

ANALISIS PEMANFAATAN BAHAN LOKAL DALAM KONSEP SUSTAINABLE MENU HOTEL RAFFLES BALI

Oleh

Putu Giri Kusuma Wardana. NIM 2257011015

Jurusan Manajemen

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemanfaatan bahan lokal dalam penerapan konsep *sustainable menu* di Hotel Raffles Bali. Pemanfaatan bahan lokal menjadi bagian dari strategi keberlanjutan hotel dalam mendukung aspek lingkungan, ekonomi, dan sosial, khususnya pada industri perhotelan mewah. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi yang berkaitan dengan operasional dapur dan pengembangan menu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel Raffles Bali telah mengimplementasikan pemanfaatan bahan lokal melalui kerja sama dengan pemasok lokal, penggunaan bahan musiman, serta penerapan prinsip *green culinary* dan sistem pengawasan mutu pangan berbasis HACCP. Praktik ini berkontribusi dalam mengurangi ketergantungan bahan impor, menekan jejak karbon, serta mendukung perekonomian masyarakat sekitar. Namun, kendala utama yang dihadapi adalah ketidakkonsistenan kualitas bahan baku lokal yang memengaruhi efisiensi operasional. Oleh karena itu, diperlukan penguatan pengawasan mutu dan kemitraan berkelanjutan dengan pemasok lokal.

Kata kunci: bahan lokal, *sustainable menu*, perhotelan berkelanjutan, Hotel Raffles Bali.

ANALYSIS OF LOCAL INGREDIENTS USE IN THE SUSTAINABLE MENU CONCEPT OF HOTEL RAFFLES BALI

By

Putu Giri Kusuma Wardana. Student ID 2257011015

Management Department

ABSTRACT

This study aims to analyze the use of local ingredients in implementing the sustainable menu concept at Hotel Raffles Bali. The use of local ingredients is part of the hotel's sustainability strategy to support environmental, economic, and social aspects, particularly in the luxury hotel industry. This study used a qualitative approach with descriptive methods. Data collection was conducted through in-depth interviews, participant observation, and documentation related to kitchen operations and menu development. The results show that Hotel Raffles Bali has implemented the use of local ingredients through collaboration with local suppliers, the use of seasonal ingredients, and the application of green culinary principles and a HACCP-based food quality control system. These practices contribute to reducing dependence on imported ingredients, reducing the carbon footprint, and supporting the local economy. However, the main obstacle encountered is the inconsistent quality of local ingredients, which impacts operational efficiency. Therefore, strengthening quality control and sustainable partnerships with local suppliers are necessary.

Keywords: local ingredients, sustainable menu, sustainable hospitality, Raffles Bali Hotel.