

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE PADA FOOD AND
BEVERAGE SERVICE DALAM MENINGKATKAN
RESTAURANT SUSTAINABLE PERFORMANCE
DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI PUTU DYAH MAHA PUTRI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRACTICE* PADA *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* DALAM MENINGKATKAN *RESTAURANT SUSTAINABLE PERFORMANCE* DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI PUTU DYAH MAHA PUTRI

NIM. 1915834119

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRACTICE* PADA *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* DALAM MENINGKATKAN *RESTAURANT SUSTAINABLE PERFORMANCE* DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA

Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi pada Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI PUTU DYAH MAHA PUTRI

NIM. 1915834119

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRACTICE* PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE DALAM MENINGKATKAN RESTAURANT SUSTAINABLE PERFORMACE DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA

Skripsi ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada, 25 Juli 2023

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Drs. I Nyoman Winia, M.Si
NIP. 196206112000031001



Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par
NIP. 196310261989102001

JURURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

NIP. 196312281990102001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI




Skripsi berjudul :

PENERAPAN *GREEN PRACTICE* PADA *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* DALAM MENINGKATKAN *RESTAURANT SUSTAINABLE PERFORMANCE* DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA

Yang disusun oleh **Ni Putu Dyah Maha Putri (NIM.1915834119)** Telah

dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji

Pada hari Selasa, 25 Juli 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. I Nyoman Winia, M.Si NIP. 196206112000031001	
Anggota	Ni Putu Wiwiek Ary Susyarini, SE., MM NIP. 198009032008122002	
Anggota	Drs. I Nyoman Mei Rejeki, MM NIP. 196305261990031001	

POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

NIP. 196312281990102001

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Dyah Maha Putri
NIM : 1915834119
Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PENERAPAN *GREEN PRACTICE* PADA *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* DALAM MENINGKATKAN *RESTAURANT SUSTAINABLE PERFORMACE* DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA

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 karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, etika akademik.

Apabila dikemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan hasil asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Bukit Jimbaran, Juli 2023
Yang membuat pernyataan,



Ni Putu Dyah Maha Putri

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun Skripsi dengan judul “Penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Perfomance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua” dalam keadaan tepat waktu.

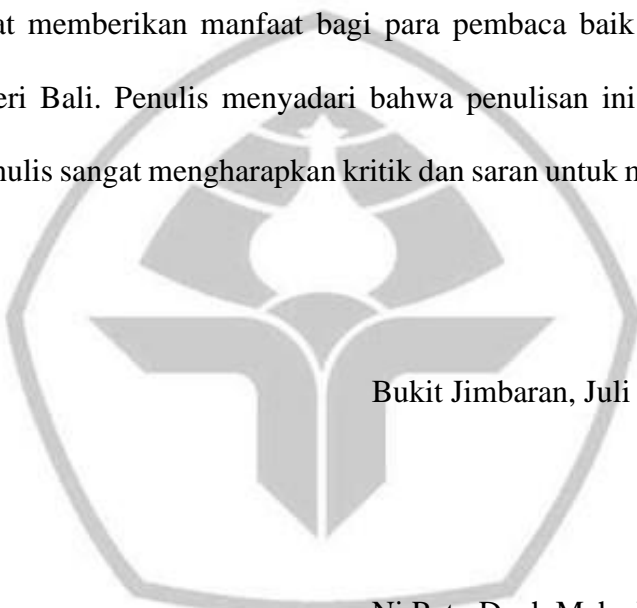
Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dengan rasa terima kasih yang terdalam, tidak lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, diantaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan pada kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan Skripsi.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M. Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah membantu memberikan masukan dan kelancaran bagi penulis.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan begitu banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Skripsi ini.
5. Drs. I Nyoman Winia, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pandangan, arahan, motivasi dan senantiasa meluangkan waktu nya untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Skripsi ini dari tahap awal hingga akhir.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Seluruh dosen Jurusan Pariwisata Polteknik Negeri Bali yang dengan sabar mendidik dan membimbing penulis selama mengikuti perkuliahan.
8. Seluruh staff di Amarterra Villas Bali Nusa Dua khususnya di bagian Food and Service yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan Skripsi ini.
9. Keluarga besar I Made Satriawan dan A. A. Istri Sri Rahmawati sebagai kedua orang tua terkasih, I Kadek Agus Satria Dalem dan I Komang Arsega Ranendra sebagai adik penulis, serta seluruh anggota keluarga yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang tak hentinya memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik maupun doa selama melakukan penulisan Skripsi ini.

