

SKRIPSI
MODIFIKASI MENU LOKAL PADA *COLD KITCHEN*
UNTUK Mendukung PENERAPAN GREEN FOOD
DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Nina Arista Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

SKRIPSI

**MODIFIKASI MENU LOKAL PADA *COLD KITCHEN*
UNTUK Mendukung PENERAPAN GREEN FOOD
DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Nina Arista Dewi
NIM. 1915834083**

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

SKRIPSI

MODIFIKASI MENU LOKAL PADA *COLD KITCHEN* UNTUK MENDUKUNG PENERAPAN GREEN FOOD DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

**Ni Putu Nina Arista Dewi
NIM. 1915834083**

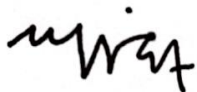
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

LEMBARAN PERSETUJUAN SKRIPSI

MODIFIKASI MENU LOKAL PADA *COLD KITCHEN* UNTUK Mendukung PENERAPAN GREEN FOOD DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER

Skripsi Ini Telah Disetujui Oleh Para Dosen Pembimbing Dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada Kamis, 27 Juli 2023

Pembimbing I,



Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par
NIP. 196707141998032001

Pembimbing II,



Luh Linna Sagitarini, SE., MM
NIP. 197912092005012002

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,



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

LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul

MODIFIKASI MENU LOKAL PADA *COLD KITCHEN* UNTUK Mendukung PENERAPAN GREEN FOOD DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER

Yang disusun oleh **Ni Putu Nina Arista Dewi (NIM 1915834083)**.

Telah dipertahankan dalam **sidang skripsi** didepan Tim Penguji

Pada Kamis, 27 Juli 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Nama : Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par NIP : 196707141998032001	
Anggota	Nama : Dr. Gede Ginaya, M.Si NIP : 196609191993031002	
Anggota	Nama : Drs. I Ketut Suarja, M.Si NIP : 196212311993031013	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Prof. Ni Made Ernayati, M.ATM., 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 Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Nina Arista Dewi

NIM : 1915834083

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**“ MODIFIKASI MENU LOKAL PADA *COLD KITCHEN* UNTUK Mendukung PENERAPAN
GREEN FOOD
DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER “**

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, 27 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Ni Putu Nina Arista Dewi

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat atas rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul *“Modifikasi Menu Lokal Pada Cold Kitchen Untuk Mendukung penerapan Green Food Di Bali Nusa Dua Convention Center”* dengan baik dan tepat waktunya. Tujuan dari skripsi ini bertujuan untuk melengkapi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan tugas yang diberikan untuk mahasiswa jurusan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

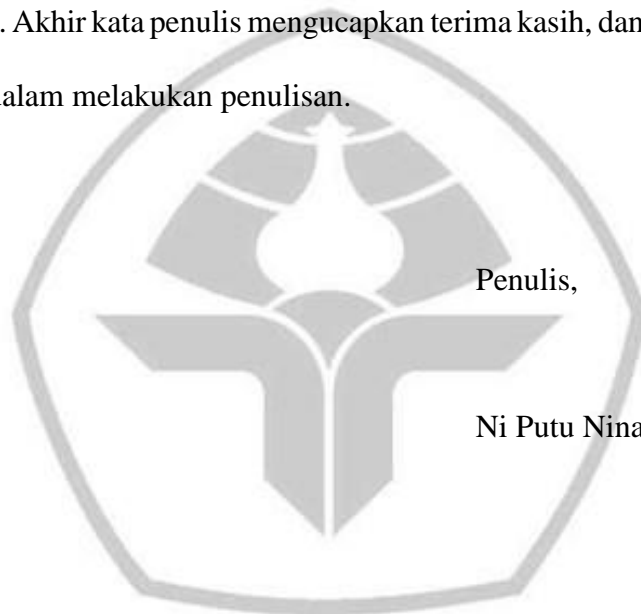
Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan sesuai dengan harapan dikarenakan bantuan dari berbagai pihak. Maka dari ini Dengan rasa terimakasih yang terdalam, saya akan sampaikan penghargaan khusus bagi mereka yang telah membimbing saat menyelesaikan skripsi ini dan mereka adalah:

