

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI THE SEMINYAK BEACH RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Dimas Merta Wijaya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI THE SEMINYAK BEACH RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Dimas Merta Wijaya
NIM 1915834140**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI THE SEMINYAK BEACH RESORT & SPA**

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri
Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Dimas Merta Wijaya
NIM. 1915834140**

**POGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI THE SEMINYAK BEACH RESORT & SPA**

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 27 Juli 2023

Pembimbing I,

Drs. I Ketut Astawa, MM
NIP. 196107211988111001

Pembimbing II,

Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par.
NIP. 198407202008122002

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Errawati, MATM., Ph.D
NIP. 19631228199010200

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul :

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI THE SEMINYAK BEACH RESORT & SPA**

yang disusun I Gede Dimas Merta Wijaya (NIM 1915834140) telah
dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji
Pada hari kamis Tanggal 27 Juli 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Ketut Astawa, MM NIP. 196107211988111001	
Anggota	Ni Putu Lianda Ayu Puspita, S.E., M.Tr.Par NIP. 0008089105	
Anggota	Elvira Septevany, S.S., M.Li NIP. 198909262019032017	

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali,



Prof. Ni Made Anawati, MATM., Ph.D
NIP. 19631228199010200

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gede Dimas Merta Wijaya
NIM : 1915834140
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

“Penerapan Green Practice Pada Food And Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa”

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, 27 Juli 2023

Yang membuat pernyataan




I Gede Dimas Merta Wijaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat atas rahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul: “Penerapan *Green Practice* Pada Food and Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa”.

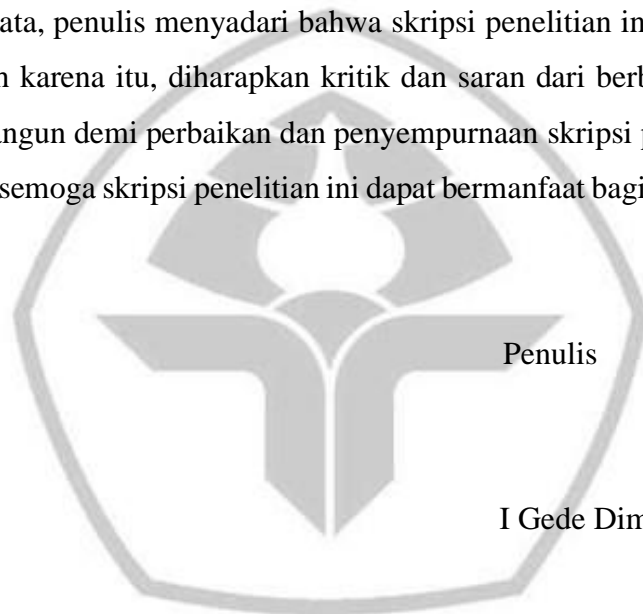
Penulisan skripsi penelitian ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam pembuatan skripsi penelitian ini penulis menemui banyak kesulitan dan hambatan, namun karena adanya bimbingan, saran, dan motivasi dari berbagai pihak, serta doa, skripsi penelitian ini dapat diperbaiki dengan baik. Untuk itu, ucapan terima kasih ini disampaikan 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.viii
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. Drs. I Ketut Astawa, MM selaku Pembimbing I atas waktu, saran dan motivasi yang sudah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par selaku Pembimbing II atas waktu, saran dan motivasi yang sudah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi 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* yang penulis kenali pada *Food & Beverage Department* di The Seminyak Beach Resort & Spa yang telah membantu penulis selama kegiatan PKL, memberikan masukan, mengajarkan dan motivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa skripsi penelitian ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, diharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi perbaikan dan penyempurnaan skripsi penelitian ini dan mengharapkan semoga skripsi penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca.



Penulis

I Gede Dimas Merta Wijaya

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Wijaya, I Gede Dimas Merta. (2023). *Penerapan Green Practice Pada Food and Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata , Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Drs. I Ketut Astawa, MM, dan Pembimbing II: Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par.

