

**SKRIPSI**

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA SIMPANGAN  
*RESTAURANT* DALAM Mendukung KEPEDULIAN  
TERHADAP LINGKUNGAN DI POLITEKNIK NEGERI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**TUTI TRISNAYANTI**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**SKRIPSI**

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA SIMPANGAN  
*RESTAURANT* DALAM Mendukung KEPEDULIAN  
TERHADAP LINGKUNGAN DI POLITEKNIK NEGERI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**TUTI TRISNAYANTI  
NIM. 2215854009**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**SKRIPSI**

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA SIMPANGAN  
*RESTAURANT* DALAM Mendukung KEPEDULIAN  
TERHADAP LINGKUNGAN DI POLITEKNIK NEGERI BALI**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**TUTI TRISNAYANTI  
NIM. 2215854009**

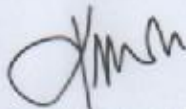
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA SIMPANGAN  
*RESTAURANT* DALAM MENDUKUNG KEPEDULIAN  
TERHADAP LINGKUNGAN DI POLITEKNIK NEGERI BALI**

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan  
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada Kamis, 10 Agustus 2023

Dosen Pembimbing I,



Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.  
NIP. 198409082008122004

Dosen Pembimbing II,



I Gst. Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si.,M.Si  
NIP. 198809282014042001

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD  
NIP. 196312281990102001

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul :

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA SIMPANGAN *RESTAURANT*  
DALAM MENDUKUNG KEPEDULIAN TERHADAP LINGKUNGAN DI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Yang disusun oleh Tuti Trisnayanti (NIM 2215854009) telah dipertahankan

Dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji

pada Kamis, 10 Agustus 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. NIP. 198409082008122004	
Anggota	Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H. NIP. 197203042005012001	
Anggota	Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par NIP. 196405011990112001	

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



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

## HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Tuti Trisnayanti  
NIM : 2215854009  
Program Studi : D-IV Management Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* PADA SIMPANGAN RESTAURANT  
DALAM MENDUKUNG KEPEDULIAN TERHADAP LINGKUNGAN  
DI POLITEKNIK NEGERI BALI**

yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang berasal dari hasil karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nara sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 26 Juli 2023



Tuti Trisnayanti

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan Skripsi Riset Terapan ini dengan baik dan tepat waktunya. Skripsi Riset Terapan yang berjudul **“PENERAPAN GREEN PRACTICES PADA SIMPANGAN RESTAURANT DALAM Mendukung KEPEDULIAN TERHADAP LINGKUNGAN DI POLITEKNIK NEGERI BALI”** untuk mengidentifikasi penerapan *green practices* pada simpangan restaurant dalam mendukung kepedulian terhadap lingkungan di Politeknik Negeri Bali dengan metode pendekatan kualitatif.

Tujuan penyusunan Skripsi Riset Terapan dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, Skripsi Riset Terapan ini tidak dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Atas bantuan dan dukungannya penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.M. eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk belajar di Politeknik Negeri Bali.

2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph. D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dra. Ni Nyoman triyuni, M.M selaku Ketua Progam Studi Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata atas segala fasilitas, saran, dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi Riset Terapan.
4. Ni Ketut Bagiastuti, SH.,M.H. selaku Ketua RPL, Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata.
5. Ibu Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.M.Par. selaku Pembimbing I, yang telah membimbing penulis dengan penuh kesabaran dan memberikan petunjuk selama penyusunan Skripsi Riset Terapan ini sehingga penulis dapat menyelesaikan tepat pada waktunya.
6. Ibu I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si.,M.Si selaku Pembimbing II, yang telah membimbing penulis dengan penuh kesabaran dan memberikan petunjuk selama penyusunan Skripsi Riset Terapan ini sehingga penulis dapat menyelesaikan tepat pada waktunya.
7. Bapak Ibu dosen pengajar beserta staff pegawai di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bekal pembelajaran dan ilmu pengetahuan serta bantuan dan pelayanan yang baik selama ini atas keperluan penulis di Jurusan pariwisata
8. Team kepegawaian Politeknik Negeri Bali, penulis mengucapkan banyak terima kasih karena telah memberikan data-data dan informasi-informasi yang dibutuhkan berkaitan dengan penyusunan Skripsi Riset Terapan.



9. Keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan moral dan materiil dalam penyusunan proposal ini.
10. Teman-teman yang selalu memberi masukan dan motivasi kepada penulis selama mengerjakan proposal.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran bersifat membangun demi kesempurnaan Skripsi Riset Terapan ini. Akhir kata semoga Skripsi Riset Terapan ini dapat memberikan manfaat kepada semua pihak.

Bukit Jimbaran, 26 Juli 2023

Penulis,

Tuti Trisnayanti

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## ABSTRAK

Trisnayanti, Tuti (2023). Penerapan Green Practices Pada Simpangan Restaurant Dalam Mendukung Kepedulian Terhadap Lingkungan Di Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah di setujui dan diperiksa oleh pembimbing I: Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. dan pembimbing II : I Gst. Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si.,M.Si.

Kata Kunci : Green, Green Practices, Restaurant

Lingkungan saat ini mulai terancam oleh berbagai dampak yang ditimbulkan oleh berbagai aktivitas manusia. Salah satu upaya untuk mencegah kerusakan lingkungan yang lebih lanjut yaitu dengan menerapkan konsep green tourism pada restoran sebagai upaya untuk menarik minat wisatawan dan juga mengurangi dampak global warming yang ada. dari kegiatan tersebut diperlukan Salah satu konsep green, yaitu green practice adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. Hal yang termasuk dalam green practices adalah green action, green food dan green donation. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis penerapan green practices pada simpangan restaurant dan untuk menganalisis hubungan antara penerapan green practices pada simpangan restaurant dalam mendukung kepedulian terhadap lingkungan. Lokasi penelitian ini dilakukan di Laboratorium Simpangan restaurant milik Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan garis kontinum. Garis kontinum adalah garis yang digunakan untuk menganalisa, mengukur dan menunjukkan seberapa besar tingkat kekuatan variabel yang sedang diteliti, sesuai instrument yang digunakan.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **ABSTRACT**

*Trisnayanti, Tuti (2023). Application Green Practices At Simpang Restaurant in Supporting Concern for the Environment at the Bali State Polytechnic.*

*This thesis has been approved and checked by supervisor I: Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. and supervisor II : I Gst. Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Sc., M.Sc.*

*Keywords : Green, Green Practices, Restaurant*

*The environment is currently being threatened by various impacts caused by various human activities. One effort to prevent further environmental damage is to apply the concept of green tourism to restaurants as an effort to attract tourists and also reduce the impact of global warming. of these activities required one of the concepts green, namely green practice is an action to protect the environment and the resulting product minimal damage to the environment. Things included in green practices is green action, green food dan green donation. The purpose of this study is to analyze the application of green practices at restaurant intersections and to analyze the relationship between the application of green practices at restaurant intersections in supporting environmental awareness. The location of this research was conducted at the Simpang Restaurant Laboratory owned by the Department of Tourism at the Bali State Polytechnic using a qualitative descriptive method with a continuum line. The continuum line is the line used to analyze, measure and show how much power the variable is being studied, according to the instrument used.*

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>1</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>x</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1. Landasan Teori.....	7
2.1.1 Pengertian Penerapan .....	7
2.1.2 <i>Green</i> .....	8
2.1.3 <i>Green Hotel</i> Standar.....	8
2.1.4 <i>Green Practices</i> .....	12
2.1.5 <i>Restaurant</i> .....	15
2.2. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>24</b>
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	24
3.2. Objek Penelitian .....	25
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	25
3.4. Metode Penentuan Sampel.....	27
3.5. Metode Pengumpulan Data .....	28
3.6. Uji Instrumen .....	31
3.7. Metode Analisis Data.....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>39</b>
4.1. Gambaran Umum Perusahaan .....	39
4.1.1. Politeknik Negeri Bali.....	39
4.1.2. Jurusan Pariwisata.....	43

4.2. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	45
4.2.1. Uji Kelayakan dan Uji Instrumen .....	45
4.2.2 Hubungan Antara Penerapan <i>Green Practices</i> pada Simpangan <i>Restaurant</i> dalam Mendukung Kepedulian Terhadap Lingkungan di Politeknik Negeri Bali.....	68
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>72</b>
5.1. Simpulan .....	72
5.2. Saran.....	73

