 7(2), 215.
- Yoeti, O. A. (1991). *Guiding System: Suatu Pengantar Praktis*. Pradnya Paramita.