10. Teman-teman kelas MBP VIII D yang selalu memberikan dukungan satu sama lain, saling memberi masukan, dan informasi dalam melakukan penulisan Skripsi ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa, selalu memberikan kebaikan dan rahmat serta perlindungan-Nya kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran pelaksanaan dan penyelesaian Skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap penulisan Skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa penulisan ini masih memiliki kekurangan. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran untuk menyempurnakan skripsi ini.



Bukit Jimbaran, Juli 2023

Ni Putu Dyah Maha Putri

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Dyah Maha Putri, Ni Putu. (2023). Penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam Meningkatkan *Restaurant Sustainable Performance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si. dan Pembimbing II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par

Kata Kunci: Green Praticce, Sustainable Perfomance, Ramah Lingkungan, Food and Beverage Service

Penelitian ini dilaksanakan di Amarterra Villas Bali Nusa Dua. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Performance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua dan menganalisis kendala – kendala dan solusi yang dihadapi oleh Food and Beverage Service dalam penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Performance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua. Sample yang digunakan sebanyak 26 responden dan 1 key informan dengan pengambilan sample dilakukan dengan teknik pendekatan umum *non-probability* sampling yaitu dengan teknik pengambilan sampling total atau jenuh. Teknik analisis yang dilakukan di penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dan statistik deskriptif. Pengolahan data ini dilakukan dengan menggunakan *Microsoft Excel*. Data yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner yang selanjutnya dihitung skor dan persentasenya sehingga dari hasil perhitungan tersebut kemudian diklasifikasikan menjadi 5 kriteria yaitu: Sangat baik, Baik, Netral, Tidak baik, Sangat tidak baik. Hasil rumusan masalah pertama yaitu penerapan *green pratice* yang terdiri dari dimensi *green action*, *green food*, *green donation* belum diterapkan dengan maksimal dengan presentase sebesar 84.90% dan *sustainable perfomance* yang terdiri dari *economic perfomance*, *social perfomance* dan *environmental perfomance* sebesar 83.85%. Selain itu, praktik-praktik yang belum dilaksanakan secara optimal saat ini sedang dalam tahap perencanaan untuk diterapkan di masa yang akan datang. Hasil rumusan masalah kedua yaitu kendala yang dihadapi dan solusinya sudah dapat ditemukan dan akan terus dilakukan dan dapat dioptimalkan.

ABSTRACT

Dyah Maha Putri, Ni Putu. 2023. Implementation of Green Practice in Food and Beverage Service in Improving Restaurant Sustainable Performance at Amarterra Villas Bali Nusa Dua. *Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.*

This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si. and Supervisor II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par

Keyword: Green Practice, Sustainable Performance, Environmentally Friendly, Food and Beverage Service

This research was conducted at Amarterra Villas Bali Nusa Dua. This study aims to analyze the application of Green Practice in Food and Beverage Service in improving Restaurant Sustainable Performance at Amarterra Villas Bali Nusa Dua and to analyze the constraints and solutions faced by Food and Beverage Service in implementing Green Practice in Food and Beverage Service in improving Restaurant Sustainable Performance at Amarterra Villas Bali Nusa Dua. The sample used was 26 respondents and 1 key informant. The sample was taken using the general non-probability sampling technique, namely the total or saturated sampling technique. The analysis technique used in this research is descriptive qualitative and descriptive statistics. This data processing is done using Microsoft Excel. The data obtained through the distribution of questionnaires was then calculated for the score and percentage so that the results of the calculation were then classified into 5 criteria, namely: Very good, Good, Neutral, Not good, Very bad. The results of the first problem formulation are the implementation of green practice which consists of the dimensions of green action, green food, green donation which have not been implemented optimally with a percentage of 84.90% and sustainable performance which consists of economic performance, social performance and environmental performance of 83.85%. In addition, practices that have not been implemented optimally are currently in the planning stage to be implemented in the future. The results of the second problem formulation are the constraints faced and the solution has been found and will continue to be carried out and can be optimized.

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	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 Hotel	8
2.1.2 Food and Beverage Service	10
2.1.3 <i>Green Practice</i>	12
2.1.4 Sustainable Performance	14
2.1.5 Penerapan	15
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	27
3.2 Objek Penelitian.....	28

3.3	Identifikasi Variabel.....	28
3.4	Definisi Operasional Variabel.....	30
3.4.1	Green Practice	30
3.4.2	Sustainable Perfomance	31
3.5	Jenis dan Sumber Data.....	31
3.5.1	Jenis Data.....	32
3.5.2	Sumber Data	33
3.6	Populasi dan Metode Penentuan Sampel	33
3.7	Teknik Pengumpulan Data.....	34
3.7.1	Observasi	34
3.7.2	Kuesioner.....	35
3.7.3	Wawancara.....	36
3.7.4	Dokumentasi.....	36
3.7.5	Studi Pustaka.....	37
3.8	Teknik Analisis Data.....	37
3.8.1	Teknik Analisis Deskriptif Kualitatif.....	38
3.8.2	Teknik Analisis Statistik Deskriptif.....	39
	BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1	Gambaran Umum Amarterra Villas Bali Nusa Dua	42
4.1.1	Sejarah Singkat Amarterra Villas Bali Nusa Dua	43
4.1.2	Fasilitas Amarterra Villas Bali Nusa Dua	44
4.1.3	Struktur Organisasi dan Job Description	51
4.2	Penyajian Hasil Penelitian	55
4.2.1	Penerapan <i>Green Practice</i> pada <i>Food and Beverage Service</i> dalam <i>Restaurant Sustainable Perfomance</i> di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.	56
4.2.2	Kendala dan solusi dalam Penerapan <i>Green Practice</i> pada <i>Food and Beverage Service</i> dalam meningkatkan <i>Restaurant Sustainable Perfomance</i> di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.	86
	BAB V PENUTUP.....	96
5.1	Simpulan	96
5.2	Saran	100

DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN.....	103



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	21
Tabel 3.1 Identifikasi Variabel.....	29
Tabel 4.1 Tabel Keputusan pada Green Practice.....	37
Tabel 4.2 Tabel Keputusan pada Sustainable Performance.....	37
Tabel 4.3 Penerapan Green Action pada Food and Beverage Service.....	37
Tabel 4.4 Penerapan Green Food pada Food and Beverage Service.....	66
Tabel 4.5 Penerapan Green Donation pada Food and Beverage Service.....	71
Tabel 4.6 Penerapan Economic Performance pada Food and Beverage Service...	74
Tabel 4.7 Penerapan Social Performance pada food and Beverage Service.....	75
Tabel 4.8 Penerapan Environmental Performance.....	81



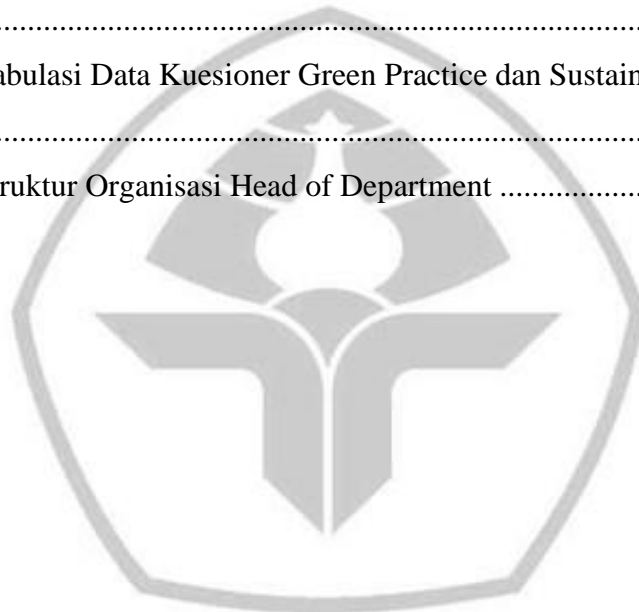
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1	Logo Amarterra Villas Bali Nusa Dua	42
Gambar 4. 2	One Bedroom Villa.....	45
Gambar 4. 3	One Bedroom Deluxe Pool Villa.....	45
Gambar 4. 4	Two Bedroom Pool Villa.....	46
Gambar 4. 5	Three Bedroom Villa	47
Gambar 4. 6	Private Beach	47
Gambar 4. 7	Yoga dan Gym.....	48
Gambar 4. 8	Main Pool	49
Gambar 4. 9	Restaurant dan Bar.....	50
Gambar 4. 10	Amarta Spa	50
Gambar 4. 11	Struktur Organisasi Food and Beverage Service	52
Gambar 4. 12	Paper Box	59
Gambar 4. 13	Cutleries Kayu	60
Gambar 4. 14	Paper Straw.....	60
Gambar 4.15	Area Indoor Restaurant.....	61
Gambar 4.16	Dekorasi Event.....	62
Gambar 4.17	Napkin Pengganti Tissue.....	63
Gambar 4.18	Paper Cup.....	63
Gambar 4.19	Vas Bunga.....	64
Gambar 4.20	Food Cover.....	65
Gambar 4.21	Jajanan Tradisional Bali.....	67
Gambar 4.22	Jamu.....	68
Gambar 4.23	Menu Barcode.....	69
Gambar 4.24	Vegetarian Menu.....	70
Gambar 4.25	Botol kaca.....	72
Gambar 4.26	Brifieng.....	73
Gambar 4.27	Outing Staff.....	77
Gambar 4.28	Staff Food and Beverage Service.....	78
Gambar 4.29	Safety Sign.....	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Pengisian Kuisisioner	104
Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian.....	105
Lampiran 3 Pedoman Wawancara.....	107
Lampiran 4 Hasil Wawancara	109
Lampiran 5 Hasil Wawancara	115
Lampiran 6 Dokumentasi Hasil Wawancara.....	117
Lampiran 7 Tabel Pengambilan Keputusan Green Practice dan Sustainable Perfomance.....	118
Lampiran 8 Tabulasi Data Kuesioner Green Practice dan Sustainable Perfomance	119
Lampiran 9 Struktur Organisasi Head of Department	125



