

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG GREEN RESTAURANT
PADA GONG JATILUWIH RESTAURANT & LOUNGE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Risma Sinta Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG GREEN RESTAURANT
PADA GONG JATILUWIH RESTAURANT & LOUNGE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Risma Sinta Dewi
NIM 2115834066**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG GREEN RESTAURANT PADA GONG JATILUWIH RESTAURANT & LOUNGE

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Risma Sinta Dewi
NIM 2115834066**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat Rahmat-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung *Green Restaurant* pada Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge”. Penulisan skripsi ini merupakan persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan skripsi ini, masih jauh dari kata sempurna baik dari bentuk penyusunan maupun materi dan pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par, M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran dalam penyusunan Skripsi.
3. Putu Tika Virginiya. S. PD. M. Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir
6. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu

penulis agar dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik.

7. Bapak Agus selaku Manajer dan Bapak Yudana selaku Consultant Food di Gong Jatiluwi Restaurant & Lounge yang telah mengizinkan, mendukung, serta membantu pengumpulan data.
8. Bapak Wayan Sukastra dan Ibu Nyoman Suteni, orang tua yang senantiasa memberikan nasihat dan dorongan selama proses penyusunan skripsi.

Penulis mengharapkan saran dan masukan yang bersifat membangun agar skripsi ini bisa menjadi lebih baik lagi.



Badung, Agustus 2025

Ni Putu Risma Sinta Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

ABSTRAK

Dewi, Ni Putu Risma Sinta. (2025). Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung *Green Restaurant* pada Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par, dan Pembimbing II: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM.

Kata Kunci: *green practice, green restaurant, implementasi*

Penelitian ini membahas bagaimana Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung *Green Restaurant* pada Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge. *Green practice* mencakup green action, green food dan green donation. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui wawancara dengan manajer dan consultant food serta dengan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada aspek *Green Action*, restoran telah menerapkan efisiensi energi dan air melalui desain ruang terbuka tanpa pendingin ruangan serta memanfaatkan pencahayaan alami. Penggunaan bahan ramah lingkungan seperti kayu daur ulang, alang-alang, rotan, dan gerabah diterapkan untuk mendukung *green dining environment*, sementara pengelolaan limbah dilakukan melalui pemisahan sampah dan pengurangan plastik dengan mengganti kemasan botol ke kaca. Pada aspek *Green Food*, restoran telah menggunakan sekitar 90% bahan makanan lokal dan organik, menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) dalam pengadaan bahan untuk mengurangi limbah makanan, serta mulai memanfaatkan bahan musiman seperti durian dan rambutan meskipun masih terbatas di buffet. Informasi kandungan makanan seperti menu vegetarian juga telah disediakan untuk mendukung edukasi konsumen dan transparansi. Secara keseluruhan, Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge telah mengintegrasikan prinsip keberlanjutan dalam kegiatan operasionalnya, meskipun masih terdapat ruang pengembangan pada program edukasi lingkungan dan optimalisasi bahan musiman dalam menu utama. walaupun masih terdapat ruang untuk pengembangan, seperti peningkatan program edukasi lingkungan dan optimalisasi penggunaan bahan musiman ke dalam menu tetap. Temuan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pelaku industri restoran lain dalam menerapkan praktik berkelanjutan secara menyeluruh.

ABSTRACT

Dewi, Ni Putu Risma Sinta. (2025). Implementation Of Green Practice to Green Restaurant at Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge. Undergraduate Thesis : Tourism Business Management, Departemen of Tourism Politeknik Negeri Bali.

This there has been approved and reviewed by Advisor I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par, and Advisor II: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM.

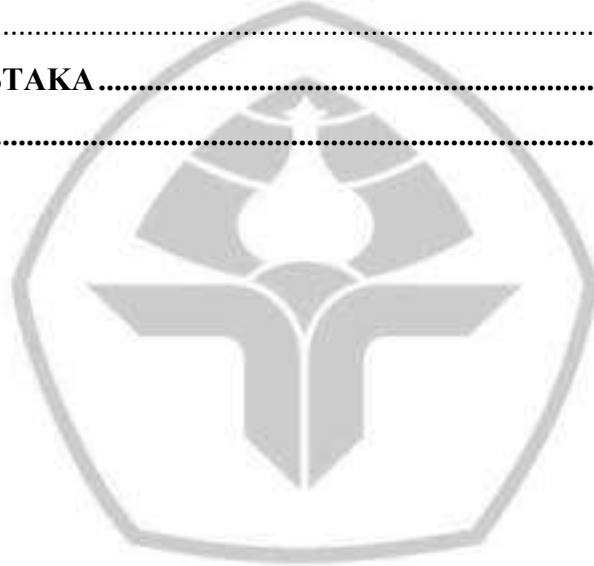
Keywords : green practice, green restaurant , implementation

This study discusses how Green Practice is Implemented to Support Green Restaurants at Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge. Green practice includes green action, green food, and green donation. The research method used is descriptive qualitative through interviews with managers and food consultants as well as documentation. The results of the study indicate that in the Green Action aspect, the restaurant has implemented energy and water efficiency through the design of an open space without air conditioning and utilizing natural lighting. The use of environmentally friendly materials such as recycled wood, reeds, rattan, and pottery is applied to support a green dining environment, while waste management is carried out through waste separation and reducing plastic by replacing bottle packaging with glass. In the Green Food aspect, the restaurant has used around 90% local and organic food ingredients, implemented a First In First Out (FIFO) system in procuring ingredients to reduce food waste, and started utilizing seasonal ingredients such as durian and rambutan although still limited to the buffet. Information on food content such as vegetarian menus has also been provided to support consumer education and transparency. Overall, Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge has integrated sustainability principles into its operational activities, although there is still room for development in environmental education programs and optimization of seasonal ingredients in the main menu. Although there is still room for development, such as improving environmental education programs and optimizing the use of seasonal ingredients in the permanent menu. These findings are expected to be a reference for other restaurant industry players in implementing sustainable practices comprehensively.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Ruang lingkup dan Batasan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Green Practice.....	7
2.1.2 Green Restaurant.....	9
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	17
3.2 Objek Penelitian	17
3.3 Identifikasi Variabel	17
3.4 Definisi Operasional Variabel	18
3.5 Jenis dan Sumber Data	19
3.5.1 Jenis Data.....	19
3.5.2 Sumber Data	20
3.6 Penentuan Informan.....	21
3.7 Pengumpulan Data.....	22
3.8 Analisis Data	23

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Gambaran Umum Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge	25
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	25
4.1.2 Bidang Usaha.....	26
4.1.3 Struktur Organisasi	28
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	33
4.2.1 Implementasi <i>green practice</i> pada Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge.....	33
4.2.2 Implementasi <i>green practice</i> dalam mendukung <i>green restaurant</i> pada Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge	50
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	63
5.1 Simpulan.....	63
5.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN.....	72



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Indikator Green Practice	18
---	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Struktur Organisasi.....	28
Gambar 4. 2 Wastafel Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge.....	34
Gambar 4. 3 Bangunan Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge.....	36
Gambar 4. 4 Restaurant View	36
Gambar 4. 5 Contoh hasil Lokal Produk.....	43
Gambar 4. 6 Menu Vegetarian Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge.....	44
Gambar 4. 7 Duta Hijau	47
Gambar 4. 8 Keterkaitan Variabel <i>green practice</i> dan <i>green restaurant</i>	50
Gambar 4. 9 <i>Package for take out</i> Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge.....	52
Gambar 4. 10 Exhaust Kitchen Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge	53
Gambar 4. 11 Area Dinning Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge	54
Gambar 4. 12 Bagian Atap Building.....	55
Gambar 4. 13 Gambar Peralatan Gerabah	56
Gambar 4. 14 Peralatan Rotan	56
Gambar 4. 15 Storage Bahan Masakan Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge....	58

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian	72
Lampiran 2. Pedoman Wawancara	73
Lampiran 3. Hasil Wawancara	75
Lampiran 4. Tabulasi Hasil Wawancara	78
Lampiran 5. Dokumentasi Pengumpulan Data	80



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Restoran kini tidak hanya berfungsi sebagai tempat untuk menikmati makanan, tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup modern yang mengedepankan pengalaman bersantap yang nyaman dan berkualitas. Restoran termasuk dalam industri jasa yang menyediakan makanan dan minuman kepada pelanggan dengan berbagai jenis layanan, mulai dari restoran cepat saji hingga restoran mewah. Industri ini memainkan peran krusial dalam mendukung mobilitas manusia, baik untuk keperluan bisnis, wisata, maupun perjalanan pribadi (Kotler & Keller, 2016)

Sektor makanan dan minuman menjadi salah satu penyumbang terbesar limbah makanan dan emisi karbon dioksida, yang dapat memberikan dampak negatif terhadap ekosistem global (FAO (2019)). Untuk mengatasi permasalahan ini, banyak restoran mulai menerapkan *green practice*, yaitu berbagai kebijakan dan tindakan yang bertujuan untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Penerapan *green practice* di industri restoran menjadi semakin penting mengingat peran besar restoran dalam menghasilkan limbah dan emisi karbon, terutama yang berasal dari kegiatan operasional, seperti penggunaan energi dan pengelolaan makanan. Restoran yang menerapkan *green practice* tidak hanya membantu mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan tetapi juga mendukung terciptanya gaya hidup sehat dan ramah lingkungan di kalangan konsumen. Dengan

demikian, *green practice* menjadi kebutuhan strategis yang dapat memberikan keuntungan jangka panjang bagi keberlanjutan bisnis restoran. *Green practice* dapat didefinisikan sebagai praktik yang terdiri dari penggunaan energi dan air secara efisien, recycling, sustainable food, mengurangi limbah dan juga polusi (Atzori et al., 2016).

Green restaurant merupakan salah satu implementasi pariwisata berkelanjutan yang memperhatikan kelestarian lingkungan dalam industri pariwisata. Keberadaannya memberikan dampak positif ekonomi melalui penguatan kekayaan budaya, gaya hidup masyarakat, dan pemanfaatan sumber daya alam lokal. (Saeroji & Wijaya, 2017). Restoran memberikan dampak negatif bagi lingkungan berkelanjutan. Dibutuhkan tindakantindakan meminimalisir penggunaan energi, air dan mengurangi limbah. Penerapan *green practices* di restoran merupakan kegiatan praktik-praktik ditujukan mengurangi masalah sosial dan lingkungan secara langsung atau tidak langsung dengan efektif dari kegiatannya dan memiliki struktur kerangka desain yang dioperasikan ramah lingkungan, memiliki output kerja hemat sumberdaya dan energi.

Green practice dapat didefinisikan sebagai praktik yang terdiri dari penggunaan energi dan air secara efisien, recycling, sustainable food, mengurangi limbah serta polusi (Atzori et al., 2018). Menerapkan *green practices* pada *green restaurant* dapat dilaksanakan dengan langkah-langkahnya yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*. Penerapan *green practices* pada *green restaurant* pada langkah pertama yaitu *green action* dengan menerapkan tindakan penghematan energi yang berlebih hingga penggunaan produk yang ramah

lingkungan, langkah selanjutnya yaitu *green food* dengan melakukan upaya penggunaan produk organik dalam proses operasionalnya dan menggunakan barang-barang yang diperoleh secara lokal atau didaerah sektor pariwisata tersebut dilaksanakan, dan langkah ketiga yaitu *green donation* dengan melakukan upaya pemberian edukasi kepada seluruh pegawai mengenai pentingnya untuk menjaga lingkungan serta mengikuti kegiatan ramah lingkungan, seperti menanam pohon dan lain sebagainya.

Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge merupakan salah satu restoran yang berlokasi di kawasan Jatiluwih, Bali, yang terkenal dengan keindahan alam sawah teraseringnya yang telah diakui sebagai warisan budaya dunia oleh UNESCO. Sebagai restoran yang berada di kawasan yang memiliki nilai ekologis dan budaya yang tinggi, Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge memiliki tanggung jawab untuk menjaga kelestarian lingkungan dan mendukung pembangunan berkelanjutan.

Pada Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge sudah memiliki menu vegan dan sudah menggunakan sayur organik namun masih belum maksimal. Salah satu masalah yang ada di lapangan yaitu belum adanya menu tradisional yang menggunakan bahan-bahal lokal seperti sayur paku atau pakis, ada juga sayur gonda dan sayur kangkung dimana di daerah Jatiluwih biasanya dangat lumrah dan termasuk bahan masakan lokal. Ada hewan yang sejenis siput di sawah sering disebut kakul dalam bahasa Bali, jika diolah itu akan bisa menjadi olahan sop ataupun sate kakul dan itu sangat populer di Bali. Salah satu indikator dari *green food* adalah menggunakan bahan lokal selain akan mendukung *green practice*, jika

hal tersebut diterima dan dilaksanakan oleh industri tidak menutup kemungkinan menu lokal tersebut akan menarik perhatian para customer Legrand et al. (2010),.

Penerapan *green practice* khususnya pada indikator *green action* di Gong Jatiluwi Restaurant & Lounge sudah hampir optima, tetapi ada satu masalah yang ditemukan di lapangan yaitu pada efisiensi air. Pada Gong Jatiluwi Restaurant & Lounge belum menggunakan keran otomatis, selain itu belum terdapat sign pada wastafel untuk mematikan air setelah digunakan jadi masih ada kemungkinan bila tamu ataupun staff lupa untuk mematikan keran dan hal tersebut akan berdampak pada pemborosan air.

Penelitian ini juga akan mengeksplorasi bagaimana Gong Jatiluwi Restaurant & Lounge dapat mengadopsi *green practice* secara efektif sehingga dapat memberikan dampak positif bagi lingkungan sekaligus meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang bermanfaat bagi industri restoran dalam menghadapi tantangan keberlanjutan dalam mendukung agenda pelestarian lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dikemukakan rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah Implementasi *green practice* pada Gong Jatiluwi Restaurant & Lounge?
2. Bagaimanakah Implementasi *green practice* dalam mendukung *green restaurant* pada Gong Jatiluwi Restaurant & Lounge?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dikemukakan tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis implementasi *green practice* pada Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge.
2. Untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung *green restaurant* pada Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini meliputi manfaat teoritis dan manfaat praktis :

1. Manfaat teoritis

Manfaat teoritis ini adalah sebagai hasil pengamatan penulis di Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge. Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan ilmu dan wawasan yang lebih guna mendukung penelitian atau pembuatan laporan penelitian lainnya serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang diperoleh di kampus dengan mempraktekannya sesuai kenyataan di industri.

2. Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis dari penelitian ini adalah:

a. Bagi penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman serta wawasan penulis dan juga sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tugas akhir pendidikan Diploma IV Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi dan sumber informasi bagi pembelajaran untuk penelitian selanjutnya khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata.

c. Bagi Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge

Diharapkan dapat menjadi sumbangan bagi penulisan masalah - masalah perhotelan dalam kaitannya dengan pengembangan pariwisata, sehingga terjalin kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan perhotelan.

1.5 Ruang lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian merupakan bingkai penelitian, yang menggambarkan batas penelitian, mempersempit permasalahan dan membatasi area penelitian (Riduwan, 2011). Agar penelitian ini dapat terarah dengan tepat dan mengatasi terjadinya penyimpangan-penyimpangan pada penyusunan tugas akhir ini, maka harus ada batasan yang jelas dalam ruang lingkup penelitian yaitu mengenai pada Implementasi *Green Practice* Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge dalam mendukung *green restaurant*.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa implementasi *green practice* di Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge telah menguatkan ide *green restaurant* melalui penggunaan bahan baku lokal dan organik, kolaborasi dengan para petani dan nelayan, serta penyesuaian menu dengan bahan yang sesuai musim. Restoran juga menerapkan penghematan energi dan air dengan desain terbuka, memanfaatkan pencahayaan alami, serta mendaur ulang air. Penggunaan material yang ramah lingkungan dan pengelolaan limbah yang efisien, termasuk pemisahan sampah dan pengurangan penggunaan plastik, berkontribusi pada keberlanjutan.

Penerapan indikator *green practice* dalam mendukung konsep *green restaurant* di Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge tercermin melalui berbagai aspek operasional yang berkelanjutan. Dalam layanan *take out*, restoran telah mengganti plastik dengan kemasan berbahan dasar kertas yang ramah lingkungan, selaras dengan upaya mengurangi limbah padat. Pada aspek *green kitchen environment*, instalasi sistem ventilasi seperti *exhaust fan* menunjukkan komitmen dalam menjaga kualitas udara serta kesehatan staf dapur. Konsep *green dining environment* juga diwujudkan melalui penggunaan material alami seperti kayu daur ulang, alang-alang, rotan, dan gerabah, yang tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga mencerminkan nilai lokal. Selanjutnya, dalam praktik *green cleaning and post-*

treatment, restoran mulai memanfaatkan air bekas cucian sayur untuk menyiram tanaman, meskipun penggunaan produk pembersih ramah lingkungan masih terbatas. Dari sisi pengadaan bahan makanan (green food procurement), restoran menerapkan sistem FIFO untuk mengelola stok secara efisien, mengurangi limbah makanan, dan memperkuat hubungan dengan pemasok lokal. Sementara dalam green menu planning and cooking, restoran telah menggunakan sekitar 90% bahan lokal dan organik serta memanfaatkan bahan musiman, yang mendukung keberlanjutan rantai pasok dan memperkuat identitas kuliner lokal. Secara keseluruhan, Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge menunjukkan komitmen yang kuat terhadap prinsip keberlanjutan melalui berbagai inisiatif green action, meskipun masih terdapat peluang perbaikan di beberapa aspek implementasi.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka dapat disarankan Gong Jatiluwih Restaurant & Lounge sebaiknya lebih mengoptimalkan penggunaan produk-produk musiman dari daerah, seperti beras merah, durian, serta tutut, di dalam menu tetap mereka untuk memberikan dukungan yang lebih besar kepada petani lokal dan prinsip keberlanjutan. Selain itu, penerapan alat hemat air seperti keran otomatis dapat menjadi langkah nyata dalam mengurangi pemborosan air, khususnya di area dapur serta toilet. Restoran juga harus merancang program pendidikan lingkungan yang sistematis dan berkesinambungan, contohnya dengan menyediakan materi pendidikan bagi para tamu, pelatihan rutin untuk para karyawan, atau acara kolaboratif dengan komunitas setempat.

Untuk memastikan *green practice* mendukung *green restaurant* berlangsung secara terus-menerus, restoran perlu melaksanakan pemantauan secara teratur terhadap semua *green practice*, termasuk efisiensi energi, pengelolaan sampah, dan penggunaan bahan yang ramah dengan lingkungan, sehingga perbaikan dapat dilakukan secara berkelanjutan dan memberikan dampak lebih luas bagi lingkungan serta masyarakat di sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Allison, D. (2004). Nutrition and Health: The Role of Balanced Diets in Healthy Lifestyles. *Health Journal*, 15(2), 45–60.
- Anjani, D. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage service terhadap sustainable tourism di Intercontinental Bali Resort* [Skripsi]. Politeknik Negeri Bali.
- Arun, K., Dhir, A., Kaur, P., Srivastava, S., & Singh, G. (2021). Environmental sustainability in restaurants: A systematic review and future research agenda on restaurant adoption of green practices. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*.
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2016). Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: An IPA analysis. *Journal of Foodservice Business Research*.
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2018). Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: An IPA analysis. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(1), 1–21. <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>
- Cahyadi, R. A., & Gunawan, I. G. (2020). Strategi Pengembangan Wisata Budaya dan Alam Berbasis Masyarakat di Bali. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 2(2), 101–112.
- Cavanaugh, R. (2004). Local Ingredients and Their Impact on Food Quality and Sustainability. *Journal of Culinary Science*, 12(3), 78–85.
- Chen, L., & Li, H. (2022). Local Sourcing and Sustainable Restaurant Practices: A Review of Environmental and Economic Benefits. *Journal of Sustainable Tourism*, 30(9), 1450–1460.
- Chen, Y., & Zhao, X. (2022). Consumer Awareness and Sustainability in Foodservice: The Impact of Menu Transparency. *Journal of Sustainable Hospitality*, 9(1), 112–124.
- Dewi, R., & Fadilah, N. (2020). Keterlibatan Pelaku Usaha dalam Konservasi Lingkungan Berbasis Komunitas. *Jurnal Ilmu Lingkungan Dan Pemberdayaan*, 5(2), 77–84.

- Dewi, R., & Sari, M. (2021). Pengaruh Penggunaan Bahan Organik terhadap Citra Restoran Ramah Lingkungan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Pariwisata*, 5(2), 67–75.
- FAO. (2019). *The State of Food and Agriculture 2019; Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction*.
- Filimonau, V., & De Coteau, D. A. (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism Management*, 71, 234–245. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.10.009>
- Fitriani, H., & Lubis, M. (2023). Peranan kemasan ramah lingkungan dalam peningkatan kepuasan pelanggan restoran take out. *Jurnal Manajemen Lingkungan Dan Pariwisata*, 10(2), 134–142.
- Gong, D., Winn, B. J., Beal, C. J., Blomquist, P. H., Chen, R. W., Culican, S. M., Dagi Glass, L. R., Domeracki, G. F., Goshe, J. M., Jones, J. K., Khouri, A. S., Legault, G. L., Martin, T. J., Mitchell, K. T., Naseri, A., Oetting, T. A., Olson, J. H., Pettey, J. H., Reinoso, M. A., ... Al-Aswad, L. A. (2019). Gender Differences in Case Volume Among Ophthalmology Residents. *JAMA Ophthalmology*, 137(9), 1015. <https://doi.org/10.1001/jamaophthalmol.2019.2427>
- Green Restaurant Association. (2020). edoman standar pelayanan makanan ramah lingkungan. *Green Restaurant Association Publications*.
- Hakim, A., & Kusnadi, B. (2020). Implementasi sistem FIFO dalam pengelolaan bahan makanan di restoran untuk efisiensi biaya operasional. *Jurnal Manajemen Operasional*, 8(2), 102–110.
- Herlambang, A., & Lestari, N. P. (2021). Implementasi Sistem Informasi SDM dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional Restoran. *Jurnal Sistem Informasi Dan Teknologi*, 8(2), 34–42.
- Hidayat, R., & Ramadhan, M. I. (2022). Partisipasi Masyarakat dalam Pengelolaan Destinasi Wisata Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 7(1), 1–12.
- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). the Influence of Green Practice on Green Consumer Behavior At the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101.

