

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN* RESTORAN PADA THE DECK
RESTAURANT AND BAR DI THE ONE LEGIAN.**



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG**

2022

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN* RESTORAN PADATHE DECK
RESTAURANT AND BAR DI THE ONE LEGIAN.**



Oleh:

YONDINA TABUNI

1815834158

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
BADUNG
2022**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI BALI

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 : Yondina Tabuni

NIM : 1815834158

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

Penerapan Green Restoran pada The Deck Restaurant And Bar di The ONE Legian

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 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Yondina Tabuni

SKRIPSI

PENERAPAN GREEN RESTORAN PADA THE DECK RESTAURANT AND BAR DI THE ONE LEGIAN.

Proposal penelitian ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi
S1 Terapan Politeknik Negeri Bali



Oleh:
YONDINA TABUNI
1815834158

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
BADUNG
2022

LEMBAR USULAN PENELITIAN

Usulan penelitian ini disetujui oleh pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata pada hari Rabu, tanggal 24 Agustus 2022.

Dosen Pembimbing I,



I Gusti Agung Mas Krisma Komala Sari, S.Si. M.Si
NIP. 19880928201404042001

Dosen Pembimbing II,



Made Sudiarta, SS., M.Par
NIP. 196812062002121002

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP.196312281990102001

**PENERAPAN *GREEN RESTAURANT* PADA THE DECK
RESTAURANT AND BAR DI THE ONE LEGIAN**

Telah diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:

Hari Rabu, 24 Agustus 2022

PENGUJI

KETUA:



I Gusti Agung Mas Krisma Komala Sari, S.Si. M.Si

NIP. 19880928201404042001

ANGGOTA:



JURUSAN RIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

1. Dr. I Gede Mudana. M.Si

NIP.19880928201404042001



2. Dr I made Darma Oka. S. ST.Par., S. Sos.m M.Par

NIP. 19651020200121001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan yang maha esa karena berkat karunia-NYA penulis dapat menyelesaikan penyusunan proposal penelitian dengan tepat pada waktunya dengan judul **“PENERAPAN GREEN RESTAURANT PADA THE DECK RESTAURANT AND BAR DI THE ONE LEGIAN ”**. Proposal penelitian ini disusun sebagai syarat Pembuatan Skripsi S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Proposal penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik tentu saja karena adanya bantuan dari berbagai pihak yang sudah mendukung selama penyusunan sampai saat proposal penelitian ini terselesaikan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang sudah membantu dan memberi dukungan baik secara moral, bimbingan serta doa. Ucapan terima kasih ini disampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat demi terselesaikannya skripsi ini di Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan selama mengikuti proses perkuliahan di Jurusan Pariwisata.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan proposal ini.
5. Ni Luh Eka Armoni SE., M.Par., selaku Koordinator Praktek Kerja Lapangan dan penasihat pelatihan yang memberikan bimbingan selama proses Praktik Kerja Lapangan berlangsung.
6. I Gusti Agung Mas Krisma Komala Sari, S.Si. M.Si. Parselaku pembimbing satu skripsi atas ketulusan hati dan kesabarannya dalam membimbing, mendukung dan mengarahkan penulis.
7. Made Sudiarta, SS., M. Selaku pembimbing dua skripsi atas ketulusan hati dan kesabarannya dalam membimbing, mendukung dan mengarahkan penulis.
8. Seluruh dosen pengajar di Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang sudah mengajar dan memberikan pengetahuan kepada penulis selama belajar di Politeknik Negeri Bali.
9. Kepada Ibu, Kakak, dan Keluarga Besar yang sudah memberikan dukungan secara finansial dan doa selama saya belajar di Politeknik Negeri Bali.
10. Seluruh staf di THE ONE Legian Hotel yang sudah mengarahkan dan memberikan wawasan kepada penulis mengenai perhotelan selama melakukan Praktek Kerja Lapangan.
11. Seluruh teman-teman penulis yang telah memberikan dorongan, motivasi serta dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan usulan penelitian ini.

Penulis menyadari usulan penelitian ini masih terdapat banyak kekurangan, Penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun agar bisa menjadi lebih baik lagi.

Badung, juli 2022

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**GREEN RESTAURANT APPLICATION
AT THE DECK RESTAURANT AND BAR
ON THE ONE LEGIAN**

**Yondina Tabuni
NIM. 1815834158**

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the application of green restaurants at The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian. The population in this study focuses on employees at The ONE Legian. The data collection techniques used in this study are through observation, interviews, documentation, and literature studies where data collection is carried out by field observations and interviews with all employees at The Deck restaurant And Bar The ONE legian as many as 9 people taken for the sample. in this research. The analysis in this study is a qualitative analysis that uses sentences in the form of paragraphs. The analysis used to solve the problems in this research is to conduct structured interviews with the management and employees of The Deck Restaurant and Bar The ONE Legian. The results of research conducted by researchers show that the application of green restaurants has been carried out well by The ONE Legian at The Deck Restaurant and Bar. In this study, the results obtained from the application of green restaurants were three indicators of the application of green restaurants that were used, namely, using local and organic products, providing information about the menu (Vegan, etc.) and other efforts that resulted in a score of 75% and showed that the application of green restaurants at The Deck Restaurant And bar The ONE legian is quite well done. The distribution of the level of implementation in accordance with the implementation indicators is environmental focus, energy efficiency, use of environmentally friendly products, recycling composting, pollution prevention and other efforts to produce a score (100%), Administration focused on using computer systems in the administrative process, reducing paper usage and efficiency in the

administrative process (87%). The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian can increase environmental awareness as evidenced by implementing green restaurants by 87.3% per year from before the implementation of green restaurants.

Keywords: Application of Green, Green Restaurant, Green Hotel



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**PENERAPAN *GREEN* RESTORAN
PADA THE DECK RESTAURANAT AND BAR
DI THE ONE LEGIAN**

Yondina Tabuni

NIM. 1815834158

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan *green* restoran di The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian. Populasi pada penelitian ini berfokus terhadap karyawan di The ONE Legian. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi kepustakaan dimana dalam pengumpulan data dilakukan dengan observasi lapangan dan wawancara dilakukan dengan seluruh karyawan di The Deck restaurant And Bar The ONE legian sebanyak 9 orang yang diambil untuk sampel pada penelitian ini. Analisis dalam penelitian ini yaitu analisis kualitatif yang dijabarkan dengan kalimat dalam bentuk paragra. Analisis kualitatif digunakan untuk memecahkan permasalahan pada penelitian ini dengan melakukan wawancara terstruktur kepada manajemen dan karyawan The Deck Restaurant and Bar The ONE Legian. Adapun hasil dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa penerapan *green* restoran sudah dilakukan dengan baik oleh The ONE Legian pada The Deck Restoran and Bar. Dalam penelitian ini di dapatkan hasil dari penerapan *green* restoran yaitu dibagi menjadi tiga indikator penerapan *green* restoran yang dipakai yaitu, *food focused* menggunakan produk lokal dan organik, Memeberikan informasi tentang menu (Vegan, dll) dan upaya lainnya yang menghasilkan skor 75% dan menunjukkan bahwa penerapan *green* restoran di The The Deck Restaurant And bar The ONE legian cukup terlaksana dengan baik. Persebaran tingkat terlaksananya penerapan sesuai dengan indikator penerapan adalah Environmental focused, efisiensi energi, gunakan produk ramah lingkungan, daur ulang pengomposan, pencegahan polusi dan upaya lainnya menghasilkan skor (100%), Administration focused menggunakan sistem komputer

dalam proses administrasi, mengurangi penggunaan kertas dan efisiensi dalam proses administrasi (87%). The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian dapat meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan yang dibuktikan dengan menerapkan green restoran sebesar 87,3% per tahun dari sebelum diterapkannya green restoran.

