

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN RESTAURANT DALAM MENDUKUNG
PARIWISATA BERKELANJUTAN DI FOUR SEASON
RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI KOMANG AYU DEWI SARIANI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN RESTAURANT DALAM MENDUKUNG
PARIWISATA BERKELANJUTAN DI FOUR SEASON
RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI KOMANG AYU DEWI SARIANI

1915834134

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN RESTAURANT DALAM MENDUKUNG
PARIWISATA BERKELANJUTAN DI FOUR SEASON
RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI KOMANG AYU DEWI SARIANI

NIM 1915834134

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

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

PENERAPAN GREEN RESTAURANT DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI FOUR SEASON RESORT BALI AT JIMBARAN BAY

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Jumat, 28 Juli 2023

Pembimbing 1,



Dr. Dra. Lien Darlina, M. Hum
NIP. 196707141998032001

Pembimbing 2,



Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par
NIP. 196310261989102001

JURUSAN PARIWISATA

POLI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

BALI



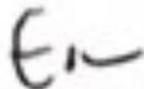
Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP. 196312281990102001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

PENERAPAN GREEN RESTAURANT DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI FOUR SEASON RESORT BALI AT JIMBARAN BAY

yang disusun oleh **Ni Komang Ayu Dewi Sariani (1915834134)** telah
dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji
pada hari Jumat, Tanggal 28 Juli 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum. NIP. 196707141998032001	
Anggota	Dr. Drs. I Ketut Sutama, MA NIP. 196312311989101001	
Anggota	Putu Gita Suari Miranti, S.Si, M.Si NIP. 198611292022032004	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Komang Ayu Dewi Sariani

NIM : 1915834134

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

“Penerapan Green Restaurant Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay”

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, 09 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Ni Komang Ayu Dewi Sariani

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Penelitian dengan judul “Penerapan *Green Restaurant* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Four Season Resort Bali At Jimbaran Bay” dengan baik dan tepat waktu. Skripsi ini disusun bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi mahasiswa untuk meraih gelar sarjana terapan pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

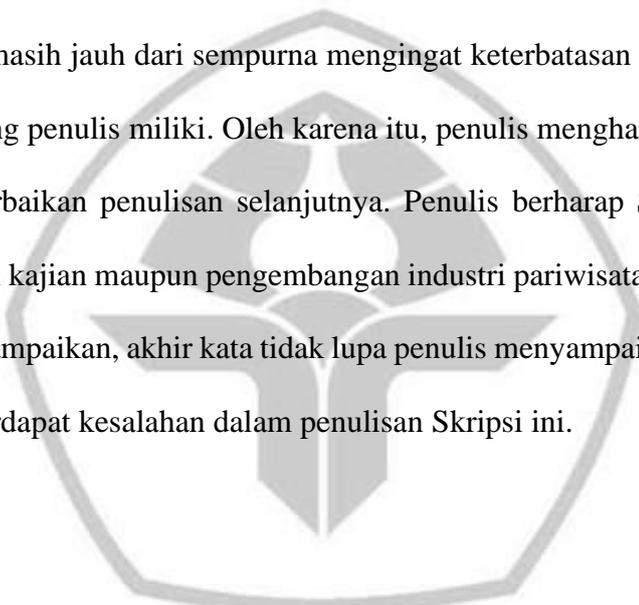
Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak dapat diselesaikan tanpa dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak selama proses penyusunan dan penulisan skripsi ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan pada kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Dr. Gede Ginaya, M. Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah membantu memberikan masukan dan kelancaran bagi penulis.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM. selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan begitu banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pandangan, arahan, motivasi dan senantiasa meluangkan waktunya untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal hingga akhir.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. Si. 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 dan tepat waktu.
7. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata yang telah memberikan motivasi, bimbingan dan ilmu pengetahuan kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Seluruh Staff di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay khususnya di Food & Beverage Product Departemen yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan skripsi ini.
9. I Made Wardana dan Ni Made Suniarti sebagai kedua orang tua terkasih, serta seluruh anggota keluarga yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang tak hentinya memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.

