

**IMPLEMENTASI GREEN FOOD UNTUK MENINGKATKAN
KEPEDULIAN LINGKUNGAN DI JACKFRUIT
RESTAURANT
BY PRAMANA GIRIKUSUMA**



Politeknik Negeri Bali

RUDI RINDANG SEPTIADJI

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

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN FOOD UNTUK MENINGKATKAN
KEPEDULIAN LINGKUNGAN DI JACKFRUIT
RESTAURANT BY PRAMANA GIRIKUSUMA**



Politeknik Negeri Bali

**RUDI RNDANG SEPTIADJI
NIM. 2215854025**

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

**IMPLEMENTASI GREEN FOOD UNTUK MENINGKATKAN
KEPEDULIAN LINGKUNGAN DI JACKFRUIT
RESTAURANT BY PRAMANA GIRIKUSUMA**

Proposal penelitian ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk Menyusun skripsi
Program studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh:
RUDI RINDANG SEPTIADJI
2215854025**

**PROGRAM SUDI MANAJEMEN BISNIS PRIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN FOOD UNTUK MENINGKATKAN
KEPEDULIAN LINGKUNGAN DI JACKFRUIT
RESTAURANT BY PRAMANA GIRIKUSUMA**

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada Rabu, 9 Agustus 2023

Dosen Pembimbing I,


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

Dosen Pembimbing II,


Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.
NIP. 197203042005012001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata.

Politeknik Negeri Bali



Prof. BA Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP. 196212311990102001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul :

IMPLEMENTASI GREEN FOOD UNTUK MENINGKATKAN KEPEDULIAN LINGKUNGAN DI JACKFRUIT RESTAURANT BY PRAMANA GIRIKUSUMA

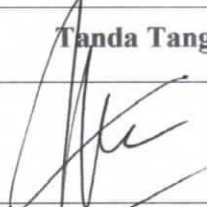


Yang disusun oleh :

Rudi Rindang Septiadji

NIM. 2215854025

Telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji

Pada hari Rabu tanggal 9 Agustus 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si NIP. 198809282014042001	
Anggota	Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par NIP. 196310261989102001	
Anggota	Elvira Septevany, S.S., M.Li NIP. 19890926201902017	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata.

Politeknik Negeri Bali



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

NIP. 196212311990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Badung-Bali – 80364
Telp. 0361-701981 (hunting) Fax. 0361-701128 Laman: <http://www.pnb.ac.id>.
Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rudi Rindang Septiadji
NIM : 2215854025
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

“Implementasi *Green Food* Untuk Meningkatkan Kepedulian Lingkungan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma”

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, 22 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,

10000
METERAI
TEMPEL
D8D69AKX600750031

Rudi Rindang Septiadji

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat asung kerta wara nugrahaNya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Proposal Skripsi dengan Judul **“Implementasi Green Food Untuk Meningkatkan Kepedulian Lingkungan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma”** ini dengan baik. Penyusunan Skripsi ini dapat tersusun dengan baik dan lancar berkat adanya suatu kerjasama dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Hal ini sangat berperan penting untuk mencapai yang penulis harapkan.

Penyusunan Skripsi yang penulis buat ini semata-mata bukan atas usaha penulis sendiri melainkan karena bantuan berbagai pihak. Dalam kesempatan yang baik ini penulis juga ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar - besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu sebagai bekal penulis untuk masa depan dan karir yang lebih baik.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D., selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan arahannya dalam penyusunan proposal penelitian.
3. Dra. Ni Nyoman Triyuni. MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah banyak memberikan arahan dan bantuan kepada penulis selama proses penyusunan proposal ini.
4. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H., selaku koordinator *Recognition Prior Learning*

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan sekaligus sebagai pembimbing II yang selalu memberikan petunjuk dan semangat dalam menyelesaikan proposal ini.

5. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari. S.Si., M.Si., selaku Sekretaris Jurusan dan sekaligus pembimbing I yang telah membantu, meluangkan waktu, memberikan saran dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal ini.
6. I Wayan Junaedi selaku *Resort Manager* Pramana Girikusuma yang telah memberikan data-data dan bimbingan yang diperlukan oleh penulis sebagai bahan penelitian.
7. I Made Diarsa, SP dan Ibu Ni Made Rusniathi SST.Par., M.Pd.H, selaku kedua orang tua yang telah banyak memberikan dukungan dan doa kepada penulis.
8. Kepada semua pihak yang membantu penulis dalam penyusunan proposal penelitian.

Penulis menyadari bahwa penilitan yang penulis susun ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan dan kekurangan yang penulis miliki. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun sehingga penulis dapat membuat penelitian ini lebih baik di kemudian hari. Harapan penulis semoga penelitian ini memberikan manfaat bagi seluruh mahasiswa dan mahasisiwi di Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata. Atas segala perhatiaannya penulis ucapkan terima kasih.

Badung, 18 Juli 2023

**IMPLEMENTASI *GREEN FOOD* UNTUK MENINGKATKAN
KAPEDULIAN LINGKUNGAN DI JACKFRUIT RESTAURANT BY
PRAMANA GIRIKUSUMA**

**RUDI RINDANG SEPTIADJI
NIM. 2215854025**

ABSTRACT

Currently, environmental damage is a problem that requires greater attention from all parties. The numerous human activities have led to various adverse impacts on the environment. Jackfruit Restaurant has implemented environmentally conscious actions and produces minimal waste with the concept of green food, involving all food and beverage staff to increase environmental awareness. The environmental damage prevention efforts by Jackfruit Restaurant include waste management, electricity conservation, and the utilization of local food ingredients. Green food has been implemented in Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma, and research has been conducted to understand the relationship between the restaurant's green food implementation and the concepts of reduce, reuse, recycle in enhancing environmental awareness. Through data tabulation from questionnaires filled by 7 individuals and interviews conducted with 3 kitchen staff, 3 waiters/waitresses, and the resort manager, Pramana Girikusuma, it was found that Jackfruit Restaurant has implemented 3 out of 4 green food indicators, with only one indicator, the use of organic food ingredients, yet to be fully implemented. The average score for the 4 green food indicators was 4.10, categorized as well-implemented. The highest average score was 5, indicating a well-implemented status. The tabulated data also revealed that the relationship between green food implementation and environmental awareness enhancement in Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma obtained an average score of 3.42, categorized as high. This demonstrates that the green food implementation at Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma effectively enhances environmental awareness.

Keywords: Green food, Reduce, Reuse, recycle, environmental awareness.

**IMPLEMENTASI *GREEN FOOD* UNTUK MENINGKATKAN
KAPEDULIAN LINGKUNGAN DI JACKFRUIT RESTAURANT BY
PRAMANA GIRIKUSUMA**

**RUDI RINDANG SEPTIADJI
NIM. 2215854025**

ABSTRAK

Saat ini kerusakan lingkungan menjadi masalah yang perlu mendapat perhatian lebih dari semua pihak. Banyaknya aktivitas manusia menyebabkan berbagai dampak buruk terhadap lingkungan. Jackfruit Restaurant melakukan implementasi tindakan kepedulian lingkungan dan produk yang diolah menghasilkan sedikit sampah dengan konsep *green food*, dimana seluruh *staff food and beverage* ikut andil dalam usaha untuk meningkatkan kepedulian lingkungan. Upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh Jackfruit Restaurant antara lain mengolah limbah sisa, menghemat energi listrik dan memanfaatkan bahan makanan lokal. *Green food* telah diimplementasikan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma dan telah dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana keterkaitan antara implementasi *green food* yang dilakukan oleh Jackfruit Restaurant dengan *reduce, reuse, recycle* untuk meningkatkan kepedulian lingkungan. Dengan menggunakan tabulasi data kuesioner yang diisi oleh 7 orang, dan juga melakukan wawancara. Tabulasi data kuesioner dengan 3 orang *staff kitchen*, 3 orang *waiter/ss* dan *resort manager* Pramana Girikusuma menunjukkan jika dari keempat indikator yang digunakan penulis sebagai acuan, jika Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma telah terimplementasi sebanyak 3 indikator *green food* dengan hanya satu indikator yang belum terimplementasi yaitu menggunakan bahan makanan organik. Dari 4 indikator *green food* yang digunakan penulis didapatkan nilai rata-rata sebesar 4,10 dengan kategori terimplementasi dengan baik. Dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 5 yang berarti masuk kedalam kategori sudah terimplementasi dengan baik. Sedangkan untuk hasil dari tabulasi data tentang keterkaitan *green food* untuk meningkatkan kepedulian lingkungan diperoleh bahwa keterkaitan implementasi *green food* untuk meningkatkan kepedulian lingkungan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma. Menunjukkan nilai rata-rata 3,42 dimana nilai ini masuk kedalam kategori tinggi. Hal tersebut menunjukkan bahwa implementasi *green food* di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma efektif untuk meningkatkan kepedulian lingkungan.