Kata Kunci: *Application of Green, Green Restaurant, Green Hotel*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SA	i
PENELITIAN.....	iv
LEMBAR USULAN PENELITIAN	v
1. HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRACT.....	x
ABSTRAK	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Pengertian Penerapan	6
2.1.3 Tipe - tipe Hotel	8
2.1.4 Restoran	10
2.1.5 Jenis-jenis Restaurant	11
2.1.6 Pelayanan	13
2.1.7 Green Restoran	14
2.2 Hasil Penelitian Terdahulu	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	21

3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian	21
3.2	Objek Penelitian	21
3.3	Identifikasi Variabel.....	21
3.3.1	Definisi Operasional variabel	22
3.4	Jenis dan Sumber Data	23
3.4.1	Jenis Data	23
3.4.2	Sumber Data	24
3.4.3	Metode pengumpulan data.....	24
3.5	Teknik Analisis Data	25
3.6	Deskriptif Kualitatif	25
3.7	Wawancara.....	27
3.8	Instrumen Penelitian.....	27
BAB IV	PEMBAHASAN.....	28
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	28
4.1.1	Nama Dan Alamat Perusahaan	28
4.1.2	Sejarah Hotel The ONE Legian Peru.....	29
4.1.3	Bidang Usaha The ONE Legian	30
4.1.4	Fasilitas Hotel	32
4.1.5	Struktur Organisasi.....	35
4.2	Pembahasan Dan Hasil Penelitian	41
4.2.1	Penerapan Green Restoran Pada The Deck Restaurant And Bar di The ONE Legian.....	43
4.2.2	Permasalahan yang dihadapi dalam penerapan green restoran serta upaya dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut.	56
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	62
5.1.	Simpulan	62
5.2.	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN		67
DAFTAR LAMPIRAN		69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo The ONE Legian.....	34
Gambar 4.2. Foto The ONE Legian Tampak dari depan.....	35
Gambar 4.3: Logo Penggunaan Produk Organik.....	55
Gambar 4.4: Penggunaan Produk Organik.....	55
Gambar 4.5: Menu makanan Lokal (Chicken Satay)	55
Gambar 4.6: Menu The Deck Restaurant And Bar.....	56
Gambar 4.7: Tanda Pengingat Hemat Energi.....	57
Gambar 4.8: Hemat Energi Listrik.....	58
Gambar 4.9: Hemat Energi Air.....	58
Gambar 4.10: Bebas Udara.....	59
Gambar 2.11: Box Takeaway.....	60
Gambar 4.12: Penggunaan Strow Berbahan Bambu.....	60
Gambar 4.13. Mengikuti Proyek – Proyek Ramah Lingkungan.....	61
Gambar 4.1: Galon dan Botol Daur Ulang.....	62
Gambar 4.15: Pemilahan Sampah.....	63
Gambar 4.16: Penggunaan Exhaust hood and Exhaust Fan.....	64
Gambar 4. 17: Menggunakan Sistem Komputer.....	65
Gambar 4.18 Model penerapan <i>green restoran</i>	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Dimensi Operasional Variabel	23
Tabel 2. Profil informan.....	28
Tabel 4.1 Tipe Kamar The ONE Legian.....	38
Tabel 4. 3. Profil Informan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	52
Tabel 4. 4 Profil Informan Berdasarkan Umur.....	53
Table 4. 5 peresentase Penerapan Green Restoran.....	67



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Adanya perkembangan industri pariwisata secara besar-besaran mengakibatkan kerusakan lingkungan khususnya di industri perhotelan yang merupakan salah satu industri yang ikut andil dalam kerusakan lingkungan. Diketahui bahwa industri perhotelan merupakan kegiatan yang dapat menciptakan ancaman bagi lingkungan sekitar dapat kita lihat dari tingginya penggunaan energi, air, barang-barang yang tidak dapat di daur ulang, dan pencemaran polusi. Dengan banyaknya pembangunan hotel, maka akan berpotensi terjadinya kerusakan lingkungan akibat pemanfaatan sumber daya. Terlebih lagi perkembangan zaman dan globalisasi yang terjadi ditandai dengan adanya pemakaian produk yang berbasis bahan kimia menyebabkan meningkatnya produksi limbah berbahaya bagi lingkungan hidup sekitar (Utami, 2020). Oleh sebab itu, banyak hotel mulai menerapkan berbagai inovatif untuk mencegah kerusakan lingkungan, salah satunya dengan menerapkan *green* dalam operasional hotel.

