

**IMPLEMENTASI *GREEN ACTION* DAN *GREEN FOOD*
DALAM MENINGKATKAN *GREEN CONSUMER* PADA
RESTORAN LUMBUNG DI HOTEL ASTON INN MATARAM**



POLITEKNIK NEGERI BALI

REZA KURNIAWAN ABKA

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

SKRIPSI
IMPLEMENTASI *GREEN ACTION* DAN *GREEN FOOD*
DALAM MENINGKATKAN *GREEN CONSUMER* PADA
RESTORAN LUMBUNG DI HOTEL ASTON INN MATARAM

Skripsi ini 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

Oleh:
REZA KURNIAWAN ABKA
NIM.2115854045

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

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 : Reza Kurniawan Abka

NIM : 2115854045

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan : Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**“IMPLEMENTASI *GREEN ACTION* DAN *GREEN FOOD* DALAM
MENINGKATKAN *GREEN CONSUMER* PADA RESTORAN LUMBUNG
DI HOTEL ASTON INN MATARAM”**

”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.

Mataram, 17 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Reza Kurniawan Abka

SKRIPSI
IMPLEMENTASI *GREEN ACTION* DAN *GREEN FOOD*
DALAM MENINGKATKAN *GREEN CONSUMER* PADA
RESTORAN LUMBUNG DI HOTEL ASTON INN MATARAM

REZA KURNIAWAN ABKA

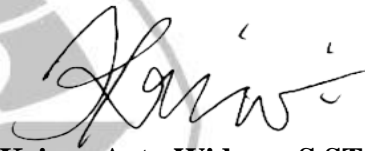
NIM. 2115854045

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,



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



I Putu Krisna Arta Widana, S.ST., M.Par
NIP. 198901112019031015

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengajar
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Eka Susanti, M.A.T.M., Ph.D
NIP. 196312281990102001

**IMPLEMENTASI *GREEN ACTION* DAN *GREEN FOOD* DALAM
MENINGKATKAN *GREEN CONSUMER* PADA RESTORAN LUMBUNG DI
HOTEL ASTON INN MATARAM**

Telah diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:

Hari Jumat, Tanggal 11, Bulan Agustus, Tahun 2022

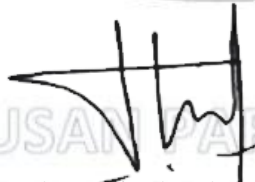
PENGUJI

KETUA:



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

ANGGOTA:



1. Luh Linna Sagitarini, SE,MM
NIP. 197912092005012002



2. Drs. Gede Ginaya, M.Si
NIP. 196609191993031002

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun Skripsi Penelitian yang berjudul “IMPLEMENTASI *GREEN ACTION* DAN *GREEN FOOD* DALAM MENINGKATKAN *GREEN CONSUMER* PADA RESTORAN LUMBUNG DI HOTEL ASTON INN MATARAM” dengan baik dan penulis mampu menyelesaikan tepat waktu.

Skripsi ini ditulis 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 laporan skripsi ini dan mereka adalah:

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 kepadapenulis.
5. Elvira Septevany, S.S., M.Li selaku Dosen Pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama ini kepada penulis.
6. I Putu Krisna Arta Widana, S.ST., M.Par selaku Dosen Pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama ini kepada penulis terkait metode penulisan demi selesainya penelitian ini.
7. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

8. Pihak Hotel Aston Inn Mataram untuk memberikan informasi yang diperlukan dalam skripsi ini.
9. Keluarga tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moral dan material sehingga penulis dapat mengenal bangku sekolah hingga tingkat perguruan tinggi, dan menyelesaikan skripsi penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, namun kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diperlukan untuk membuat skripsi ini menjadi lebih baik dan dapat bermanfaat bagi banyak orang.

Mataram, 17 Agustus 2022



Penulis

**IMPLEMENTATION OF GREEN ACTION AND GREEN FOOD IN
INCREASING GREEN CONSUMERS AT LUMBUNG RESTAURANTS
AT ASTON INN MATARAM HOTEL**

Reza Kurniawan Abka

NIM: 2115854045

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 of Green Action & Green Food, Green Consumer, Restaurant, Restaurant Lumbung Hotel Aston Inn Mataram

**IMPLEMENTASI *GREEN ACTION* DAN *GREEN FOOD* DALAM
MENINGKATKAN *GREEN CONSUMER* PADA RESTORAN LUMBUNG
DI HOTEL ASTON INN MATARAM**