Keywords: *Green food, Reduce, Reuse, recycle, kepedulian lingkungan.*

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRACT	viii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Landasan Teori.....	7
2.2 Kajian Pustaka.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	20
3.3 Identifikasi Variabel	21
3.4 Definisi Operasional variabel	21
3.5 Jenis dan Sumber Data	22
3.5.1 Jenis Data.....	22
3.5.2 Sumber Data.....	23

3.6 Metode pengumpulan data.....	24
3.6.1 Observasi	24
3.6.2 Wawancara.....	24
3.6.3 Kuesioner	24
3.6.4 Dokumentasi	25
3.7 Teknik Analisis Data	25
3.7.1 Analisis Kualitatif	25
3.7.2 Analisis Kuantitatif	27
3.8 Populasi dan Sampel	27
3.8.1 Populasi	27
3.8.2 Sampel	28
3.9 Teknik Pengambilan Sampel	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	30
4.1.1 Nama Perusahaan	30
4.1.2 Sejarah Berdirinya Perusahaan	31
4.1.3 Struktur Organisasi Pramana Girikusuma	32
4.1.4 Fasilitas	33
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	36
4.2.1 Implementasi <i>Green Food</i>	36
4.2.2 Keterkaitan implementasi Green Food untuk Meningkatkan Kepedulian Lingkungan	59
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	69
5.1 Simpulan.....	69
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Indikator Variabel Green Food.....	21
Tabel 3.2 Indikator Variabel Kepedulian Lingkungan.....	22
Tabel 4.1 Kriteria Penilaian.....	25
Tabel 4.2 Tabulasi Data Kuesioner Indikator Green Food 1	25
Tabel 4.3 Tabulasi Data Kuesioner Indikator Green Food 2	33
Tabel 4.4 Tabulasi Data Kuesioner Indikator Green Food 3	37
Tabel 4.5 Tabulasi Data Kuesioner Indikator Green Food 4	40
Tabel 4.6 Kriteria Penilaian	44
Tabel 4.7 Tabulasi Data Kuesioner Implementasi Green Food	44
Tabel 4.8 Kriteria Penilaian	47
Tabel 4.9 Tabulasi Data Kuesioner Responden	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Pramana Girikusuma	30
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Pramana Girikusuma.....	32
Gambar 4.3 Supplier Bahan Pokok.....	40
Gambar 4.4 Iceberg.....	40
Gambar 4.5 Cilantro.....	41
Gambar 4.6 Bawang Bombay.....	41
Gambar 4.7 Jeruk.....	41
Gambar 4.8 Romine	41
Gambar 4.9 Pok Coy.....	42
Gambar 4.10 Paprika	42
Gambar 4.11 Lemon	42
Gambar 4.12 Bunga Kol	42
Gambar 4.13 Wortel.....	43
Gambar 4.14 Selada	43
Gambar 4.15 Tomat	43
Gambar 4.16 Kencur	43
Gambar 4.17 Bawang Putih.....	44
Gambar 4.18 Bawang Merah.....	44
Gambar 4.19 Kentang	44
Gambar 4.20 Lengkuas	44
Gambar 4.21 Jahe	45
Gambar 4.22 Baby Potato	45
Gambar 4.23 Cabai	45
Gambar 4.23 Kentang	45
Gambar 4.24 Kunyit.....	46
Gambar 4.25 Garnish	49
Gambar 4.26 Kelapa	49
Gambar 4.27 Bayam	50
Gambar 4.28 Menu Dengan Bahan Lokal	52
Gambar 4.29 Menu Dengan Bahan Lokal	52
Gambar 4.30 Menu Dengan Bahan Lokal	52
Gambar 4.31 Menu Dengan Keterangan	55
Gambar 4.32 Menu Dengan Keterangan	55
Gambar 4.33 Menu Dengan Keterangan	55
Gambar 4.34 Menu Dengan Keterangan.....	55
Gambar 4.35 Menu Dengan Keterangan	56
Gambar 4.36 Menu Dengan Keterangan.....	56
Gambar 4.37 Menu Dengan Keterangan	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara	75
Lampiran 2 Kuisisioner	79
Lampiran 3 Wawancara	82
Lampiran 4 Surat Keterangan Validasi.....	83
Lampiran 5 Data Kuesioner Responden	84
Lampiran 6 Dokumentasi Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma	85