Green aplication merupakan program yang mendorong perilaku bisnis perhotelan untuk menghemat penggunaan air dan energi, mengurangi limbah padat dan dapat menjaga bumi. Menurut Tzschentke, 2004 (Budiantoro et al., 2015), *green aplication* adalah suatu langkah yang dilakukan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. Contoh penerapan *green* yang telah dilakukan oleh industri perhotelan seperti, mengurangi penggunaan bahan-bahan plastik, mengurangi penggunaan energi dan air, mengurangi jumlah sisa sabun cuci yang dibuang ke sistem saluran pembuangan, dan sebagai restoran yang menerapkan Ramah lingkungan, sadar dan berpartisipasi dalam upaya meminimalkan dampak negatif industri terhadap lingkungan. Dan sebuah restoran dapat

disebut sebagai *green restaurant* jika memiliki tiga atribut yaitu *food focus*, *environment focus*, dan *administration focus*.

Sejak tahun 2010, Indonesia didesak oleh Wisata MICE dan WTO untuk menerapkan *Green Tourism* atau pariwisata berbasis dan berwawasan lingkungan (Harlina Putri, 2020). Salah satunya hotel The ONE Legian, Kuta yang sudah menerapkan *green* terutama The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian meskipun The ONE Legian berada di daerah Legian, hotel ini mampu untuk menerapkan *green*. The ONE Legian salah satu hotel bintang 4 yang sudah tersertifikasi *green hotel* sejak tahun 2011. Alasan penulis memilih The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian untuk objek penelitian karena The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian merupakan salah satu restoran yang sudah menerapkan produk ramah lingkungan dan mengurangi penggunaan bahan-bahan yang dapat merusak lingkungan. Selain itu lokasi hotel ini dekat dengan berbagai kawasan wisata yang ada di Legian, sehingga memudahkan penulis untuk menjangkanya. Dengan lokasi yang strategis di tengah pusat kelurahan kuta legian menjadikan penulis tertarik untuk melakukan objek penelitian di The ONE Legian. Khususnya pada The Deck Restaurant And Bar.

Salah satu upaya yang sudah dilakukan The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian dengan menerapkan *green* restoran seperti menghemat dalam penggunaan air dan energi, mengolah dan memisahkan antara sampah organik dengan sampah non-organik, tidak menggunakan AC di restaurant, mengurangi penggunaan bahan plastic, yang dapat merusak lingkungan,

Namun Saat situasi *pandemic covid-19* selama 2 tahun terakhir pariwisata khususnya di Bali mengalami penurunan yang sangat drastis, kondisi ekonomi pun semakin melemah dan industri perhotelan pun berjalan tidak stabil dalam operasionalnya. Kondisi tersebut membuat industri perhotelan untuk mengurangi cost agar kegiatan operasional tetap bisa dijalankan semasa *pandemi covid-19*. Pada saat ini penulis merasa penerapan *green* belum bisa dilakukan secara optimal dikarenakan dampak *pandemic covid-19*, dan kurangnya edukasi kepada konsumen dan juga kariawan

mengenai isu ramah lingkungan. Sehingga melalui penerapan *green* diharapkan nantinya akan dapat mengedukasi konsumen dan yang belum paham produk ramah lingkungan, dimana nantinya dengan mendapatkan dan merasakan produk yang ramah lingkungan maka akan berpengaruh terhadap kebiasaan konsumen dalam membeli maupun mengonsumsi produk ramah lingkungan kedepannya.

semakin bertambahnya kepedulian masyarakat terhadap isu lingkungan sekitarnya serta munculnya *trend* bisnis berwawasan lingkungan dalam industri perhotelan dan menjadi dasar pemikiran penulis untuk meneliti “Penerapan *Green* Restoran Di The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian jika diterapkan secara optimal. Dari uraian di atas penerapan *green* penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini dikarenakan dengan adanya penelitian ini diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang berguna bagi industri perhotelan dalam mengembangkan strategi bisnis berbasis produk ramah lingkungan serta dapat mengedukasi masyarakat mengenai isu lingkungan dan juga penulis ingin mengetahui lebih lanjut mengenai penerapan *green* Restoran di *The Deck Restaurant And Bar* THE ONE Legian.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang sudah dipaparkan di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penerapan *green* restoran pada The Deck Restaurant and Bar di THE ONE Legian?
2. Permasalahan apa saja yang dihadapi dalam penerapan *green* restoran serta upaya dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut pada The Deck Restaurant And Bar di THE ONE Legian?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari disusunnya penelitian yang berjudul Penerapan Green Restoran di The Deck Restaurant And Bar THE ONE Legian, Berdasarkan pada latar belakang dan rumusan masalah, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui penerapan *green* restoran di The Deck Restaurant and Bar di THE ONE Legian.
2. Untuk Mengetahui permasalahan yang dihadapi dalam penerapan *Green* restoran serta upaya dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut di The Deck Restaurant And Bar di THE ONE Legian.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari pembuatan penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, keterampilan dan pengetahuan teoritis dalam penerapan *green* restoran dalam pelayanan serta untuk meningkatkan pemahaman mengenai kualitas pelayanan *food and beverage service* dalam meningkatkan kepuasan tamu pada The Deck Restaurant And Bar THE ONE Legian.

1.4.2 Manfaat Praktis

Dalam penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat bagi The ONE Legian:
Sebagai bahan evaluasi maupun sebuah informasi *eksternal* tambahan untuk dijadikan pertimbangan bagi manajemen dan pihak yang terkait untuk mengambil langkah melindungi lingkungan dengan melakukan penerapan *green* restoran yang nantinya sangat bermanfaat untuk pembangunan pariwisata berkelanjutan dan untuk melindungi lingkungan sekitar.
2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Bali:

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan agar dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai “Penerapan *Green* restoran di The Deck Restaurant And Bar Pada The ONE Legian” dan untuk menambah

wawasan bagi adik-adik mahasiswa Politeknik Negeri Bali untuk ikut dan sadar dalam upaya melindungi dan menjaga lingkungan.

3. Manfaat bagi Mahasiswa:

Diharapkan mampu memberikan wawasan yang lebih luas mengenai penerapan *green* resorran baik itu di suatu perusahaan maupun dalam kehidupan sehari-hari kita dan untuk menyadari semua kalangan masyarakat akan pentingnya dalam menjaga lingkungan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian Penerapan Green Restoran Di The Deck Restaurant And Bar Pada The ONE Legian. Berikut beberapa kesimpulan dan saran, seperti:

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan judul “Penerapan *Green Office* pada *Food and Beverage Department* dalam Upaya meningkatkan Kepeduluan Lingkungan di Sheraton Bandung Hotel & Towers” ini, dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil wawancara dengan staf *food and beverage department* The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian, penerapan *green* restoran pada The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian dari ketiga indikator yang digunakan penulis sebagai tolak ukur, bahwa The Deck Restajurant And Bar The ONE Legian pada *food and beverage department* sudah menerapkan 3 indikator namun belum secara maksimal, diantaranya indikator yang telah diterapkan secara maksimal adalah *Enviormental Focused*, efisiensi energi, gunakan produk ramah lingkungan, daur ulang pengomposan, pencegahan polusi dan upaya lainnya dengan presentase sebesar 100%. Sedangkan penerapannya yang belum maksimal yaitu *food focused* menggunakan produk lokal dan organik, Memeberikan informasi tentang menu (Vegan, dll) dan upaya lainnya dengan presentase 75%, dan *Administration focused* menggunakan sistem komputer dalam proses administrasi, mengurangi penggunaan kertas dan efisiensi dalam proses administrasi dengan presentase (87%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa penerapan *green* restoran *food and beverage department* The Deck Restaurant And Bar di The ONE Legian sudah diterapkan sebesar 87,3% dari seluruh indikator *green Restaurant* berdasarkan teori Rukmita, 2018.

2. penerapan *green* restoran pada The Deck Restaurant And Bar pada *Food and Beverage Service* dengan upaya meningkatkan kepedulian lingkungan di The ONE Legian dikatakan sangat tinggi dengan perolehan nilai rata-rata 87,3. Dapat dikatakan bahwa penerapan *Green* Restoran mengarah ke *Green Restaurant* pada The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian berada pada kategori Tinggi yang artinya sudah baik. Penerapan *green* restoran sudah diterapkan dengan semaksimal mungkin. Kualitas pelayanan yang baik akan memberikan kepuasan kepada tamu selama berkunjung ke The Deck Restaurant And Bar dan menginap di The ONE Legian maka disini perlu usaha dari The Deck Restaurant And Bar khususnya pada food and Beverage service departement sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan dalam penerapan *green* restoran pada The Deck restaurant And Bar Pada The ONE Legian antara lain yaitu dengan mengadakan briefing evaluasi terhadap penerapan *Green* restoran dan *green* praktik pada service dengan mengadakan evaluasi terhadap penerapan *green* Restoran dan melakukan pelatihan atau training secara berkala terhadap *staff food and beverage* serta meningkatkan komunikasi antar setiap *department* yang ada di hotel. Keterkaitan antara penerapan *green restaurant* dengan upaya meningkatkan kepedulian lingkungan pada The Deck Restaurant And Bar dapat dibuktikan dengan menerapkan *green* restoran sebesar 87,3% dari sebelum diterapkannya *green* restoran 2017 ke 2018,

5.2. **Saran**

Berdasarkan penelitian mengenai penerapan *green* restoran pada *food and beverage department* pada The Deck Restaurant And Bar The ONE Legian peneliti memiliki saran bagi pihak Sheraton Bandung Hotel & Towers.

Pelaksanaan konsep *green restaurant* merupakan langkah awal yang baik bagi perkembangan hotel dan pelestarian lingkungan. penerapan konsep *green restaurant* pada The Deck Restaurant And Bar di The ONE Legian telah dilakukan dengan baik, namun masih terdapat beberapa indikator yang belum dapat diterapkan dengan maksimal, maka perlu diadakan sebuah *standard operational procedure* mengenai penerapan *green restaurant* agar dapat diterapkna pada

seluruh *department* yang ada di hotel dan dapat mewujudkan terselenggaranya *green hotel*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Park, Eunhye Olivia, Woo-Hyuk Kim, and Junehee Kwon. *"Understanding the relationship between green restaurant certification programs and a green restaurant image: The case of TripAdvisor reviews."* *Kybernetes* (2020).

Budiantoro, Anastasia Vianney, Andrew Irawan, and Monika Kristanti. *"Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya."* *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* 3.2 (2015): 86-101.

Dipierto, Robin B.; Gregory, Susan; Jackson, Amy. *Going green in quick-service restaurant Customer perceptions and intentions.* *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 2013, 14.2: 139-156.

Franziska Schubert, BA / B. . (2008). *Menggali dan Memprediksi Sikap dan Perilaku Pelanggan Terhadap Green Restaurant* .

Kwok, L., Huang, Y., & Hu, L. (2016). *International Journal of Hospitality Management Green attributes of restaurants.* *International Journal of Hospitality Management*, 55, 107–117.

(Sugiyono, 2013:15) *Metode Penelitian Dasar*

Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). *Exploring consumer perceptions of green.* *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286–300. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.17>

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

Sinangjoyo, Nikasius Jonet. "Green Hotel sebagai Daya Saing Suatu Destin Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2016).

Atzori, Roberta, Valeriya Shapoval, and Kevin S. Murphy. *"Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: An IPA analysis."* *Journal of foodservice business research* 21.1 (2018): 1-21.

Wang, Yao-Fen, et al. *"Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management."* *International journal of Hospitality management* 34 (2013): 263-273.

Leonardo, Andy, et al. *"Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practices Di Restoran-restoran Yang Ada Di Surabaya."* *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* 2.2 (2014): 496-515.

Prabandari, Ni Putu Ayu Vanni, and I. Gst Agung Ketut Gede Suasana. *Pengaruh Green Marketing dan Service Value Terhadap Impulse Buying pada Manic Organik Restaurant di Denpasar. Diss. Udayana University, 2016.*

Hermawan, H. (2018). *Metode Kualitatif untuk Riset Pariwisata.* <https://doi.org/10.31227/osf.io/nyvug>

Rukmita, Citha Setia, Prabang Setyono, and Mohammad Masykuri. *"Implementasi Konsep Eco Office Berdasarkan Perilaku Pengguna Di Lingkungan Gedung."* *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek Ke-3, 2018.*