Kata kunci: *green practice, food and beverage department, penerapan green, green hotel, green restaurant*

Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di The Seminyak Beach Resort & Spa dan mencari kendala dalam penerapan *green practice* pada *Food and Beverage Department* di The Seminyak Beach Resort & Spa. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini metode observasi, wawancara, kuesioner dan data-data penunjang lainnya. Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menggunakan data wawancara kepada orang yang ahli dalam memaparkan, dibantu dengan observasi dan olah data tabulasi skala likert dengan skala 5 pada aplikasi SPSS 26. Hasil olah data yang sudah dilakukan pada aplikasi SPSS 26 dinyatakan bahwa indeks penerapan pada setiap aspek yaitu aspek *green action* dengan nilai yang terendah sebesar 3.30 dan nilai tertinggi sebesar 4.57, aspek *green product* dengan nilai terendah sebesar 4.17 dan nilai tertinggi sebesar 4.47, dan aspek *green donation* dengan nilai sebesar 4.43. Berdasarkan perhitungan rata-rata indeks penerapan *green practice*, dinyatakan bahwa mendapatkan nilai sebesar 4.29 yang berarti bahwa penerapan *green practice* Pada *Food and Beverage Department* di The Seminyak Beach Resort & Spa sudah dilakukan dengan baik dalam operasional Food and Beverage tiap harinya yang bertujuan untuk memberikan dampak positif kepada lingkungan sehingga tidak merusak dan bisa menjaga kelestarian lingkungan sekitar, namun perlu di maksimalkan lagi.

POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Wijaya, I Gede Dimas Merta. (2023). *Penerapan Green Practice Pada Food and Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.*

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Drs. I Ketut Astawa, MM, and Supervisor II: Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par.

Keywords: green practice, food and beverage department, penerapan green, green hotel, green restaurant

The purpose of this research is to analyze the implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department at The Seminyak Beach Resort & Spa and to find obstacles in the implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department at The Seminyak Beach Resort & Spa. Data collection methods used in this research are observation, interview, questionnaire and other supporting data. This research uses qualitative descriptive analysis techniques. The results of this study used interview data to experts in describing, assisted by observation and data processing of Likert scale tabulation with a scale of 5 on the SPSS 26 application. The results of data processing that have been carried out in the SPSS 26 application state that the application index in each aspect is the aspect of green action with the lowest value of 3.30 and the highest value of 4.57, the aspect of green product with the lowest value of 4.17 and the highest value of 4.47, and the aspect of green donation with a value of 4.43. Based on the calculation of the average index of the application of green practice, it is stated that getting a value of 4.29 means that the application of Green Practice in the Food and Beverage Department at The Seminyak Beach Resort & Spa has been carried out properly in Food and Beverage operations every day which aims to have a positive impact on the environment so as not to damage and be able to preserve the surrounding environment, but needs to be maximized again.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

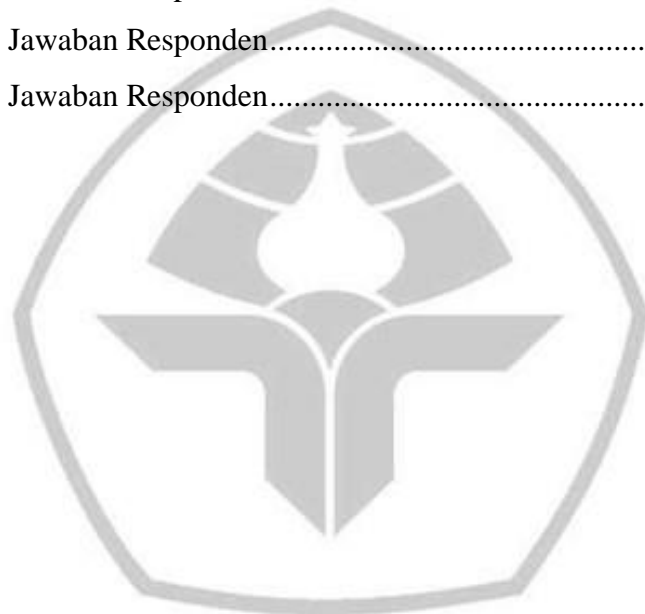
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
1.5. Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Tinjauan teori Hotel.....	8
2.1.2 Tinjauan teori Restoran.....	9
2.1.3 Food and Beverage Department	9
2.1.4 <i>Green Practice</i>	10
2.2 Tinjauan Penelitian terdahulu	13
BAB III. METODELOGI PENELITIAN	16
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	16
3.2 Objek Penelitian	16
3.3 Identifikasi Variabel	16
3.4 Definisi Operasional Variabel	16
3.5 Jenis dan Sumber Data	19
3.5.1 Jenis Data.....	19
3.5.1 Sumber Data	19
3.6 Teknik Penentuan Populasi dan Sampel.....	20