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan pariwisata yang di Indonesia saat ini memang tidak bisa terlepas dari peran akomodasi perhotelan, karena keduanya bagaikan dua sisi mata uang yang saling melengkapi dan tidak bisa dipisahkan. Sektor pariwisata di Indonesia merupakan salah satu sektor yang menghasilkan devisa sangat besar bagi negara Indonesia. Pariwisata merupakan salah satu industri terbesar di dunia. Undang - undang tentang kepariwisataan mendefinisikan pariwisata sebagai berbagai macam hal yang berhubungan dengan kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan atau jasa yang disediakan oleh pihak-pihak terkait seperti masyarakat, pengusaha, pemerintah maupun pemerintah daerah. Keberadaan potensi pariwisata yang unik dan menarik di suatu daerah seharusnya dapat dimanfaatkan melalui pengembangan pariwisata yang baik (Wilopo, 2017).

Sebagian besar masyarakat Internasional telah mengakui bahwa Indonesia merupakan salah satu pulau yang sangat indah. Hal ini terbukti dari banyaknya tourist yang datang dari seluruh belahan dunia. Untuk menunjang kenyamanan para tourist selama di Indonesia maka pihak pemerintah dan swasta berusaha meningkatkan kualitas dan kuantitas objek serta fasilitas salah satunya di bidang jasa atau perhotelan. Dengan tujuan akhir mendapat kepercayaan dari konsumennya. Karena kepercayaan merupakan tujuan akhir dari berdirinya perusahaan atau Hotel (Alamsyah et al., 2017)

Industri perhotelan saat ini telah menjadi salah satu sorotan karena dapat memberikan dampak secara langsung kepada lingkungan. Industri perhotelan juga sudah dapat dipastikan dapat menggunakan sumber daya alam terbesar secara berkelanjutan. Pada kepedulian lingkungan ini telah diartikan kedalam bentuk *green management* yang pada industri perhotelan memiliki tujuan untuk mengurangi efek kerusakan lingkungan yaitu, pemakaian energi, pemborosan air, penggunaan barang tidak dapat didaur ulang, serta pelepasan limbah ke udara, air, dan tanah.

Salah satu program yang mendorong pelaku bisnis perhotelan menghemat air, energi dan mengurangi limbah padat, serta mengurangi biaya operasional dan dapat melindungi bumi, yaitu *green practices* (Teng, Wu, dan Liu, 2015). *Green practices* merupakan program yang saat ini banyak digunakan pada industri perhotelan, salah satunya pada bagian *Food and Beverage Service*. Dampak dari penerapan *green practice* dapat memberikan efek positif bagi perusahaan untuk melakukan 3R (*reuse, reduce* dan *recycle*).

Green Practices ialah upaya melestarikan dan menjaga lingkungan, serta berhubungan kuat dengan tiga dimensi yang disebutkan oleh GRA (*Green Restaurant Association*) yaitu: *green action, green food* dan *green donation* (Schubert, 2008). *Green action* berarti kegiatan restoran yang bertujuan untuk melindungi baik lingkungan maupun komunitas disekitarnya. Sedangkan *green food* berarti penggunaan bahan-bahan yang berkelanjutan baik itu bahan lokal maupun bahan organik, dan *green donation* merupakan partisipasi sebuah restoran

dalam proyek-proyek komunitas, memberikan sosialisasi serta menyumbang dana untuk isu lingkungan yang disebabkan oleh restoran.

Sustainable performance juga sangat berpengaruh dalam hal ini. *Sustainable performance* sangat penting bagi suatu perusahaan, dianggap mampu meningkatkan reputasi perusahaan dan memberikan nilai tambah terhadap nilai perusahaan, maka menuntut perusahaan untuk memiliki *sustainability performance* yang baik. *Sustainable performance* ini dapat memberikan keberlangsungan kinerja yang baik bagi suatu perusahaan dalam jangka panjang.

Amarterra Villas Bali Nusa Dua adalah hotel mewah yang memiliki 42 villa dan banyak fasilitas pendukung lainnya. Amarterra Villas Bali Nusa Dua merupakan bagian dari MGallery Hotel Collection. Seperti yang diketahui, MGallery menampilkan hotel-hotel butik yang masing-masing memiliki desain orisinal dan kisah unik untuk diceritakan. Amarterra Villas Bali Nusa Dua terdiri dari beberapa department yang ada didalamnya, yaitu: *Front Office Department*, *Food and Beverage Department*, *Housekeeping Department*, *Accounting Department*, *Talent and Culture Department (T&C)*, dan *Sales and Marketing Department*. Salah satu *department* yang menjadi sorotan di Amarterra Villas Bali Nusa Dua adalah *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department salah satunya yang merupakan salah satu departemen yang bertugas untuk menangani makanan dan minuman. Bagian ini adalah bagian yang bertanggung jawab atas aspek makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage*

Product dan Food and Beverage Service. Salah satu bagiannya adalah *Food and Beverage Service* yang merupakan sebuah *department* yang selalu berhubungan dengan pelayanan dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu serta memberikan pelayanan dengan baik. *Food and Beverage Service* yang memiliki tugas menangani segala sesuatu yang berhubungan dengan pelayanan makan dan minum seperti, makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*) serta penyediaan tempat atau ruangan yang akan digunakan untuk *event* atau acara resmi.

Restaurant di Amarterra Villas Bali Nusa Dua memiliki nama, yaitu Maja Restaurant. Maja Restaurant merupakan restoran yang menawarkan sentuhan tak terduga pada cita rasa tradisional Asia di samping masakan otentik Bali serta makanan Internasional. Maja Restaurant setiap harinya memberikan pelayanan makanan dan minuman dimulai dari *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* yang dimulai pada pukul 06.30 sampai pukul 23.00.

Maja Restaurant di Amarterra Villas Bali Nusa Dua baru saja mulai menerapkan konsep *green practice* maka proses operasionalnya dan pengolahan makanan dengan bahan-bahan organik dan ramah lingkungan. Salah satu penerapan dari *green practice* adalah dengan menggunakan *napkin* sebagai pengganti *tissue* dan penggunaan *cutleries* berupa bahan kayu saat tamu ingin memesan *takeaway* makanan. Selain itu, jajanan yang digunakan pada saat *breakfast* menggunakan jajanan pasar tradisional atau *Balinese cake* dan juga pembungkus makanan *takeaway* sudah menggunakan *eco-friendly bag*. Penerapan *green practice* ini dapat memberikan nilai tambah jangka panjang pada *restaurant sustainable performance*.

Dengan adanya penerapan konsep *green practice* dalam meningkatkan *restaurant sustainable performance* ini maka penulis tertarik untuk mengangkat judul **“Penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Perfomance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua”**

1.2 Rumusan Masalah

Melalui uraian pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat ditarik adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam *Restaurant Sustainable Perfomance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua?
2. Apa saja kendala dan solusi dalam penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Perfomance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian yang dapat dijabarkan adalah sebagai berikut.

1. Untuk menganalisis penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Perfomance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.
2. Untuk menganalisis kendala – kendala dan solusi yang dihadapi oleh *Food and Beverage Service* dalam penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Perfomance* di Amarterra

Villas Bali Nusa Dua.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini, yaitu:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan dalam penelitian selanjutnya serta menambah referensi mengenai penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Performance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Sebagai wadah untuk memperluas ilmu, pemahaman serta menambah referensi mengenai pentingnya penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan *Restaurant Sustainable Performance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua. Menjadikan pengalaman peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh di kampus, dengan mempraktekkan sesuai dengan kenyataan di industri.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian dengan masalah terkait dan menambah sumber keilmuan bagi Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

3. Bagi Amarterra Villas Bali Nusa Dua

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi perusahaan dan dapat dijadikan sumbangan pikiran dalam bentuk kajian ilmiah yang terkait Penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam Meningkatkan *Restaurant Sustainable Perfomance* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan pada bab VI yang telah diuraikan diatas penerapan *green practice* pada *food and beverage service* dalam meningkatkan *restaurant sustainable performance* maka dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Amarterra Villas Bali Nusa Dua telah menerapkan *green practice*. Meskipun penerapan yang dilakukan belum sempurna secara keseluruhan, namun proses dan upaya dalam menerapkan *green practice* selalu dioptimalkan dengan ditinjau dan diperbaiki. Penerapan *green practice* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua telah diterapkan sebesar 84.90%. Penerapan masing – masing dimensi memiliki nilai rata – rata yang berbeda. Terdapat tiga penerapan *Green Practice*, yaitu *green action* dengan penerapan sebesar 84.70%, *green food* dengan penerapan 88.08%, dan *green donation* dengan penerapan sebesar 81.92%.

Penerapan ini. Kemudian terdapat 1 indikator pada *green food* yang penerapannya tidak baik dengan penerapan sebesar 76.2% karena penerapan ini belum diterapkan dengan optimal mengingat masih banyak *staff food and beverage service* yang menggunakan *plastic wrap* sebagai penutup makanan pada operasional *room service* dan selanjutnya pada *green donation* juga terdapat 1 indikator yang penerapannya tidak baik dengan penerapan sebesar 76.9% karena penerapan ini juga belum diterapkan dengan baik karena

penggunaan botol kaca sebagai sebagai tempat jus juga belum efektif. Karena botol kaca yang mudah pecah dan terkendalanya biaya dalam pembelian botol kaca. Kemudian pada *Sustainable Performance* penerapannya telah diterapkan sebesar 83.85%. Penerapan pada masing – masing dimensi memiliki rata – rata yang berbeda. Terdapat tiga penerapan yaitu, *economic performance* dengan penerapan sebesar sebesar 80%, *social performance* dengan penerapan sebesar 86.31% dan *environmental performance* dengan penerapan sebesar 85.23%. Pada *economic performance* terdapat indikator yang menunjukkan keterangan netral, hal ini dikarenakan masih banyak ditemukan limbah minyak yang dibuang dengan sembarangan. Kemudian pada *social performance* pada indikator 4 menunjukkan keterangan netral. Dikarenakan kurangnya sumber daya manusia pada *food and beverage service* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua yang mengakibatkan banyak staff yang merelakan cuti mereka untuk kembali bekerja pada saat adanya *event-event* besar di *restaurant*. Selanjutnya pada *environmental performance* penerapan indikator 1 dan 5 menunjukkan keterangan netral karena laundry yang berada diluar area hotel yang mengakibatkan *food and beverage service* merasa kesulitan pada saat penggunaan napkin yang habis terpakai dan belum ada napkin bersih dari pihak laundry. Sedangkan pada penggunaan plastik biodegradable pada *takeaway* makanan dan minuman masih kurang efektif digunakan.

2. Amarterra Villas Bali Nusa Dua memiliki kendala – kendala dan solusi yang dihadapi oleh *food and beverage service* dalam penerapan *green practice* pada *food and beverage service* dalam meningkatkan *restaurant sustainable*

performance di Amarterra Villas Bali Nusa Dua. Kendala pada *penerapan green practice* yaitu pada dimensi *green action* yang memiliki kendala pada saat melakukan daur ulang sisa makanan di *restaurant*, mengatasi limbah cair di restoran, dan ketika AC di area *indoor restaurant* dimatikan pada saat *lunch* dan *dinner* jika ada tamu yang ingin duduk di area *indoor restaurant*. Solusinya yaitu memberikan *announcement* dan sosialisasi mengenai pentingnya pemilahan sampah sisa makanan dari restoran, limbah cair yang berasal dari air kotor bekas mencuci gelas, cutleries dan cup di bar dengan alat penyaringan ada didalam tempat pencucian gelas, alat ini berupa filter berjaring dan limbah minyak goreng akan didaur olah menjadi bio solar. Kemudian jendela kaca yang ada di area indoor restoran setiap *lunch* atau *dinner* akan dibuka agar angin luar dapat masuk sehingga hawa di dalam restoran tidak terasa panas. Kendala pada *green food* adalah saat menentukan supplier bahan baku makanan local dengan solusi membandingkan harga dan kualitas bahan baku dan layanan yang ditawarkan oleh beberapa supplier. Selanjutnya kendala pada *green donation* yaitu saat melakukan program atau kegiatan untuk menjaga kebersihan lingkungan di area restaurant, saat memberikan *announcement* kepada para staff mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan kelestarian di lingkungan restoran dengan solusi memberikan sosialisasi atau wawasan mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan kelestarian di lingkungan restoran kepada staff tersebut. Pada *sustainable performance* yaitu kendala pada saat memanfaatkan penjualan hasil limbah minyak untuk menghasilkan tambahan pendapatan *restaurant*. Solusinya yaitu memberikan *announcement* bagaimana harusnya mereka mengumpulkan

limbah minyak bekas tersebut ke tempat yang sudah disediakan dan melakukan pengecekan secara berkala. Kendala saat membangun suasana dan hubungan kerja yang kondusif bagi *staff food and beverage service* dan saat dilaksanakannya training pada staff untuk meningkatkan efektivitas kerja. Solusi yang tepat adalah mendengarkan lawan bicara dengan saksama, serta menerapkan komunikasi yang terbuka dan jujur antar staff. Kemudian *food and beverage manager* akan melakukan sesi interview terhadap para *staff food and beverage service* yang bertujuan untuk mengetahui apakah staff di *food and beverage service* memahami materi pada saat pelaksanaan training. Kendala pada dimensi *environmental performance*, yaitu saat meminimalisir penggunaan energi listrik di lingkungan restoran, penggunaan plastik biodegradable pada *takeaway* makanan dan minuman, dan saat mengurangi penggunaan kertas pada operasional restoran mendapatkan solusi *staff food and beverage service* menjelaskan kepada tamu kenapa kita mematikan AC dan kipas angin pada saat tidak digunakan, *staff food and beverage service* menyediakan *paper box* dan *paper cup* dan *food and beverage manager* harus mengedukasi para staff tentang melakukan pembayaran melalui system pembayaran digital *staff food and beverage service* menjelaskan kepada tamu kenapa kita mematikan AC dan kipas angin pada saat tidak digunakan, *staff food and beverage service* menyediakan *paper box* dan *paper cup* dan *food and beverage manager* harus mengedukasi para staff tentang melakukan pembayaran melalui system pembayaran digital.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan dan kesimpulan, penulis mengajukan beberapa saran :

Bagi Amarterra Villas Bali Nusa Dua sesuai dengan penerapan *green practice* dan *sustainable performance* yang telah dilaksanakan dengan baik dan beberapa penerapan yang masih harus ditingkatkan kembali. Penulis menyarankan kepada Amarterra Villas Bali Nusa Dua untuk dapat meningkatkan kembali penerapan *green practice* yaitu dengan cara memberi arahan kepada *staff food and beverage service* mengenai pentingnya melestarikan lingkungan disekitar dan menggunakan produk ramah lingkungan serta produk lokal yang ada di sekitar. Sehingga kesadaran para karyawann tentang pentingnya menjaga lingkungan semakin meningkat dan dapat mempertahankan keindahan lingkungan dan bebas dari penemaran. Kemudian pada penerapan *sustainable performance* yang juga harus terus diperhatikan demi kenyamanan dan keamanan para tamu dan *para staff food and beverage service*.

Bagi seluruh *staff food and beverage service* diharapkan untuk tetap mempertahankan penerapan *green practice* dan *sustainable performance* yang telah dilakukan serta meningkatkan beberapa yang belum sepenuhnya diterapkan dengan baik agar lingkungan tetap terawat dan bebas dari pencemaran baik itu pencemaran air maupun udara dan dapat menciptakan lingkungan kerja agar tetap terjaga dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S. P., & Ermawati, Y. (2020). Do Green Practices in the Hotel Attract Customer to Revisit? A Study in a Green Hotel in Surakarta. *Management Analysis Journal*, 9(2), 170–178. <https://doi.org/10.15294/maj.v9i2.36701>
- Faturohman, T. (2018). *Peranan Pramusaji Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Saffron Restoran Four Points By Sheraton Hotel Bandung*. 1–51. <https://ideas.repec.org/p/osf/thesis/3ftb7.html#download>
- Halim, G. P., Firasko, M., Harianto, A., Petra, U. K., & Indonesia, S. (2021). Consumer ' s Awareness of the Application of Green Practices Carried out by Starbucks Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa (APD)*, 1.
- Herlina, H., & Muliani, L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(2), 74–80. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i2.842>
- Implementasi green practice pada food and beverage department di anantara uluwatu bali resort*. (2022).
- Krestanto, H. (2021). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.151>
- 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.
- Martias, L. D. (2021). Statistika Deskriptif Sebagai Kumpulan Informasi. *Fihris: Jurnal Ilmu Perpustakaan Dan Informasi*, 16(1), 40. <https://doi.org/10.14421/fhrs.2021.161.40-59>
- Mpul, H. S. A. (2019). *Halaman sa mpul*.
- MUAFIAH, A. F. (2019). No TitleEΛENH. *Ayan*, 8(5), 55.
- Parwati, A. A. P., Sagitarini, L. L., & Aryana, I. N. R. (2022). The implementation of green practices to green consumer behavior in Food & Beverage Department at The ONE Legian. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 5(2), 98–109. <https://doi.org/10.31940/jasth.v5i2.98-109>
- Rosidah, R. (2015). Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan dalam Organisasi. *Efisiensi - Kajian Ilmu Administrasi*, 7(1), 209–234.

<https://doi.org/10.21831/efisiensi.v7i1.3912>

Sari, A. N., Pangestu, S., Erisya, Y., & Putri, A. M. (2021). Analisis Strategic Management Pada Restoran Cepat Saji McDonald ' s. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2), 2917–2927.

Septiningrum, L. D. (2021). MANAJEMEN STRATEGI UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN FOOD AND BEVERAGE DI ERA PANDEMI COVID 19. *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*., 8(1), 32–49.
<https://doi.org/10.35794/jmbi.v8i1.32638>

Sofiah, R., Suhartono, S., & Hidayah, R. (2020). Analisis Karakteristik Sains Teknologi Masyarakat (Stm) Sebagai Model Pembelajaran: Sebuah Studi Literatur. *Pedagogi: Jurnal Penelitian Pendidikan*, 7(1), 1–18.
<https://doi.org/10.25134/pedagogi.v7i1.2611>

Susanti, N., Halin, H., & Kurniawan, M. (2017). Pengaruh Bauran Pemasaran (4P) Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Global Masa Kini*, 8(1), 43–49.

untuk bertanggung jawab terhadap lingkungan dan sosial disekitar perusahaan (Agan dkk., 2016; Esfahbodi dkk., 2017). Hingga kemudian pada tahun 2015. (2019).

Wahyu Aji Santoso. (2019). Pengaruh Kepercayaan Konsumen. *Pengaruh Kepercayaan Konsumen* , 9.

Yousaf, Z. (2021). Go for green: green innovation through green dynamic capabilities: accessing the mediating role of green practices and green value co-creation. *Environmental Science and Pollution Research*, 28(39), 54863–54875. <https://doi.org/10.1007/s11356-021-14343-1>

Yusliza, M. Y., Yong, J. Y., Tanveer, M. I., Ramayah, T., Noor Faedah, J., & Muhammad, Z. (2020). A structural model of the impact of green intellectual capital on sustainable performance. *Journal of Cleaner Production*, 249, 119334. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.119334>

Zalfa, A. N., & Novita, N. (2021). Green Intellectual Capital dan Sustainable Performance. *InFestasi*, 17(2), Inpres.
<https://doi.org/10.21107/infestasi.v17i2.10282>