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 Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan pedoman, waktu, motivasi dan saran untuk penulis.
5. Ida Ayu Elistyawati, A. Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pandangan, arahan, motivasi dan senantiasa meluangkan waktu nya untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini tepat pada waktunya.
6. Luh Linna Sagitarini, SE., MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Rachmansyah sebagai *Corporate Executive Chef* di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah mengizinkan melakukan penelitian ini
8. Seluruh senior di Bali Nusa Dua Convention Center khususnya di bagian *Food and Beverage Department* yang telah dapat menerima penulisan untuk belajar di convention center dan memberikan saran dukungan dalam melakukan praktik kerja lapangan serta dalam proses pengumpulan data
9. I Wayan Sukana dan Ni Ketut Murni 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 penyusunan skripsi

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

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



Penulis,

Ni Putu Nina Arista Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Dewi Arista, Ni Putu Nina. 2023. *Modifikasi Menu Lokal Di Cold Kitchen Untuk Mendukung penerapan Green Food Di Bali Nusa Dua Convention Center*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I : Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par dan pembimbing II : Ni Luh Linna Sagitarini, SE., MM

Kata Kunci: Modifikasi, Menu Lokal, *green food*.

Kuliner merupakan salah satu pendukung bagi industri kepariwisataan, kuliner Bali untuk menjadi tuan rumah sendiri diperlukan modifikasi untuk memenuhi selera wisatawan yang berlandaskan pada *green food*, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *green food* pada *food and beverage department (product)*. Bagaimana memodifikasi menu lokal dalam penyajian pada *food and beverage department (product)* di Bali Nusa Dua Convention Center. Berlokasi Kawasan Terpadu ITDC NW/1, Nusa Dua-Bali. Metode penelitian yang digunakan adalah metode analisis deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode dari Miles dan Huberman. Untuk menjawab permasalahan dalam penelitian ini digunakan metode pengumpulan data serta melakukan observasi lapangan dan melakukan wawancara dengan narasumber 14 orang staff *food and beverage product*. Sebagai responden dan melakukan wawancara dengan *corporate executive chef, Sous Chef dan Chef De Partie*. Hasil penelitian di Bali Nusa Dua Convention Center sudah Menerapkan *Green Food* pada *Food and Beverage department (product)*. Pada penerapan *green food* dilakukan dengan menerapkan sesuai dengan langkah-langkah yaitu dengan melaksanakan penggunaan produk lokal dan organik serta menyajikan makanan dengan produk ramah lingkungan. Dari 3 indikator *green food* mempunyai hasil persentase masing-masing indikator yaitu, Indikator pertama, menggunakan bahan lokal dan organik dalam proses pemasakan, persentase sebanyak 75%. Indikator kedua yaitu melakukan perubahan menu sesuai dengan penggunaan bahan musiman yang bersifat lokal, persentase sebanyak 75%. Dan indikator ketiga menggunakan keterangan pada menu yang memiliki karakteristik khusus seperti rendah lemak dan yang lainnya, persentase sebanyak 60%. Maka jumlah hasil persentase rata-rata dari ke 3 indikator *green food* sebesar 70% yang sudah diterapkan.

ABSTRACT

Dewi Arista, Ni Putu Nina. 2023. Modification of Local Menu in Cold Kitchen to Support the Implementation of Green Food at Bali Nusa Dua Convention Center. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by supervisor I : Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par dan pembimbing II : Ni Luh Linna Sagitarini, SE., MM

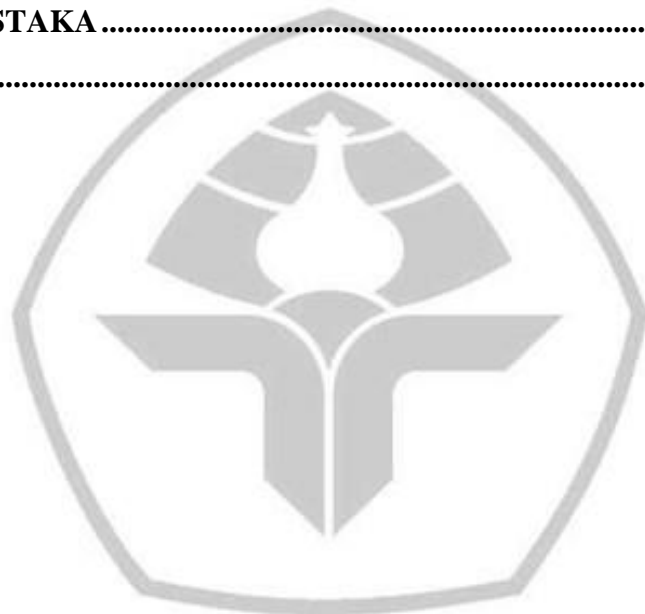
Keywords: Modification, Local Menu, green food.

Culinary is one of the supporters for the tourism industry, Balinese culinary to host itself requires modification to meet the tastes of tourists based on green food, this study aims to determine the application of green food in the food and beverage department (product). How to modify the local menu in serving the food and beverage department (product) at the Bali Nusa Dua Convention Center. Located in the ITDC NW/1 Integrated Area, Nusa Dua-Bali. The research method used is a qualitative descriptive analysis method using the method of Miles and Huberman. To answer the problems in this study, data collection methods were used as well as conducting field observations and conducting interviews with 14 food and beverage product staff sources. As a respondent and conducted interviews with the corporate executive chef, Sous Chef and Chef De Partie. The results of research at the Bali Nusa Dua Convention Center have implemented Green Food in the Food and Beverage department (product). The implementation of green food is carried out according to the steps, namely by implementing the use of local and organic products and serving food with environmentally friendly products. Of the 3 green food indicators, the percentage results for each indicator are, the first indicator uses local and organic ingredients in the cooking process, the percentage is 75%. The second indicator is making menu changes according to the use of local seasonal ingredients, the percentage is 75%. And the third indicator uses information on menus that have special characteristics such as low fat and others, the percentage is 60%. Then the average percentage of the 3 green food indicators is 70% which has been applied.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	ii
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN SKRIPSI	iii
LEMBARAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	v
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Lokasi Penelitian.....	21
3.2 Objek Penelitian	22
3.3 Identifikasi Variabel.....	22
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	22
3.5 Jenis Dan Sumber Data	23
3.6 Penentuan Informan	24
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	25

3.8 Teknik Analisis Data.....	26
3.9 Metode Triangulasi	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	59
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	59
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	73
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	87
5.1 Simpulan	87
5.2 Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN.....	95



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persamaan dan perbedaan dengan penelitian terdahulu.....	18
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	23
Tabel 4.1 Data Persentase Bali Nusa Dua Convention Center.....	56



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Model Analisis Data Interaktif Miles dan Huberman	28
Gambar 4.1 Logo Bali Nusa Convention Center.....	30
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	37
Gambar 4.12 Penggunaan Produk lokal dan Organik	46
Gambar 4.13 Menyajikan Makanan Menggunakan Produk lokal	47
Gambar 4.13 Tuna Sambal Matah	49
Gambar 4.14 Tuna with Sambal Matah	49
Gambar 4.17 Rujak Kuah Pindang	51
Gambar 4.18 Rujak Kuah Pindang	52
Gambar 4.19 Urab Sayur.....	53
Gambar 4.20 Urab with Tuna Bumbu Kuning.....	54



