

**SKRIPSI**  
**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD AND  
BEVERAGE PRODUCTION DI JIMBARAN PURI,  
A BELMOND HOTEL, BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Bella Puspitayanti**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**SKRIPSI**

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD AND  
BEVERAGE PRODUCTION DI JIMBARAN PURI,  
A BELMOND HOTEL, BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Bella Puspitayanti  
NIM 1915834108**

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

## **SKRIPSI**

# **IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION DI JIMBARAN PURI, A BELMOND HOTEL, BALI**

Skripsi ini Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Terapan pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata  
di Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Bella Puspitayanti  
NIM 1915834108**

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

## LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

### IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION DI JIMBARAN PURI, A BELMOND HOTEL, BALI

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

Pembimbing I,



**Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum.**  
NIP 196412311990031025

Pembimbing II,



**Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum.**  
NIP 196612081993032001

JURUSAN 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

### IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION DI JIMBARAN PURI, A BELMOND HOTEL, BALI

Yang disusun oleh Ni Kadek Bella Puspitayanti (NIM 1915834108) telah  
dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji  
Pada Senin, 24 Juli 2023

	Nam Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum. NIP. 196412311990031025	
Anggota	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par. NIP. 196211251990032001	
Anggota	Ni Wayan Wahyu Astuti SST.Par.,M.Par. NIP. 198407202008122002	

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali



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



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](http://www.pnb.ac.id) Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

---

**PERNYATAAN ORISINALITAS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Bella Puspitayanti  
NIM : 1915834108  
Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul :

**“Implementasi *Green Practice* Pada *Food And Beverage Production* Di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, 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,



Ni Kadek Bella Puspitayanti

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Implementasi Green Practice pada Food and Beverage Production di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali” tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian agar dapat menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Pelaksanaan dan penulisan skripsi ini dapat diselesaikan berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

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 dalam penyusunan skripsi.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, M.M. selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan begitu banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pandangan, arahan, motivasi dan senantiasa meluangkan waktunya untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal hingga akhir.
6. Dr. Dra. Lien Darlina, M. Hum. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingannya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Bapak Charles Antonio Kniepp selaku General Manager Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali yang telah mengizinkan melakukan penelitian ini di perusahaannya.
8. Ibu Kinanthi Renaningtyas sebagai Training Manager di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali yang bersedia membantu penulis dengan memberikan kesempatan dan informasi yang berkaitan dengan penelitian ini.
9. Bapak Adi Wijaya selaku Executive Chef Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali yang telah mendukung peneliti dalam melakukan penelitian di Food And Beverage Production.
10. Seluruh staff di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali khususnya di bagian Food and Beverage Production 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.

11. I Wayan Sugita dan Ni Ketut Lati sebagai kedua orang tua terkasih, 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.

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

Skripsi ini masih jauh dari sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu, diharapkan adanya masukan dari pembaca demi kesempurnaannya. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Bella Puspitayanti

## ABSTRAK

Puspitayanti, Ni Kadek Bella. (2023) . *Implementasi Green Practice Pada Food And Beverage Production Di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali*. Skripsi : Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I : Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum dan Pembimbing II : Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum.

Kata Kunci : Implementasi, *Green Practice*, *Green Action*, *Green Food*, *Green Donation*.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Implementasi Green Practice pada Food and Beverage Production di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali dan indikator Green Practice yang paling dominan. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini metode Observasi, Wawancara, Kuesioner, dan data-data penunjang lainnya. Penelitian ini menggunakan teknik Analisis Deskriptif Kualitatif, dan Deskriptif Kuantitatif. Hasilnya rata-rata nilai indikator terkait dengan Implementasi Green Practice adalah 4 atau diterapkan dengan baik. Berdasarkan perhitungan Indeks Implementasi Green Practice pada Food and Beverage Production di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali didapatkan hasil 4,5 yang berarti sudah diterapkan dengan baik dalam operasional setiap harinya yang bertujuan untuk menciptakan restoran yang berkelanjutan serta melestarikan lingkungan sekitar. Dan dari hasil persentase ketiga indikator green practice didapatkan green action diperoleh skor sebanyak 26,62 persen, green food diperoleh skor sebanyak 9,35 persen, dan green donation diperoleh skor sebanyak 9,09 persen. Berdasarkan ketiga indikator green practice yaitu green action, green food, dan green donation, dapat dilihat dari total skor persentase yang lebih besar yaitu green action.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## ABSTRACT

Puspitayanti, Ni Kadek Bella. (2023) . *Implementation of Green Practice in the Food and Beverage Production at Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali*. Thesis : Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I : Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum and Supervisor II : Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum.

*Keywords : Implementation, Green Practice, Green Action, Green Food, Green Donation.*

*This study aims to analyze the Implementation of Green Practice in the Food and Beverage Production at Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali and the most dominant indicator of Green Practice. The data collection method used in this research is Observation, Interview, Questionnaire, and other supporting data. This study uses Qualitative Descriptive and Quantitative Descriptive analysis techniques. The result is that the average value of indicators related to the Implementation of Green Practice is 4 or well implemented. Based on the calculation of the Green Practice Implementation Index in the Food and Beverage Production at Jimbaran Puri, A Belmond Hotel Bali, the result is 4,5 which means that it has been implemented properly in daily operations aimed at creating sustainable restaurants and preserving the surrounding environment. The percentage of the three indicators of green practice obtained green action obtained a score of 26,62 percent, green food obtained a score of 9,35 percent, and green donation obtained a score of 9,09 percent. Based on the three indicators of green practice, namely green action, green food, and green donation, it can be seen from the larger total percentage score, namely green action.*

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Hotel .....	6
2.1.2 Implementasi .....	9
2.1.3 Food and Beverage Department.....	10
2.1.4 Green Practice .....	12
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
3.1 Lokasi Penelitian.....	21
3.2 Objek Penelitian .....	21
3.3 Identifikasi Variabel.....	21
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	22

3.5 Jenis dan Sumber Data .....	24
3.5.1 Jenis Data .....	24
3.5.2 Sumber Data.....	24
3.6 Metode Penentuan Sampel.....	25
3.7 Metode Pengumpulan Data .....	26
3.8 Teknis Analisis Data .....	27
3.8.1 Skala Likert .....	27
3.8.2 Analisis Deskriptif Kualitatif .....	31
3.8.3 Analisis Kuantitatif .....	32
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	33
4.1.1 Sejarah Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali .....	33
4.1.2 Fasilitas di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali.....	35
4.1.3 Struktur Organisasi .....	46
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	51
4.2.1 Implementasi <i>Green Practice</i> pada <i>Food and Beverage Production</i> di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali .....	51
4.2.2 <i>Green Practice</i> yang paling dominan diimplementasikan pada <i>Food and Beverage Production</i> di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali.....	70
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>74</b>
5.1 Simpulan .....	74
5.2 Saran.....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>79</b>


  
 JURUSAN PARIWISATA  
 POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1</b> Persamaan dan perbedaan dengan penelitian terdahulu .....	18
<b>Tabel 3. 1</b> Skala Likert .....	28
<b>Tabel 4. 1</b> Tabulasi Data Kuesioner .....	68
<b>Tabel 4. 2</b> Data Persentase.....	71



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4. 1</b> Logo Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali .....	33
<b>Gambar 4. 2</b> Garden View Cottage Suite .....	36
<b>Gambar 4. 3</b> Garden View Pool Villa.....	37
<b>Gambar 4. 4</b> Beach View Pool Villa .....	37
<b>Gambar 4. 5</b> Garden View Two-Bedroom Pool Villa.....	38
<b>Gambar 4. 6</b> One Bedroom Deluxe Pool Villa.....	39
<b>Gambar 4. 7</b> Two-Bedroom Deluxe Pool Villa.....	39
<b>Gambar 4. 8</b> Tunjung Restaurant.....	41
<b>Gambar 4. 9</b> Nelayan Restaurant.....	41
<b>Gambar 4. 10</b> Puri Bar .....	42
<b>Gambar 4. 11</b> The Beach Spa .....	43
<b>Gambar 4. 12</b> Swiming Pool .....	43
<b>Gambar 4. 13</b> Library .....	44
<b>Gambar 4. 14</b> Boutique.....	45
<b>Gambar 4. 15</b> Struktur Organisasi Food and Beverage Product .....	46
<b>Gambar 4. 16</b> Take Away Box, Tissue See-U, Bowl Ice Cream, Botol Air, Sous Dish .....	54
<b>Gambar 4. 17</b> Buku Menu .....	55
<b>Gambar 4. 18</b> Garbage Room.....	57
<b>Gambar 4. 19</b> Keran Tap Wastafel .....	59
<b>Gambar 4. 20</b> Sabun Cuci Piring, Gelas, dan Tangan .....	61
<b>Gambar 4. 21</b> Bahan – Bahan Lokal .....	63
<b>Gambar 4. 22</b> Buku Menu .....	64
<b>Gambar 4. 23</b> Kegiatan CSR (Corporate Social Responsibility), Gotong Royong di Pantai Jimbaran .....	67

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran I (A). Kuesioner Penelitian

Lampiran I (B). Hasil Kuesioner

Lampiran II (A). Pedoman Wawancara

Lampiran II (B). Hasil Wawancara

Lampiran III Hasil Distribusi Frekuensi Implementasi Green Practice

Lampiran IV Daftar Peserta Kuesioner

Lampiran V Dokumentasi Observasi Pengiriman Kuesioner



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri pariwisata merupakan salah satu sarana yang tepat dalam meningkatkan kemajuan ekonomi masyarakat, baik lokal maupun global. Hal ini dikarenakan pariwisata merupakan sektor yang dianggap menguntungkan untuk dikembangkan sebagai salah satu aset yang digunakan sebagai sumber yang menjanjikan bagi pemerintah maupun masyarakat di sekitar objek wisata. Saat ini dapat dilihat salah satu penunjang utama pariwisata di bidang akomodasi adalah hotel.

Hotel merupakan bisnis yang bergerak di bidang jasa akomodasi yang di dalamnya terdapat penginapan, pelayanan makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya yang dibutuhkan oleh tamu yang menginap. Dalam operasionalnya, industri perhotelan adalah salah satu penghasil sampah terbesar dalam industri pariwisata. Hal ini diketahui bahwa industri perhotelan merupakan industri yang kegiatannya menciptakan ancaman bagi lingkungan sekitar. Salah satu contohnya berasal dari produk yang digunakan dan barang-barang yang tidak dapat didaur ulang sehingga hal ini menyebabkan kerusakan pada lingkungan (Abarca, 2021).

Menyadari isu lingkungan yang semakin penting tersebut, industri perhotelan kini mulai menganggap isu lingkungan sebagai bagian dari proses pengambilan keputusan, termasuk untuk bidang operasional. Tren ini mengubah kebanyakan organisasi untuk berorientasi menjadi industri perhotelan yang berwawasan ekonomi sekaligus lingkungan yang berkelanjutan. Artinya, fokus industri

perhotelan tidak hanya pada proses produksi barang dan jasa tetapi juga aktif untuk dapat melestarikan eksistensi lingkungan (Sugianto et al., 2017).

Bagi para pengelola hotel, kebutuhan untuk menghasilkan produk dengan kualitas terbaik bagi para tamu dianggap sebagai sesuatu yang memuaskan bagi para tamu. Selain menghasilkan produk dengan kualitas terbaik bagi para tamu untuk menjadikannya pilihan yang terbaik untuk menginap di hotel tersebut, ada hal lainnya yang menjadi pertimbangan konsumen atau tamu untuk menginap di hotel. Hal lain tersebut adalah memilih hotel yang ikut serta dalam program melestarikan lingkungan (Moise et al., 2021).

Hotel-hotel di Bali mulai menerapkan manajemen akomodasi yang ramah lingkungan karena kondisi lingkungan yang semakin hari semakin memprihatinkan. Salah satu upaya untuk mencegah kerusakan lingkungan yang lebih lanjut yaitu dengan menerapkan *green practice*.

*Green practice* adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. *Green practice* juga merupakan upaya kegiatan untuk melestarikan dan menjaga lingkungan sekitar, serta berhubungan kuat dengan tiga upaya yaitu GRA: *green action*, *green food*, dan *green donation*. *Green action* merupakan kegiatan yang bertujuan untuk melindungi lingkungan maupun komunitas di sekitarnya. *Green food* yang mencakup *sustainable food* adalah penggunaan bahan-bahan yang berkelanjutan baik itu bahan lokal maupun bahan organik yang dalam prosesnya tidak ada kegiatan yang memberikan dampak negatif pada lingkungan. *Green donation*

merupakan partisipasi atau kegiatan dalam komunitas yang menyumbangkan dana untuk isu lingkungan (Leonardo et al., 2014).

Kerusakan lingkungan dapat diperoleh dari operasional hotel khususnya Food and Beverage Department. Dengan menerapkan *green practice*, tentunya menjadi solusi yang tepat bagi pengelola hotel untuk menjaga stabilitas operasional hotel, sehingga pencemaran lingkungan dapat dikelola dengan baik dan maksimal.

Salah satu hotel yang telah menerapkan *green practice* adalah Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali yang merupakan salah satu hotel bintang 5 di Jimbaran, Bali. Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali menyadari akan pentingnya *green practice* dalam Food and Beverage Production. Adapun contoh penerapannya, seperti: mengganti barang-barang berbahan plastik dengan barang-barang berbahan *recycle paper* atau bahan dasar yang mudah untuk didaur ulang, kemudian menggunakan bahan-bahan lokal dalam pengolahan makanan dan minuman, mengikuti kegiatan ramah lingkungan, dan masih banyak lagi sesuai dengan Standar Operasional Prosedur yang dilaksanakan di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali.

Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali memang sudah menerapkan *green practice*, akan tetapi dalam pelaksanaannya belum maksimal sesuai dengan standar *green practice*. Oleh karena itu, hal ini perlu ditingkatkan disertai dengan kesadaran diri dari setiap karyawan khususnya di Food and Beverage Production untuk melakukan perilaku yang ramah lingkungan. *Green practice* yang diterapkan pada Food and Beverage Production bertujuan untuk menciptakan restoran yang berkelanjutan sehingga sangat penting dilakukan oleh restoran untuk dapat

mengurangi dampak kerusakan lingkungan, serta dapat membantu untuk melestarikan lingkungan.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis berinisiatif melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul **Implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Production* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali.**

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimanakah implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Production* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali ?
2. Indikator *Green practice* manakah yang paling dominan diimplementasikan pada *Food and Beverage Production* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk menganalisis implementasi *Green practice* pada *Food and Beverage Production* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali.
2. Untuk menganalisis indikator *Green practice* yang paling dominan diimplementasikan pada *Food and Beverage Production* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan dan wawasan dalam penelitian selanjutnya serta menambah referensi mengenai implementasi *Green Practice* pada Food and Beverage Production.

### 1.4.2 Manfaat Praktis

#### 1. Bagi Perusahaan

Bagi Perusahaan penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan serta membantu meningkatkan kesadaran tentang pentingnya implementasi *Green Practice* pada Food and Beverage Production.

#### 2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian dengan masalah terkait dan menambah sumber keilmuan khususnya bagi Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

#### 3. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat memperluas ilmu dan pemahaman serta dapat berkontribusi mengenai implementasi *Green Practice* pada Food and Beverage Production.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulannya sebagai berikut :

Berdasarkan hasil penelitian melalui observasi, wawancara, dan hasil kuesioner yang telah dilakukan secara garis besar, maka dapat diketahui bahwa nilai dari ketiga indikator *green practice* yaitu *green action* sebanyak 905, *green food* sebanyak 318, dan *green donation* sebanyak 309. Penilaian responden dijumlahkan, kemudian dirata-ratakan, maka dapat diperoleh total nilai rata-rata yaitu 153,2 yang dibagi dengan total responden sebanyak 34 orang, maka didapatkan hasilnya 4,5. Dari hasil indeks implementasi *green practice* dapat diketahui bahwa nilai indeks Implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Production* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali adalah 4,5 atau yang artinya telah diterapkan dengan baik dan dalam operasional sehari-harinya yang bertujuan untuk mencegah kerusakan pada lingkungan serta dapat melestarikan lingkungan sekitar.

Akan tetapi masih ada beberapa implementasi *green practice* pada *Food and Beverage Production* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali yang belum diimplementasikan dengan baik, dikarenakan adanya kendala waktu dan kondisi. Berdasarkan hasil penelitian melalui observasi, wawancara, serta hasil kuesioner yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa dari ketiga indikator *green practice*

diperoleh skor terkait pernyataan dari *green action* sebanyak 26,62 persen, skor terkait pernyataan dari *green food* sebanyak 9,35 persen dan skor terkait pernyataan dari *green donation* sebanyak 9,09 persen.

Dari ketiga indikator *green practice*, yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*, dapat dilihat dari total skor indikator *green practice* yang paling dominan diimplementasikan pada *Food and Beverage Production* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali yaitu *green action* dengan pernyataannya seperti menggunakan produk yang ramah lingkungan (dapat didaur ulang dan dapat dihancurkan secara alami), menggunakan QR code menu, melakukan pemilahan sampah organik dan anorganik, kebijakan tidak merokok dalam restoran, menggunakan keran tap wastafel untuk menghemat air, dan menggunakan sabun cuci piring dan gelas yang tidak berlebihan.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari pengamatan secara langsung yang penulis dapatkan, bahwa masih ditemukan beberapa indikator dari *green practice* yang belum diimplementasikan dengan baik. Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, Bali harus konsisten memperhatikan indikator dan pernyataan, karena dari indikator dan pernyataan inilah yang nantinya akan membantu hotel menciptakan restoran yang berkelanjutan untuk dapat menerapkan *green practice* dengan sangat baik yang bertujuan untuk mendukung keberlanjutan, menjaga lingkungan agar tidak tercemar, serta dapat melestarikan lingkungan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, R. M. (2021). Perilaku Masyarakat Indonesia Dalam Mendukung Green Practices Di Hotel : Analisa Theory of Planned Behavior Model. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*, 2013–2015.
- Albert, G. (2020). Usulan Perancangan Metode 5S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke) Pada Sumber Sejahtera Pratama Semarang. *Skripsi*, 5(3), 248–253.
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/3482>
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). *Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung*. 3(2), 43–52.
- Desthiani, Unik. Suminar, Ratna. Cristiani, S. (2021). Peran dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service pada Hotel Santika Bsd City Serpong. In proceeding Seminar Nasional (Vol. 1, No., pp. 28–38).
- 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.
- Han, H., Lee, J. S., Trang, H. L. T., & Kim, W. (2018). Water conservation and waste reduction management for increasing guest loyalty and green hotel practices. *International Journal of Hospitality Management*, 75(June 2017), 58–66. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.03.012>
- Insani, Yuda Dwi; Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>
- 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>
- Kurniawan Abka, R., Septevany, E., Putu Krisna Arta Widana, I., Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, P., Pariwisata, J., & Negeri Bali, P. (2022). *Implementation of Green Action and Green Food in Increasing Green Consumers at the Lumbung Restaurant at the Aston Inn Hotel Mataram*. 1–6.



<https://repository.pnb.ac.id>

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.

Moise, M. S., Gil-Saura, I., & Ruiz Molina, M. E. (2021). The importance of green practices for hotel guests: does gender matter? *Economic Research-Ekonomiska Istrazivanja*, 34(1), 3508–3529. <https://doi.org/10.1080/1331677X.2021.1875863>

Mertayasa, I. G. A. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*.

Murdita Wulansari. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. In *Jurnal Khasanah Ilmu* (Vol. 10, Issue 2). [www.crystallotushotel.com](http://www.crystallotushotel.com).

Mayowa Solaja, O., Bright Adetola, O., A. Badejo, B., & E. Okafor, E. (2019). Knowledge of Green Practices Adoption and Infusion among Employees' of Selected Manufacturing Firms in Ogun State, Nigeria. *Sriwijaya Journal of Environment*, 4(3), 146–156. <https://doi.org/10.22135/sje.2019.4.3.146-156>

Novan, M., Sumampouw, I., & Undap, G. (2018). Implementasi Pembangunan Infrastruktur Desa Dalam Penggunaan Dana Desa Tahun 2017 (Studi) Desa Ongkaw Li Kecamatan Sinonsayang Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal Eksekutif*, 1(1), 1–11. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jurnaleksekutif/article/view/21950>

Perramon, J., Oliveras-Villanueva, M., & Llach, J. (2022). Impact of service quality and environmental practices on hotel companies: An empirical approach. *International Journal of Hospitality Management*, 107(July), 103307. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103307>

Ryan, Cooper, & Tauer. (2013). *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 12–26.

Sugianto, E., Kurniawan, C. J., & Kristanti, M. (2017). Pengaruh Program Green Hotel Terhadap Minat Beli Konsumen Di Hotel Di Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 5, 390–400.

Syeon, G. Y. (2019). *Pelaksanaan Pembangunan Dan Perparkiran Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Pekanbaru Nomor 2 Tahun 2014 Tentang Bangunan Gedung Pada Hotel Whiz*. <http://repository.uir.ac.id/id/eprint/9855%0Ahttps://repository.uir.ac.id/9855/1/141010298.pdf>

- Suardana, I. K. (2021). Peran Pastry Dan Bakery Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, Vol.3 No(1). jurnal.akpada.ac.id
- Subianto, A. (2020). Kebijakan Publik Tinjauan Perencanaan< Implementasi dan Evaluasi. In *Brilliant an imprint of MIC Publishing Copyright*.
- Suwarja, H. M. (2019). Implementasi Undang-Undang Pemerintah Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2011 Tentang Perumahan Dan Kawasan Permukiman Dalam Rangka Peningkatan Kualitas Infrastruktur Kawasan Permukiman Kumuh Kota Medan Di Kecamatan Medan Marelan. *Jurnal Publik Reform Undhar Medan, Edisi 5*, 52–60.
- Soliman, A. A., Marasigan, A. C., & Ph, D. (2021). *I oer Internasional Multidisciplinary Research Journal, Vol.3, No.3, Sept.,2021 Evaluation Of Environmental Education MelCs-Based Self-Learning Modules In Asynchronous Learning Modality During The Pandemic.3 93*, 205-214.
- Saptutyingsih dan Setyaningrum. (2019). *Metode Penelitian*. 1–9.
- Sugiyono. (2018). Bab III - Metode Penelitian Metode Penelitian. *Metode Penelitian*, 32–41.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF*.
- Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif : Dilengkapi Dengan Perhitungan Manual & SPSS*. Kencana.