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Istilah Pariwisata baru muncul di masyarakat pada abad ke 18, khususnya sesudah Revolusi Industri di Inggris dalam Muljadi (2012). Istilah tersebut berasal dari dilaksanakannya kegiatan wisata, yaitu suatu aktivitas perubahan tempat tinggal sementara dari seseorang, diluar tempat tinggal sehari-hari dengan suatu alasan apapun selain melakukan kegiatan yang bisa menghasilkan upah atau gaji. Dalam perkembangan pariwisata menjadi salah satu industry besar di dunia yang melibatkan banyak aspek didalamnya. Banyaknya aspek yang berkaitan di dalam pariwisata menyebabkan berbagai dampak, baik dampak positif maupun negative. Pesatnya perkembangan pariwisata tentu berdampak pada lingkungan sekitar tempat dilakukanya kegitan pariwisata.

Saat ini kerusakan lingkungan menjadi masalah yang perlu mendapat perhatian lebih dari semua pihak. Banyaknya aktivitas manusia menyebabkan berbai dampak buruk terhadap lingkungan. Belakangan orang menyadari jika aktivitas manusia yang mempengaruhi perubahan iklim dan lingkungan. Masalah lingkungan hidup adalah salah satu masalah besar yang mencemaskan saat ini. Pemanasan global, menjadi pembicaraan setiap hari. Kerusakan lingkungan hidup terjadi di mana-mana, baik dilakukan secara perorangan maupun dilakukan melalui perusahaan tertentu. Aktivitas inilah yang membawa dampak negatif yang besar terhadap lingkungan (Gafur, 2013: 1). Lingkungan sangat berpengaruh bagi kehidupan manusia.

Lingkungan dapat berubah fungsinya karena berbagai faktor, salah satunya karena adanya era global. Dampak masalah lingkungan dapat dirasakan oleh seluruh penduduk bumi dengan adanya gejala-gejala alam yang menunjukkan ketidakwajaran (Hardiningtyas, 2016: 49).

Isu pemanasan global saat ini dianggap sebagai masalah yang sangat serius yang harus dicarikan solusi secepatnya. Pemanasan global merupakan proses meningkatnya suhu rata-rata permukaan bumi. Peningkatan suhu permukaan bumi ini dihasilkan oleh beragam aktivitas-aktivitas oleh manusia yang dapat meningkatkan emisi gas rumah kaca yang nantinya akan berdampak terhadap lingkungan (Ramli Utina, 2012). Berbagai cara dilakukan dalam mengatasi masalah pemanasan global sehingga banyak pemegang dan pembuat kebijakan pada banyak negara mulai menerapkan berbagai kebijakan dalam mendukung upaya keberlanjutan lingkungan.

Dewasa ini, pengelolaan hotel yang mengedepankan prinsip ramah lingkungan selain memiliki daya saing, juga memiliki nilai jual tinggi. Tingginya kesadaran wisatawan dunia terhadap pelestarian lingkungan menempatkan green hotel atau hotel yang ramah lingkungan sebagai pilihan dan kebutuhan. Perkembangan responsible tourism salah satunya diikuti dengan kecenderungan wisatawan dalam memanfaatkan produk pariwisata yang bersifat ramah lingkungan, hal ini mendorong terjadinya perubahan pola konsumsi wisatawan, termasuk di antaranya dalam hal pemanfaatan amenities khususnya.