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

Lampiran 2 Hasil Wawancara Bersama Informan

Lampiran 3 Fasilitas Bali Nusa Dua Convention Center

Lampiran 4 Dokumentasi Wawancara

Lampiran 5 Dokumentasi Aktifitas Training



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kuliner merupakan salah satu jenis wisata pendukung bagi industri kepariwisataan seperti: wisata bahari, alam, budaya dan sejarah. Walaupun sebagai wisata pendukung, karena Bali sebagai destinasi wisata yang mempunyai aneka ragam budaya serta kesenian, baik itu seni tari, seni musik, seni lukis, seni patung maupun seni olahan makanan yang sering disebut seni kuliner. Wisatawan yang berkunjung ke Bali bukan hanya untuk berwisata tetapi untuk mencicipi kuliner yang ada di Bali, maupun ditempat wisatawan menginap pada saat mengadakan event dan berlibur. Kuliner khas daerah Bali yang baik dapat memenuhi kebutuhan wisatawan sehingga dapat sebagai penunjang wisata kuliner. (Sutaguna, 2017)

Kuliner Bali yang mempunyai beragam produk dan rasa sangat mendukung untuk disajikan kepada wisatawan, produk makanan tradisional Bali harus selalu memperhatikan kualitas secara keseluruhan baik dari segi penampilan, rasa dan aroma, tekstur, suhu pada saat penghidangan, warna makanan, serta memperhatikan *hygiene* dan sanitasi didalam pengolahan. Sehingga mampu bersaing dengan kuliner lain. Pengembangan makanan tradisional Bali juga bertujuan untuk memunculkan salah satu keunikan Bali, sehingga lokal genius Bali mempunyai peran aktif di era globalisasi dimasa mendatang serta untuk peningkatan kondisi perekonomian dan keuangan, diversifikasi usaha dan penciptaan lapangan kerja, dengan konsep pariwisata berbasis kemasyarakatan dengan melibatkan masyarakat setempat (Sunada, 2019)

Hotel sebagai pendukung industri pariwisata tidak hanya mengandalkan penjualan kamar, pendapatan dari *Food and Beverage Department (product)* juga menjadi perhatian manajemen hotel pada umumnya pendapatan kedua pada sebuah hotel diperoleh dari pendapatan makanan dan minuman. Maka dari itu modifikasi dalam mengelola makanan baik dari rasa penyajian dan bahan yang digunakan, dibuat semenarik mungkin untuk menggugah wisatawan agar tertarik untuk menikmati (Erlangga Erick, 2022)

Bali Nusa Dua Convention Center merupakan bagian dari Bali Nusa Dua Hotel yang dibawah naungan PT. Dyandara Medi Internasional atau dikenal juga Dyandara & Co. Sebuah unit bisnis dari Grup Kompas Gramedia. Bali Nusa Dua Convention Center dan Bali Nusa Dua Hotel merupakan salah satu *convention center* dan hotel bintang 5 Bali Nusa Dua Convention Center, telah menyajikan menu lokal kepada tamu grup atau peserta *event*, adapun menu lokal yang di modifikasi oleh *kitchen* supaya menu lokal bisa meningkatkan penjualan pada manajemen Bali Nusa Dua Convention Center. Menu lokal yang di modifikasi dan di kembangkan di Bali Nusa Dua Convention Center yaitu ditampilkan dari resep masakan, yang dikhususkan untuk menu *appetizer* yang di modifikasi menjadi suatu menu makanan.

Green food adalah penggunaan bahan-bahan yang berkelanjutan baik itu bahan lokal maupun bahan organik yang dimana dalam prosesnya tidak ada kegiatan yang memberikan dampak negatif pada lingkungan, Maka penyajian makanan yang menggunakan bahan lokal dapat mengurangi penggunaan bahan - bahan yang terkena pencemaran udara. (Kurniawan, 2022).

Bali Nusa Dua Convention Center menerapkan *green food* dan melakukan modifikasi menu lokal dalam *food and beverage department Product* adapun contoh penerapannya, seperti: menggunakan bahan lokal sebagai kebutuhan *food preparation*, melakukan perubahan menu dengan menggunakan bahan lokal atau produk lokal, menonjolkan makanan lokal dari pada masakan Eropa, dan masih banyak lagi sesuai dengan standar operasional prosedur yang dilaksanakan di Bali Nusa Dua Convention Center.

Penggunaan bahan-bahan makanan untuk memodifikasi menu lokal ini belum sepenuhnya menerapkan konsep *green food*, oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti mengenai “**Modifikasi Menu Lokal Pada *Cold Kitchen* Untuk Mendukung Penerapan *Green Food* di Bali Nusa Dua Convention Center**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi bahan pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah modifikasi menu lokal pada *cold kitchen* mendukung penerapan *green food* di Bali Nusa Dua Convention center?
2. Berapa persentase penerapan *green food* dengan modifikasi menu lokal di Bali Nusa Dua Convention Center?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis modifikasi menu lokal pada *cold kitchen* mendukung penerapan *green food* di Bali Nusa Dua Convention Center
2. Untuk Menganalisis berapa persentase penerapan *green food* dengan modifikasi menu lokal di Bali Nusa Dua Convention Center?

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

Secara teoritis penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan, wawasan mengenai Modifikasi menu lokal untuk mendukung penerapan *green food* serta juga diharapkan sebagai motivasi untuk melakukan penelitian selanjutnya.

1.4.2 Manfaat praktis

1. Bagi Perusahaan

Secara teoritis penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan, wawasan mengenai modifikasi menu lokal dalam *cold kitchen* serta juga diharapkan sebagai motivasi untuk melakukan penelitian selanjutnya.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

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

3. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas ilmu dan pemahaman serta dapat memberikan kontribusi mengenai modifikasi menu lokal pada *cold kitchen* untuk mendukung penerapan *green food* di Bali Nusa Dua Convention Center



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan penulisan pada Bab sebelumnya, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Penerapan *Green food* pada *food and beverage department (product)* di Bali Nusa Dua Convention Center dilakukan dengan tujuan menggunakan produk ramah lingkungan untuk penyajian makanan dan menggunakan produk lokal dan organik. Tujuan menggunakan produk lokal dalam penyajian makanan untuk mendukung makanan yang diolah, oleh produk yang penanamannya menggunakan pupuk organik. Penggunaan produk lokal dan organik dalam operasional Convention Center dengan harapan mendukung petani lokal khususnya yang ada di Bali. Dimana dapat dilihat dari persentase menunjukkan bahwa penerapan *green food* sudah diterapkan dengan sangat sesuai berdasarkan 14 pertanyaan yang diwawancarai dengan *Corporate Executive Chef* dan keseluruhan *staff kitchen*, dan mendapatkan hasil yang menyertakan 3 indikator penerapan *green food* dilakukan sangat sesuai. Dari hasil tersebut menandakan bahwa penerapan *green food* dalam modifikasi menu lokal di Bali Nusa Dua Convention Center 70% sudah dilakukan dengan sangat sesuai.
2. Indikator yang perlu ditingkatkan dalam modifikasi menu lokal dalam bentuk penyajian di Bali Nusa Dua Convention Center, yang diperoleh berdasarkan uraian diatas terdapat 3 indikator yang perlu ditingkatkan lagi dalam penerapan *green food*, kurangnya bahan dalam mengelola menu lokal, kurangnya ikut serta

dalam mendanai dan mengikuti proyek-proyek ramah lingkungan, kurangnya menerapkan penyajian *set menu* menggunakan *wooden plate*. Dalam 3 indikator *green food* 70% sudah terlaksana dan dilakukan sangat sesuai dan perlu dipertahankan dalam penerapan *green food*.

5.2 Saran

Penerapan dari *Green Food* pada *Food and Beverage Department (product)* sudah berjalan dengan baik namun terkadang masih ditemukan beberapa kendala dalam proses penerapannya berdasarkan kesimpulan, berikut dan saran-saran.