3.7	Teknik pengumpulan data.....	20
3.7.1	Kueisioner.....	20
3.7.2	Observasi	21
3.7.3	Wawancara	21
3.7.4	Dokumentasi.....	22
3.8	Teknik Analisis data	22
3.8.1	Skala Likert.....	22
3.8.2	Analisis data model Miles and Huberman.....	26
3.8.3	Analisis Kuantitatif.....	30
BAB IV.	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1.	Gambaran Umum Tempat Penelitian	32
4.1.1	Sejarah The Seminyak Beach Resort & Spa	32
4.1.2	Fasilitas The Seminyak Beach Resort & Spa	34
4.1.3	Struktur Organisasi dan <i>Job Description Food and Beverage Department</i>	44
4.2	Hasil dan Pembahasan	50
4.2.1	Penerapan <i>green practice</i> pada <i>Food And Beverage Department</i> di The Seminyak Beach Resort & Spa	50
4.2.2	Tantangan dari penerapan <i>green practice</i> pada <i>Food And Beverage Department</i> di The Seminyak Beach Resort & Spa.....	73
BAB V.	SIMPULAN DAN SARAN	75
5.1	Simpulan.....	75
5.2	Saran	75
	DAFTAR PUSTAKA	77
	LAMPIRAN.....	79

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	17
Table 3.2 Skala Likert	24
Tabel 4.2 Hasil Uji Validitas.....	50
Tabel 4.3 Hasil Uji Reliabilitas.....	52
Tabel 4.4 Kriteria Pengukuran	52
Tabel 4.5 Hasil Uji Statistik Frequence	52
Tabel 4.6 Hasil Jawaban Responden.....	54
Tabel 4.7 Hasil Jawaban Responden.....	55
Tabel 4.8 Hasil Jawaban Responden.....	56



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1a. Komponen dalam Analisis Data (<i>Flow Model</i>).....	26
Gambar 3.1b. Komponen dalam Analisis Data (<i>Interactive Model</i>)	27
Gambar 4.1 Logo The Seminyak Beach Resort & Spa.....	32
Gambar 4.2 <i>Garden Room</i>	34
Gambar 4.3 <i>Beach Room</i>	35
Gambar 4.4 <i>Ocean Suite Room</i>	36
Gambar 4.5 <i>One Bedroom Garden Villa</i>	36
Gambar 4.6 <i>One Bedroom Ocean Villa</i>	37
Gambar 4.7 <i>Two Bedroom Garden Villa</i>	38
Gambar 4.8 <i>The Santan Restaurant</i>	39
Gambar 4.9 <i>The Sanje Restaurant and Lounge</i>	39
Gambar 4.10 <i>Infinity Beach Club</i>	40
Gambar 4.11 <i>The Klass & Brass Lounge</i>	41
Gambar 4.12 <i>The Banjar Function Room</i>	41
Gambar 4.13 <i>Purnama Pavillion</i>	42
Gambar 4.14 <i>Fitness Center</i>	43
Gambar 4.15 <i>The Khayangan Spa</i>	43
Gambar 4.16 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	44
Gambar 4.17 Sendok dan Garpu Kayu	64
Gambar 4.18 <i>Box Take Away</i>	64
Gambar 4.19 <i>Totebag Take Away</i>	65
Gambar 4.20 <i>Take Away Cup</i>	65
Gambar 4.21 Mangkok Kayu.....	66
Gambar 4.22 Piring kayu	66
Gambar 4.23 Gelas Minuman <i>Polycarbonate</i>	67
Gambar 4.24 Sedotan Kertas.....	67
Gambar 4.25 Bak Sampah di <i>Infinity Pool</i>	68
Gambar 4.26 <i>Smoking Area</i> di Santan Restoran	68
Gambar 4.27 Program Sosialisasi Karyawan di <i>The Banjar Meeting Room</i>	69

Gambar 4.28 Pembersihan Sampah pada Pantai di The Seminyak Beach Resort & Spa.....	70
Gambar 4.29 SOP <i>Saving Energy</i> pada <i>Food and Beverage Service</i>	71
Gambar 4.30 SOP <i>Saving Energy</i> pada <i>Food and Beverage Product</i>	72



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Kueisioner

Lampiran 2. Pedoman Wawancara

Lampiran 3. Bukti Pengiriman *G-form* pada karyawan

Lampiran 4. Dokumentasi saat selesai melakukan wawancara

Lampiran 5. Transkrip Hasil Wawancara dengan informan.

