PENERAPAN *GREEN RESTAURANT* PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT* DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI HILTON BALI RESORT

POLITEKNIK NEGERI BALI

I WAYAN LINTAR RANDU DIFA

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

SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN RESTAURANT* PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT* DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI HILTON BALI RESORT

POLITEKNIK NEGERI BALI

I WAYAN LINTAR RANDU DIFA

NIM. 1815834116

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

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

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 : I Wayan Lintar Randu Difa

NIM : 1815834116

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

Penerapan *Green Restaurant* Pada *Food & Beverage Department* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Hilton Bali Resort

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar,saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,

I Wayan Lintar Randu Difa

SKRIPSI
PENERAPAN *GREEN RESTAURANT* PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT* DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI HILTON BALI RESORT

Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi Program studi S1 Manajemen Bisnis Pariwisata Terapan

Diajukan Oleh:

I WAYAN LINTAR RANDU DIFA
NIM. 1815834116

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

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

SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN RESTAURANT* PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT* DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI HILTON BALI RESORT

Diajukan Oleh:

I WAYAN LINTAR RANDU DIFA
NIM. 1815834116

Telah Disetujui dan Diterima Dengan Baik oleh:

Dosen Pembimbing I	Dosen Pembimbing II
Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par	**Dr. Drs. I Ketut Sutama, MA**
NIP.196707141998032001	**NIP.196312311989101001**

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata

Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP.196312281990102001

PENERAPAN *GREEN RESTAURANT* PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT* DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI HILTON BALI RESORT

Telah diuji dan Dinyatakan lulus pada:

Hari Senin, 01 Agustus, Tahun 2022

PENGUJI

KETUA:

Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par.

NIP. 196707141998032001

ANGGOTA:

1. **Drs. I Ketut Suarja, M.Si**

   NIP. 196212311993031013

2. **Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.**

   NIP. 197203042005012001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat atas rahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul: "Penerapan *Green Restaurant* Pada *Food & Beverage Department* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Hilton Bali Resort".

Tujuan penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat penyusunan skripsi yang merupakan syarat dalam menyelesaikan pendidikan D4 Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam menyusun skripsi ini, banyak hambatan yang penulis temukan dalam mengumpulkan sumber dan data, namun berkat adanya bimbingan dan dukungan yang positif dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tak langsung, penulis dapat menyelesaikan tepat pada waktunya. Untuk itu pada kesempatan yang baik ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D. selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan kemudahan selama ini sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Management Bisnis Pariwisata yang telah banyak memberikan arahan dan bantuan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par selaku Pembimbing I atas waktu, saran dan motivasi yang sudah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal ini.
6. Dr. Drs. I Ketut Sutama, MA selaku Pembimbing II atas waktu, saran dan motivasi yang sudah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah sabar mengajar dan membimbing penulis dengan banyak ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Seluruh *staff Food & Beverage Department* di Hilton Bali Resort yang telah membantu penulis selama kegiatan PKL, memberikan masukan, mengajarkan dan motivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian ini.

JURUSAN PARIWISATA

Penulis menyadari skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun agar bisa menjadi lebih baik lagi.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Maret 2022

Penulis

IMPLEMENTATION OF GREEN RESTAURANT IN FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT IN SUPPORTING SUSTAINABLE TOURISM AT HILTON BALI RESORT

I WAYAN LINTAR RANDU DIFA
1815834116

ABSTRACT

This study aims to determine the implementation of green restaurant as well as sustainable prospects at the Hilton Bali Resort. This study aims to determine the implementation of green restaurants in the Food & Beverage Department in supporting and sustaining the Hilton Bali Resort. The sample in this study found 40 people consisting of food & beverage staff at the Hilton Bali Resort. Data collection techniques in this study are through interviews, observation, questionnaires and literature study. Data processing was carried out using a Likert scale using microsoft excel and the SPSS version 25.0 program. The analysis technique used in this research is descriptive qualitative. The steps taken in data processing are looking for the validity and reliability of the data. Green restaurant indicators used in this study are Green Action with a total average measurement of 3.62, Green Food with a total average measurement of 3.78, and Green Donations with a total average measurement of 3.47. Aspects of sustainable tourism used in this study are aspects of the physical environment, socio-cultural aspects, and economic aspects. From the results of the application of green restaurants, it has a good influence in supporting sustainability and guest ratings

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Keywords: Implementation, Green Hotel, Sustainable Tourism.

PENERAPAN *GREEN RESTAURANT* PADA *FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT* DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI HILTON BALI RESORT

I WAYAN LINTAR RANDU DIFA
1815834116

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan dari *green restaurant* serta dampaknya bagi pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *green restaurant* pada *Food & Beverage Department* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 40 orang yang terdiri dari *Food & Beverage Staff* di Hilton Bali Resort. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu melalui wawancara, observasi, kuesioner dan studi kepustakaan. Pengolahan data dilakukan menggunakan skala Likert dengan menggunakan *microsoft excel* dan program SPSS versi 25.0. Teknik Analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pengolahan data adalah mencari validitas dan reliabilitas data. Indikator *green restaurant* yang digunakan di dalam penelitian ini adalah *Green Action* dengan pengukuran rata-rata total sebesar 3,62, *Green Food* dengan pengukuran rata-rata total sebesar 3,78, dan *Green Donation* dengan pengukuran rata-rata total sebesar 3,47. Aspek pariwisata berkelanjutan yang digunakan dalam penelitian ini adalah aspek lingkungan fisik, aspek sosial budaya, dan aspek ekonomi. Dari hasil penerapan *green restaurant* mempunyai pengaruh yang baik dalam mendukung pariwisata berkelanjutan dan penilaian tamu

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Kata Kunci: Penerapan, *Green* Hotel, Pariwisata Berkelanjutan.

DAFTAR ISI

COVER ..... **i**
HALAMAN JUDUL ..... **ii**
PERNYATAAN ORISINALITAS ..... **iii**
HALAMAN PERSETUJUAN GELAR SARJANA TERAPAN ..... **iv**
HALAMAN PERSETUJUAN ..... **v**
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN ..... **vi**
KATA PENGANTAR ..... **vii**
ABSTRACT ..... **ix**
ABSTRAK ..... **x**
DAFTAR ISI ..... **xi**
DAFTAR TABEL ..... **xiii**
DAFTAR GAMBAR ..... **xiv**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xvi**
BAB I PENDAHULUAN **1**
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 4
1.3. Tujuan Penelitian 4
1.4. Manfaat Penelitian 5
BAB II KAJIAN PUSTAKA **7**
2.1. Landasan Teori 7
2.1.1. Akomodasi 7
2.1.2. Penerapan 9
2.1.3. Konsep *Green* 10
2.1.4. *Green Hotel* Standar 10
2.1.5. *Green Restaurant* 13
2.1.6. *Restaurant* 16
2.1.7. *Food and Beverage* 18
2.1.8. Pariwisata Berkelanjutan 19
2.2. Hasil Penelitian Sebelumnya 21

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB III METODE PENELITIAN 27
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian 27
3.2. Objek Penelitian 27
3.3. Jenis dan Sumber Data 28
3.4. Metode Penentuan Sampel 29
3.5. Metode Pengumpulan Data 31
3.6. Uji Instrumen 34
3.6.1. Uji Validitas 34
3.6.2. Uji Reliabilitas 35
3.7. Metode Analisis Data 36
3.7.1. Reduksi Data 37
3.7.2. Penyajian Data 37
3.7.3. Pengambilan Kesimpulan 37
3.7.4. Garis Kontinum 39
BAB IV PEMBAHASAN 41
4.1. Gambaran Umum Perusahaan 41
4.1.1. Lokasi Hilton Bali Resort 41
4.1.2. Sejarah Hilton Bali Resort 42
4.1.3. Fasilitas Hotel 43
4.1.4. Struktur Organisasi 52
4.2. Hasil Penelitian dan Pembahasan 60
4.2.1. Penerapan *Green Restaurant* pada *Food & Beverage Department* dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan 60
4.2. Dampak Dari Penerapan *Green Restaurant* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Hilton Bali Resort 87
BAB V SIMPULAN DAN SARAN 110
5.1. Simpulan 110
5.2. Saran 111
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Rangkuman Hasil Penelitian Sebelumnya 24
Tabel 3. 1 Tingkat Reliability Cronbach's Alpha..... 36
Tabel 3. 2 Keterangan Skala Likert..... 38
Tabel 4. 1 Hasil Uji Validitas..... 64
Tabel 4. 2 Hasil Uji Reliabilitas..... 67
Tabel 4. 3 Ringkasan Hasil Analisis Kuesioner Penerapan *Green Restaurant*..... 68
di Hilton Bali Resort 68
Tabel 4. 4 Ringkasan Hasil Analisis Kuesioner penerapan *Green Restaurant* indikator *Green Food* 78
Tabel 4. 5 Ringkasan Hasil Analisis Kuesioner Penerapan *Green Restaurant* Indikator *Green Donation* 83
Tabel 4. 6 Hasil Wawancara Mengenai Indikator *Green Action* yang Telah Diterapkan di Hilton Bali Resort..... 88
Tabel 4. 7 Hasil wawancara mengenai indikator *Green Action* yang belum diterapkan di Hilton Bali Resort 90
Tabel 4. 8 Hasil wawancara mengenai indikator *Green Food* yang telah diterapkan di Hilton Bali Resort 92
Tabel 4. 9 Hasil wawancara mengenai indikator *Green Food* yang belum diterapkan di Hilton Bali Resort 92
Tabel 4. 10 Hasil wawancara mengenai indikator *Green Donation* yang telah diterapkan di Hilton Bali Resort 94
Tabel 4. 11 Hasil wawancara mengenai indikator *Green Donation* yang belum diterapkan di Hilton Bali Resort 95
Tabel 4. 12 Penerapan *green restaurant* pada aspek lingkungan fisik dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort 96
Tabel 4. 13 Penerapan *green restaurant* pada aspek sosial budaya dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort 102
Tabel 4. 14 Penerapan *green restaurant* pada aspek ekonomi dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort 104
Tabel 4. 15 Penilaian Tamu yang Menginap Di Hilton Bali Resort 106

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Garis Kontinum 40
Gambar 4. 1 Logo Hilton Bali Resort 41
Gambar 4. 2 Struktur Organisasi *Food & Beverage Department* 53
Gambar 4. 3 Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Menurut Usia pada Hilton Bali Resort 61
Gambar 4. 4 Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin pada Hilton Bali Resort 62
Gambar 4. 5 Pengukuran Penerapan *Green Action* pada Pertanyaan *Restaurant* di desain untuk lebih hemat energi 70
Gambar 4. 6 Pengukuran Penerapan *Green Action* pada Pertanyaan Tidak Menggunakan *Table Cloth* Di *Restaurant* 71
Gambar 4. 7 Pengukuran Penerapan *Green Action* pada Pertanyaan Menggunakan Sarana Penyajian Yang Ramah Lingkungan 72
Gambar 4. 8 Pengukuran Penerapan *Green Action* pada Pertanyaan mengurangi Penggunaan Plastik 73
Gambar 4. 9 Pengukuran Penerapan *Green Action* pada Pertanyaan Menggunakan Kemasan yang Mudah Terurai 74
Gambar 4. 10 Pengukuran Penerapan *Green Action* pada Pertanyaan Limbah Makanan dijadikan Kompos 75
Gambar 4. 11 Pengukuran Penerapan *Green Action* pada Pertanyaan Limbah Makanan yang Dihasilkan Tidak Merusak Lingkungan 76
Gambar 4. 12 Pengukuran Penerapan *Green Action* pada Pertanyaan Terdapat Ventilasi yang Cukup 76
Gambar 4. 13 Garis Kontinum Pengukuran Penerapan *Green Restaurant* Indikator *Green Action* di Hilton Bali Resort 77
Gambar 4. 14 Pengukuran Penerapan *Green Food* pada Pertanyaan Menggunakan Bahan Baku Lokal & Organik 79
Gambar 4. 15 Pengukuran Penerapan *Green Food* pada Pertanyaan Proses Pembuatan Makanan Tidak Menggunakan Bahan Kimia 80
Gambar 4. 16 Pengukuran Penerapan *Green Food* pada Pertanyaan Terdapat Menu Vegetarian di *Restaurant* 81
Gambar 4. 17 Pengukuran Penerapan *Green Food* pada Pertanyaan Menggunakan Keterangan Khusus pada Makanan 82
Gambar 4. 18 Garis Kontinum Pengukuran *Penerapan Green Restaurant* Indikator *Green Food* di Hilton Bali Resort 82
Gambar 4. 19 Pengukuran Penerapan *Green Donation* pada Pertanyaan Melakukan Sosialisasi Kepada Karyawan 84

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Gambar 4. 20 Pengukuran Penerapan *Green Donation* pada Pertanyaan Memberikan Bonus kepada Karyawan 85
Gambar 4. 21 Pengukuran Penerapan *Green Donation* pada Pertanyaan Pihak *Restaurant* Ikut Serta dalam Kegiatan Publik..... 86
Gambar 4. 22 Garis Kontinum Pengukuran Penerapan *Green Restaurant* Indikator *Green Donation* di Hilton Bali Resort 87

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Wawancara 116
Lampiran 2. Kuesioner..... 118
Lampiran 3. Tipe - Tipe Kamar di Hilton Bali Resort..... 120
Lampiran 4. Sawangan *Ballroom Chart* 121
Lampiran 5. Graha Paruman *Chart*..... 122
Lampiran 6. Tabulasi Data Kuesioner 123
Lampiran 7. Fasilitas Hilton Bali resort..... 125
Lampiran 8. Tabel Usia Responden..... 127
Lampiran 9. Tabel Penilaian Implementasi *Green Restaurant p*ada Indikator *Green Action* di Hilton Bali Resort..... 128
Lampiran 10. Tabel Penilaian Implementasi *Green Restaurant p*ada Indikator *Green Food* di Hilton Bali Resort..... 130
Lampiran 11. Tabel Penilaian Implementasi *Green Restaurant p*ada Indikator *Green Donation* di Hilton Bali Resort 131
Lampiran 12. Hasil Pengolahan Data SPSS Versi 25 139
Lampiran 13. Dokumentasi pada saat melakukan wawancara di Hilton Bali Resort 142
Lampiran 14. Review Penilaian Tamu..... 143

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Lingkungan menjadi masalah yang perlu mendapat perhatian yang seksama dari semua pihak. Lingkungan saat ini mulai terancam oleh berbagai dampak yang ditimbulkan oleh berbagai aktivitas manusia. Sebelumnya, masalah lingkungan global lebih banyak dipengaruhi faktor alam seperti iklim, yang mencakup temperatur, curah hujan, kelembaban, tekanan udara, dan lain-lain. Belakangan orang menyadari bahwa aktivitas manusia mempengaruhi iklim dan lingkungan secara signifikan. Banyak isu-isu yang berkaitan dengan lingkungan mulai dari pemanasan global, menipisnya lapisan ozon, hujan asam dan berbagai dampaknya pada manusia.

Saat ini isu pemanasan global dianggap sebagai bahaya yang harus dapat segera diatasi secara kolektif, dimana setiap orang harus bekerja sama dan mempromosikan kesadaran lingkungan, bagaimana memberikan kontribusi dalam upaya mengatasi situasi yang amat serius tanpa mementingkan diri sendiri. Pemanasan global atau *global warming* adalah adanya proses peningkatan suhu rata-rata atmosfer, laut, dan daratan Bumi. *Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC)* menyimpulkan bahwa, "sebagian besar peningkatan suhu rata-rata global sejak pertengahan abad ke-20 kemungkinan besar disebabkan oleh meningkatnya konsentrasi gas-gas rumah kaca akibat aktivitas manusia" melalui efek rumah kaca (https://dlh.bulelengkab.go.id, 2019). Salah satu penyebab dari

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

pemanasan global yakni efek rumah kaca. Efek rumah kaca ini sangat dibutuhkan oleh segala makhluk hidup yang ada di bumi, karena tanpanya, planet ini akan menjadi sangat dingin. Jika tidak ada efek rumah kaca, suhu bumi hanya -18 °C sehingga es akan menutupi seluruh permukaan Bumi. Akan tetapi sebaliknya, apabila gas-gas tersebut telah berlebihan di atmosfer, akan mengakibatkan pemanasan global.

Sebelum adanya wabah *Covid – 19,* industri pariwisata merupakan salah satu industri terbesar di dunia khususnya di Bali. Hal ini disebabkan karena pariwisata memberikan efek bagi masyarakat baik dari segi pendapatan dan terciptanya lapangan pekerjaan. Namun, bentuk pariwisata yang menghasilkan wisatawan massal telah menimbulkan berbagai masalah utamanya menyebabkan terjadinya dampak negatif terhadap sosial budaya dan kerusakan lingkungan. (Sugihamretha, 2020). Di tahun 2020, seluruh industri pariwisata di Indonesia khususnya Bali mengalami penurunan yang sangat drastis dikarenakan adanya penutupan sementara akibat *Covid - 19*. Pandemi *Covid – 19* tersebut akhirnya menjadi salah satu tantangan bagi industri pariwisata yang ada di Bali, khususnya perhotelan untuk menarik minat wisatawan agar berkunjung ke hotel tersebut. Salah satu upaya yang dilakukan yakni menambahkan konsep *green tourism* pada hotel sebagai upaya untuk menarik minat wisatawan dan juga mengurangi dampak *global warming* yang ada.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Green tourism merupakan bentuk pariwisata yang memiliki tampilan terbaik dalam memupuk pengalaman belajar dan apresiasi secara berkelanjutan dalam mengelola dan meningkatkan kelestarian lingkungan alam, budaya, sosial, sumber

daya destinasi dan mempromosikan kelangsungan hidup yang lebih berkualitas di masa – masa mendatang (Hasan, 2014). Tren *Green Lifestyle* memicu perubahan besar dalam dunia usaha saat ini, yaitu semakin dituntut untuk mengembangkan praktik bisnis berwawasan ramah lingkungan. Industri perhotelan adalah industri yang disoroti karena banyak menghasilkan dampak lingkungan secara langsung sekaligus menggunakan sumber daya alam terbesar secara berkelanjutan. Salah satu industri yang disoroti adalah industri perhotelan, dikarenakan banyak menghasilkan dampak lingkungan secara langsung sekaligus menggunakan sumber daya alam terbesar secara berkelanjutan (www.kabarkampus.com/2014/04/esensi-hotel-ramah lingkungan). Pentingnya peran aktif dan inovasi di sektor bangunan menjadi hal utama dalam upaya mengurangi pemanasan global yang terjadi.

Pengelolaan restoran berkonsep lingkungan (*green restaurant*) menjadi salah satu tren di negara lain. Hal ini dapat 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. Perhatian ini dapat dimanfaatkan dengan mengimplementasikan konsep serupa pada *restaurant* khususnya di Grain *Restaurant* Hilton Bali Resort. Konsep *green restaurant* muncul dari kebutuhan dan keinginan untuk mengurangi penggunaan energi dan dampak menyeluruh akibat pembangunan terhadap kesehatan manusia dan lingkungan. Pariwisata mempunyai berbagai dampak positif seperti menghasilkan lapangan pekerjaan, meningkatkan devisa negara, memperbaiki infrastruktur. Namun di sisi lain, pariwisata yang tak termanajemen dengan baik mempunyai dampak negatif, antara lain isu perusakan lingkungan.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh sebab itu, sangatlah penting untuk menerapkan konsep *sustainable tourism development* agar potensi pariwisata yang ada maupun yang sudah terkelola dengan cukup baik, dapat semakin memberikan manfaat bagi warganya serta efek – efek negatif yang timbul tak dibiarkan begitu saja. Salah satu hal yang dapat dilakukan yakni dengan menerapkan konsep *green restaurant* di *Food & Beverage Department* Hilton Bali resort yang meliputi *green design, Green Action* dan *Green Food.* Melalui uraian latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Penerapan *Green Restaurant* Pada *Food & Beverage Department* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Hilton Bali Resort"

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah penerapan *green restaurant* pada *Food & Beverage Department* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort?
2. Apakah dampak dari penerapan *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort?

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

1.3.Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan *green restaurant* pada *Food & Beverage Department* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort
2. Untuk mengetahui dampak dari *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort.

1.4.Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini bermanfaat untuk mengimplementasikan ilmu yang sudah didapat dan dipelajari di perkuliahan yang dapat dijadikan sebagai perbandingan antara teori yang di dapat dengan situasi sebenarnya yang ada di dunia kerja. Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai konsep *green practice* khususnya *green restaurant* yang meliputi *Green Action* dan *Green Food.*

2. Manfaat Praktis

Di dalam manfaat praktis ini dapat dibagi menjadi 3 yaitu manfaat bagi mahasiswa, bagi Politeknik Negeri Bali dan bagi Hilton Bali Resort. Adapun manfaat tersebut antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini dilakukan sebagai syarat kelulusan bagi peneliti untuk mendapatkan gelar sarjana terapan dan juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengangkat permasalahan yang serupa.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk kegiatan pembelajaran di Politeknik Negeri Bali, khususnya mata kuliah pariwisata berkelanjutan.

c. Bagi Hilton Bali Resort

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan masukan serta pemikiran yang nantinya dapat memberikan kontribusi bagi pihak Hilton Bali Resort dalam meningkatkan penjualan serta mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel tersebut.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang sudah diuraikan sebelumnya, dapat disimpulkan hal sebagai berikut:

Indikator *Green Action* telah diterapkan di Hilton Bali Resort dengan nilai rata – rata total sebesar 3,62 dari 3 sub indikator dan 8 buah pertanyaan. Hasil skor tersebut menunjukkan bahwa penerapan *Green Action* di Hilton Bali Resort sudah tergolong baik. Selanjutnya, indikator *Green Food* telah diterapkan di Hilton Bali Resort dengan nilai rata – rata total sebesar 3,78 dari 3 sub indikator dan 4 buah pertanyaan. Hasil skor tersebut menunjukkan bahwa penerapan *Green Food* di Hilton Bali Resort sudah tergolong baik. Terakhir yaitu indikator *Green Donation* telah diterapkan di Hilton Bali Resort dengan nilai rata – rata total sebesar 3,47 dari 3 buah pertanyaan. Hasil skor tersebut menunjukkan bahwa penerapan *Green Donation* di Hilton Bali Resort sudah tergolong baik.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Di dalam pariwisata berkelanjutan terdapat 3 aspek dalam penerapannya yaitu aspek lingkungan fisik, aspek sosial budaya dan juga asoek ekonomi. Pada aspek lingkungan fisik terbagi menjadi 3 sub indikator dengan masing – masing item memberikan dampak yang positif dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort. Namun ada beberapa item yang penerapannya masih tergolong rendah seperti tidak ikut serta dalam kegiatan publik, tidak menggunakan

table cloth dan juga mendaur ulang limbah makanan menjadi kompos. Selanjutnya yaitu

aspek sosial budaya yang terbagi menjadi 3 sub indikator dengan masing – masing item memberikan dampak yang positif dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort. Dan yang terakhir yaitu aspek ekonomi yang di dalam penerapannya, item ini memberikan dampak yang cukup positif dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Hilton Bali Resort.

5.2. Saran

Di dalam penulisan penelitian ini, penulis memiliki saran kepada Hilton Bali Resort, khususnya pada *Food & Beverage Department* agar mempertahankan penerapan *green restaurant* yang telah dilakukan di Hilton Bali Resort. Namun, untuk kedepannya penulis berharap agar *Food & Beverage Department* lebih meningkatkan lagi hal – hal yang masih kurang penerapannya seperti dalam indikator *Green Action* yaitu bisa dilakukan dengan memperbanyak penggunaan sarana penyajian yang ramah lingkungan dan juga menggunakan kemasan yang mudah terurai dalam mengemas makanan, seperti menganti penggunaan gelas dengan bambu, serta alat makan (*cutleries)* menggunakan bahan yang ramah lingkungan contohnya kayu. Selain itu hal yang perlu diperhatikan juga terdapat pada bagian indikator *Green Donation* dimana harusnya hotel bisa sesekali mengadakan kegiatan publik seperti penanamaan pohon bakau untuk membantu membuat lingkungan sekitar menjadi lebih hijau.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, T., & Pebriyanti, K. (2016). Pengaruh Program Green Hotel Terhadap Keputusan Menginap Tamu Di the Royale Krakatau Hotel Cilegon Banten. *THE Journal : Tourism and Hospitality Essentials Journal*, *6*(1), 1023. https://doi.org/10.17509/thej.v6i1.2013

Abubakar, R. (2021). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Yogyakarta*. Suka-Press UIN Sunan Kalijaga.

Adnyana, I. M. (2020). Dampak Green Tourism Bagi Pariwisata Berkelanjutan Pada Era Revolusi Industri 4.0. *Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi*, *4*(3), 1582–1592.

Arida, I. N. S. (2016). *Buku Ajar Pariwisata Berkelanjutan*.

Asean Tourism. (2018). Asean Tourism Standards 2018-2020. *Asean Tourism Forum 2018*.

Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2012). *Management in the Hospitality Industry*. Library of Congress Cataloging.

Darmaputra, P. G. E., Dianasari, D. A. L., & Kalpikawati, I. A. (2020). Penerapan Konsep Green Hotel di Nusa Lembongan Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, *9*(2), 70–77. https://doi.org/10.52352/jbh.v9i2.507

Fajri, K., Hidayat, T., & Lanjau, N. (2020). Implementasi Pariwisata Berkelanjutan di Eduwisata Enggang Gading. *Tourism Scientific Journal*, *6*(1), 151–166. https://doi.org/10.32659/tsj.v6i1.123

Fendya, W. T., & Wibawa, S. C. (2018). Pengembangan Sistem Kuesioner Daring Dengan Metode Weight Product Untuk Mengetahui Kepuasan Pendidikan Komputer Pada Lpk Cyber Computer. *It-Edu*, *3*(01), 45–53.

Halim, G. P., Firasko, M., & Harianto, A. (2021). *Consumer ' s Awareness of the Application of Green Practices Carried out by Starbucks Indonesia*. *1*.

Hasan, A. (2014). Green Tourism. *Jurnal Media Wisata*, *12*(1), 1–15.

Hendarto, R., Djazuli, A., & Puspaningtum, A. (2021). The Influence of Green Hotel Attributes and Green Hotel Image on Visitor Loyalty with Perceived Value and Customer Satisfaction as Mediation Variables. *The International Journal of Social Sciences World*, *3*(1), 280–293.

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.

Jeong, E., & Jang, S. (2010). Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective? *Hospitality and Tourism Management*, *January*, 23. http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13/

KBBI. (n.d.). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. KBBI Daring. https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Penerapan

Khusnul, L., & Ugie, Y. (2018). *Pelayanan Restoran Dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan*.

Kurian, G., & & Muzumdar, P. M. (2017). Restaurant Formality And Customer Service Dimensions In The Restaurant Industry: An Empirical Study. *Atlantic Marketing Journal*, *6*(1), 75–92.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2995903%0A
Kurniansah, R., & Muhammad, S. H. (2018). Ketersediaan Akomodasi Pariwisata Dalam Mendukung Pariwisata Perkotaan (Urban Tourism) Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Bina Wakya 39*, *1*(1), 39–44. http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/JBW
Kwok, L., Hwang, Y.-K., & Hu, L. (2016). Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? *Journal of Hospitality Management*, *55*, 107–117. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.03.002
Nifati, N. H., & Purwidiani, N. (2018). Hubungan Kualitas Pelayanan, Produk, Dan Harga Dengan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Restaurant Terakota Café Verwood Hotel and Serviced Residence Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, *7*(2), 1–8.
Obot, F., & Setyawan, D. (2017). Implementasi Kebijakan Pemerintah Kota Batu Dalam Mewujudkan Kota Pariwisata Berkelanjutan Yang Berwawasan Lingkungan. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, *6*(3), 113–120. https://publikasi.unitri.ac.id/index.php/fisip/article/view/1469
Pramesti, D. S. (2019). Implementasi Konsep Tri Hita Karana Pada Akomodasi Pariwisata Di Nusa Dua, Bali (Study Kasus: Melia Bali Villas And Spa Resort). *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, *1*(1 Special Edition), 207–228. https://doi.org/10.46837/journey.v1i1.24
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. https://doi.org/10.1057/thr.2010.17
Sinangjoyo, N. J. (2015). Green Hotel Sebagai Daya Saing Suatu Destinasi. *Jurnal Nasional Pariwisata*, *5*(2), 83–93. https://journal.ugm.ac.id/tourism_pariwisata/article/view/6368
Suardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). *I Ketut Suardana, Angga Danu Adjiananda 14 https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara*. *4*(2), 14–32.
Subakti. (2014). Universitas kristen Petra. *Perancangan Interior Pusat Mitigasi Di Jogja*, *27*(1989), 6–23.
Sugianto, E., Kurniawan, C. J., & Kristanti, M. (2017). Pengaruh Program Green Hotel Terhadap Minat Beli Konsumen Di Hotel Di Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, *5*, 390–400.
Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung.
Tohirin. (2013). Metode Penelitian Deskriptif Kualitatif. *Journal of Chemical Information and Modeling*, *53*(9), 1689–1699.
Wijaya, V. (2013). *Hotel Resort di Danau Poso*.
Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, *10*(2), 1–13.
Yustika, I. (2017). *Hotel Resort dan Spa di Kawasan Wisata Guci Kabupaten Tegal dengan Pendekatan Arsitektur Ekologi*. Universitas Negeri Semarang.
Yusup, F. (2018). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmiah Kependidikan*, *7*(1), 17–23.
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

https://doi.org/10.21831/jorpres.v13i1.12884
Zamfir, A., & Corbos, R. A. (2015). *Towards Sustainable Tourism Development in Urban Areas: Case Study on Bucharest as Tourist Destination*. Economic Papers.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI