

ANALISIS PEMANFAATAN BAHAN LOKAL DALAM KONSEP SUSTAINABLE MENU HOTEL RAFFLES BALI

TUGAS AKHIR



**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN (D4)
JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



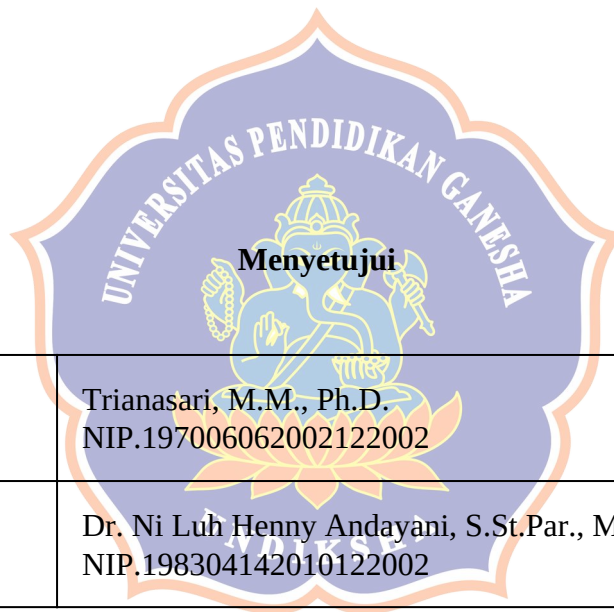
- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

TUGAS AKHIR

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA TERAPAN PARIWISATA



Pembimbing I	Trianasari, M.M., Ph.D. NIP.197006062002122002
Pembimbing II	Dr. Ni Luh Henny Andayani, S.St.Par., M.Par. NIP.198304142010122002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Tugas Akhir oleh Putu Girikusuma Wardana ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 28 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Nyoman Dini Andiani, SST.Par., M.Par. NIP.198304052008122001
Anggota	Trianasari, M.M., Ph.D. NIP.197006062002122002
Anggota	Dr. Ni Luh Henny Andayani, S.St.Par., M.Par. NIP.198304142010122002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata

Menyetujui

Ketua Ujian	Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si. NIP.196810291993032001
Sekretaris Ujian	Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par. NIP.198104162005012002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

PERNYATAAN KEASLIAN PENULIS

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “ Analisis Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Konsep Sustainable Menu Hotel Raffles Bali” beserta seluruh isinya adalah benar benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukannya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya sini.

Singaraja, 3 Agustus 2026

Yang membuat pernyataan,



Putu Giri Kusuma Wardana
2257011015

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat, karunia, dan penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Konsep Sustainable Menu Hotel Raffles Bali" dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dukungan, dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, kesehatan, dan kesempatan yang diberikan sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
2. Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pendidikan Ganesha.
3. Ibu Trianasari, M.M., Ph.D selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Dr. Ni Luh Henny Andayani, SST.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran, serta memberikan arahan, kritik, dan saran yang sangat bermanfaat selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen program studi pengelolaan perhotelan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan ilmu pengetahuan, pengalaman, dan pelayanan akademik selama penulis menempuh pendidikan.
5. Manajemen Hotel Raffles Bali, khususnya seluruh informan yang telah memberikan izin, informasi, serta membantu penulis selama proses pengumpulan data penelitian.
6. Kedua orang tua, keluarga, dan orang-orang terdekat yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, semangat, serta dukungan moral maupun material kepada penulis.
7. Sahabat dan rekan-rekan mahasiswa Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan motivasi, bantuan, serta kebersamaan selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.

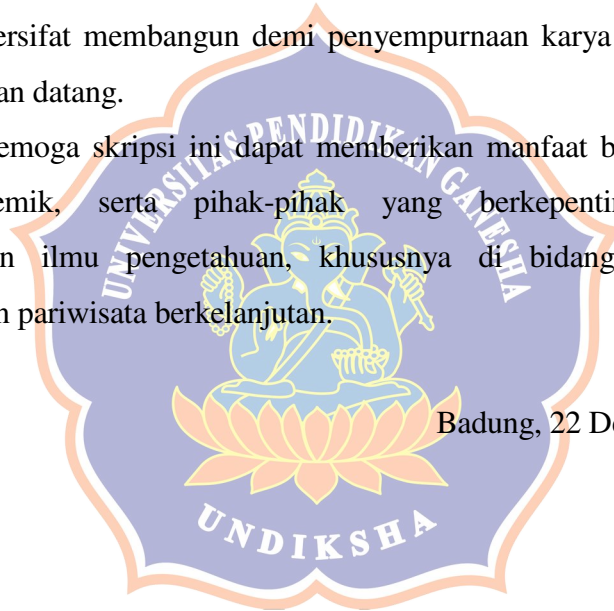
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian skripsi ini.

Penelitian ini membahas pemanfaatan bahan lokal dalam penerapan konsep *sustainable menu* di Hotel Raffles Bali sebagai salah satu bentuk implementasi keberlanjutan pada industri perhotelan. Penulis berharap hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat, baik sebagai referensi akademis maupun sebagai masukan bagi industri perhotelan dalam mengembangkan praktik keberlanjutan melalui pemanfaatan bahan local.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya ilmiah ini di masa yang akan datang.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, dunia akademik, serta pihak-pihak yang berkepentingan dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang manajemen perhotelan dan pariwisata berkelanjutan.

Badung, 22 Desember 2026



Putu Giri Kusuma Wardana

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I	11
PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian	11
1.2 Identifikasi Masalah	13
1.3 Rumusan Masalah	13
1.4 Tujuan Penelitian	14
1.5 Manfaat Penelitian	14
BAB II	15
KAJIAN PUSTAKA	15
2.1 Kajian Pustaka	15
2.2 Kajian Teori	20
2.2.2 Konsep Keberlanjutan dalam Industri Perhotelan	22
2.2.3 Konsep Sustainable Menu	24
2.2.4 Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Industri Perhotelan	27
2.2.5 Sistem Pengawasan Kualitas (HACCP)	29
2.2.6 Praktik Green Culinary dan Dampaknya terhadap Hotel	31
2.2.7 Hubungan Pemanfaatan Bahan Lokal dengan Keunggulan Kompetitif Hotel	32
2.2.8 Kerangka Pemikiran Teoritis	32
2.2.9 Relevansi Teori terhadap Penelitian	33
2.3 Model Penelitian	34
BAB III	36
3.1 Pendekatan dan jenis penelitian	36
3.2 Lokasi penelitian	37
3.3 Sumber Data	38
3.3.1 Data Primer	39

3.4	Metode Pengumpulan Data.....	39
3.5	Teknik Analisis Data	42
BAB IV		44
HASIL DAN PEMBAHASAN		44
4.1	Gambaran Umum Commissary & In Villa Dinning By Raffles Bali	44
4.1.1	Lokasi Penelitian	45
4.1.2	Sejarah Raffles Bali	45
4.2	Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pengembangan Menu Berkelanjutan di Hotel Raffles Bali.....	49
4.3	Faktor Pendorong dan Penghambat Pemanfaatan Bahan Lokal untuk Mendukung Menu Berkelanjutan di Hotel Raffles Bali.....	51
4.4	Kontribusi Pemanfaatan Bahan Lokal terhadap Aspek Keberlanjutan, Ekonomi, Sosial, dan Lingkungan	55
4.5	Pembahasan.....	56
4.5.1	Analisis Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Mendukung Sustainable Menu	58
4.5.3	Kontribusi Pemanfaatan Bahan Lokal terhadap Aspek Keberlanjutan.....	59
4.5.4	Implikasi Penelitian terhadap Pengembangan Sustainable Hospitality	60
BAB V		61
KESIMPULAN DAN SARAN.....		61
5.1	Kesimpulan	61
5.2	Saran	62
DAFTAR PUSTAKA		64

DAFTAR TABEL

Table 2.1 Penelitian Terdahulu.....	9
-------------------------------------	---



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Model Penelitian	35
Gambar 3. 1 Letak Raffles Bali pada google maps.....	37