Lampiran 5. Hasil Uji Validitas dan Reabilitas

Lampiran 6. Hasil Uji Frequence



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada saat ini pariwisata di Bali membuat perekonomian Bali meningkat secara signifikan, dalam peningkatan ini ada dampak negatif dan dampak positif yang terjadi. Dampak positif dari meningkatnya pariwisata di Bali adalah masyarakat bisa membuat usaha seperti warung makan, restaurant dan penginapan, sehingga banyak lapangan pekerjaan baru di Bali. Dampak negatif dari meningkatnya pariwisata di Bali yaitu lahan hijau di Bali mulai sedikit dan beberapa usaha baru tidak terlalu tahu tentang konsep pelestarian lingkungan dan keselamatan lingkungan, sehingga membuat beberapa wilayah pariwisata masih perlu meningkatkan kesadaran diri untuk melestarikan lingkungan. Diharapkan bahwa usaha pariwisata menggunakan konsep sesuai arahan dari peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif / kepala badan pariwisata dan ekonomi kreatif dinyatakan bahwa Sertifikasi Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan yang selanjutnya disebut Sertifikasi adalah proses pemberian sertifikat kepada Usaha Pariwisata, Destinasi Pariwisata, dan produk Pariwisata lainnya untuk memberikan jaminan kepada wisatawan terhadap pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan sesuai protokol Kesehatan dan panduan yang ada dalam rangka pencegahan dan pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Kemenparekraf No 13, 2020).

Bali merupakan provinsi di Indonesia yang memiliki keindahan alam serta keramah-tamahan yang sangat disukai oleh wisatawan, sehingga Bali membangun sebuah industri pariwisata untuk memberikan masyarakat sebuah lapangan pekerjaan. Di dalam industri pariwisata ada salah satu akomodasi yang menunjang kebutuhan wisatawan untuk menginap yaitu Hotel. Menurut Susepti (2018) Hotel adalah bisnis yang menyediakan layanan dengan tujuan memberikan perawatan berkualitas tinggi kepada pelanggannya. Agar tamu hotel dapat memilih layanannya, hotel harus memberikan tingkat layanan sebaik mungkin. Hotel juga mempunyai beberapa departemen untuk melayani tamu dengan baik, salah satu departemen hotel yaitu Food & Beverage Department Food and Beverage Department. Menurut Intan & Sandy (2022) departemen ini bertanggung jawab sebagai penyedia makanan dan minuman ini mempunyai peran besar dalam memuaskan pelanggan melalui menu makanan dan minuman yang tersedia. Food and Beverages Department mempunyai dua bagian yakni Service dan Product.

Pada saat ini hotel di Bali diharapkan memiliki konsep *Green Tourism*. *Green Tourism* itu adalah fenomena orang-orang yang jauh dari habitat biasanya dalam mengejar kegiatan rekreasi di pedesaan, tidak termasuk daerah seperti pantai perkotaan dan resor ski. Sejauh menyangkut industri pariwisata, segmen industri dan lembaga pemerintah itulah yang menanggapi kebutuhan wisatawan di daerah tersebut. Ini juga mencakup dampak industri pariwisata dan organisasi sektor publik terhadap komunitas pedesaan tuan rumah dan lingkungan sosial, budaya, ekonomi dan fisik mereka (Jones, 1987). Menurut Kasavana (2008) menjadi “*Green*” dapat berkisar dari mendorong tamu untuk menggunakan handuk kembali, mendaur ulang

limbah, menggunakan listrik tenaga angin, memasak dengan bahan makanan organik, mengurangi emisi karbon, dan pemasangan panel surya. Sehingga banyak hotel di Bali memiliki konsep tradisional sehingga bisa membuat suasana hotel seperti di pedesaan yang berada di Bali. Salah satu hotel yang memiliki konsep tradisional Bali adalah The Seminyak Beach Resort and Spa. *Green tourism* memiliki banyak teori yang bisa digunakan untuk membuat sebuah konsep dalam hotel. Beberapa teori dari *green tourism* yang digunakan sebagai penelitian ini yaitu *green practices*. *Green Practices* adalah tindakan yang didorong secara komersial yang diterapkan ketika kondisi yang diperlukan dalam domain organisasi terpenuhi. Praktik-praktik ini menjadi utilitas nilai tambah untuk operasi perhotelan. Terlepas dari kepuasan kondisi yang diperlukan, praktik hijau tidak mungkin diterapkan kecuali perusahaan merasakan hasil positif dengan melakukannya (Kim *et al.*, 2017). Tren '*Green*' yang mengumpulkan momentum publik yang substansial adalah salah satu yang dapat diadopsi oleh pemilik restoran untuk keuntungan mereka sendiri. Terlibat dalam praktik '*Green*' tidak hanya dapat menghasilkan hasil operasional yang positif, sebuah restoran juga dapat menggunakan '*Green*' sebagai alat pembeda di pasar, dan bahkan mungkin dapat mengenakan harga premium sebagai hasilnya (Schubert *et al.*, 2010).

The Seminyak Beach Resort & Spa merupakan salah satu hotel yang mulai menerapkan *green practice*, hotel ini berbintang lima di kawasan Seminyak dengan menawarkan beragam produk barang dan jasa pelayanan yang, berkualitas, mewah dan elegan. The Seminyak Beach Resort & Spa menyadari pentingnya penerapan *green practice* dalam Food and Beverage Department untuk mendukung kelestarian

alam. Seperti, menghemat penggunaan listrik atau energy mengganti barang-barang berbahan dasar plastik dengan berbahan dasar kertas atau bahan dasar yang mudah didaur ulang, contohnya seperti: memakai sedotan kertas, menggunakan *napkin* dari kain dan masih banyak lagi sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang di laksanakan di The Seminyak Beach Resort & Spa. Pelaksanaan dapat dibuktikan berdasarkan pengalaman dan observasi penulis yang telah dilakukan pada Program Praktik Kerja Lapangan, penulis mengamati dan secara langsung terlibat dalam proses operasional hotel.

Green practice pada Food and Beverage Department bertujuan mendukung *Green Restaurant* dengan menyediakan beberapa panduan langkah-langkah *green practice* yang dikelompokkan menjadi *green action* yang terdiri dari *energy efficiency*, *water efficiency*, *recycling*, *pollution prevention*, *green building construction*, *green food* yang terdiri dari *sustainable (organic and local) foods*, dan *green donation* yang terdiri dari *engaging in community projects and donating money for green causes* (Schubert, 2008).

Pada saat proses mengamati yang dilakukan oleh peneliti dalam penerapan *green practice* tersebut, terdapat beberapa penerapan *green practice* yang belum dilakukan secara maksimal seperti; nampan untuk mengantarkan minuman dan makanan ke tamu menggunakan bahan plastik atau tidak ramah lingkungan, belum melakukan sosialisai kepada karyawan dan masyarakat tentang penerapan *green practice* dan menghidupkan/mematikan keran air masih manual sehingga terjadi pemborosan air. Sehingga membuat peneliti ingin menganalisis lebih lanjut

bagaimana penerapan yang pada The Seminyak Beach Resort & Spa apakah sudah cukup baik atau belum.

Dari latar belakang di atas dapat dilihat bahwa *green practice* sangat penting dilakukan untuk mendukung kelestarian alam pada operasional restoran dalam mengurangi dampak kerusakan lingkungan yang disebabkan oleh restoran dan dapat membantu melestarikan lingkungan sekitar agar tidak rusak atau tercemar. Berdasarkan hal itulah penulis tertarik untuk meneliti dan mencari informasi lebih detail dengan judul “Penerapan Green Practice Pada Food and Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa”.

1.2. Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan sebelumnya, yang dapat dijadikan rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada Food and Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa?
2. Apa tantangan dari penerapan *green practice* pada Food and Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa?

1.3. Tujuan Penelitian

Bedasarkan beberapa rumusan masalah sebelumnya, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis penerapan *green practice* pada Food and Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa?
2. Untuk mengetahui kendala yang terjadi dalam penerapan *green practice* pada Food And Beverage Department di The Seminyak Beach Resort & Spa?