Green practices adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan (Tzschentke, 2004). Sementara itu,

restoran merupakan salah satu sektor yang andil dalam kerusakan lingkungan seperti pemakaian energi, pembuangan limbah, penggunaan produk *non-recycleable* atau metode *recycle* yang salah (Schubert, 2008). Salah satu restoran yang menerapkan *green practices* adalah Jackfruit Restaurant yang berada di dalam Pramana Girikusuma. Upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh Jackfruit Restaurant antara lain mengolah limbah cair, menghemat energi listrik dan menghemat pemakaian kertas, namun upaya yang dilakukan oleh Jackfruit Restaurant belum secara keseluruhan seperti yang dikemukakan oleh Shubert (2008) mengenai *green practices* yang ada di *restaurant*. Dalam *Green practices* sendiri dapat dikelompokkan menjadi beberapa aspek. Menurut Schubert (2008) bahwa *green practices* dapat di kelompokkan menjadi *green action, green food, and green donation*.

Green food adalah bahan makanan lokal dan organik yang mendukung lingkungan untuk jangka panjang ke depan. Menurut National Organic Standards Boards of the U.S. Department of Agriculture istilah organik berarti sesuatu yang dihasilkan secara alami melalui standar proses produksi (National Organic Program, 2014). Untuk memenehui gaya hidup yang sehat restoran harus menyajikan makanan dengan gizi berimbang (Allison, 2004), makanan sehat, makanan rendah lemak, makanan tanpa bahan kimia. Penggunaan bahan-bahan lokal juga dapat mengurangi penggunaan bahan yang terkena pencemaran udara. Oleh karena itu, restoran harus yakin menawarkan bahan-bahan lokal, bahan makanan organik, ikan dan makanan laut yang dipanen secara tambak pada menu (Cavanaugh, 2004).

Dalam perjalanannya *green practices* telah di terapkan oleh banyak restoran di industri pariwisata. Dimana dalam penelitian ini dilakukan Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma merupakan restoran yang berada di Pramana Girikusuma dengan menggunakan konsep *tropical garden*. Jackfruit Restaurant sebagai sebuah *restaurant* tentunya memiliki suatu konsep mengurangi menggunakan bahan makanan lokal dan menú menú yang sehat dimana hal tersebut merupakan kreteria *green food* dan hal tersebut yang menjadi bahan penelitian oleh penulis.

Konsep *green food* yang telah dibuat oleh pihak manajemen berdasar pada konsep *green practices* yang diterapkan hamper di semua *resort* yang berada dibawah manajemen Pramana Experiance yang digunakan sebagai pedoman untuk lebih banyak menggunakan bahan bahan lokal yang sehat serta meningkatkan kepedulian lingkungan, selain itu juga untuk mempertahankan kualitas pelayanan dan makanan yang akan di hidangkan kepada tamu.

Dari latar belakang diatas dapat dilihat bahwa *green practices* khususnya *green food* sangat penting dilakukan oleh restoran untuk mencegah dan mengurangi dampak kerusakan lingkungan yang disebabkan oleh restoran. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengetahui bagaimana implemantasi *green food* untuk meningkatkan kepedulian lingkungan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, disusun rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah implementasi *green food* di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma?
2. Bagaimanakah keterkaitan implementasi *green food* untuk meningkatkan kepedulian lingkungan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin didapatkan oleh peneliti dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Menganalisis implementasi *green food* di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma.
2. Menganalisis keterkaitan implementasi *green food* dalam meningkatkan kepedulian lingkungan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini yaitu diharapkan dapat memperluas pengetahuan dalam implementasi green food serta untuk menambah referensi terkait green khususnya pada implementasi green food guna meningkatkan kepedulian lingkungan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Dengan dilakukannya penelitian ini penulis berharap mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi penulis

Dengan dilakukanya penelitian ini penulis diharapkan mampu untuk mengerti, menambah dan meningkatkan wawasan mahasiswa terhadap peranan *green food* di dunia industri pariwisata khususnya pada bidang *food and beverage*.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi serta refrensi dalam melakukan penelitian berikutnya yang terkait dengan implementasi *green food*.

3. Bagi Perusahaan

Diharapkan penelitian yang dilakukan ini dapat dijadikan acuan Pramana Girikusuma dalam menganalisis dan memperbaiki kinerja karyawan dalam implementasi *green food* untuk meningkatkan kepedulian lingkungan.

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil analisis yang didapatkan terkait dengan implementasi *green food* untuk meningkatkan kepedulian lingkungan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma, maka selanjutnya penulis mendapat beberapa kesimpulan yang diuraikan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil tabulasi data kuesioner dengan 3 orang *staff kitchen*, 3 orang *waiter/ss* dan *resort manager* Pramana Girikusuma dari keempat indikator yang digunakan penulis sebagai acuan, jika Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma telah terimplementasi sebanyak 3 indikator *green food* dengan hanya satu indikator yang belum terimplementasi yaitu menggunakan bahan makanan organik. Dari 4 indikator *green food* yang digunakan penulis didapatkan nilai rata-rata sebesar 4,10 dengan kategori terimplementasi dengan baik. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa implementasi *green food* di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma sudah terimplementasi dengan baik dengan nilai rata-rata 4,10. Dimana indikator *green food* menggunakan bahan lokal dan memberikan keterangan khusus pada menu khusus seperti *vegan*, *lowfat* dan *gluten free* mendapatkan nilai rata-rata tertinggi dengan nilai rata-rata 5 yang berarti masuk kedalam kategori sudah terimplementasi dengan baik. Disusul dengan indikator *green food* yang ketiga yaitu melakukan perubahan pada menu yang menggunakan bahan lokal atau musiman

dengan nilai rata-rata 4,57 yang masuk dalam kategori sudah terimplementasi dengan sangat baik. Dari 4 indikator *green food* hanya indikator menggunakan bahan makanan organik yang mendapat nilai rendah dengan nilai rata-rata 1,86 yang belum terimplementasi.

2. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa keterkaitan implementasi *green food* untuk meningkatkan kepedulian lingkungan di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma. Menunjukkan nilai rata-rata 3,42 dimana nilai ini masuk kedalam kategori tinggi. Hal tersebut menunjukkan bahwa implementasi *green food* di Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma efektif untuk meningkatkan kepedulian lingkungan.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dibahas sebelumnya Adapun saran yang bisa diberikan penulis kepada pihak Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma terkait penelitian ini sebagai berikut:

Jackfruit Restaurant by Pramana Girikusuma sebaiknya meningkatkan implementasi *green food* di indikator menggunakan bahan makanan organik Jackfruit restaurant by Pramana Girikusuma dalam semua indikator yang digunakan penulis sebagai acuan atau tolak ukur, khususnya indikator kedua yaitu penggunaan bahan makanan organik sehingga Jackfruit Restaurant dapat mengambil peran dalam menjaga dan mencegah kerusakan lingkungan. Dimulai dari membuat kebun organik sendiri

untuk keperluan restaurant. sehingga dapat menghemat biaya yang dibutuhkan untuk membeli bahan makanan organic yang cenderung mahal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Wahab, Solichin. 2004. Analisis Kebijakan, Dari Formulasi Ke Implementasi Kebijakan Negara. Jakarta: Bumi Aksara.
- Aggarwal, Neeraj, 2015, “*Green Practices In The Hospitality Industry: Case Study Of Dehdarun and Mussoorie*”, Scholarly Research Journal for Interdisciplinary Studies, Vol. 3/18, May-June 2015 ISSN 2278-8808
- Agus, Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- A.J., Muljadi (2012). Kepariwisata dan Perjalanan, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- A.W Marsum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Badudu & Zain. (2001). Kamus Umum Bahasa Indonesia. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Chen, Y., Chen, Y. (2012, January). The advantages of green management for hotel competitiveness in Taiwan: in viewpoint of senior hotel managers. *Journal of Management and Sustainability*.
- Gafur W A, Pembengo W, Zakaria F. 2013. Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Tanah (*Arachis Hypogea L.*) Berdasarkan Waktu Penyiangan Dan Jarak Tanam Yang Berbeda. Skripsi Gorontalo. Fakultas Pertanian Negeri Gorontalo.
- Gove, Philip Babcock. *Webster's Third New International Dictionary of The English Language Unabridged*. 2002. Massachusetts: Merriam-Webster Inc.
- Hardiningtyas, P. R. (2016). Bau Wangi Taru Menyan (R. A. Ekoputranti (ed.)). Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Harsono, Hanifah, Implementasi Kebijakan dan Politik. Jakarta: Grafindo Jaya, 2002.
- Irfianti, M. D., Khanafiyah, S., & Astuti, B. (2016). Perkembangan Karakter Peduli Lingkungan Melalui Model Experiential Learning. *UPEJ Unnes Physics Education Journal*, 5(3), 72–79. <https://doi.org/10.15294/upej.v5i3.13768>
- Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran di Indonesia : Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian*. Selemba empat. Jakarta

- Marsum. 1993. *Restoran dan segala permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Marzuki. 2005. *Metodologi Riset*. Ekonisia: Yogyakarta.
- Miles, B. Mathew dan Michael Huberman. 1992. *Analisis Data Kualitatif (Buku Sumber Tentang Metode-Metode Baru)*. Jakarta: UIP.
- National Organic Program*. 2014. The National Organic Program United States Department of Agriculture. USDA Washington DC
- Ninemeier, J.D. & D.K. Hayes. (2006). *Hotel Operations Management*. Upper Saddle River, NJ: Pearson Education, Inc.
- Nurdin Usman, 2002, *Konteks Implementasi Berbasis Kurikulum*, Bandung, CV Sinar Baru.
- Pengertian Hotel.dalam SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. K M 37/PW. 340/MPPT-86 dalam Sulastiyono (2011:6)
- Rahnama, H., & Rajabpour, S. (2016). Identifying effective factors on consumers' choice behavior toward green products: the case of Tehran, the capital of Iran. *Environmental Science and Pollution Research*, 24(1), 911–925. <https://doi.org/10.1007/s11356-016-7791-x>.
- Schubert, M.L., Peura, D.A. 2008, *Control of Gastric Acid Secretion in Health and Disease, Review in Basic and Clinical Gastroenterology*
- Setiawan, Guntur. (2004). *Implementasi Dalam Birokrasi Pembangunan*. Bandung:Remaja Rosdakarya Offset.
- Singarimbun, M dan S. Effendi (Editor). 1989. *Metode Penelitian Survey*. LP3S, Jakarta.
- Siyoto, S. & Sodik, A. 2015, *Dasar Metodologi Penelitian, Literasi Media Publishing*, Yogyakarta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Metodologi Penelitian Bisnis Dan Ekonomi*, 33. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sukresno, Mashudi, A.B. Supangat, Sunaryo & D. Subaktini. 2000. Pengembangan Potensi Lahan Pantai Berpasir dengan Budidaya Tanaman Semusim di Pantai Selatan Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional. Pengelolaan Ekosistem Pantai dan Pulau-Pulau Kecil dalam Konteks Negara Kepulauan. Fak. Geografi UGM. Yogyakarta
- Supriyanto, Acmad Sani dan Masyhuri Machfudz. 2010. *Metodelogi Riset Manajemen Sumber Daya Manusia*. Malang: UIN Maliki Press
- Tzschentke, N., Kirk, D., Lynch, P.A. (2004). Reasons for going green in serviced accommodation establishments. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 16(2), 116-124.
- Utina, Ramli. (2012). Kecerdasan Ekologis dalam Kearifan Lokal Masyarakat Bajo Desa Torosiaje Provinsi Gorontalo
- Zengeni, Nelson, Dorothy Monica Fungai Zengeni, Shelter Muzambi, 2013, *“Hoteliers’ Perceptions of the Impacts of Green Tourism on Hotel Operating Costs in Zimbabwe: The Case of Selected Harare Hotels”*, *Australian Journal of Business and Management Research* Vol.2 No. 11 (64-73)/ February 2013