Daftar Pustaka



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## Daftar Tabel

Tabel 4.1. Hasil Pengujian Validitas.....	49
Tabel 4.2 Hasil Pengujian Reliabilitas .....	50
Tabel 4.3 Ringkasan Hasil Analisis Kuesioner Penerapan <i>Green Practice</i> indikator <i>Green Action</i> .....	52
Tabel 4.4 Ringkasan Hasil Analisis Kuesioner penerapan Green Practices indikator Green Food.....	60
Tabel 4.4 Ringkasan Hasil Analisis Kuesioner penerapan Green Practices indikator Green Donation .....	64
Tabel 4.5 penerapan Green Practice pada Simpangan Restaurant dalam mendukung kepedulian terhadap lingkungan .....	67



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## Daftar Gambar

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Simpangan Restaurant.....	44
Gambar 4.2 Diagram lingkaran Karakteristik Menurut Usia.....	45
Gambar 4.3 Diagram lingkaran Karakteristik Menurut Kelamin .....	47
Gambar 4.4 Pengukuran Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan Restaurant harus menerapkan program pemilahan sampah.....	53
Gambar 4.5 Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan Restaurant menerapkan program pemilahan sampah.....	54
Gambar 4.6 Pengukuran Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan Restoran harus mengolah limbah air yang kemudian hasilnya digunakan kembali untuk menyiram tanaman.....	55
Gambar 4.7 Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan Restoran harus mengolah limbah air yang kemudian hasilnya digunakan kembali untuk menyiram tanaman.....	56
Gambar 4.8 Pengukuran Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan menggunakan teknologi hemat energi di simpangan restoran .....	57
Gambar 4.9 Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan menggunakan teknologi hemat energi di simpangan restoran.....	57
Gambar 4.10 Pengukuran Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan Restaurant meminimalisir penggunaan plastik dalam memberikan pelayanan .....	58
Gambar 4.11 Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan Restaurant meminimalisir penggunaan plastik dalam memberikan pelayanan .....	58
Gambar 4.12 Pengukuran Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan Restoran memiliki ventilasi udara yang cukup .....	59
Gambar 4.13 Pengukuran Penerapan <i>Green Action</i> pada Pertanyaan Restoran memiliki ventilasi udara yang cukup .....	60
Gambar 4.14 Pengukuran Penerapan <i>Green Food</i> pada Pertanyaan Pihak restaurant menggunakan bahan – bahan lokal dalam pembuatan makanan.....	61

Gambar 4.15 Penerapan Green Food pada Pertanyaan Pihak restaurant menggunakan bahan – bahan lokal dalam pembuatan makanan .....	62
Gambar 4.16 Pengukuran Penerapan Green Food pada Pertanyaan Pihak restaurant memberikan keterangan khusus pada menu, seperti vegetarian dan sebagainya.....	63
Gambar 4.17 Penerapan Green Food pada Pertanyaan Pihak restaurant memberikan keterangan khusus pada menu seperti vegetarian dan sebagainya.....	63
Gambar 4.18 Pengukuran Penerapan Green Donation pada Pertanyaan Pihak restaurant ikut serta dalam mendanai proyek ramah lingkungan.....	65
Gambar 4.19 Penerapan Green Donation pada Pertanyaan Pihak restaurant ikut serta dalam mendanai proyek ramah lingkungan.....	65
Gambar 4.20 Pengukuran Penerapan Green Donation pada Pertanyaan Mengedukasi masyarakat tentang dampak kerusakan lingkungan .....	66
Gambar 4.21 Penerapan Green Donation pada Pertanyaan Mengedukasi masyarakat tentang dampak kerusakan lingkungan.....	67
Gambar 4.22 Hubungan Green Practice pada Simpangan Restaurant dalam mendukung kepedulian terhadap lingkungan.....	68



# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Era globalisasi memudahkan masyarakat mendapat informasi mengenai isu-isu lingkungan seperti *global warming*. 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. Kemudahan informasi yang didapat membuat masyarakat sadar akan produk yang digunakan merupakan salah satu penyumbang kerusakan lingkungan. 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. Orang menyadari bahwa aktivitas manusia mempengaruhi iklim dan lingkungan secara signifikan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan lingkungan, menyebabkan munculnya upaya untuk mengurangi dampak dari kerusakan lingkungan. Terlebih lagi perkembangan zaman dan globalisasi yang terjadi ditandai dengan adanya pemakaian produk yang berbasis bahan kimia menyebabkan meningkatnya produksi limbah berbahaya bagi lingkungan hidup

sekitar (Utami, 2020). Oleh sebab itu, banyak restoran mulai menerapkan berbagai inovatif untuk mencegah kerusakan lingkungan, salah satunya dengan menerapkan *green* dalam operasinya.