Reza Kurniawan Abka

NIM: 2115854045

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 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 & Green Food*, *Green Consumer*, Restoran, Restoran Lumbung Hotel Aston Inn Mataram

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
1 BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan penelitian.....	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.4.1 Manfaat Teoritis	8
1.4.2 Manfaat Praktis	9
2 BAB II 10	
2.1 Landasan Teori	10
2.1.1 Pengertian Implementasi	10
2.1.2 Restoran.....	11
2.1.3 <i>Green Practice</i>	15
2.1.4 <i>Green Practice</i> di Restoran	16
2.1.5 Penerapan <i>Green Practices</i> di Restoran	19
2.1.6 <i>Green Consumer Behaviour</i>	20
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	22
BAB III 26	
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	26
3.4 Definisi Operasional Variabel	26
3.5 Jenis dan Sumber Data	30
3.5.1 Jenis Data	30

3.5.2 Sumber Data.....	30
3.5.3 Teknik Penentuan Informan.....	31
3.5.4 Metode Pengumpulan Data.....	32
3.5.5 Observasi.....	32
3.5.6 Wawancara.....	32
3.5.7 Dokumentasi.....	33
3.5.8 Teknik Analisis Data.....	33
BAB IV 36	
4.1 Gambaran Umum Hotel Aston Inn Mataram.....	36
4.1.1 Sejarah Hotel.....	36
4.1.2 Fasilitas di Hotel Aston.....	38
4.1.3 Struktur Organisasi.....	41
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	47
4.2.1 Implementasi Green Action dan Green Food di Restoran Hotel Aston Inn Mataram.....	47
4.2.2 Implementasi Green Action dan Green Food terhadap Green Consumer di Restoran Aston Inn Mataram.....	54
BAB V 60	
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	63
Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	68
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	69
Lampiran 3 Dokumentasi.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Komentar pada halaman <i>tripadvisor.com</i>	21
Gambar 4.2. Struktur organisasi Restoran Lumbung Aston Inn Mataram .	55
Gambar 4.3. Kerangka konseptual implementasi <i>green action</i> dan <i>green food</i> di Restoran Lumbung Aston Inn Mataram	62
Gambar 4.1 Kran Toilet Restoran	64
Gambar 4.2 Sedotan <i>Biodagrabable</i>	64
Gambar. 4.4 bentuk implemtasi barang daur ulang di Restoran Lumbung Hotel Aston Inn Mataram.....	65
Gambar 4.5 Makanan lokal di Restoran Lumbung Aston Inn Mataram	67
Gambar 4.6 Menu Restoran di Aston Inn Mataram	68
Gambar 4.7 Kerangka Konsep Implementasi <i>green Practice</i> terhadap <i>green consumer</i> di Restoran Lumbung Aston Inn Mataram.....	69
Gambar 4.8. komentar dari konsumen	70
Gambar 4.9 Komentar positif konsumen Restoran Lumbung Hotel Aston Inn Mataram	71

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Indikator Variabel Penelitian Green Practices	43
Tabel 3.2. Indikator Variabel Penelitian Green Consumer	44
Tabel 4.1 Penerapan Green Action di Restoran Lumbung Hotel Aston Inn Mataram	63
Tabel 4.2 Penerapan Green Food di Restoran Lumbung Hotel Aston Inn Mataram	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	82
Lampiran 2 Hasil Wawancara	83
Lampiran 3 Dokumentasi.....	85

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. 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 itu, 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 (Maryetti¹, Mahoni², 2019).

Industri pariwisata khususnya melalui perhotelan memegang peranan penting dalam menekan laju pemanasan global dari meningkatnya emisi karbon pada umumnya melalui pemakaian lahan, energi, air, dan udara yang dihasilkannya. Salah satu langkah yang dapat dilakukan adalah dari sektor bangunan hotel, yang pertumbuhannya juga meningkat dari waktu ke waktu. Jika

gerakan “*Green Hotel*” ini dapat dijalankan, maka akan meningkatkan kualitas di sektor pariwisata ini. Menciptakan bangunan hotel yang ramah lingkungan “*Green Hotel*”, tidak saja tergantung kepada kondisi bangunannya saja, melainkan yang tidak kalah penting adalah komitmen pelaksana serta sistem manajemen hotel yang bersangkutan.(Kementrian Pariwisata, 2016)