- Jang, S. S., Kim, W. G., & Lee, J. (2011). The role of green practices in the restaurant industry: A case study of the green restaurant association. *Journal of Hospitality and Tourism Research*.
- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Manajemen Pemasaran (Terjemahan Bahasa Indonesia) edisi kesebelas, jilid 1 dan 2*. Salemba Empat.
- Kusuma, W., & Mahadika, D. (2021). Pengaruh penggunaan material alami pada desain ruang makan terhadap kenyamanan emosional pengunjung. *Jurnal Arsitektur Hijau*, 7(2), 88–97.
- Kusumawati, R., & Rinaldi, A. (2022). Desain dapur ramah lingkungan dan dampaknya terhadap efisiensi operasional serta kesehatan kerja di restoran. *Jurnal Arsitektur Dan Lingkungan*, 11(1), 75–86.
- Kwok, L., Huang, Y., & Hu, X. (2016). International Journal of Hospitality Management Green attributes of restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 55, 107–117.
- Legrand, W., Sloan, P., & Chen, J. (2010). *Eco-advantage in The Hospitality Industry*. Routledge.
- Legrand, W., Vernet, E., & Dary, M. (2010). Environmental considerations in food procurement and management. *International Journal of Hospitality Management*, 29(4), 608–615.
- Lestari, D., & Ardiansyah, R. (2019). Green Hospitality: Strategi Keberlanjutan dalam Industri Makanan dan Minuman. *Jurnal Ekowisata Dan Lingkungan*, 5(2), 12–20.
- Lestari, P., & Budiman, R. (2021). Pengaruh penerapan sistem FIFO dalam manajemen dapur terhadap pengurangan limbah makanan. *Jurnal Manajemen Restoran*, 7(1), 45–53.
- Lia, S. (2022). No Title העינים לנגד שבאמת מה את לראות קשה הכיארץ. 8.5.2017, 2003–2005.
- Maulana, A., & Wibowo, F. (2021). *Manajemen Operasional Restoran: Strategi dan Praktik Lapangan*. Penerbit Ekuilibria.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & aldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). Sage Publications.

- Mulyawati, N. A. (2024). Penerapan Konsep Green Practices dalam Pengembangan Produk Halal yang Berkelanjutan. *Al Maal : Journal of Islamic Economics and Banking*, 5(1), 28–47.
- Nasution, R., & Fadila, N. (2021). Pemanfaatan Material Lokal Ramah Lingkungan dalam Industri Kreatif dan Pariwisata. *Jurnal Ilmu Lingkungan Dan Kebijakan*.
- Nasution, S. (2017). *Metode Penelitian: Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Rajawali Pers.
- Nugroho, A., & Santosa, H. (2021). *Manajemen Organisasi: Konsep dan Praktik di Era Digital*. Deepublish.
- Nugroho, T., & Ayu, S. (2021). Peran sistem ventilasi exhaust fan dalam mempertahankan kualitas udara dan kesehatan pekerja dapur restoran. *Jurnal Teknologi Dan Kesehatan Lingkungan*, 9(3), 110–118.
- Nurhadi, H., Setiawan, D. R., Zahran, W. S., Tamba, R. S., & Hidayat, Y. R. (2023). Peningkatan Sosialisasi Pelayanan Publik Satu Pintu tentang Perijinan Usaha bagi Pedagang Usaha Mikro Pasar Kaget Pagi Jalan Elang Raya, Pondok Timur Indah, RT.05/RW.04, Kel. Mustikasari, Kec. Mustikajaya, Kota Bekasi. *Jurnal Komunitas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 31–38. <https://doi.org/10.31334/jks.v6i1.3129>
- Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360, 987–992.
- Porter, M. (1991). Towards a Dynamic Theory of strategy. *Strategic Management Journal*, 12, 95–117.
- Pranata, A., & Hapsari, D. (2022). Peran kemasan ramah lingkungan dalam membangun citra hijau restoran di kawasan wisata. *Jurnal Pariwisata Berkelanjutan*, 8(1), 45–58.
- Prasetyo, Y. A. (2020). Kepemimpinan Strategis dalam Manajemen Bisnis. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 7(1), 45–55.
- Pratiwi, M., & Nugroho, T. (2020). Manajemen Pengelolaan Sampah Berbasis Masyarakat: Studi Kasus pada Sektor Usaha Mikro. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 18(1), 45–53.
- Putra, H., & Wibowo, A. (2020). Penggunaan Kayu Daur Ulang dalam Industri Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Arsitektur Hijau*.

- Putra, K. A., & Widiartini, N. M. (2021). Pengaruh Kualitas Layanan, Suasana, dan Cita Rasa terhadap Kepuasan Pelanggan pada Restoran di Bali. *Jurnal Manajemen Pariwisata*, 5(2), 25–35.
- Putri, L., & Haryanto, B. (2020). Efisiensi energi menggunakan bahan bangunan tradisional alang-alang dalam konstruksi ramah lingkungan. *Jurnal Energi Terbarukan Dan Lingkungan*, 5(4), 121–130.
- Riduwan. (2011). *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Alfabeta.
- Robert, B., & Taylor, S. (1992). *Pengantar Metode Kualitatif*. Usaha Nasional.
- Sacroji, A., & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 13. <https://doi.org/10.22146/jpt.24968>
- Saputra, K. V. D., Sari, I. G. A. M. K. K., & Triyuni, N. N. (2023). Green Practice Leading to Green Hotel at Clay Craft Restaurant, Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, 8(2), 396. <https://doi.org/10.22334/jbhost.v8i2.383>
- Sari, D. P., & Fitriana, R. N. (2023). Efisiensi Struktur Organisasi dalam Menunjang Kinerja Karyawan. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 9(1), 12–21.
- Sari, M., & Mahendra, R. (2021). Kemasan sebagai pendukung rantai pasokan berkelanjutan di kawasan wisata. *Jurnal Manajemen Rantai Pasokan*, 5(3), 120–130.
- Schubert, J. (2008). *Travel Behaviour Survey and Modal Split Analysis City of Pardubice*. Pardubice.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- The Green Restaurant Association. (2007). *Green Restaurant Practices: A Guide for Restaurants*.
- Utami, D. N., & Prasetya, B. (2021). Peran Kasir dalam Meningkatkan Transparansi Keuangan pada Usaha Kuliner. *Jurnal Manajemen Keuangan*, 5(1), 51–58.
- Valentine, K., Smith, J., & Johnson, L. (2024). Green Practices in Restaurant Management. *Journal of Sustainable Hospitality*, 12(3), 45–67.

- Wahyuni, S., & Hakim, L. (2022). Efisiensi Tim Dapur dalam Menunjang Layanan Restoran. *Jurnal Pariwisata Dan Hospitaliti*, 6(1), 67–74.
- Wang, H. Y., Liao, C., & Yang, L. H. (2013). What Affects Mobile Application Use? The Roles of Consumption Values. *International Journal of Marketing Studies*, 5(2), 11–22.
- Wenten, I. W., Suarta, I. K., Suparta, I. K., Bagiastuti, N. K. ., & Wijaya, I. N. C. (2024). Implementation of Green Practices at Natys Restaurant Ubud, Bali. *International Journal of Glocal Tourism*, 5(4), 340–352.
- Wenten, I. W., Suarta, K., & Bagiastuti, N. K. (n.d.). *Penerapan Green Practices pada Natys Restoran di Natys Resort Ubud , Bali*. 1–8.
- Widodo, S., & Kartika, R. (2020). Peran Informasi Kandungan Menu Terhadap Kepuasan Konsumen Restoran Sehat di Indonesia. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 4(2), 55–63.
- Widyaningrum, R., & Arifin, M. (2023). Pengaruh Pelayanan Waiter terhadap Kepuasan Konsumen di Restoran Wisata Alam. *Jurnal Perilaku Konsumen*, 4(1), 11–20.
- Wijaya, R., & Setyaningrum, D. (2023). Implementasi Green Action dalam Industri Restoran Berbasis Eco-Tourism. *Jurnal Sistem Informasi & Manajemen Pariwisata*.
- Wijaya, T., & Nurhasanah, S. (2020). Nilai tambah restoran dengan menu berbahan organik dan musiman di mata wisatawan. *Jurnal Pariwisata Berkelanjutan*, 6(3), 77–85.
- Wu, C. Y., & Liu, Y. L. (2021). Do green practices really attract customers? The sharing economy from the sustainable supply chain management perspective. . *Resources, Conservation and Recycling*, 149, 177–187.
- Wulandari, A. P., & Sari, M. W. (2022). Peran Manajerial dalam Meningkatkan Layanan Restoran Berbasis Pariwisata. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 5(2), 78–88.
- Zhao, X., Liu, M., & Chen, Y. (2022). Sustainable Food Packaging in Hospitality Industry: Replacing Plastics with Natural Materials. *Journal of Environmental Management*.