

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* DALAM PELAYANAN
BREAKFAST DI SANTAN RESTORAN
PADA HOTEL THE SEMINYAK BEACH RESORT & SPA.**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI MADE TARISA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN *GREEN PRACTICES* DALAM PELAYANAN
BREAKFAST DI SANTAN RESTORAN
PADA HOTEL THE SEMINYAK BEACH RESORT & SPA.**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI MADE TARISA
1915834142**

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

SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRACTICES* DALAM PELAYANAN BREAKFAST DI SANTAN RESTORAN PADA HOTEL THE SEMINYAK BEACH RESORT & SPA.

Skripsi Ini Diusulkan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
NI MADE TARISA
NIM. 1915834142

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

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

PENERAPAN *GREEN PRACTICES* DALAM PELAYANAN *BREAKFAST* DI SANTAN RESTORAN PADA HOTEL THE SEMINYAK BEACH RESORT&SPA

Skripsi ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada hari Kamis, 27 Juli 2023

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,

Dr. Dra. I Gusti Made Wendri, M. Par.
NIP. 195809231990122001

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

PENERAPAN *GREEN PRACTICES* DALAM PELAYANAN *BREAKFAST* DI SANTAN RESTORAN PADA HOTEL THE SEMINYAK BEACH RESORT&SPA

Yang disusun Ni Made Tarisa NIM 1915834142
telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji Pada hari Kamis,
tanggal 27 Juli 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Dra I Gusti Made Wendri, M. Par NIP. 195809231990122001	
Anggota	Dr. Dra Lien Darlina, M. Hum NIP. 196612081993032001	
Anggota	I Wayan Eka Adnyana, S. Tr.Par., M. Tr.Par	

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,

Politeknik Negeri Bali,



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

HALAMAN PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ni Made Tarisa

Nim : 1915834142

Program Studi : Managemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PENERAPAN *GREEN PRACTICES* DALAM PELAYANAN *BREAKFAST* DI SANTAN RESTORAN PADA HOTEL THE SEMINYAK BEACH RESORT&SPA

Yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Managemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi ini yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar seuai norma, kaidah dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa Sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana dialihkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 27 Juli 2023



Ni Made Tarisa

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang perjudul “Penerapan *Green Practices* Dalam Pelayanan *Breakfast Di Santan* Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort & Spa”, sehingga dapat diselesaikan tepat waktu. Penulisan usulan penelitian ini merupakan sebuah wadah penyaluran ilmu dan juga minat mahasiswa dalam melakukan suatu penelitian sebagai salah satu langkah awal dalam memenuhi syarat penyusuanan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

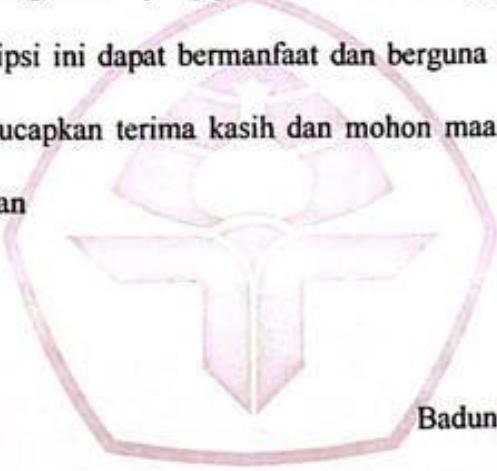
Di mulainya penulisan skripsi ini hingga dapat terselesaikan tidak lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, diantaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati,MATM, Ph. D, sebagai ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M. Si. Sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan dan semangat selama penulis menempuh Pendidikan di Jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM sebagai Ketua Program Studi Manajemen Bisnis pariwisata yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam penyusunan Proposal Penelitian ini.
5. Dr. Dra. I Gusti Made Wendri, M. Par. Sebagai Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukan sehingga Proposal Penelitian ini dapat terselesaikan.
6. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par. Sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukan sehingga Proposal Penelitian ini dapat terselesaikan.
7. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak pengetahuan selama perkuliahan.
8. Kepada seluruh Manajemen food & Beverage Service, The Seminyak Beach Resort & Spa yang telah banyak memberikan informasi, pengetahuan dan peluang dalam pengumpulan data yang dibutuhkan penulis.
9. Seluruh Manajemen dan Staff Food & Beverage di the Seminyak Beach Resort & Spa yang telah memberikan kesempatan serta wawasan dan juga pengalaman mengenai perhotelan dan juga khususnya mengenai bidang Food & Beverage yang sangat berarti dalam penulisan Proposal Penelitian ini.