10. Teman-teman kelas dari Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang selalu memberikan motivasi, semangat, dan inspirasi kepada penulis.
11. Kepada diri saya sendiri, Ni Komang Ayu Dewi Sariani yang sudah mampu bertahan, memotivasi diri dan menyakinkan diri bahwa Skripsi ini mampu diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Skripsi ini masih jauh dari sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk perbaikan penulisan selanjutnya. Penulis berharap Skripsi ini dapat bermanfaat bagi kajian maupun pengembangan industri pariwisata. Demikian yang dapat peneliti sampaikan, akhir kata tidak lupa penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan Skripsi ini.


Penulis
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
Ni Komang Ayu Dewi Sariani

ABSTRAK

Ayu Dewi Sariyani, Ni Komang, 2023. Penerapan Green Restaurant Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh pembimbing I: Dr. Dra. Lien Darlina, M. Hum dan pembimbing II: Ni Luh Eka Armoni, SE.,M.Par

Kata Kunci: Penerapan, *Green Restaurant*, Pariwisata Berkelanjutan

Penelitian ini membahas tentang penerapan *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dan untuk mengetahui keterkaitan penerapan *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi, wawancara, kuesioner, dokumentasi, dan studi pustaka. Sampel yang digunakan sebanyak 19 responden dengan teknik pengambilan sampel melalui metode purposive sampling dengan tujuan untuk mendapatkan sampel yang sesuai dengan tujuan penelitian. Metode analisis data yang digunakan adalah metode data kualitatif dan kuantitatif, metode kualitatif meliputi beberapa tahapan yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, sedangkan penelitian kuantitatif melalui statistika deskriptif. Pengolahan data penelitian ini menggunakan bantuan dari *Microsoft excel*, data yang diperoleh melalui penyebaran kuisisioner yang selanjutnya dihitung skor dan nilai rata-rata. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *food & beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay sudah menerapkan semua indikator *green restaurant*, diantaranya yaitu *green food* dengan nilai rata-rata sebesar 4.57, *green environment* dan *equitment* dengan nilai rata-rata sebesar 4.53 dan *green management* dan *social responsibility* dengan nilai rata-rata sebesar 4.07, sehingga dapat disimpulkan bahwa total rata-rata dari keseluruhan indikator *green restaurant* pada *food & beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dengan nilai rata-rata 4.39 yang artinya sudah diterapkan. Aspek pariwisata berkelanjutan yang digunakan dalam penelitian ini adalah aspek lingkungan, aspek sosial budaya dan aspek ekonomi. Dari hasil penelitian *green restaurant* mempunyai pengaruh yang baik dalam mendukung pariwisata berkelanjutan.

ABSTRACT

Ayu Dewi Sariyani, Ni Komang, 2023. Implementation of Green Restaurant in Supporting Sustainable Tourism at the Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and checked by supervisor I: Dr. dr. Lien Darlina, M. Hum and Supervisor II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par

Keywords: Application, Green Restaurant, Sustainable Tourism

This study discusses the application of green restaurants in supporting sustainable tourism at the Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay and to determine the relationship between the application of green restaurants in supporting sustainable tourism at the Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Data collection methods are carried out by observation, interviews, questionnaires, documentation, and literature study. The sample used was 19 respondents with a sampling technique through the purposive sampling method with the aim of obtaining a sample that is in accordance with the research objectives. The data analysis method used is qualitative and quantitative data methods. The qualitative method includes several stages, namely data reduction, data presentation, and withdrawal. conclusions, while quantitative research through descriptive statistics. The processing of this research data uses the help of Microsoft Excel, the data obtained through the distribution of questionnaires, which then calculates the score and average value. The results of this study indicate that the food & beverage department at the Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay has implemented all green restaurant indicators, including green food with an average value of 4.57, green environment and equipment with an average value of 4.53 and green management and social responsibility with an average value of 4.07, so it can be concluded that the total average of all green restaurant indicators in the food & beverage department at the Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay has an average value of 4.39, which means it has been implemented. Aspects of sustainable tourism used in this study are environmental aspects, socio-cultural aspects and economic aspects. From the research results, green restaurants have a good influence in supporting sustainable tourism.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.2 Penelitian Sebelumnya.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	21
3.2 Objek Penelitian.....	21
3.3 Identifikasi Variable.....	22
3.4 Definisi operasional variable	23
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	24
3.6 Teknik Penentuan Informan.....	26
3.7 Teknik pengumpulan Data.....	26
3.8 Teknik Analisis Data.....	28

BAB IV PEMBAHASAN.....	35
4.1 Gambaran umum perusahaan.....	35
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan	52
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1 Simpulan	80
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN.....	85



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Table 3. 1 Indikator Green Restaurant	22
Table 3. 2 keterangan Skala Likert	29
Table 4. 1 Jenis-jenis Villa Four Seasons Resort Bali,2021.....	39
Table 4. 2 Jenis Residence Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, 2021.....	41
Table 4. 3 Hasil kuesioner Terhadap Variable Green Restaurant Staff Food & Beverage Department Pada Aspek Green Environment dan Equitment.....	56
Table 4. 4 Hasil kuesioner Terhadap Variable Green Restaurant Staff Food & Beverage Department Pada Aspek Green Management dan Social Responcibility.	58
Table 4. 5 Perbandingan Nilai Rata-rata Keseluruhan dari penerapan Green restaurant	61
Table 4. 6 Tabel Kriteria Penilaian	63
Table 4. 7 Hasil Tabulasi Kuesioner	64

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

2.1 Gambar Green Restaurant	15
3.1 1 Garis Kontinum	33
4.1 1 Logo Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.....	36
4.2 1 Gambar Kontinum Pengukuran Penerapan Green Restaurant Indikator Green Food di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay.	55
4.2 2 Gambar Kontinum Pengukuran Penerapan Green Restaurant Indikator Green Environment dan Equitment	58
4.2 3 Gambar Kontinum Pengukuran Penerapan Green Restaurant Indikator Green Management dan Social Responsibility di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay.	61

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1a: Daftar Kuesioner

Lampiran 1b: Jawaban Hasil Kuesioner

Lampiran 2a: Pedoman Wawancara

Lampiran 2b: Jawaban hasil wawancara

Lampiran 3a. Dokumentasi penerapan pergantian label tanggal kadaluarsa

Lampiran 3b. Dokumentasi menggunakan kemasan yang mudah terurai, ramah lingkungan

Lampiran 3 c dokumentasi ventilasi dan control suhu yang baik

Lampiran 3 d. Pemanfaatan cahaya matahari sebagai pencahayaan alami dan tanam pohon agar lingkungan terasa lebih hijau serta mendukung pariwisata berkelanjutan pada aspek lingkungan

Lampiran 3 e. dokumentasi adanya tanda dilarang merokok

Lampiran 3 f. dokumentasi pembersihan area restaurant dan dapur saat sebelum bekerja dan selesai bekerja

Lampiran 3 g. dokumentasi Mengintegrasikan konsep hijau ke dalam program pemasaran dan mendukung pariwisata berkelanjutan dalam aspek ekonomi

Lampiran 3 h. dokumentasi poster hemat listrik, air, energi di dapur, kamar mandi, kantor

Lampiran 3 i. dokumentasi mengenalkan dan mengajak tamu tentang konsep *green* dan mendukung pariwisata berkelanjutan dalam aspek sosial dan budaya

Lampiran 3 j. dokumentasi dokumentasi program beach clean up di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Akhir-akhir ini, isu lingkungan dan pembangunan berkelanjutan telah banyak dibicarakan baik di negara maju maupun negara berkembang. Terkait isu lingkungan, banyak perusahaan yang menggalakkan *green operation*, dan lingkungan saat ini terancam oleh berbagai dampak yang ditimbulkan oleh berbagai aktivitas manusia. Di masa lalu, isu lingkungan global lebih banyak dipengaruhi oleh faktor alam seperti iklim, antara lain suhu, curah hujan, kelembapan, tekanan udara, dan lain-lain. Banyaknya pembangunan hotel saat ini berpotensi menimbulkan kerusakan lingkungan akibat pemanfaatan sumber daya. Lebih penting lagi, zaman dan globalisasi ditandai dengan penggunaan produk-produk kimia, yang mengarah pada peningkatan produksi limbah berbahaya di lingkungan sekitar (Utami, 2020). Alhasil, banyak hotel yang mulai menerapkan berbagai inovasi untuk mencegah kerusakan lingkungan, salah satunya adalah *go green* dalam operasional hotelnya.

Selain perhatian hotel terhadap masalah lingkungan, wisatawan juga menjadi peduli terhadap masalah lingkungan, dan dengan memilih menginap di hotel yang menerapkan langkah-langkah ramah lingkungan seperti menerapkan kegiatan pemanfaatan sumber daya hemat energi, mereka menjadi lebih cerdas dan sadar akan lingkungan. kondisi dan produk berbasis lokal (Astawa et al., 2021).

Green tourism adalah bentuk terbaik dari pariwisata yang mengembangkan pengalaman belajar dan apresiasi secara berkelanjutan dalam hal mengelola dan meningkatkan kelestarian lingkungan alam, budaya, sosial, sumber daya destinasi, dan mempromosikan kualitas keberadaan yang lebih tinggi di masa depan (Ha Mulberry , 2014). Tren gaya hidup hijau telah memicu perubahan besar dalam dunia bisnis saat ini, yaitu meningkatnya kebutuhan untuk mengembangkan praktik bisnis yang ramah lingkungan. Industri perhotelan adalah industri yang menonjol karena memiliki banyak dampak lingkungan langsung dengan menggunakan sumber daya alam secara maksimal secara berkelanjutan. Salah satu industri yang menonjol adalah industri perhotelan karena menciptakan banyak dampak lingkungan langsung dengan menggunakan sumber daya alam terbesar secara berkelanjutan. (kabarkampus.com2014). Pentingnya peran aktif dan inovasi di sektor bangunan menjadi hal utama dalam upaya mengurangi pemanasan global yang terjadi. (Lia, 2022)

Four Seasons resort Bali at Jimbaran Bay merupakan hotel bintang 5 yang terletak di Jimbaran. Hotel ini sangat dekat dengan bandara dan tempat wisata lainnya seperti pusat perbelanjaan yang membuat para wisatawan memutuskan hotel sebagai tempat tujuan mereka menginap. Oleh karena itu, manajemen hotel harus mampu memberikan pelayanan yang baik bagi konsumen dan bagaimana hal itu dapat memberikan manfaat atau dampak bagi lingkungan. Satu dari Program yang dapat dilakukan manajemen hotel adalah *green restaurant*.

Green Restaurant akan digunakan untuk menunjukkan setiap restoran yang secara aktif terlibat dalam praktik ramah lingkungan. Konsep restoran hijau dipahami dengan baik, yaitu restoran dengan dampak rendah terhadap lingkungan. Di restoran, penyampaian produk dan layanan juga berdampak signifikan terhadap lingkungan, sehingga hal ini juga harus diminimalkan. Hal ini dapat dilakukan, misalnya dengan membeli peralatan hemat energi, mengurangi dan mendaur ulang limbah, membeli bahan yang diproduksi secara lokal, berpartisipasi dalam program perlindungan lingkungan, dan menggunakan bahan yang ramah lingkungan. Bersama-sama, praktik-praktik ini membentuk suatu bentuk makan hijau. (Schubert et al., 2010)

Industri Makanan dan Minuman, khususnya restoran dapat memperoleh manfaat dari penerapan praktik-praktik ramah lingkungan, terutama melalui penghematan langsung dalam biaya operasional. Penerapan ini sudah berjalan sangat efektif, namun restoran masih kesulitan saat menerapkan beberapa praktik lainnya seperti penggunaan plastik karena bahan-bahan makanan masih memerlukan plastic sebagai penutup dan penghambat penyebaran bakteri sehingga bahan makanan lebih tahan lama.

Pariwisata berkelanjutan merupakan pariwisata yang memperhitungkan penuh dampak ekonomi, sosial serta lingkungan saat ini dan masa depan, tetapi tidak mengorbankan atau mengurangi kebutuhan generasi yang akan datang. Dimensi yang berkaitan erat dengan pariwisata berkelanjutan yakni *economic Sustainability*, yang berarti memberikan manfaat ekonomi kepada masyarakat, *social sustainability*, yang berarti menghormati hak asasi manusia dan memberikan

kesempatan yang sama bagi semua masyarakat, dan *environmental sustainability*, yang berarti melestarikan dan mengelola sumber daya. (Noor & Pratiwi, 2016)

Berdasarkan latar belakang yang telah diungkapkan diatas maka penelitian ini akan diberikan judul **“Penerapan *Green Restaurant* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Four Season Resort Bali At Jimbaran Bay”**.

1.2 Rumusan Masalah

Melalui uraian pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat ditarik adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah penerapan *green restaurant* pada *food & beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay?
2. Bagaimanakah keterkaitan penerapan *green restaurant* dengan pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan penelitian yang dapat dijabarkan adalah sebagai berikut.

1. Menganalisis penerapan *green restaurant* pada *food & beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.
2. Menganalisis keterkaitan penerapan *green restaurant* dengan pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitaian ini diharapkan dapat digunakan sebagai rujukan atau sebagai bahan referensi untuk peneliti-peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian

berkenan dengan judul ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai konsep green practice khususnya *green restaurant* yang meliputi *green food* dan *green environment*.

1.4.2 Manfaat praktis

1. Untuk Four Seasons at Jimbaran Bay

Memberikan masukan kepada hotel mengenai penerapan *Green Restaurant* untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi dari kinerja manajemen dan dapat memberikan sumbangan masukan serta pemikiran yang nantinya dapat memberikan kontribusi bagi pihak Four Seasons at Jimbaran Bay dalam meningkatkan penjualan serta mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel tersebut.

2. Untuk Politeknik Negeri Bali

Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian dengan masalah terkait dan menambah sumber keilmuan bagi Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali khususnya pada pembelajaran pariwisata berkelanjutan.

3. Untuk Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi penulis dan sebagai wadah untuk memperluas ilmu dan pemahaman penerapan *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang sudah diuraikan sebelumnya, dapat di simpulkan sebagai berikut:

1. Indikator *green food* telah di terapkan Four Seasons Resort at Jimbaran Bay dengan nilai rata-rata 4.57 dari 3 sub indikator dan 5 pertanyaan. Hasil skor tersebut menyebutkan bahwa penerapan *green food* di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay sudah sangat di terapkan. Selanjutnya, indikator *green environment* dan *equitment* telah di terapkan Four Seasons Resort at Jimbaran Bay dengan nilai rata-rata 4.53 dengan 3 sub indikator dan 6 pertanyaan. Hasil tersebut menyatakan penerapan *green environment* dan *equitment* di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay tergolong sangat baik. Terakhir yaitu *green management* dan *sosial responsibility* dengan 3 sub dan 3 pertanyaan dengan nilai rata-rata 4.07. Nilai rata-rata keseluruhan mencapai nilai 4.39 yang artinya penerapan *green restaurant* di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay sangat tinggi atau sudah diterapkan.
2. Keterkaitan penerapan *green restaurant* dengan pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay berdasarkan dari hasil tabulasi data kuesioner mengenai keterkaitan penerapan *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay menunjukkan bahwa semua indikator dikatagorikan kedalam

katagori sangat tinggi diantaranya, *green food* memperoleh nilai rata-rata 4.57 yang dikategorikan sangat tinggi dan sudah mendukung pariwisata berkelanjutan di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay . Dari hasil wawancara yang dilakukan kepada junior sous chef menunjukkan bahwa penerapan *green food* sudah sangat diterapkan di restaurant Four Seasons Resort at Jimbaran Bay mulai dari memantau tanggal kadaluarsa makanan, menggunakan bahan organik dan lokal, memilih peralatan yang tidak berbahan kimia, menghemat energi, menggunakan kemasan yang mudah terurai hal tersebut sudah mendukung pariwisata berkelanjutan dalam aspek lingkungan. Pada indikator *green environment dan equitment* memperoleh nilai rata-rata 4.53 yang dikategorikan sangat tinggi atau sangat diterapkan. Dari hasil wawancara yang dilakukan kepada executive sous chef menunjukkan bahwa penerapan *green environment dan equitment* sudah sangat diterapkan di restaurant Four Seasons Resort at Jimbaran Bay mulai dari menghemat air dan peralatan dapur, pemanfaatan cahaya matahari sebagai pencahayaan alami, adanya tanda dilarang merokok, kualitas udara harus segar, membersihkan area restaurant dan dapur. Pada indikator ketiga yaitu *green management dan social responsibility* mencapai nilai rata-rata 4.07 yang artinya diterapkan. Dari hasil wawancara yang dilakukan kepada chef de partie menunjukkan bahwa penerapan *green management dan social responsibility* sudah diterapkan di restaurant Four Seasons Resort at Jimbaran Bay mulai dari mengintegrasikan konsep hijau kedalam program pemasaran yang sudah termasuk mendukung pariwisata berkelanjutan dalam aspek ekonomi, meletakkan poster hemat listrik dan energi, dan mengenalkan tamu tentang konsep program *green*,

hal ini juga sudah termasuk mendukung pariwisata berkelanjutan dalam aspek social. Dari hasil tabulasi koesioner dan hasil wawancara yang dilakukan penulis memperoleh nilai rata-rata 4,39 yang dapat diartikan keterkaitan penerapan *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay sudah diterapkan dengan sangat baik.

5.2 Saran

Di dalam penulisan penelitian ini, penulis memiliki saran kepada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, khususnya pada *Food & Beverage Department* agar mempertahankan penerapan *green restaurant* yang telah dilakukan di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Namun, untuk kedepannya penulis berharap agar *Food & Beverage Department* lebihmeningkatkan lagi hal – hal yang masih kurang penerapannya seperti dalam memperkenalkan kepada tamu tentang konsep *green*. Hal tersebut belum diterapkan oleh semua restaurant Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Ali Fikri, Syamsul Arifin, M. Fuad Fahruhdin (2022) Dampak Green Tourism Bagi Pariwisata Berkelanjutan Pada Era Revolusi Industri 4.0 (Vol. 2, Issue 8.5.2017).
- Adnyana, I. M. (2020). Dampak Green Tourism Bagi Pariwisata Berkelanjutan Pada Era Revolusi Industri 4.0. *Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi*, 4(3), 1582–1592.
- Asep Nurwanda, E. B. (2020). Analisis Program Inovasi Desa Dalam Mendorong Pengembangan Ekonomi Lokal Oleh Tim Pelaksana Inovasi Desa (PID) Di Desa Bangunharja Kabupaten Ciamis. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 7(1), 68–75. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/dinamika/article/download/3313/pdf>
- Cahyani, R. S. (2017). *Analisis Penerapan E-Procurement dalam Efektifitas Pengadaan Barang dan Jasa pada PT Inalum (Persero)*. 18–20.
- Darmaputra, P. G. E., Dianasari, D. A. L., & Kalpikawati, I. A. (2020). Penerapan Konsep Green Hotel di Nusa Lembongan Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 9(2), 70–77. <https://doi.org/10.52352/jbh.v9i2.507>
- I ketut Rendra Kamajaya. (2022). Implementasi green practice pada food and beverage department di anantara uluwatu bali resort.
- implementasi green practice pada food and beverage service terhadap sustainable tourism di intercontinental bali resort. (n.d.).
- Kurian, G., & Muzumdar, P. M. (2017). Restaurant Formality And Customer Service Dimensions In The Restaurant Industry: An Empirical Study. *Atlantic Marketing Journal*, 6(1), 75–92. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2995903%0A
- Latifah, R. (2020). Pola Komunikasi Staff Front Office Department Dalam Meningkatkan Pelayanan Kepuasan Konsumen (Studi Hotel The Excelton Palembang).
- Lia, S. (2022). No Title., 8.5.2017, 2003–2005 Penerapan Green Restaurant Pada Food & Beverage Department Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Hilton Bali Resort. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/autism-spectrum-disorders>
- Nasution, S. (2017). Variabel penelitian. *Raudhah*, 05(02), 1–9.
- Noor, A. A., & Pratiwi, D. R. (2016). Konsep Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Kampung Buyut Cipageran (Kabuci) Kota Cimahi. *7th Industrial Research, Workshop, and National Seminar.*, 178–183.
- Ohoirenan, M. H., & Fithria, A. (2020). Analisis Penerapan PSAK 109 Pada Badan Amil Zakat Nasional Kota Tual. *AKTSAR: Jurnal Akuntansi Syariah*, 3(2),

135. <https://doi.org/10.21043/aktsar.v3i2.8123>

- Ruhenda, H. N., Akmalah, E., & Sururi, M. R. (2016). Menuju Pembangunan Berkelanjutan : Tinjauan Terhadap Standar Green Building Di Indonesia Dan Malaysia. *Jurnal Online Rekaracana Institut Teknologi Nasional*, 2(1), 1–12.
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). Exploring Consumer Perceptions of Green Restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286–300. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.17>
- Sugianto, E., Kurniawan, C. J., & Kristanti, M. (2017). Pengaruh program. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 5, 390–400.
- Taslim, A., & Wijayanto, A. (2016). Pengaruh frekuensi perdagangan saham, volume perdagangan saham, kapitalisasi pasar dan jumlah hari perdagangan terhadap return saham. *Management Analysis Journal*, 5(1), 1–6. <http://maj.unnes.ac.id>
- Wang, Y. F., Chen, S. P., Lee, Y. C., & Tsai, C. T. (Simon). (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management. *International Journal of Hospitality Management*, 34(1), 263–273. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2013.04.001>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI