

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRODUCT INNOVATION* DI EL PATIO
RESTORAN DALAM Mendukung PARIWISATA
BERKELANJUTAN PADA MELIA BALI**



I WAYAN ROKI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRODUCT INNOVATION* DI EL PATIO
RESTORAN DALAM Mendukung PARIWISATA
BERKELANJUTAN PADA MELIA BALI**



**JURUSAN PARIWISATA
I WAYAN ROKI
1915834080
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRODUCT INNOVATION* DI EL PATIO
RESTORAN DALAM MENDUKUNG PARIWISATA
BERKELANJUTAN PADA MELIA BALI**

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



**I WAYAN ROKI
NIM. 1915834080**

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

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRODUCT INNOVATION* DI EL PATIO RESTORAN
DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN PADA MELIA
BALI

Skripsi ini telah disetujui oleh pada Dosen Pembimbing dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 24 Juli 2023

Pembimbing I,



Drs. I Ketut Suarja, M. Si
NIP. 196212311993031013

Pembimbing II,



Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par
NIP. 196211251990032001

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP. 19631228199012001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul :

**PENERAPAN *GREEN PRODUCT INNOVATION* DI EL PATIO
RESTORAN DALAM Mendukung PARIWISATA
BERKELANJUTAN PADA MELIA BALI**

Yang disusun I Wayan Roki NIM 1915834080 telah dipertahankan dalam Sidang

Skripsi di depan Tim Penguji pada hari Senin, tanggal 24 Juli 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Ketut Suarja, M. Si NIP.196212311993031013	
Anggota	Luh Linna Sagitarini, SE., MM NIP.197912092005012002	
Anggota	Dr. I Made Darma Oka. S.ST. Par., M.Par NIP.196510202000121001	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali,


Prof. Ni Made E. Nawati. MATM., Ph.D
NIP. 19631228199010200



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Wayan Roki
NIM : 1915834080
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata,
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

“Penerapan Green Product Innovation di El Patio Restoran Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Meli Bali”

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, 24 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,


METERAI
TEMPEL
AF9AKX610777850

I Wayan Roki

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan judul “ Penerapan *Green Product Innovation* di El Patio Restoran Dalam mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Melia Bali” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan Penelitian ini merupakan sebuah wadah penyaluran ilmu dan juga minat mahasiswa dalam melakukan suatu penelitian sebagai salah satu langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan S1 Managemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dimulainya penulisan Penelitian ini hingga dapat terselesaikan 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 Usulan Penelitian.

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 Usulan Penelitian ini.
5. Drs. I Ketut Suarja, M. Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pandangan, arahan, motivasi dan senantiasa meluangkan waktunya untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Usulan Penelitian ini dari tahap awal hingga tahap akhir.
6. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan Usulan Penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Seluruh senior di Melia Bali khususnya di bagian F&B 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 Usulan Penelitian ini.
8. I Wayan Seleg dan Ni Ketut Sudani sebagai kedua orang tua terkasih, serta seluruh anggota keluarga yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah hentinya memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik maupun doa selama melakukan penulisan Usulan Penelitian.

9. Teman – teman kelas MBP VII E yang selalu memberikan dukungan satu sama lain, saling memberikan masukan dan juga informasi dalam melakukan penulisan Penelitian ini.

Penelitian ini masih jauh dari sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki sehingga besar harapan penulis agar Penelitian ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih, dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

Badung, 24 Juli 2023



Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Roki, I Wayan, (2023). *Penerapan Green Product Innovation di El Patio Restoran Dalam mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Melia Bali*. Skripsi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui oleh Pembimbing I: Drs. I Ketut Suarja, M. Si dan Pembimbing II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par

Kata Kunci : *Green Innovation, Green Product Innovation*, Pariwisata Berkelanjutan, Restoran

Abstrak, Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mengenai penerapan dari *green product innovation* di El Patio Restoran dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Melia Bali. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuisisioner, wawancara, observasi, dokumentasi. Jumlah responden dalam penelitian ini yaitu sebanyak 30 responden yang merupakan karyawan pada El Patio Restoran dengan menggunakan metode *non probability sampling* dengan teknik *purposive sampling*. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis kuantitatif yang terdiri dari analisis regresi linier sederhana dan juga kualitatif yaitu berupa wawancara dan juga dokumentasi serta observasi. Berdasarkan hasil analisis kuantitatif dapat disimpulkan bahwa *green product innovation* memiliki hubungan yang positif dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Dengan kata lain semakin baik penerapan *green product innovation* di El Patio Restoran maka akan dapat meningkatkan pariwisata berkelanjutan atau *sustainable tourism* dan juga sebaliknya jika penerapan *green product innovation* kurang baik maka citra atau peran dalam pariwisata berkelanjutan di El Patio Restoran akan menurun.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAC

Roki, I Wayan, (2023). *Penerapan Green Product Innovation di El Patio Restoran Dalam mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Melia Bali*. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dr. I Ketut Suarja, M. Si and Supervisor II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par

Key Words : Green Innovation, Green Product Innovation, Sustainable Tourism, restaurant

This study aims to identify the application of green product innovation at El Patio Restaurant in supporting sustainable tourism at Melia Bali. Data collection methods used in this study are questionnaires, interviews, observation, documentation. The number of respondents in this study were 30 respondents who were employees at El Patio Restaurant using a non-probability sampling method with a purposive sampling technique. The data analysis technique used in this study is quantitative analysis which consists of simple linear regression analysis and also qualitative, namely in the form of interviews and also documentation and observation. Based on the results of the quantitative analysis, it can be concluded that green product innovation has a positive relationship in supporting sustainable tourism. In other words, the better the application of green product innovation at El Patio Restaurant, the more sustainable tourism will be increased and vice versa, if the application of green product innovation is not good, the image or role in sustainable tourism at El Patio Restaurant will decrease.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TTERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	x
ABSTRAC	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Hotel	8
2.1.2 <i>Food & Beverage</i>	10
2.1.3 Restoran	15
2.1.4 <i>Green Innovation</i>	18
2.1.5 <i>Green Product Innovation</i>	19
2.1.6 Pariwisata Berkelanjutan	21
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	23
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	28
3.2 Objek Penelitian	28
3.3 Identifikasi Variabel Penelitian	28
3.4 Definisi Operasional Variabel	29
3.4.1 Variabel Bebas (Variabel Independent).....	29
3.4.2 Variabel Terikat (Variable Dependent)	30
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	31
3.5.1 Jenis Data.....	31
3.5.2 Sumber Data	32
3.6 Metode Penentuan Sampel & Populasi.....	32
3.6.1 Populasi	32

3.6.2 Sampel	33
3.7 Teknik Pengumpulan Data	33
3.7.1 Kuisisioner	33
3.7.2 Observasi	34
3.7.3 Wawancara	34
3.7.4 Dokumentasi	35
3.8 Teknik Analisis Data	36
3.8.1 Analisis Deskriptif Kuantitatif	36
3.8.2 Analisis Regresi Linier Sederhana.....	38
BAB IV PEMBAHASAN DAN HASIL	44
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	44
4.1.1 Gambaran Umum Melia Bali.....	44
4.1.2 Sejarah Melia Bali	46
4.1.3 Bidang Usaha Melia Bali.....	47
4.1.4 Fasilitas Melia Bali	48
4.1.5 Struktur Organisasi	67
4.1.6 Tugas dan Tanggung Jawab.....	68
4.2 Hasil dan Pembahasan	70
4.2.1 Penerapan <i>green product innovation</i> yang di lakukan di El Patio Restoran pada Melia Bali.	70
4.2.2 Hubungan Penerapan <i>green product innovation</i> di El Patio Restoran dapat mendukung pariwisata berkelanjutan pada Melia Bali.....	76
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	95
5.1 Simpulan.....	95
5.2 Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN.....	102

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Variabel dan Indikator <i>Green Product Innovation</i>	29
Tabel 3. 2 Variabel dan Indikator Pariwisata Berkelanjutan	30
Tabel 3. 3 Tabel Narasumber	35
Tabel 4. 1 Jenis kamar Melia Bali.....	48
Tabel 4. 2 Analisis statistik deskriptik <i>green product innovation</i>	76
Tabel 4. 2 Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin.....	77
Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Usia	78
Tabel 4. 4 Karakteristik responden berdasarkan jabatan	78
Tabel 4. 5 Uji Validitas Green Product Innovation (X)	80
Tabel 4. 6 Uji Validitas Pariwisata Berkelanjutan (Y)	80
Tabel 4. 7 Uji Reliabilitas Green Product Innovatio (X)	81
Tabel 4. 8 Uji Reliabilitas Pariwisata Berkelanjutan (Y).....	81
Tabel 4. 9 Uji Korelasi.....	83
Tabel 4. 10 Uji Normalitas Kolmogorov-Smirnov	85
Tabel 4. 11 Uji Linieritas	86
Tabel 4. 12 Uji Heteroskedastisitas (Uji Glajser)	88
Tabel 4. 13 Uji Regresi Linier Sederhana.....	90
Tabel 4. 14 Uji Hipotesis (Uji T)	92
Tabel 4. 15 Uji Koefisien Determinasi	93

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Melia Bali.....	44
Gambar 4. 2 <i>Melia Room Garden View</i>	49
Gambar 4. 3 <i>Premium Garden View</i>	50
Gambar 4. 4 <i>Junior Suite</i>	51
Gambar 4. 5 <i>Family Suite</i>	52
Gambar 4. 6 <i>Lagoon Access Junior Suite</i>	53
Gambar 4. 7 <i>The Level Family Suite</i>	53
Gambar 4. 8 <i>The Level Romance Suite</i>	54
Gambar 4. 9 <i>The Lagoon Access Junior Suite</i>	55
Gambar 4. 10 <i>The Level Presidentsial Suite</i>	56
Gambar 4. 11 <i>The Level Garden Villa</i>	57
Gambar 4. 12 <i>The Level 2 Badroom Garden Villa</i>	58
Gambar 4. 13 El Patio Restoran.....	59
Gambar 4. 14 Sorrento Restoran.....	59
Gambar 4. 15 Lotus Restoran	60
Gambar 4. 16 Sateria Restoran.....	61
Gambar 4. 17 Sakura Restoran.....	61
Gambar 4. 18 Kulit telur yang akan diolah menjadi pupuk organic	72
Gambar 4. 19 Produk-produk lokal El Patio Restoran.....	73
Gambar 4. 20 <i>Welcome entertainment</i> berupa rindik	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Wawancara	103
Lampiran 2 Kuisisioner	104
Lampiran 3 Hasil Wawancara.....	109
Lampiran 4 Bukti Penyebaran Kuisisioner.....	120
Lampiran 5 Data Diri Responden	120
Lampiran 6 Data Tabulasi Kuisisioner	122
Lampiran 7 Hasil Olah Data Kuisisioner.....	123
Lampiran 8 Menu Innovation El Patio Restoran.....	130
Lampiran 9 Formulir Ijin Penyebaran Minta Data.....	132



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor utama dalam pengembangan pembangunan perekonomian di Indonesia. Berdasarkan UU Nomor 10 Tahun 2009 Pasal 1 tentang Pariwisata, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah dan Pemerintah Daerah. Khususnya di Bali pariwisata juga merupakan sektor andalan dalam perolehan devisa non migas dalam meningkatkan taraf hidup masyarakatnya. Keberadaan pariwisata di Bali sangat berperan dalam menunjang pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Sandiaga Salahuddin Uno mengatakan bahwa hingga tahun 2021 Bali masih menjadi salah satu penyumbang devisa terbesar di Indonesia dibandingkan dengan provinsi lain yang ada di Indonesia.

Pariwisata Bali mulai berkembang tahun 1957, yang diikuti oleh pembangunan sarana akomodasi terutama perhotelan sebagai penopang penyediaan lapangan pekerjaan sekaligus mengurangi jumlah pengangguran. Sebuah hotel memiliki sejumlah departemen yang salah satu diantaranya adalah *Food and Beverage Departement*.

Food and Beverage Departement adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu yang datang ke hotel baik untuk menginap atau hanya sekedar ingin menikmati fasilitas

yang disediakan di hotel. Mertayasa (2016) mengatakan bahwa *Food and Beverage* yaitu merupakan salah satu bagian yang mempunyai tugas pokok didalam menyiapkan serta juga menyajikan makanan dan minuman baik itu untuk tamu yang menginap di hotel maupun yang tidak menginap di hotel tetapi yang hanya memesan makanan dan minuman saja. Selain menyediakan makanan dan minuman *Food and Beverage Departement* juga memberikan pelayanan yang baik terhadap para tamu agar merasa puas dengan menerapkan *green product*. Salah satu konsep green yang dikemukakan oleh (Qamarullah & Widowati, 2015) yaitu *green product innovation* yaitu merupakan suatu pembauran produk yang ramah terhadap lingkungan yang memiliki dampak yang positif bagi lingkungan yang lebih baik dari pada produk yang konvensional.

Selain pembauran produk yang ramah terhadap lingkungan *green product innovation* juga mempunyai pengaruh besar bagi keberlangsungan operasional *Food and Beverage* yang dimana ini juga nantinya akan membantu didalam segi pariwisata berkelanjutan pada hotel Melia Bali di *Food and Beverage Departement* khususnya El Patio Restoran. Pariwisata berkelanjutan menurut Arida (2017) yaitu segala bentuk dari pembangunan, pengelolaan, dan juga suatu aktivitas pariwisata yang perlu memperhatikan tentang integritas lingkungan, ekonomi, sosial, dan kesejahteraan dari sumber daya alam dan budaya yang ada untuk jangka waktu yang lama. *Green product innovation* dengan pariwisata berkelanjutan di *Food and Beverage Departement* khususnya di restoran berhubungan yang sangat erat karena beberapa

tindakan *green product innovation* yang dilakukan di *Food and Beverage* mempengaruhi pariwisata berkelanjutan yang ada pada departement tersebut.

Pada Melia Bali di *Food and Beverage Service* di El Patio Restoran peneraran dari *green product innovation* masih belum sepenuhnya di terapkan dilihat dari masih adanya penggunaan beberapa produk yang menggunakan plastik/kertas untuk kemasannya seperti yoghurt yang masih menggunakan kertas untuk kemasannya, hal tersebut belum bisa sepenuhnya untuk mendukung pariwisata berkelanjutan karena hal tersebut masih memiliki dampak dalam pencemaran lingkungan dan juga belum sepenuhnya penggunaan produk lokal yang digunakan, salah satunya masih menggunakan produk impor seperti buah impor yaitu, apel merah, buah pir, anggur merah, hal tersebut masih sedikit bertentangan dengan pariwisata berkelanjutan dari segi aspek ekonomi yang tidak sepenuhnya memanfaatkan sumber daya alam lokal yang ada.

Selain dari fonema tersebut hal yang menjadikan peneliti memilih lokasi penelitian di El Patio Restoran yaitu karna El Patio restoran merupakan restoran yang terbsesar dan juga terluas yang ada di Melia Bali dibandingkan dengan restoran-restoran lainnya, serta juga El Patio merupakan restoran yang di buka untuk penyediaan *breakfats*, *lunch*, dan juga *dinner*, tidak seperti restoran lainnya yang ada di Melia Bali yang hanya dibuka untuk *lunch* saja ataupun hanya untuk *dinner* saja. Selian dari hal tersebut alasan pemilihan El Patio Restoran sebagai tempat atau objek penelitian yaitu karena varian menu yang ditawarkan atau yang disediakan di El Patio Rrestoran lebih banyak dan juga lebih bervariasi dibandingkan dengan restoran

lainnya serta juga kapasitas untuk menampung wisatawan atau tamu di EL Patio restoran lebih banyak dimandingkan dengan restoran lainnya yang ada di Melia Bali.

Selain El Patio Restoran *bar section* dan *kitchen section* juga belum sepenuhnya menerapkan *green product innovation* dan juga pariwisata berkelanjutan dilihat dari penyediaan jus-jus yang disediakan oleh bar section yang masih menggunakan jus yang tidak dibuat secara *fresh/segar*, melainkan jus tersebut dibeli dalam bentuk kemasan yang langsung disediakan di El Patio Restoran, selain *bar, kitchen* juga belum sepenuhnya membantu dalam penerapan *green product innovation* dan juga pariwisata berkelanjutan di EL Patio Restoran, dilihat dari penyediaan produk-produk yang disediakan di El Patio Restoran yang masih menggunakan beberapa produk-produk impor contohnya yaitu seperti penyediaan keju impor, dan masih menggunakan plastik *wrapping* sebagai kemasan dari buah potong.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis berinisiatif untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penerapan *green product innovation* di *Food and Beverage* dan pariwisata berkelanjutan, sehingga penulis memilih judul **“Penerapan *Green Product Innovation* di El Patio Restoran dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan pada Melia Bali”**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat ditarik dari pemaparan latar belakang penelitian ini yaitu berupa :

1. Bagaimana penerapan *green product innovation* yang dilakukan El Patio Restoran.
2. Sejauh mana pengaruh penerapan *green product innovation* di El Patio Restoran dapat mendukung pariwisata berkelanjutan pada Melia Bali.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yang bisa dan dapat diberikan oleh penulis yaitu :

1. Untuk menganalisis penerapan *green product innovation* di El Patio Restoran pada Melia Bali.
2. Untuk menganalisis pengaruh yang terjadi dalam penerapan *green product innovation* di El Patio Restoran dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Melia Bali

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun juga manfaat yang bisa dan dapat diambil dari penelitian ini yang dibuat oleh penulis yaitu :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Adapun manfaat teoritis dilakukannya penelitian ini oleh penulis yaitu untuk dapat memperoleh ilmu pengetahuan tentang apa dan bidang apa yang diteliti serta juga untuk membandingkan antara apa yang menjadi teori yang di pelajari di kampus dengan apa yang menjadi kenyataan di lapangan atau di industri, selain itu hasil dari penelitian ini juga nantinya diharapkan bermanfaat dan juga dapat membantu perusahaan dalam menerapkan konsep green dan pariwisata berkelanjutan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi penulis

Sebagai wadah dalam memperluas ilmu dan juga pemahaman mengenai pentingnya penerapan konsep green di hotel di era sekarang ini serta menambah pengalaman peneliti dalam mengaktualisasikan materi yang dipelajari saat perkuliahan dengan kenyataan pada dunia industri dengan baik dan benar.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

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

3. Bagi Perusahaan

Bahan penelitian ini nantinya diharapkan dapat menjadi bahan masukan serta juga dapat membantu didalam menerapkan konsep green product innovation dan juga pariwisata berkelanjutan pada perusahaan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup yang diangkat dalam penelitian ini yaitu penerapan green product innovation di EL Patio Restoran dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Melia Bali. Adapun batasan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Variabel dalam penelitian ini adalah *green product innovation* dan pariwisata berkelanjutan.
2. Indikator dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

- a. *Green Product Innovation* : Produk menggunakan sedikit atau tanpa polusi/material berbahaya, produk yang tidak membahayakan lingkungan, produk menggunakan kemasan ramah lingkungan, produk menggunakan bahan yang dapat didaur ulang.
 - b. Pariwisata Berkelanjutan : Aspek lingkungan fisik, aspek sosial budaya, dan aspek ekonomi
3. Penelitian ini hanya dilakukan di satu tempat yaitu pada Melia Bali saja.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan juga hasil pembahasan yang telah diuraikan mengenai Penerapan *green product innovation* dan pariwisata berkelanjutan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penerapan *green product innovation* yang dilakukan El Patio Restoran.

Penerapan *green product innovation* yang dilakukan El Patio Restoran diperlukannya suatu penelitian. Berdasarkan hasil pembahasan mendapatkan hasil yang positif, dimana hasil dari pembahasan yang diperoleh bisa diartikan bahwa penerapan *green product innovation* di El Patio restoran sudah diterapkan dengan baik yang dibuktikan dengan adanya penggunaan produk-produk yang bersifat *non plastic*, menu-menu lokal yang disediakan dan juga dikembangkan menjadi suatu inovasi baru tanpa menghilangkan keaslian produk tersebut dan juga bahan-bahan yang digunakan juga sudah bebas dari penggunaan bahan berbahaya seperti pestisida ataupun penggunaan zat kimia lainnya serta juga pengelolaan produk sudah dilakukan secara *hygienis*, hal tersebut sesuai dengan indikator yang ada pada *green product innovation*, dan juga hal tersebut mempunyai tingkat penerapan yang tinggi yang dibuktikan dengan adanya pemanfaatan produk-produk ramah lingkungan, produk-produk lokal yang dimanfaatkan sebagai produk utama yang bertujuan untuk mengembangkan dan juga memperkenalkan produk lokal yang dimiliki kepada para

tamu serta untuk tetap menjaga keberlangsungan lingkungan yang ada sesuai dengan definisi dan juga indikator-indikator dari pariwisata berkelanjutan yang terfokuskan kepada peduli terhadap lingkungan demi keberlangsungan jangka panjang.

2. Pengaruh penerapan *green product innovation* di El Patio Restoran dapat mendukung pariwisata berkelanjutan pada Melia Bali.

Dalam penelitian ini *green product innovation* dengan pariwisata berkelanjutan memiliki hubungan yang positif dan juga memiliki hubungan sangat sempurna, serta penerapan dari *green product innovation* mempengaruhi pariwisata berkelanjutan sebesar 65,7% yang telah diujikan melalui uji koefisien determinasi yang dimana hal tersebut sudah menunjukkan hubungan antara penerapan *green product innovation* dapat mendukung pariwisata berkelanjutan dari keseluruhan indikator yang ada sesuai dengan hasil uji dengan analisis regresi linier sederhana yang sudah dilakukan melalui *software* SPSS 25.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan simpulan di atas, peneliti mempunyai beberapa saran kepada manajemen EL Patio Restoran untuk lebih meningkatkan penerapan *green* yang sudah dilakukan khususnya penerapan *green product innovation* pada poin indikator “Produk menggunakan bahan yang dapat didaur ulang”. Manajemen EL Patio Restoran harus lebih memanfaatkan untuk menggunakan bahan-bahan yang dapat di daur ulang dalam operasionalnya. Selanjutnya yaitu pada indikator “Produk yang tidak membahayakan lingkungan”

yaitu El Patio harus lebih menggunakan produk produk yang bersifat tidak membahayakan bagi lingkungan seperti menggunakan produk yang tidak berbahan plastik dan juga tetap melihat kepada aspek pariwisata berkelanjutan yang terdiri dari tiga (3) aspek yaitu, aspek lingkungan fisik, aspek ekonomi, dan aspek sosial budaya untuk mendukung keberlangsungan lingkungan kedepannya serta juga untuk memaksimalkan penerapan *green product innovation* dan juga pariwisata berkelanjutan nantinya baik bagi lingkungan sekitar El Patio ataupun lingkungan hotel.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, P. M. (2015). Living in the world that is fit for habitation: CCI's ecumenical and religious relationships. In *Aswaja Pressindo*.
- Ade, I. P., & Putra, P. (2022). *Digital marketing*.
- Arida, I.N.S. (2016) 'Buku Ajar Pariwisata Berkelanjutan', in. Bandung, pp. 1–758. (n.d.).
- Ayu, D., & Widiastuti, D. W. I. (2022). *Implementasi green practice untuk meningkatkan kualitas pelayanan pada restoran little nan yang di hotel le grande bali*.
- Dangelico, R. M. and Pujari, D. (2010). Mainstreaming Green Product Innovation: Why and How Companies Integrate Environmental Sustainability. *Journal of Business Ethics* 95, 471–486. doi: 10.1007/s10551-010-0434-0. (n.d.).
- Dewi, D. A. A. 2014. P. K. K. T. K. P. P. P. K. R. D. K. R. & V. U. D. (n.d.).
- 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>. (n.d.).
- Fitria. (2013). Analisis Kepuasan Masyarakat. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Geffenberger, K. (2018). Metode Penelitian. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 64–85., & Ghoniya. (n.d.).
- Ghozali, I. (2016). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 23*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Harwindito, B., & Patty, L. A. (2021). A. M. M. S. di R. S. by H. di M. K. G. 17(2). <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i2.25>. (n.d.).
- Hendriyati, L., & Santoso, I. B. (2021). Strategi Pemasaran Food and Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 60–72. <https://doi.org/10.36594/jtec.v4i1.111>
- Ii, B. A. B. (2019). *Jurnal landasan teori pariwisata*. 2013, 9–39.
- Ilmiah, J., Safitri, R., Alhazami, L., Media, U., & Citra, N. (2022). *Poli Bisnis*. 14(2),

245–255.

Insani, Yuda Dwi; Setiyariski, R. (2020). M. K. P. F. O. D. M. T. D. T. J. C. P. H. S. H., & Kajian Pariwisata, 2(1), 13–28. [Http://Ejurnal.Ars.Ac.Id/Index.Php/JIIP/Article/View/297](http://Ejurnal.Ars.Ac.Id/Index.Php/JIIP/Article/View/297). (n.d.).

Kementerian Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Republik Indonesia. 2015. Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2015 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan. Kementerian Pariwisata, Pos, dan T. R. I. J., & Lynda. (n.d.).

Kuantitatif, T. A. (2017). *Teknik Analisis Kuantitatif*.

Manajemen, P. S., Ekonomi, F., & Purworejo, U. M. (2017). *ANALISIS PENGARUH GREEN PRODUCT INNOVATION DAN GREEN PROCESS INNOVATION TERHADAP COMPETITIVE ADVANTAGE*.

Martin, G.E. et al. (2020) Hotel Management and Operations, S. L. I. doi:10.4324/978131585447.-15., & Mastutik. (n.d.).

Nabila, Z. D., & Isroah, I. (2019). Pengaruh Kewajiban Moral Dan Lingkungan Sosial Terhadap Kepatuhan Wajib Pajak Orang Pribadi Pengusaha. *Nominal: Barometer Riset Akuntansi Dan Manajemen*, 8(1), 47–58. <https://doi.org/10.21831/nominal.v8i1.24498>

Najoan, J. F., Pangemanan, L. R. J., & Tangkere, E. G. (2018). Pengaruh Tunjangan Kinerja Terhadap Kinerja Pegawai Pada Dinas Pertanian Kabupaten Minahasa. *Agri-Sosioekonomi*, 14(1), 11. <https://doi.org/10.35791/agrsossek.14.1.2018.18888>

Nifati, N. H., & Purwidiani, N. (2018). Hubungan Kualitas Pelayanan, Produk, D., Café, H. D. T. K. K. D. R. T., Verwood Hotel and Serviced Residence Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–, & 8. (n.d.).

Noviyanti, I., Sunarsi, D., & Wijoyo, H. (2021). Pengaruh Harga dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Pada Alfamart Cabang Cipondoh. *Journal of Economic, Management, Accounting and Technology*, 4(1), 43–54. <https://doi.org/10.32500/jematech.v4i1.1447>

Nurnawati, E. K., Ardyusmarryya, D., Informatika, J. T., Industri, F. T., Informatika, J. T., & Industri, F. T. (2016). *PEMETAAN HOTEL UNTUK MENUNJANG POTENSI WISATA BERBASIS*.

- Pradiatiningtyas. (2017). Pengaruh Web Experience, Social Factor, Dan Ease Of Use Terhadap Penggunaan Reservasi Hotel Secara Online. Pengaruh Web Experience, Social Factor, D. E. O. U. T. P. R. H., & Secara Online, 1, 43. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>. (n.d.).
- Prihandini, Niken dan Mayasari, C. U., Penerapan, (2019)., & minimum charge untuk outside guest restoran di Amanjiwo Resort, J. of T. and E. V. . N. 1 2019 P. 1-. (n.d.).
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/Teknodik.V0i0.554>. (n.d.).
- Sampul, H. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage service terhadap sustainable tourism di intercontinental bali resort*.
- Samsu, S. (2021). Metode Penelitian:(Teori Dan Aplikasi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Mixed Methods, S. R. & D. (n.d.).
- Sari, N. P., & Handayani, S. (2020). Pengaruh Pengungkapan Green Product Innovation dan Green Process Innovation Terhadap Kinerja Perusahaan. *Jurnal Akuntansi AKUNESA*, 9(1), 1–8.
- Sholikhah, A. (1970). Statistik Deskriptif Dalam Penelitian Kualitatif. *KOMUNIKA: Jurnal Dakwah Dan Komunikasi*, 10(2), 342–362. <https://doi.org/10.24090/komunika.v10i2.953>
- Sugiyono, P. D. (2017). Metode penelitian bisnis: pendekatan kuantitatif, kualitatif, kombinasi, dan R. (p. 121). C. A. B. (n.d.).
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif Kualitatif (Issue June). (n.d.).
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, K. dan R. A. (n.d.).
- Sugiyono. (2017). *Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, dan R&D* (Edisi ke-3). Alfabeta, CV.
- Sugiyono. (2018). BAB III Objek dan Metode Penelitian. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(147), 1689–1699.
- Suparyanto dan Rosad (2015. (2020). 濟無No Title No Title No Title. *Suparyanto Dan Rosad* (2015, 5(3), 248–253.

Teknologi, D. A. N. (2022). *Analisis kesadaran lingkungan karyawan untuk meningkatkan penerapan green practice di four points by sheraton bali kuta.*

Thamaria, N., & Unigarro et al. (2005). No
主観的健康感を中心とした在宅高齢者における
健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Journal of Chemical
Information and Modeling*, 12 Suppl 1(9), 1–29.
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/810049><http://doi.wiley.com/10.1002/anie.197505391><http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090409500205><http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21918515><http://www.cabi.org/cabebooks/ebook/20083217094>

Tipe restoran yang telah dijelaskan oleh Kurian & & Muzumdar, 2017 yang, & mengelompokkan restoran menjadi tiga kelompok, yaitu: fast food, casual dining, dan fine dining. P. dari setiap tipe restoran ini adalah sebagai berikut. (n.d.).

Ul'fah Hernaeny, m. P. (2021). *Pengantar Statistika 1.*

Utomo, A. I. (2015). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengungkapan Modal Intelektual Dan Dampaknya Terhadap Nilai Perusahaan. *Skripsi, Fakultas Ekonomika Dan Bisnis Universitas Diponegoro Semarang*, i–107.

Wulan, W. S. (n.d.). *PEMBELIAN SERTA DAMPAKNYA TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN (Studi Pada Restoran Kayu Manis Tuban).* 38(2).

Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 10(2), 1–13. (n.d.).