

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

Topik: Implementasi Green Practice pada Food and Beverage Department
(Studi Kasus: CIRE Restaurant)

1. Apakah restoran CIRE menerapkan green practice dalam operasional sehari-hari?
2. Bentuk praktik ramah lingkungan apa saja yang diterapkan di restoran?
3. Bagaimana sistem pengelolaan sampah yang dilakukan di restoran?
4. Apakah penggunaan bahan baku memperhatikan aspek keberlanjutan (sustainability)?
5. Apakah ada SOP khusus terkait green practice di restoran?
6. Bagaimana peran staff dalam menjalankan praktik ramah lingkungan ini?
7. Apakah ada pelatihan khusus untuk karyawan terkait green practice?
8. Apa tantangan terbesar dalam menjalankan green practice di restoran?
9. Bagaimana cara manajemen memantau dan mengevaluasi implementasi green practice?
10. Apa harapan ke depan terkait praktik ramah lingkungan di CIRE Restaurant?

Lampiran 2 Hasil Wawancara

Responden 1

Bapak Anka (Restaurant Manager)

CIRE Restaurant secara aktif menerapkan green practice dalam operasionalnya, sejalan dengan komitmen hotel terhadap sustainability. Beberapa praktik yang dijalankan meliputi penggunaan sedotan berbahan dasar casava, pengurangan plastik, pengelolaan limbah makanan melalui pemilahan sampah, serta efisiensi energi di dapur. Kami juga bekerja sama dengan supplier lokal untuk mendapatkan bahan baku organik yang lebih ramah lingkungan. SOP khusus mengenai green practice sudah diterapkan dan disosialisasikan ke seluruh tim. Tantangan yang dihadapi adalah memastikan konsistensi semua staff, terutama yang baru. Evaluasi dilakukan melalui meeting mingguan dan supervisi langsung di lapangan.

Responden 2

Ibu Rudi (Supervisor)

Sebagai supervisor, saya bertugas memastikan SOP terkait green practice

dijalankan setiap hari. Contohnya, saat closing, semua lampu non-esensial harus dimatikan, dan sisa makanan dicatat untuk monitoring waste. Kami juga melakukan pelatihan internal bagi staff baru agar mereka paham pentingnya keberlanjutan. Untuk mengganti sedotan plastik, kami menggunakan sedotan berbahan dasar casava yang aman bagi lingkungan. Tamu juga biasanya antusias setelah dijelaskan soal sedotan ramah lingkungan ini.

Responden 3

Trisna (Waiter)

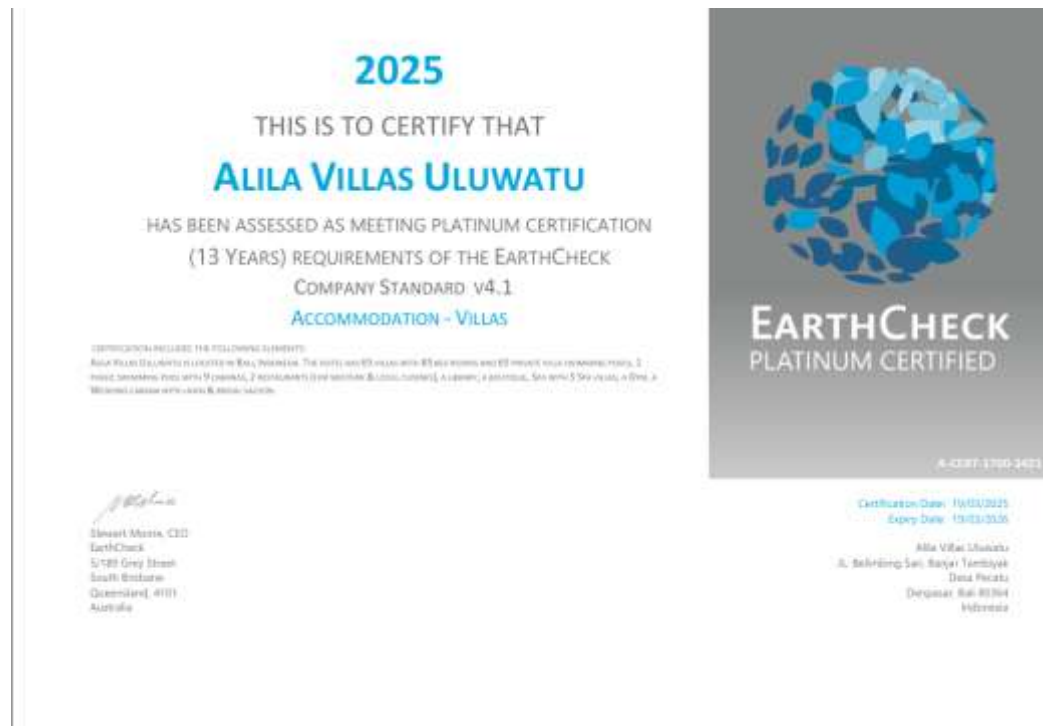
Saya sudah terbiasa dengan praktik ramah lingkungan di sini, seperti tidak menggunakan tisu berlebihan, membawa tray daripada menggunakan plastik wrap, dan menjelaskan ke tamu soal sedotan casava. Awalnya tamu suka heran, tapi setelah dijelaskan manfaatnya, mereka justru apresiasi. Saya bangga bisa kerja di tempat yang peduli lingkungan. Kami juga sering diajak diskusi oleh supervisor tentang bagaimana pelayanan kami bisa lebih ramah lingkungan.

Lampiran 3 Jenis dan Jumlah Kamar Pada Alila Villas Uluwatu

Villas	Unit	Sq metres	Sq feet
One Bedroom Pool Villa	56	290	3,000
Two Bedroom Cliff Edge Villa	2	945 – 1,141	1,0171 – 1,2281
Three Bedroom Hillside Villa	4	2,000	21,527
Three Bedroom Cliff Edge Villa	5	3,000	32,300

Sumber : Alila Villas Uluwatu, 2024

Lampiran 4 Sertifikat Penghargaan Alila Villas Uluwatu



Sumber : Alila Villas Uluwatu, 2024



RIWAYAT HIDUP



Komang Devi Tri Wdahyuni lahir Banyatis pada tanggal 09 Juni 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Kadek Maha yasa dengan Ibu Komang Seni Asih Penulis berkebangsaan Indonesia dan Beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Desa Munduk Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan Pendidikan dasar di SD Negeri 1 Munduk dan lulus pada tahun 2015.

Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Banjar dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2021 penulis lulus dari SMK Negeri 2 Singaraja Jurusan Tata Boga dan melanjutkan Diploma IV Jurusan Manajemen, Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2025 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Implementasi Green Practice di Cire Restaurant pada Hotel Alila Villas Uluwatu”