1. Bagi Bali Nusa Dua Convention Center

Diharapkan supaya lebih menambah kegiatan-kegiatan social seperti edukasi masyarakat disekitar hotel mengenai penerapan *green food*, seperti pengolahan sisa makanan menjadi makanan baru, menggunakan bahan ramah lingkungan, memberitahu kepada masyarakat untuk tidak menggunakan plastik dalam membungkus makanan. Sehingga dapat memotivasi hotel lainnya untuk bergerak atau menerapkan *Green Food*.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Mampu menjadi *refrensi* dalam penelitian yang memiliki judul Modifikasi Menu Lokal Pada *Cold Kitchen* Untuk Mendukung Penerapan *Green Food* Di Bali Nusa Dua Convention Center. Pada penelitian selanjutnya diharapkan untuk menggunakan jenis perusahaan lain sebagai penelitian, sehingga dapat ditemukan perbedaan antara penelitian ini dan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-bakry, M. H. N. (2022). PENERAPAN METODE FOOD PLATING UNTUK MENINGKATKAN MOTIVASI SISWA DALAM MENYAJIKAN MASAKAN INDONESIA. *Pringgitan*, 3(1), 46–52.
- Andrew Irawan, A. V. B. (2015a). 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>
- Andrew Irawan, A. V. B. (2015b). *PENGARUH GREEN PRACTICE TERHADAP GREEN CONSUMER BEHAVIOR DI THE KEMANGI RESTAURANT, HOTEL SANTIKA PANDEGILING SURABAYA*. 86–101.
- Angeline, S. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Dayatarik Wisata Kuliner di Kota Batam. *Jurnal ALTASIA*, 3(2), 50–56.
- Apriana, D. (2021). Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Ikan Tuna Pada Pt. Anugerah Samudera Hindia. *Bisnis-Net Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 4(1), 111–118. <https://doi.org/10.46576/bn.v4i1.1326>
- Aqil, A. D. C. (2020). Studi Kepustakaan Mengenai Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Jalan Di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmiah Pamenang*, 2(2), 1–6. <https://doi.org/10.53599/jip.v2i2.58>
- Argita Endraswara. (2013). Metode penelitian. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 34–45.

- Budiasih, Y. (2012). Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi Dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan Studi Kasus Pada PT. XX Di Jakarta. *Liquidity*, 1(2). <https://doi.org/10.32546/lq.v1i2.139>
- Chrysilla, M. (2013). Convention and Exhibition Center Di Yogyakarta Sebagai Pengembangan Industri Mice. *Africa's Potential for the Ecological Intensification of Agriculture*, 53(9), 1689–1699.
- Dwipangesti, santita. (2021). Pengaruh Modifikasi Resep Tempe Terhadap Daya Terima. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(2), 125. <https://doi.org/10.32807/jgp.v6i2.302>
- Erlangga Erick, I. K. (2022). Pengaruh Penyelenggaraan MICE dan Jumlah Kamar Terjual Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di The Trans Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 153–158. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.851>
- Fidinina Prima, A. (2014). Pemasang convention center. *Imaji*, 3(3), 61–70.
- firdaus, yarist ahmad. (2013). Penerapan Acceleration To Improve the Quality of Human Resources Dengan Pengetahuan, Pengembangan, Dan Persaingan Sebagai Langkah Dalam Mengoptimalkan Daya Saing Indonesia Di Mea 2015. *Economics Development Analysis Journal*, 2(2), 152–163.
- Hartono, E. (2016). *POLA PEMBEKALAN STANDART OPERATIONAL PROSEDURE UNTUK MENINGKATKAN KINERJA SDM COLD KITCHEN (Studi kasus di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa)*. 1, 1–10.
- Hasanah, H. (2017). *Teknik-Teknik Observasi*. 8(1), 21.

<https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>

Heryana, ade. (2018). Informan Dan Pemilihan Informan Dalam Penelitian Kualitatif. *Sistem Informasi Akuntansi: Esensi Dan Aplikasi*, Desember, 14. eprints.polsri.ac.id

Husni, mubarraq aidi. (2018). *UPAYA BUTCHER DALAM MENJAGAMUTU BAHAN MAKANAN DI HOTEL ARUNA SENGGIGI*.

Kaharuddin, K. (2020). Kualitatif: Ciri dan Karakter Sebagai Metodologi.

Equilibrium: Jurnal Pendidikan, 9(1), 1–8.

<https://doi.org/10.26618/equilibrium.v9i1.4489>

Khozin, A. (2013). Persepsi Pemustaka Tentang Kinerja Pustakawan Pada Layanan Sirkulasi Di Perpustakaan Daerah Kabupaten Sragen. *Menejemen*, 30–39. http://eprints.undip.ac.id/40779/3/BAB_III.pdf

Kurniawan, A. R. (2022). Implementasi Green Action dan Green Food dalam Meningkatkan Green Consumer pada Restoran Lumbung di Hotel Aston Inn Mataram. *Repository Politeknik Negeri Bali*, 1–6. <https://repository.pnb.ac.id>

Leonardo Andy. (2014). *EKSPLORASI PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP GREEN PRACTICES DI RESTORAN-RESTORAN YANG ADA DI SURABAYA*. 2011, 496–515.

Lumanauw, N. (2018). Pengembangan Makanan Tradisional Bali Pada Pasar Malam Di Pasar Sindu, Sanur, Bali. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 9(1), 83–92. <https://doi.org/10.22334/jihm.v9i1.147>

Maria, T. (2020). *POTENSI MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK*

WISATA KULINER DI D.I. YOGYAKARTA Minta.

- Marsigit, W. (2010). Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Agritech*, 30(4), 256–264.
- Matthew B. Miles, A. M. H. (2014). Qualitative Data Analysis. In *CEUR Workshop Proceedings* (Vol. 1304, pp. 89–92).
- Maulidah, A. (2020). Analisis Proses Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Tata Boga Membuat “Kue Pastry” bagi Warga Belajar Paket C Kelas XI IPS di SPNF SKB Kota Samarinda. *Pepatudzu : Media Pendidikan Dan Sosial Kemasyarakatan*, 16(2), 72. <https://doi.org/10.35329/fkip.v16i2.1763>
- Naibaho, M. R. P. (2021). *Analisa Penerapan Solas Bab V Untuk Keselamatan Bernavigasi Di Kapal Mt.Berg*. 1–30.
- Prawiyogi, G. anggy. (2021). Penggunaan Media Big Book untuk Menumbuhkan Minat Membaca di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(1), 446–452. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i1.787>
- prayogo, majiid adjie. (2020). Main Kitchen Section. *Katalog.Ukdw.Ac.Id*, September 2019, 1–58. http://katalog.ukdw.ac.id/id/eprint/6167%0Ahttps://katalog.ukdw.ac.id/6167/1/62170056_bab1_bab5_daftar_pustaka.pdf
- Putra, R. S. (2019). *Peran kerja cook ...* 1–19.
- Putriningtyas. (2020). Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Darussalam Singosari. *Nutriture*

Journal, 1(1), 40–48. <https://ojs.poltekkes-malang.ac.id/index.php/Nutriture/article/download/3530/507>

Rafika Ulfa. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>

Rahmadi. (2011). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Antasari Press*.
[https://idr.uin-antasari.ac.id/10670/1/PENGANTAR METODOLOGI PENELITIAN.pdf](https://idr.uin-antasari.ac.id/10670/1/PENGANTAR%20METODOLOGI%20PENELITIAN.pdf)

Semi, M. A. (2021). *Metoda Penelitian Sastra*. 35–56.

Setyo Prasiyono, N. (2020). *Gastronomi makanan khas keraton yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner*. 7(1), 52–62.

Sunada, I. N. (2019). Potensi Makanan Tradisional Bali Yang Berbasis Masyarakat Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pasar Umum Gianyar. *Jurnal Gastronomi*, 7(1 September), 27–47.

Sutaguna, I. N. T. (2017). *MODIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI BERBAHAN DASAR AYAM SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI DESA MENGWI BADUNG*. 7(2), 111–120.

Yusnita, W. H. (2013). Upaya Food and Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Produk. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81.