Bangsa Indonesia adalah bangsa yang memiliki ribuan pulau dengan kekayaan melimpah serta mempunyai keanekaragaman budaya. Salah satu potensi yang dimiliki bangsa Indonesia adalah pariwisata dimana Indonesia sangat diperhitungkan didalam Pariwisata Internasional. Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi kepariwisataan yang besar adalah Pulau Lombok. Pulau Lombok memiliki kekayaan alam, seni, budaya dan adat istiadat yang sampai saat ini pariwisata masih menjadi andalan bagi Pulau Lombok. Dapat dilihat dengan banyaknya wisatawan lokal dan mancanegara yang berkunjung ke Lombok, baik menghabiskan waktu libur maupun untuk keperluan bisnis. Keindahan panorama alam Pulau Lombok dan keanekaragaman adat istiadat merupakan daya tarik bagi wisatawan untuk menjadikan Pulau Lombok sebagai tujuan wisata. Sebagai salah satu daerah tujuan wisata, tentunya pulau Lombok memiliki fasilitas penunjang pariwisata yang salah satunya adalah hotel dan restoran.

Perkembangan industri pariwisata di Indonesia beberapa tahun lalu sebelum terjadinya pandemi Covid 19 bisa dibbilang sangat pesat dan signifikan, sehingga diperlukan beberapa langkah yang strategis dalam memulihkan sektor pariwisata tersebut. Banyak industri pariwisata yang tutup dan tidak bertahan dikarenakan oleh pandemi Covid 19, kondisi perkembangan ekonomi tidak stabil

termasuk berdampak pada sektor pariwisata dan perhotelan yang ada di Lombok. Adapun langkah yang ditempuh pemerintah melalui Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) adalah memperbaiki penawaran dan permintaan dengan enam langkah di sektor pariwisata dan ekonomi kreatif, di antaranya sebagai berikut: 1). Mempersiapkan destinasi wisata. 2). Membangun infrastruktur konektivitas yang kompetitif dengan negara-negara lain. 3). Implementasi dan monitoring penerapan protokol CHSE di daerah. 4). Menciptakan dan membangun daya tarik wisata. 5). Meningkatkan kualitas SDM tenaga kerja ekonomi kreatif. 6). Meningkatkan kuantitas dan kualitas produk ekonomi kreatif (Kementrian Pariwisata, 2016).

Saat ini, sektor pariwisata sedikit tersendat dengan kondisi lingkungan yang tercemar dan hal ini berimbas langsung terhadap kerusakan lingkungan yang berdampak global seperti *Global Warming* yang merupakan masalah dan berpengaruh signifikan pada sektor pariwisata di Indonesia. Pada era milenial dan globalisasi saat ini, masyarakat dunia menjadi lebih mudah mendapatkan informasi mengenai kondisi lingkungan dan kerusakan lingkungan. Banyaknya masalah yang terjadi pada sektor lingkungan yang disebabkan oleh pola hidup (*lifestyle*) masyarakat menjadi topik yang ramai diperbincangkan. Pada salah satu penelitian disebutkan bahwa masyarakat mulai menjadi lebih peduli tentang isu lingkungan, seperti pemanasan global, kerusakan lapisan ozon, dan kerusakan habitat lingkungan hidup. Banyak orang yang mulai menyadari bahwa keputusan pembelian mereka berpengaruh langsung pada lingkungan hidup (Lee dkk., 2010).

Bersumber dari kondisi nasional dan global diatas maka hotel harus menyiapkan strategi untuk mengantisipasi hal tersebut. Jika dilihat dari segi fungsinya hotel merupakan fasilitas akomodasi yang menyediakan sarana penginapan sekaligus pelayanan makanan dan minuman yang bersifat komersil. Secara umum, kegiatan utama yang terjadi pada sebuah hotel adalah kegiatan bermukim. Sehingga tuntutan ruangnya menyerupai pada rumah tinggal, seperti ruang tidur, ruang makan dan kamar mandi. Karena bersifat komersil, hotel dilengkapi dengan ruang-ruang fasilitas penunjang, seperti hall, lobbi, restoran, kantor pengelola dan lain-lain. (Yoeti, 1991)

Untuk mengantisipasi Global warming dan kondisi pandemi covid 19, saat ini beberapa hotel dilombok sudah mengimplementasikan apa yang disebut dengan *Green Practices* dalam kegiatan operasionalnya sehari-hari termasuk hotel Aston Inn Mataram yang merupakan lokus dari peneilitain ini. Lebih lanjut (Schubert, 2008) menyebutkan dalam penelitiannya bahwa *Green Practices* adalah upaya kegiatan melestarikan dan menjaga lingkungan sekitaran, serta berhubungan kuat dengan tiga upaya yang disebutkan oleh GRA yaitu: *green action*, *green food* dan *green donation*. Dimana *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)

Berdasarkan uraian diatas *Green practices* atau gerakan ramah lingkungan merupakan salah satu inovasi yang dapat diterapkan sebagai solusi masalah tersebut, secara umum dijabarkan melalui 3R yaitu: *reduce, reuse, recycle*. Di mana proses 3R ini sangat dibutuhkan karena merupakan acuan yang paling mendasar oleh *sustainable hospitality* untuk menuai keberhasilan dalam prosesnya (Desliana, Gaffar, 2013).

Di Nusa Tenggara Barat, khususnya di Lombok terdapat beberapa hotel yang telah menerapkan restoran dengan konsep *green practices* untuk kepentingan kelestarian lingkungan. Aston Inn Mataram, berlokasi tidak jauh dari pusat pemerintahan dan gedung perkantoran lainnya di Mataram. Aston Inn Mataram memiliki akses mudah ke banyak tempat wisata lokal, termasuk pantai senggigi yang terkenal dan pantai kuta di Lombok tengah, serta kawasan perbelanjaan terkenal di kota yang semuanya berada di dekat hotel, menjadikan aston inn mataram tempat yang tepat untuk menjelajahi mataram.

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.

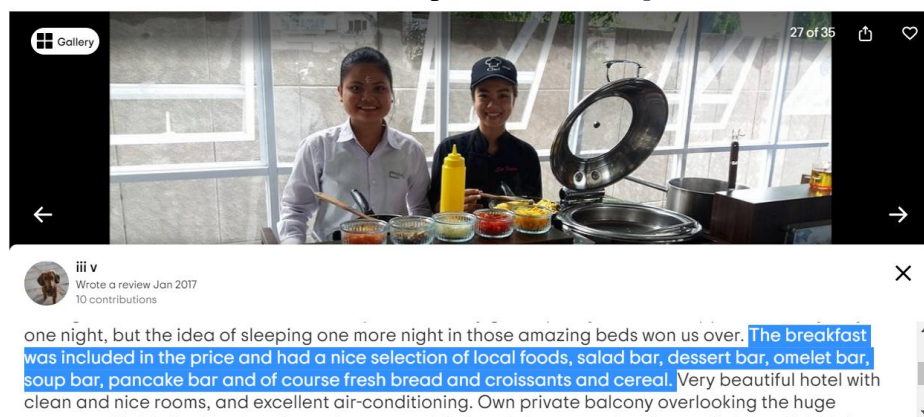
Beberapa upaya *Green practice* yang sudah dilakukan atau upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh Hotel Aston Inn Mataram antara lain: mengurangi penggunaan air botol atau plastik, menghemat energi listrik dan menghemat pemakaian kertas berlebih, namun upaya tersebut belum secara keseluruhan dilaksanakan seperti yang dikemukakan oleh (Schubert, 2008).

Green consumer dapat didefinisikan sebagai seseorang yang melakukan pembelian dan dipengaruhi oleh kesadarannya sendiri terhadap masalah lingkungan (Shrum dkk., 1995). Menurut (Herri & Putri, 2006) konsumen yang cenderung mengkonsumsi produk ramah lingkungan disebut *green consumer*. Semakin banyak konsumen yang menyadari akan pentingnya masalah lingkungan, konsumen akan memiliki kesadaran untuk membeli produk dan layanan yang ramah lingkungan. Dalam memenuhi permintaan yang meningkat akan produk dan layanan yang ramah lingkungan, investor di semua industri menginvestasikan upaya besar untuk mengembangkan dan mempromosikan barang ramah lingkungan. Fokus pada ramah lingkungan telah mendesak industri restoran untuk menyesuaikan layanan mereka juga untuk memenuhi perubahan harapan konsumen. (Jeong & Jang, 2010)

Penerapan *green practice* sangat penting dilakukan oleh restoran untuk mengurangi dampak kerusakan lingkungan yang disebabkan oleh polusi udara, limbah makanan dan minuman, limbah plastik dan limbah kimia. Hotel Aston Inn telah berkomitmen untuk menerapkan peraturan yang sudah dikeluarkan oleh Pemerintah Pusat dan daerah (Kementrian Pariwisata, 2016). Penerapan *green practice* dapat memberikan manfaat tidak terwujud, seperti memuaskan psikologis

dan emosional konsumen (Jeong dkk., 2014). Dampak dari penerapan *green practice* ini, khususnya terhadap penerapan *green action* dan *green food* tentunya berpengaruh terhadap *green consumer*. Hal ini dapat dilihat dari komentar konsumen terkait pelayanan yang didapatkan di Restoran Aston Inn Mataram pada laman *tripadvisor.com*

Gambar 1.1 Komentar pada halaman *tripadvisor.com*



Berdasarkan gambar tersebut terlihat bahwa konsumen memberikan respon yang positif atas makanan yang terdapat di Restoran Aston Inn Mataram. Ulasan terkait makanan, pelayanan atau praktik yang dilaksanakan, serta fasilitas yang diberikan oleh Restoran Aston Inn Mataram dapat diunggah oleh konsumen sehingga dapat menjadi evaluasi bagi Hotel baik dari sisi kinerja dan keuntungan hotel di masa mendatang. Konsumen dan tamu merupakan komponen yang sangat penting bagi Hotel dan Restoran itu sendiri.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan penelitian tentang “Implementasi *Green Action* dan *Green Food* Dalam Meningkatkan *Green Consumer* Pada Restoran Lumbung Di Hotel Aston Inn Mataram “.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana Implementasi *Green Action* dan *Green Food* Pada Restoran Lumbung Di Hotel Aston Inn Mataram?
2. Bagaimana Implementasi *Green Action* Dan *Green Food* Dalam Meningkatkan *Green Consumer* Pada Restoran Lumbung Di Hotel Aston Inn Mataram?

1.3 Tujuan penelitian

Dari rumusan masalah tersebut diatas, maka tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui Implementasi *Green Action & Green Food* Pada Restoran Lumbung di Hotel Aston Inn Mataram.
2. Untuk mengetahui Implementasi *Green Action & Green Food* dalam meningkatkan *Green Consumer* Pada Restoran Lumbung di Hotel Aston Inn Mataram.

1.4 Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini terdapat beberapa manfaat yang didapatkan antara lain sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini bermanfaat secara teoritis untuk mengimplementasikan ilmu yang sudah dipelajari di bangku kuliah Diploma 4 sebagai perbandingan antara

teori yang didapatkan di kampus dengan situasi yang sebenarnya terjadi di dunia kerja, terutama mengenai *Green Practice* Pada Restoran.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat secara praktis ini dibagi menjadi tiga yaitu, bagi mahasiswa, bagi Politeknik Negeri Bali, dan bagi pihak hotel Aston Inn Mataram. Adapun manfaat–manfaat tersebut sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin membahas permasalahan yang serupa dengan apa yang dibahas dalam penelitian ini dan diharapkan dapat memperluas pengetahuan mengenai Implementasi *Green Practice* di Restoran.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk pembelajaran di kampus Politeknik Negeri Bali, dan juga sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya agar diperoleh hasil penelitian yang lebih baik lagi.

3. Bagi Hotel Aston Inn Mataram

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai masukan untuk bahan keputusan terhadap masalah yang dihadapi oleh Hotel Aston Inn Mataram dalam Implementasi *Green Practice*.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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, penggunaan produk *biodegradable*, dan *organic*. 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.

5.2 Saran

1. Bagi Pengelola Restoran Hotel Aston Inn Mataram

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa 90% telah terimplementasi namun masih ada fasilitas yang belum terpenuhi yaitu toilet yang belum memiliki sensor otomatis sehingga peneliti menyarankan hal ini perlu menjadi perhatian agar penerapan *Green practices* bisa lebih maksimal.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini bisa dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya, saran untuk penelitian selanjutnya agar bisa mengukur kepuasan tamu terhadap penerapan *green practices* di restoran hotel aston inn mataram dengan melakukan penelitian yang mendalam kepada tamu hotel. serta diharapkan

peneliti selanjutnya lebih mendalami terkait teori *green practices* itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi Patria, S. N. (2011). (2011). Journal of the American Chemical Society. *Journal of the American Chemical Society*, 123(10), 2176–2181. <https://cursa.ihmc.us/rid=1R440PDZR-13G3T80-2W50/4>. Pautas-para-evaluar-Estilos-de-Aprendizajes.pdf
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2018). Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: An IPA analysis. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(1), 1–21. <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>
- Creswell, J. (2003). *creswell_Research Methods_Qual_Quant Mixed Methods Approaches.pdf*. In *Second Edition* (hal. 137).
- Desliana, Gaffar, dan A. (2013). (2013). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Pandegiling Surabaya. *Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Pandegiling Surabaya*, 86–101.
- DiPietro, R. B., Cao, Y., & Partlow, C. (2013). Green practices in upscale foodservice operations: Customer perceptions and purchase intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.
- DiPietro, R. B., & Gregory, S. (2013). Hospitality Review A Comparative Study of Customer Perceptions Regarding Green Restaurant Practices: Fast Food vs. Upscale Casual A Comparative Study of Customer Perceptions Regarding Green Restaurant Practices: Fast Food vs. Upscale Casual. *Hospitality Review*, 30(1). <http://digitalcommons.fiu.edu/hospitalityreview%0Ahttp://digitalcommons.fiu.edu/hospitalityreview/vol30/iss1/1>
- Halim, G. P., Firasko, M., Harianto, A., Petra, U. K., & Indonesia, S. (2016). *Consumer ' s Awareness of the Application of Green Practices Carried out by Starbucks Indonesia. 1*.
- Herri, J. K., & Putri, N. (2006). Analisis persepsi masyarakat terhadap produk hijau: Tinjauan faktor demografi, psikologis, sosial dan budaya (kasus Kota Padang). *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 1, 21–29.
- Hieu, V., & Rašovská, I. (2017). *A Proposed Conceptual Model of Green Practices in Tourism Industry - A Case of Phu Quoc Island Vietnam*. 7(September 2019), 76–87.
- Indriantoro, N., & Supomo, B. (2002). *Metodologi penelitian bisnis: untuk akuntansi & manajemen*.

- Jeong, E., & Jang, S. (2010). *Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective? Part of the Food and Beverage Management Commons, and the Sustainability Commons Reposi.* <https://digitalscholarship.unlv.edu/hhr>
c/2010/june2010/13
- Jeong, E., Jang, S. S., Day, J., & Ha, S. (2014). The impact of eco-friendly practices on green image and customer attitudes: An investigation in a café setting. *International Journal of Hospitality Management*, 41, 10–20.
- Kementrian Pariwisata. (2016). *Panduan dan Pedoman Pelaksanaan Green Hotel di Indonesia*. 144. <https://www.kemenparekraf.go.id/post/panduan-dan-pedoman-pelaksanaan-green-hotel-di-indonesia>
- Kwok, L., & Huang, Y.-K. (2016). Green attributes of restaurants: Do consumers, owners, and managers think alike? *International Journal of Hospitality Management*, 83, 28–32.
- Lee et al. (2010). Preferences and Willingness to Pay for Green Hotel Attributes in Tourist Choice Behavior: The Case of Taiwan. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 31, 937–957. <https://doi.org/10.1080/10548408.2014.895479>
- Lee, J.-S., Hsu, L.-T. (Jane), Han, H., & Kim, Y. (2010). Understanding how consumers view green hotels: how a hotel's green image can influence behavioural intentions. *Journal of Sustainable Tourism*, 18(7), 901–914. <https://doi.org/10.1080/09669581003777747>
- Legrand et al. (2010). *Sustainability in the hospitality industry*. Routledge.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (2014). Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practices Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 2(2), 496–515.
- Maryetti¹, Mahoni², C. B. C. (2018). (2019). Dampak Pariwisata Terhadap Sosial Ekonomi Masyarakat di Sekitar Obyek Wisata The Lodge Maribaya Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 55(4), 524–530. <https://doi.org/10.1134/s0514749219040037>
- Miles, M. ., & Huberman, A. . (1984). *Miles, M.B. & Huberman, A.M.*
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumers' attitudes and behaviors towards green restaurants*. The Ohio State University.
- Shrum, L., McCarty, J., & Lowrey, T. (1995). Buyer Characteristics of the Green Consumer and Their Implications for Advertising Strategy. *Journal of Advertising*, 24, 71–82. <https://doi.org/10.1080/00913367.1995.10673477>

- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. In *Alfabeta, Bandung* (19 ed., hal. 346). ALFABETA, CV. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: *Alfabeta*. 2015, 2015–2016.
- Tan, B.-C., & Yeap, P.-F. (2012). What Drives Green Restaurant Patronage Intention? *International Journal of Business and Management*, 7(2), 215–223. <https://doi.org/10.5539/ijbm.v7n2p215>
- Thendean, C. K., Meliana, & Agung Harianto. (2020). Pengaruh Persepsi Praktik Hijau (Perception Of Green Practice) Starbucks Coffee Terhadap Intensi Berperilaku Ekologis Pelanggan. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 8(1), 281–291. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/9904>
- Yoeti, O. A. (1991). *Guiding system: suatu pengantar praktis*. Pradnya Paramita.