10. Kedua Orang Tua penulis yang selalu memberikan motivasi dan dukungan sehingga Proposal Penelitian ini dapat terselesaikan tepat waktu.
11. Teman-teman yang selalu memberikan semangat serta dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini.

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



Badung, 27 Juli 2023

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Tarisa
NIM. 1915834142

PENERAPAN GREEN PRACTICES DALAM PELAYANAN BREAKFAST DI SANTAN RESTORAN PADA HOTEL THE SEMINYAK BEACH RESORT&SPA

ABSTRAK

Tarisa, Ni Made, (2023). Penerapan *Green Practices* Dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa. Skripsi Managemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui oleh Pembimbing I: Dr. Dra. I Gusti Made Wendri, M. Par. dan Pembimbing II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par.

Kata Kunci: *Green Parctices, Green Action, Green Food dan Green Donation*, Restoran.

Abstrak, Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mengenai penerapan *green practices* dalam pelayanan *breakfast* di Santan Restoran pada hotel The Seminyak Beach Resort&Spa. permasalahan dalam penelitian ini Bagaimana Penerapan *Green Practices* Dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort & Spa dan Variable apa, dari ke-3 variabel green action, green food dan green donation yang harus dipertahankan dan diperbaiki dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuesioner, wawancara, observasi dan dokumentasi. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu keseluruhan karyawan restoran beserta *Manager* restoran, *Asisten Manager* restoran, dan *Supervisor* restoran. Jumlah responden dalam penelitian ini yaitu sebanyak 20 responden yang merupakan seluruh karyawan Santan restoran yang diolah menggunakan *Microsoft excel*, menggunakan metode *non probability sampling* dengan teknik sampling jenuh atau sensus. Sedangkan untuk wawancara dipilih 5 (lima) narasumber yang dirasa paham, kompeten serta mampu meberikan jawaban sesuai dengan pertanyaan peneliti, narasumber yang dipilih dalam wawancara pada penelitian ini yaitu *Manager* restoran, *Assiten Manager* restoran, *Supervisor* restoran dan 2 *Staff* Santan Restoran. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *deskriptif kualitatif*. Hasil olah data yang sudah dilakukan pada *microsoft excel* dinyatakan persentase penerapan pada setiap variabel yaitu penerapan *green action* yang sudah diterapkan sebesar 85,5%, Sedangkan untuk penerapan *green food* yang sudah diterapkan sebesar 65% dan untuk penerapan *green donation* yang sudah diterapkan sebesar 46%, yang artinya penerapan dari *green practices* dalam pelayanan *breakfast* di Santan Restoran sudah dilakukan dengan baik dalam operasional yang bertujuan untuk memberikan dampak posirif bagi lingkungan dan meminimalisir kerusakan lingkungan.

**PENERAPAN GREEN PRACTICES DALAM PELAYANAN
BREAKFAST DI SANTAN RESTORAN
PADA HOTEL THE SEMINYAK BEACH RESORT&SPA**

ABSTRACT

Tarisa, Ni Made, (2023). *Penerapan Green Practices Dalam Pelayanan Breakfast Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa.*

Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Departement, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervisessd and approved by Supervisor I: Dr. Dra. I Gusti Made Wendri, M. Par. And Supervisor II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par.

Key words: *Green Parctices, Green Action, Green Food and Green Donation, Restaurant.*

This study aims to analyze the application of green practices in breakfast service at Santan Restaurant at The Seminyak Beach Resort & Spa hotel. The problem in this study is how to apply green practices in breakfast services in coconut milk restaurants at The Seminyak Beach Resort & Spa hotels and what variables, from the 3 sub-variables green action, green food and green donations that must be maintained and improved in breakfast services in coconut milk Restaurant at The Seminyak Beach Resort&Spa Hotel. Data collection methods used in this study were questionnaires, interviews, observation and documentation. The population used in this study is all restaurant employees along with Restaurant Managers, Restaurant Assistant Managers, Restaurant Supervisors. The number of respondents in this study were 20 respondents who were all Santan Restaurant employees who were processed using Microsoft Excel, using non-probability sampling methods with saturated or census sampling techniques. Whereas for the interview, 5 (five) informants were selected who felt understood, competent and able to provide answers according to the researcher's questions, the interviewees selected for the interviews in this study were the Restaurant Manager, Restaurant Assistant Manager, Restaurant Supervisor and 2 Restaurant Santan Staff. The data analysis technique used in this research is descriptive qualitative. The results of data processing that has been done on Microsoft Excel are expressed in the percentage of application to each sub-variable, namely the application of green action that has been implemented by 85.5%, while for the application of green food that has been implemented implemented by 65% and for the implementation of green donations that had been implemented by 46%, which means the implementation from green practices in breakfast service at Santan Restaurant, it has been carried out well in operations that aim to have a positive impact on the environment and minimize environmental damage.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

SKRIPSI.....	ii
---------------------	-----------

SKRIPSI.....	iii
---------------------	------------

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
---	-----------

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
--	----------

HALAMAN PERYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
--	-----------

KATA PENGANTAR.....	vii
----------------------------	------------

ABSTRAK	x
----------------------	----------

ABSTRACT	xi
-----------------------	-----------

DAFTAR ISI.....	xii
------------------------	------------

DAFTAR TABEL	xiv
---------------------------	------------

DAFTAR GAMBAR.....	xv
---------------------------	-----------

DAFTAR LAMPIRAN	xvii
------------------------------	-------------

BAB I PENDAHULUAN.....	1
-------------------------------	----------

1.1 Latar Belakang.....	1
-------------------------	---

1.2 Rumusan Masalah.....	5
--------------------------	---

1.3 Tujuan Penelitian	5
-----------------------------	---

1.4 Manfaat Penelitian	5
------------------------------	---

1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
-----------------------------	---

1.4.2 Manfaat Praktis	6
-----------------------------	---

BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
------------------------------------	----------

2.1 Landasan Teori	7
--------------------------	---

2.1.1 Hotel	7
-------------------	---

2.1.2 Restoran.....	8
---------------------	---

2.1.3 Klasifikasi Restoran.....	9
---------------------------------	---

2.1.4 Pelayanan	12
-----------------------	----

2.1.5 Pelayanan Restoran.....	12
-------------------------------	----

2.1.6 Pelayanan Breakfast.....	14
--------------------------------	----

2.1.7 Pengertian Penerapan.....	15
---------------------------------	----

2.1.8 Green Practices	15
-----------------------------	----

2.1.9 Green practices di Restoran	16
---	----

2.2 Penelitian Sebelumnya.....	19
--------------------------------	----

BAB III METODE PENELITIAN	24
--	-----------

3.1 Lokasi Penelitian dan Periode Penelitian	24
--	----

3.2 Objek Penelitian.....	24
---------------------------	----

3.3 Identifikasi Variabel	25
---------------------------------	----

3.4 Definisi Operasional Variabel	25
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	27
3.5.1 Jenis Data.....	27
3.5.2 Sumber Data	28
3.6 Metode Penentuan Sampel dan Populasi.....	29
3.6.1 Sampel	29
3.6.2 Populasi	29
3.7 Metode Pengumpulan Data.....	30
3.7.1 Kuesioner	30
3.7.2 Wawancara (<i>Interview</i>).....	31
3.7.3 Observasi	31
3.7.4 Dokumentasi	32
3.8 Teknik Analisis Data	32
3.8.1 Analisis Deskriptif Kualitatif	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	35
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	35
4.1.1 Gambaran umum The Seminyak Beach Resort&Spa.....	35
4.1.2 Sejarah The Seminyak Beach Resort&Spa.....	36
4.1.3 Fasilitas The Seminyak Beach Resort&Spa	37
4.1.4 Struktur Organisasi dan Tugas Dan Tanggung Jawab F&B Departemen ...	49
4.2 Pembahasan dan Hasil Penelitian	56
4.2.1 Penerapan <i>Green Practices</i> dalam Pelayanan <i>Breakfast</i> di Santan Restoran pada hotel The Seminyak Beach Resort&Spa.	56
4.2.2 Variabel apa dari ke-3 variabel <i>green action</i> , <i>green food</i> dan <i>green donation</i> yang harus dipertahankan dan ditingkatkan dalam Pelayanan <i>Breakfast</i> Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa.....	78
BAB V KESIMPULAN & SARAN	86
Kesimpulan	86
Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN.....	91

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 Variabel dan Indikator Green Practices	33
Tabel 3 2 Tabel Narasumber	37
Tabel 4 1 Jenis Kamar di The Seminyak Beach Resort&Spa	45
Tabel 4 2 Profil Informan.....	64
Tabel 4 3 Data Tabulasi	64
Tabel 4 4 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	97
Tabel 4 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jabatan	98
Tabel 4 6 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Kerja	99
Tabel 4 7 Hasil Persentasi Keseluruhan Sub Variabel.....	101



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Logo The Seminyak Beach Resort&Spa.....	35
Gambar 4. 2 Garden Room	38
Gambar 4. 3 Beach Room	39
Gambar 4. 4 Ocean Font Room	40
Gambar 4. 5 Ocean Suit With Jacuzzi	41
Gambar 4. 6 Ocean Bedroom Garden Pool Villa.....	41
Gambar 4. 7 One Bedroom Ocean Pool Villa.....	42
Gambar 4. 8 Two Bedroom Garden Pool Villa.....	43
Gambar 4. 9 Sanje Restoran & Lounge	44
Gambar 4. 10 Klass & Brass	45
Gambar 4. 11 Infinity Beach Club	45
Gambar 4. 12 Khayangan Spa.....	46
Gambar 4. 13 Fitness Center.....	47
Gambar 4. 14 Purnama Pavilion	47
Gambar 4. 15 The Banjar Meatting Room.....	48
Gambar 4. 16 F&B Service Organization Chart	49
Gambar 4. 17 Take Away Cup.....	64
Gambar 4. 18 Papper Straw	65
Gambar 4. 19 Take away Box.....	65
Gambar 4. 20 Papper Bag	66
Gambar 4. 21 Tray (Nampan)	67
Gambar 4. 22 Tempat Sampah.....	67
Gambar 4. 23 Area Santan Restoran	68
Gambar 4. 24 Set-up Meja Di Santan Restoran	69
Gambar 4. 25 Cup Kopi dan Teh	69
Gambar 4. 26 Gelas.....	70
Gambar 4. 27 Tanda Mematikan Lampu	70
Gambar 4. 28 Produk Daur Ulang	71
Gambar 4. 29 Menu Santan Restoran	71

Gambar 4. 30 Kemasan Air.....	72
Gambar 4. 31 Pembersihan Santan Restoran	72
Gambar 4. 32 Bak Pengolahan Limbah Cair	73
Gambar 4. 33 Truk Penangkutan Sampah.....	73
Gambar 4. 34 Pelaksanaan Breaffing.....	74
Gambar 4. 35 Keju	74
Gambar 4. 36 Buah-buahan.....	75
Gambar 4. 37 Produk Lokal Soup (Mie Ayam, Bubur dan Soto Ayam)	75
Gambar 4. 38 Produk lokal food Main Course (Ayam Betutu)	76
Gambar 4. 39 Dessert Lokal Food	77
Gambar 4. 40 Pembelian Bahan Baku	77
Gambar 4. 41 Beach Cleaning	78
Gambar 4. 42 Pemberain Edukasi Kepada Karyawan	78



JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1A: Wawancara	91
Lampiran 2A: Transkip Hasil Wawancara Dengan Informan	93
Lampiran 1B: Kuesioner	122
Lampiran 2B: Bukti Pengolahan Data (Microsrof Excel)	127



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang jasa akomodasi dengan fasilitas yang disediakan di setiap daerah wisata yang bertujuan untuk menunjang keberlangsungan kegiatan pariwisata dan merupakan sebuah bangunan yang dikelola secara komersial yang menyediakan berbagai fasilitas, seperti penginapan, pelayanan, makanan dan minuman dan fasilitas lainnya untuk menarik minat wisatawan untuk tinggal atau menginap di hotel tersebut (Suwarno et al., 2018). Dengan adanya industri perhotelan ini dapat memberikan dampak positif yang dapat dilihat dari segi ekonomi dan juga membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Namun industri perhotelan tidak hanya memberikan dampak positif, tetapi dapat memberikan dampak negatif yang dapat dilihat dari segi lingkungan yang disebabkan oleh limbah yang berdampak langsung maupun tidak langsung dan baik jangka pendek maupun jangka Panjang (Widyastuti, 2010).

Hal ini dapat dilihat dari kunjungan wisatawan yang semakin banyak, maka limbah yang dihasilkan juga semakin banyak. Oleh karena itu dibutuhkan kesadaran semua orang dan dibutuhkan pengolahan lingkungan terhadap industri perhotelan yang baik supaya lingkungan tidak tercemar dan rusak. Persaingan dalam industri perhotelan menyebabkan setiap hotel memiliki cara dan keunikan tersendiri yang menjadi perbedaan dengan hotel lainnya.

Salah satunya adalah Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa merupakan salah satu hotel bintang lima tepatnya berada di Jalan Kayu Aya, Pantai Seminyak,

Badung, Bali. Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa adalah resort yang mempertahankan standar perhatian dan pelayanan tertinggi kepada semua pelanggan melalui pengalaman otentik budaya Bali sehingga resort ini bisa hidup di benak pelanggan. Salah satunya adalah restoran atau pelayanan dalam restoran yang menjadi salah satu alasan wisatawan untuk berkunjung ke hotel.

Restoran merupakan bagian elemen penting untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia dimana, restoran adalah suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman bagi umum dan dikelola secara professional, dalam restoran terdapat beberapa produk yang harus dijual seperti makanan dan minuman, pelayanan, perlengkapan, lingkungan dan fasilitas pendukung lainnya (Herianto & Gunawan, 2020). Saat ini setiap restoran diharapkan untuk memberikan pelayanan yang baik, tempat yang bersih dan ramah lingkungan. Mengingat lingkungan pada saat ini sudah tercemar dengan limbah plastik dan limbah-limbah yang dapat merusak lingkungan. Salah satu penyebabnya adalah operasional restoran yang dapat dilihat dari segi penggunaan bahan-bahan untuk operasional yang menyebabkan limbah semakin banyak dan lingkungan menjadi tercemar. Maka dari itu setiap restoran harus bisa menggunakan atau bisa memakai bahan-bahan yang ramah lingkungan. Dengan menggunakan atau memakai bahan yang ramah lingkungan secara otomatis dapat meminimalisis kerusakan lingkungan. Salah satu upaya untuk mencegah kerusakan lingkungan yang lebih lanjut yang disebabkan oleh restoran adalah dengan penerapan *green practices* atau gerakan ramah lingkungan.

Menurut Schubert (2008), *Green Practices* merupakan upaya melestarikan dan menjaga lingkungan. Serta berhubungan kuat dengan dimensi yang disebutkan oleh GRA yaitu: *green action*, *green food*, dan *green donation* menurut (Leonardo et al., n.d.). *Green Practice* juga dapat diartikan suatu aktivitas ataupun proses yang bertujuan untuk meminimalisir dampak negatif terhadap lingkungan dengan menerapkan 3R (*reduce*, *reuse* dan *recycle*) menurut (Halim et al., 2017).

Banyaknya industri restoran bermunculan yang menyesuaikan varian menu dan rentang harga yang menyesuaikan dari kelas bawah sampai kelas tunggi atas untuk memudahkan wisatawan dalam menentukan pilihanya dan dari restoran yang di luar hotel maupun di dalam hotel (Gofur, 2019). Salah satunya adalah Santan Restoran yang merupakan salah satu pelayanan jasa yang ada di Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa yang bergerak di bidang penjualan makanan dan minuman, pelayanan dan lingkungan (tempat) yang ada di dalam hotel. Santan Restoran merupakan salah satu restaurant yang ada di Hotel The Seminyak Beach&Spa, dimana restoran ini menjual *buffet breakfast* yang buka dari jam 07-10.30 pagi. Salah satu cara untuk tercapainya Penerapan *Green Practices* dalam Pelayanan *Breakfas* yang baik dalam restoran dimulai dari ruang lingkup pada restoran untuk mencapai gerakan yang ramah lingkungan atau *green practices* yaitu mengurangi limbah seperti penggunaan bahan plastik penghematan energi dan air, pengunaan bahan lokal dan organik dan lain sebagainya untuk keberlangsungan operasional, minat beli konsumen, masyarakat dan juga lingkungan untuk menunjang keberlanjutan pariwisata untuk jangka panjang.

Jadi dari pengamatan penulis selama melakukan penelitian pelayanan *breakfast* di Santan Restoran pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa, penerapan dari *green practices* sudah cukup baik diterapkan, tetapi belum sepenuhnya di terapkan dan masih belum sepenuhnya berjalan dengan baik, dilihat dari masih ada pembuangan limbah yang kurang bermanfaat, beberapa produk yang menggunakan plastik sebagai kemasannya, hal tersebut belum bisa sepenuhnya untuk mendukung penerapan *green practices*, karena masih memiliki dampak dalam pencemaran lingkungan, serta penyediaan produk lokal yang belum sepenuhnya disediakan, yang dimana masih ada penyediaan produk impor yaitu seperti buah apel, anggur, keju, daging yang belum sepenuhnya memanfaatkan penyediaan produk lokal. Kurangnya kontribusi manajemen Santan Restoran dengan proyek-proyek lingkungan di sekitar dan penyumbangan dana untuk isu-isu lingkungan. Selain itu pemilihan Santan restoran sebagai objek penelitian yang dilakukannya penelitian ini yaitu karena Santan restoran merupakan satu-satunya restoran yang ada di hotel The Seminyak Beach Resort&Spa yang menyediakan pelayanan *breakfast* dan juga menyediakan banyak variasi produk yang ditawarkan yang dimana berupa buffet mulai dari penyediaan appetizer sampai dengan dessert.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis berinisiatif untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penerapan *green practices* di Santan restoran, sehingga penulis memilih judul “**Penerapan Green Practices Dalam Pelayanan Breakfast Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana Penerapan *Green Practices* Dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort & Spa?
2. Variable apa, dari ke-3 variabel *green action*, *green food* dan *green donation* yang harus dipertahankan dan ditingkatkan dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dengan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui Penerapan *Green Practices* Dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort & Spa.
2. Untuk mengetahui Variabel apa dari ke-3 variabel *Green Practices* yaitu *green action*, *green food* dan *green donation* yang harus dipertahankan dan ditingkatkan dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa?

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Manfaat yang akan diperoleh dalam penelitian ini adalah:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis Penelitian ini diharapakan dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi penulis dan keterampilan penulis serta penulis dapat mempraktikkan

dan memperdalam ilmu yang didapat selama melaksanakan pembelajaran di Politeknik Negeri bali dan juga diharapkan menambah referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai penerapan *green practices* dalam pelayanan *breakfast*.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Untuk memperluas ilmu dan pemahaman mengenai pentingnya konsep *green* di hotel di era sekarang dan serta menambah pengalaman peneliti dalam memengaktualisasikan materi yang dipelajari saat perkuliahan dengan dunia industri.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai refrensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian dengan masalah yang terkait dan menambah sumber ilmu bagi Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

3. Bagi perusahaan

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan yang bermanfaat bagi penulis dan perusahaan mengenai apa saja yang perlu diperbaiki dalam Penerapan *Green Practices* Dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan juga hasil pembahasan yang telah diuraikan menegawai Penerapan Green Practices dalam pelayanan Breakfast di Santan Restoran dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil pembahasan mengenai Penerapan *Green Practices* Dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa bahwa penerapan green practices dalam pelayanan breakfast di Santan Restoran sudah diterapkan dengan baik dengan variabel yang ada yaitu *green action*, *green food* dan *green donation*, dimana hal tersebut dapat dilihat adanya perencanaan program-program yang sudah dimiliki manajemen sebagai acuan penerapan dari *green practices*. Hasil penerapan green practices sudah menunjukan hasil yang positif dan baik. Hal ini memberikan banyak manfaat bagi lingkungan dan memiliki tujuan untuk menjaga lingkungan.
2. Hasil dari ke-3 variabel *green action*, *green food* dan *green donation* yang harus dipertahankan dan ditingkatkan dalam Pelayanan *Breakfast* Di Santan Restoran Pada Hotel The Seminyak Beach Resort&Spa, dilihat dari hasil persentase *green action* mendapatkan hasil sebesar 85,5%, penerapan *green food* mendapatkan hasil sebesar 65% dan penerapan *green donation* mendapatkan hasil sebesar 46%. Hasil persentase tersebut menunjukkan variabel *green action* sudah mendapatkan hasil yang positif dan baik, sehingga penerapan dari *green action* hanya perlu dipertahankan, sedangkan penerapan *green food* mendapatkan hasil yang cukup

baik sehingga dari penerapanya perlu di pertahankan dan diperbaiki atau ditingkatkan dan untuk penerapan *green donation* mendapatkan hasil yang kurang baik, dimana hal tersebut perlu diperbaiki atau ditingkatkan lagi untuk menunjang penerapan *green practices* dalam pelayanan *breakfast* di Santan Restoran.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan di atas, untuk variabel green food dapat kami sarankan dengan mengurangi penggunaan bahan impor dan perbanyak penggunaan produk lokal yang bertujuan untuk mempromosikan barang atau produk lokal. Saran untuk *green donation* hal yang harus ditingkatkan yaitu berupa membantu masyarakat sekitar dengan cara menyumbangkan limbah sisa makanan untuk pakan ternak atau menyumbangkan sisa lakanan ke panti asuhan terdekat, serta meningkatkan perhatian terhadap isu-isu pelestarian lingkungan sekitar dan juga memperbanyak memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai penerapan *green practices* dalam menjaga dan melestarikan lingkungan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti Rahmawati Saputri. (2016). hotel 1)2)3). *Jurnal Ilmu*, 4(2), 5–37.
- Arikunto, Abidin, Z., & Purbawanto, S. (2015). Pemahaman Siswa Terhadap Pemanfaatan Media Pembelajaran Berbasis Livewire Pada Mata Pelajaran Teknik Listrik Kelas X Jurusan Audio Video Di Smk Negeri 4 Semarang. *Edu Elektrika Journal*, 4(1), 38–49.
- 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>
- Deby Anjani (2022a). No Title *Implementasi Green Practic Pada Food And Beverage Service Terhadap Sustainable Tourism* (Vol. 2, Issue 8.5.2017).
- Deby Anjani. (2022b). No Title *Title Implementasi Green Practic Pada Food And Beverage Service Terhadap Sustainable Tourism*, 2(8.5.2017), 2003–2005.
- Damayanti, Ida Ayu Werdika., Solihin, Made Suardani. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran, Purbalingga: CV. Eureka Media Aksara.
- Defrina, D., Lestari, D. P., Industri, F. T., Gunadarma, U., Studi, P., Matematika, K., Gunadarma, U., Barat, J., & Brower, M. (2017). *Aplikasi Pemesanan Makanan Dan Minuman Online Application of Ordering Food and Beverages Online Based on Mobile Brower on Tiga Saudara Restaurant*. 22(3), 158–170.
- Gofur, A. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 4(1), 37–44. <https://doi.org/10.36226/jrmb.v4i1.240>
- 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.
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2020). Identifikasi Karakteristik pada Industri Restoran di Surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 8(2). <https://doi.org/10.12962/j23373520.v8i2.48350>
- Iii, B. A. B. (2018). *metode penelitian 3.1*. 43–58.
- Juliana, Juliana, Themmy Noval, Reno, S. (2019). Analisis Pengaruh Service Quality, Food Quality Dan Perceived Value Sebagai Prediktor Customer

- Satisfaction Pada Rumah Makan Ampera Bandung. *Jurnal Ilmiah Maksitek*, 4(2), 1–9.
- Kepuasan, T., Karyawan, K., & Restaurant, S. (n.d.). *ISSN 1412 – 2936 EISSN 2549 - 7308 BALI ISSN 1412 – 2936 EISSN 2549 - 7308. 6(2)*.
- Kristina, M. (2012). Penerapan Metode Primavista Bagi Mahasiswa Praktek Instrumen Mayor (Pim) Vi Piano Di Jurusan Pendidikan Seni Musik. *Makalah Workshop UNY*, 6–25.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (n.d.). *GREEN PRACTICES DI RESTORAN-RESTORAN YANG ADA DI SURABAYA*. 2011.
- 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.
- Made, N., Sulistyawati, A., & Seminari, N. K. (2015). *KEPUASAN PELANGGAN RESTORAN INDUS*. 4(8), 2318–2332.
- Mukharomah, M., & Santi, M. (2021). Etika Pelayanan Usaha Food Court Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Queen Resto Kelurahan Bago Tulungagung). *EKSYAR: Jurnal Ekonomi Syari'ah & Bisnis Islam*, 8(01), 41–66. <http://ejournal.staim-tulungagung.ac.id/index.php/eksyar/article/view/167>
- Nel Arianti. (2014). Potensi Dan Kendala Pengembangan Pariwisata Berbasis Alam Dengan Pendekatan Marketing Place (Studi Kasus Pengembangan Di Kabupaten Bojonegоро)
- Pratiwi, nuning. (2017). Penggunaan Media Video Call dalam Teknologi Komunikasi. *Jurnal Ilmiah DINAMika SOSIAL*, 1, 213–214.
- Pujihastuti. (2010). Isti Pujihastuti Abstract. *Prinsip Penulisan Kuesioner Penelitian*, 2(1), 43–56.
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>
- Rama, H. (2022a). *Green practice*.
- Rama, H. (2022b). *Implementasi green practice pada food and beverage service terhadap sustainable tourism di intercontinental bali resort*.
- Rahmad, Rahmad, el al., n.d. (2012) Industry Restoran

- Schubert, F. et al. (2018) 'Exploring Consumer Perceptions of Green Restauran in the US', *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), pp. 286-300 doi: 10.1057/thr.2010.17.
- Setyanti, P. R. (n.d.). *Pe di Restaurant Srimangati di Hotel Grand*. 16(1), 69–78.
- Simatupang, R. Y., & Kurniawan, W. J. (2022). Pengukuran Kualitas Pelayanan Menggunakan Metode Servqual Pada Restoran Serbaraso. *Journal of Scientech Research and Development*, 4(1), 70–87. <https://idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR>
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*. 1–109.
- Sondak, S. H. (2019). Faktor-Faktor Loyalitas Pegawai Di Dinas Pendidikan Daerah Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(1), 676.
- Suwarno, Y., Laksmitasari, R., & Widyawati, K. (2018). Perancangan Hotel Bintang Tiga dengan Konsep Hospitality di Jakarta Selatan. *Jurnal Desain*, 5(01), 53. <https://doi.org/10.30998/jurnaldesain.v5i01.2179>
- Sugiyono. (2018) *Metode Penelitian Kuantitatif*. Badung. Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Badung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016) *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, D. (2013) Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan.
- Vandy, K., Saputra, D., Agung, I. G., Krisna, M., Sari, K., & Nyoman, N. (2022). *Green Practice Leading to Green Hotel at Clay Craft Restaurant , Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa*. 8(2), 396–402.
- Widyastuti, A. R. (2010). *LINGKUNGAN*. II(3), 69–82.