Salah satu upaya untuk mencegah kerusakan lingkungan yang lebih lanjut yaitu dengan menerapkan konsep *green tourism* pada restoran sebagai upaya untuk menarik minat wisatawan dan juga mengurangi dampak *global warming* yang ada. *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. Sejak tahun 2010, Indonesia didesak oleh Wisata MICE dan WTO untuk menerapkan *Green Tourism* atau pariwisata berbasis dan berwawasan lingkungan (Harlina Putri, 2020). Industri perhotelan adalah industri yang disoroti karena banyak menghasilkan dampak lingkungan secara langsung sekaligus menggunakan sumber daya alam terbesar secara berkelanjutan. Pentingnya peran aktif dan inovasi di sektor bangunan menjadi hal utama dalam upaya mengurangi pemanasan global yang terjadi. Pengelolaan restoran berkonsep lingkungan 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 berbasis pendidikan terus berkembang. Perhatian ini dapat dimanfaatkan dengan

mengimplementasikan konsep serupa pada *restaurant* khususnya di Politeknik Negeri Bali.

Politeknik Negeri Bali (PNB) atau yang lebih dikenal dengan nama Poltek Bali merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi bidang vokasi yang lebih mengedepankan pembelajaran secara praktik daripada teori. Salah satu jurusan unggulan yang ada di Politeknik Negeri Bali adalah Jurusan Pariwisata. Dalam kegiatan pembelajaran, Jurusan Pariwisata ini juga dibekali dengan beberapa laboratorium untuk menunjang proses belajar mengajar dan mengasah kompetensi mahasiswa, khususnya di simpangan *restaurant* terkait dengan *Food and beverage*. *Food and beverage* merupakan salah satu mata kuliah di jurusan pariwisata yang berfokus pada praktik pelayanan makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan pelanggan. *Food and beverage* yang berada di Politeknik Negeri Bali jurusan Pariwisata ini terbagi menjadi beberapa bagian yaitu *Food and beverage service*, and *Food and Beverage Product*.

*Food and beverage service* adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun diluar hotel, *Food and Beverage Product* adalah salah satu bagian divisi yang memiliki tugas untuk menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji. Mulai dari appetizer, soup, main course dan dessert untuk para tamu, dari kegiatan tersebut diperlukan Salah satu konsep *green* yang dikemukakan oleh Schubert *et al.*, (2012) merupakan *green practices*. *Green practice* adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. Hal yang termasuk dalam *green*

*practices* adalah *green action*, *green food* dan *green donation*. Konsep ramah lingkungan (*green practices*) yang dikemukakan oleh Schubert *et al.*, (2012). Hal ini dikarenakan beberapa tindakan *green practices* yang dilakukan pada simpanagn *restaurant* di Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata menjadi yang berkonsep ramah lingkungan.

Oleh sebab itu, sangatlah penting untuk menerapkan konsep *green practices* di dalam kegiatan yang di lakukan pada laboratorium *Food and Beverage* yang ada di Politeknik Negeri Bali agar lingkungan 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 practices* di *Food & Beverage green design*, *Green Action* dan *Green Food*. Melalui uraian latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penerapan *Green Practices* Pada *Simpangan Restaurant* Dalam Mendukung Kepedulian Terhadap Lingkungan Di Politeknik Negeri Bali”.

## 1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah penerapan *green practices* pada *simpangan restaurant* di Politeknik Negeri Bali?

2. Bagaimanakah hubungan antara penerapan *green practices* pada simpangan *restaurant* dalam mendukung kepedulian terhadap lingkungan di Politeknik Negeri Bali?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah yang telah di paparkan adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis penerapan *green practices* pada simpangan *restaurant* di Politeknik Negeri Bali.
2. Untuk menganalisis hubungan antara penerapan *green practices* pada simpangan *restaurant* dalam mendukung kepedulian terhadap lingkungan di Politeknik Negeri Bali.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah jawaban atas tujuan penelitian yang dibahas dalam hasil penelitian, guna mendapatkan sistem pengetahuan dalam memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah yang sudah dirumuskan di dalam topik penelitian (Sugiono, 2011).

1. Manfaat Bagi Akademisi

Penelitian ini berguna untuk menambah pengetahuan dan wawasan, sekaligus dapat menerapkan teori-teori dan konsep yang berkaitan dengan strategi pemasaran yang diperoleh dari perkuliahan, khususnya mengenai *green practices* yang ada di Laboratorium *restaurant* Politeknik Negeri Bali.

## 2. Manfaat Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan bahan pertimbangan yang bermanfaat bagi perusahaan dalam menjalankan strategi pemasaran yang baik, khususnya mengenai *green practices* yang ada di Laboratorium *restaurant* Politeknik Negeri Bali.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada Bab IV maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Hasil dari penerapan *green practices* di simpangan *restaurant* dari hasil analisis mendapat nilai rata-rata 4,47 yang dimana penerapan indikator *green food* telah diterapkan di Simpangan *Restaurant* dengan nilai rata – rata sebesar 4,58 hasil skor tersebut menunjukkan bahwa penerapan *green food* di Simpangan *Restaurant* sudah sangat diterapkan. Selanjutnya *green practices* pada simpangan *restaurant* sudah sangat diterapkan indikator *green action* telah diterapkan di Simpangan *Restaurant* dengan nilai rata – rata sebesar 4,43 hasil skor tersebut menunjukkan bahwa penerapan *green action* di Simpangan *Restaurant* sudah sangat diterapkan, Terakhir yaitu indikator *Green Donation* telah diterapkan di Simpangan *Restaurant* dengan nilai rata – rata sebesar 4,42 hasil skor tersebut menunjukkan bahwa penerapan *Green Donation* di Simpangan *Restaurant* sudah sangat diterapkan.
2. Hubungan antara penerapan *green practices* pada simpangan *restaurant* dalam mendukung kepedulian terhadap lingkungan di Politeknik Negeri Bali. Di dalam penulisan penelitian ini, hubungan yang paling mendukung antara indikator *green action* dengan kepedulian lingkungan adalah recycle, dikarenakan pihak *restaurant* selalu menerapkan daur ulang pada sisa bahan

– bahan hasil produksi dan simpangan restaurant juga mendukung penerapan reduce dikarenakan restaurant menggunakan alat yang hemat energi. Kemudian hubungan yang mendukung antara indikator *green food* dengan kepedulian lingkungan adalah reduce dikarenakan pihak restaurant menggunakan bahan-bahan dari petani dan peternak local yang kualitasnya tidak kalah dari bahan import. Sedangkan untuk hubungan yang mendukung antara indicator *green donation* lebih ke reduce dikarenakan pihak simpangan restaurant melakukan penyuluhan terkait kepedulian lingkungan dan sampah dari hasil kegiatan kita sehari-hari.

## 5.2. Saran

Di dalam penulisan penelitian ini, penulis memiliki saran kepada Simpangan *restaurant*, khususnya pada Food & Beverage Department agar mempertahankan penerapan *green practices* yang telah dilakukan di simpangan *restaurant*. Namun, untuk kedepannya penulis berharap agar simpangan *restaurant* 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 mengganti penggunaan gelas dengan bambu, serta alat makan (cutleries) menggunakan bahan yang ramah lingkungan contohnya kayu dan bisa mengurangi produk yang masih belum sepenuhnya di dapat dari petani lokal. Selain itu hal yang perlu diperhatikan juga terdapat pada bagian



indikator *Green Donation* dimana harusnya simpangan *restaurant* bisa memperbanyak mengadakan kegiatan publik seperti penanaman 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.
- Abubakar, R. (2021). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Yogyakarta*. Suka-Press UIN Sunan Kalijaga.
- 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.
- 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.
- Mayowa Solaja. (2020). *Knowledge of Green Practices Adoption and Infusion among Employees' of Selected Manufacturing Firms in Ogun State, Nigeria*. *Sriwijaya Journal of Environment*, Vol. 4 No. 3, 146-156.
- 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.

- 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.
- Suardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). *I Ketut Suardana, Angga Danu Adjiananda 14* <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara>. 4(2), 14–32.
- 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*.
- Yaumi Muhammad. (2014). Pendidikan Karakter: Landasan, Pilar, Dan Implementasi Edisi Pertama, Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT), Jakarta
- Yusup, F. (2018). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1), 17–23.
- Zamfir, A., & Corbos, R. A. (2015). *Towards Sustainable Tourism Development in Urban Areas: Case Study on Bucharest as Tourist Destination*. Economic Papers.