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini bermanfaat untuk mengimplementasikan ilmu yang telah didapat serta dipelajari pada perkuliahan yang dapat dijadikan sebagai perbandingan antara teori yang didapat dengan situasi sebenarnya yang ada di lingkungan kerja. Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai konsep *green practice*, yang meliputi *green action*, *green food*, dan *green donation*.

1.4.2 Manfaat Praktis

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

1. 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.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

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

3. Bagi The Seminyak Beach Resort & Spa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan masukan serta pemikiran yang nantinya dapat memberikan kontribusi bagi pihak The Seminyak Beach Resort & Spa dalam meningkatkan penjualan serta mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel tersebut.

1.5. Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, penelitian ini memiliki konsentrasi pada penelitian kualitatif dengan beberapa batasan. Adopsi *green practice* dalam penerapan *green practice* pada Food and Beverage Department di The Seminyak Beach Resort and Spa adalah penekanan utama dari penelitian ini. Tujuh indikator membentuk tiga variabel (*green action*, *green food*, dan *green donation*), digunakan teknik analisis data berupa analisis deskriptif kualitatif dengan pemanfaatan wawancara, observasi, dokumentasi dan kuisioner. Metode tersebut dipilih untuk menjawab rumusan masalah yang diajukan.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

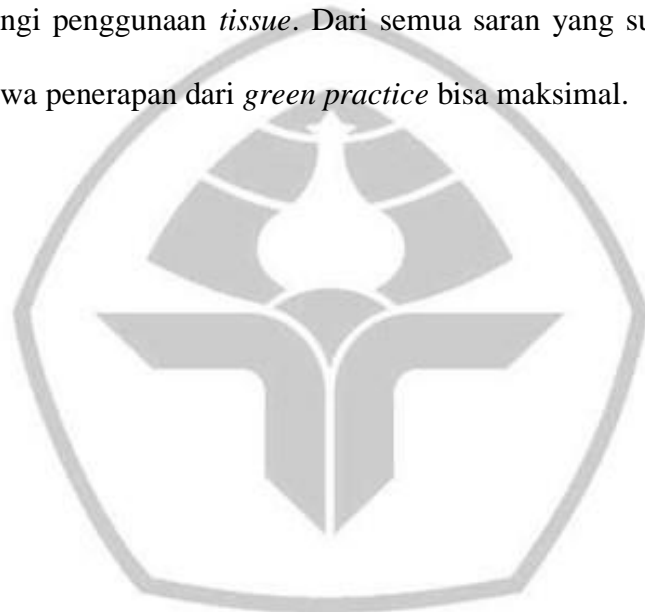
5.1 Simpulan

Pada hasil pembahasan penelitian yang sudah dipaparkan, kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian ini, berdasarkan tujuannya yaitu menganalisis dan mencari kendala dalam penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Department* di The Seminyak Beach Resort & Spa, yang menggunakan wawancara kepada orang yang ahli dalam memaparkan, dibantu dengan dokumentasi dan skala likert dengan skala 5 pada aplikasi *SPSS 26*. Hasil olah data yang sudah dilakukan pada aplikasi *SPSS 26* dinyatakan bahwa indeks penerapan pada setiap aspek *green practice* yaitu aspek *green action* dengan nilai yang terendah sebesar 3.30 dan nilai tertinggi sebesar 4.57, aspek *green product* dengan nilai terendah sebesar 4.17 dan nilai tertinggi sebesar 4.47, dan aspek *green donation* dengan nilai sebesar 4.43. Berdasarkan perhitungan rata-rata indeks penerapan *green practice*, dinyatakan bahwa mendapatkan nilai sebesar 4.29 yang berarti bahwa penerapan *green practice* pada *Food and Beverage Department* di The Seminyak Beach Resort & Spa sudah dilakukan dengan baik dalam operasional *Food and Beverage Department* setiap harinya yang bertujuan untuk memberikan dampak positif kepada lingkungan sehingga tidak merusak dan bisa menjaga kelestarian lingkungan sekitar, namun perlu di maksimalkan lagi.

5.2 Saran

Pada hasil penerapan tersebut dapat diberikan saran untuk memaksimalkan penerapan *green practice* dengan cara memperbanyak karyawan untuk melakukan

program penerapan *green practice* pada hotel sehingga dapat memberikan ilmu pengetahuan mengenai *green practice* kepada karyawan. The Seminyak Beach Resort & Spa harus melakukan renovasi pada *system* mematikan lampu agar bisa mati atau hidup secara otomatis, *system* pada wastafel supaya bisa mematikan atau menghidupkan wastafel tanpa menyentuh keran airnya atau mengganti keran yang sudah berkarat, dan menggunakan *hand dryer* pada setiap toilet yang ada di hotel untuk mengurangi penggunaan *tissue*. Dari semua saran yang sudah dipaparkan, diharapkan bahwa penerapan dari *green practice* bisa maksimal.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Defrina, D., Lestari, D. P., Industri, F. T., Gunadarma, U., Studi, P., Matematika, K., Gunadarma, U., Barat, J., & Browser, M. (2017). *Aplikasi Pemesanan Makanan Dan Minuman Online Application Of Ordering Food And Beverages Online Based On Mobile Browser On Tiga Saudara Restaurant*. 22(3), 158–170.
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). *The Effect Of Service Quality And Product Quality On Consumer Satisfaction In 71st Omakase Restaurant, Cikajang Jakarta*. 8(2).
- Hardani, H., Medica, P., Husada, F., Andriani, H., Sukmana, D. J., Mada, U. G., & Fardani, R. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March).
- Intan, A. J. M., & Sandy, G. H. (2022). *Pelaksanaan Taking Order Di Hotel Green Hill Universal Bandung*. 1(Vol. 1 No. 9: Februari 2022), 1129–1140. <https://www.bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/download/1529/1064>
- Jones, A. (1987). Green Tourism. *Tourism Management*, 8(4), 354–356. [https://doi.org/10.1016/0261-5177\(87\)90095-1](https://doi.org/10.1016/0261-5177(87)90095-1)
- Kasavana. (2008). “Hospitality 2000.” *Green Hospitality*, 37(4), 17–17. <https://doi.org/10.1177/001088049603700415>
- Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor Pm.53/Hm.001/Mpek/2013 Tentang Standar Usaha Hotel, Pub. L. No. Pm.53/Hm.001/Mpek/2013, 1 (2013).
- Kememparekraf. (2020). Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Tentang Standar Dan Sertifikasi Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, Dan Kelestarian Lingkungan Sektor Pariwisata Dalam Masa Penanganan Pandemi Corona Virus Disease 2019. *Menteri Pariwisata Da Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Indonesia*, 1–117. <https://peraturan.bpk.go.id/home/details/169208/permenpar-no-13-tahun-2020>
- Kim, S.-H., Lee, K., & Fairhurst, A. (2017). Article Information : “The Review Of “Green” Research In Hospitality, 2000-2014 Current Trends And Future Research Directions ”, *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 29(1), 2000–2014.
- Kurniawan, R., & Lim, J. (2022). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Terhadap Keputusan Pemilihan Hotel (Studi Pada Hotel Nagoya Hill Batam). *Jesya*, 5(2), 1227–1237. <https://doi.org/10.36778/Jesya.V5i2.721>
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (2014). *Green Practices Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya*. 2011, 496–515.
- Madya, A., Program, P., & Iii, D. (2013). *Peranan Food And Beverage Department Pada Hotel Istana Jember The Role Of Food And Beverage Department At Istana Hotel Jember*.
- Schubert, F. (2008). Exploring And Predicting Consumers’ Attitudes And Behaviors Towards Green Restaurants. *College Of Education And Human*

Ecology, 76.

- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). Exploring Consumer Perceptions Of Green. *Tourism And Hospitality Research*, 10(4), 286–300. <https://doi.org/10.1057/Thr.2010.17>
- Sinambela, E. A., & Mardikaningsih, R. (2022). Harga Dan Keberagaman Produk Serta Pengaruhnya Terhadap Loyalitas Pelanggan Restoran. *Jurnal Satyagraha*, 05(01), 2620–6358. <http://ejournal.universitasmahendradatta.ac.id/index.php/satyagraha>
- Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif : Dilengkapi Dengan Perhitungan Manual & SPSS*. Kencana.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D* (Sutopo (Ed.); Kedua). Alfabeta.
- Susepti, D. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Tamu Hotel (Studi Tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 50(5), 27–36.
- Ulfa, R. (2021). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Dan Keislaman*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/Teknodik.V0i0.554>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI