



Analisis Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Konsep *Sustainable Menu* Hotel Raffles Bali

Putu Giri Kusuma Wardana^{1*}, Trianasari², Ni Luh Henny Andayani³

¹⁻³ Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pendidikan Ganesha, Indonesia

*Penulis Korespondensi: girikusuma135@gmail.com

Abstract. This study aims to analyze the utilization of local ingredients in implementing the sustainable menu concept at Hotel Raffles Bali. A descriptive qualitative approach was employed to obtain an in-depth understanding of the hotel's sustainable culinary practices. Data were collected through interviews with key informants, direct observations, and documentation, and were analyzed descriptively. The findings reveal that Hotel Raffles Bali implements sustainable menu practices by collaborating with local farmers and suppliers, prioritizing seasonal ingredients, applying green culinary principles, and maintaining food quality through a Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)-based system. These strategies contribute to reducing dependence on imported ingredients, minimizing carbon emissions associated with food transportation, supporting the local economy, and preserving Balinese culinary heritage. Furthermore, the integration of local ingredients enhances the hotel's reputation as an eco-luxury hospitality destination that emphasizes environmental responsibility and cultural authenticity. Nevertheless, the study identifies several challenges, particularly the inconsistency in the quality, quantity, and availability of local raw materials, which may affect kitchen operations and menu consistency. Therefore, strengthening collaboration with local suppliers and improving supply chain management are essential to ensure the long-term sustainability and effectiveness of local ingredient utilization in the hospitality industry.

Keywords: Green Culinary; Hotel Raffles Bali; Local Ingredients; Sustainable Hospitality; Sustainable Menu.

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemanfaatan bahan pangan lokal dalam penerapan konsep *sustainable menu* di Hotel Raffles Bali. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai strategi pengelolaan menu berkelanjutan yang diterapkan oleh hotel. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dengan informan terkait, observasi langsung terhadap proses operasional, serta dokumentasi yang mendukung penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel Raffles Bali mengimplementasikan konsep *sustainable menu* melalui kerja sama dengan petani dan pemasok lokal, pemanfaatan bahan baku musiman, penerapan prinsip *green culinary*, serta pengawasan mutu pangan berbasis *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Penerapan strategi tersebut berkontribusi dalam mengurangi ketergantungan terhadap bahan impor, menekan jejak karbon akibat distribusi bahan pangan, meningkatkan perekonomian masyarakat lokal, serta memperkuat identitas kuliner khas Bali. Selain itu, penggunaan bahan lokal turut mendukung citra hotel sebagai destinasi *eco-luxury hospitality* yang mengedepankan keberlanjutan dan pelestarian budaya. Meskipun demikian, penelitian ini juga mengidentifikasi kendala berupa ketidakkonsistenan kualitas, kuantitas, dan ketersediaan bahan baku lokal yang berpotensi memengaruhi kelancaran operasional dapur serta konsistensi penyajian menu.

Kata kunci: Bahan Lokal; *Green Culinary*; Hotel Raffles Bali; Keberlanjutan Hotel; Sustainable Menu.

1. LATAR BELAKANG

Sektor pariwisata memegang kontribusi besar dalam pertumbuhan ekonomi daerah melalui berbagai sektor pendukung seperti perhotelan (Aliansyah & Hermawan, 2019). Hotel sebagai penyedia layanan akomodasi memiliki peran strategis dalam memastikan kenyamanan dan kepuasan wisatawan yang bergantung pada pelayanan kamar dan pelayanan makanan dan minuman. Kepuasan pelanggan merupakan aspek yang sangat penting dalam industri perhotelan karena hal tersebut berpengaruh besar terhadap kesetiaan pelanggan dan kelangsungan bisnis dalam jangka Panjang (Mertasih et al., 2025a). Pariwisata Bali terus

berkembang pesat sebagai destinasi unggulan dunia, dengan daya tarik utama berupa keindahan alam dan kekayaan budaya. Namun, pertumbuhan industri pariwisata yang pesat juga membawa tantangan serius terhadap keberlanjutan lingkungan, terutama pada sektor perhotelan dan restoran.

Menurut Magdalena (2023) dalam penelitiannya praktik berkelanjutan seperti *green practice* berperan penting dalam mendukung sustainable tourism. Hal ini mencakup pengurangan limbah, penggunaan energi yang efisien, serta pemanfaatan bahan lokal dan organik dalam penyajian menu. Trianasari (2019) mengatakan bahwa pembangunan *green concept* dapat membantu komunitas lain untuk sustainable. Dalam persaingan kemampuan perusahaan dalam memenuhi kebutuhan pelanggan sangat mempengaruhi tingkat mutu yang diberikan oleh Perusahaan meliputi kualitas produk serta ketepatan waktu. Kualitas dan keamanan suatu produk makanan tidak terlepas dari prosedur-prosedur dan aturan-aturan pengolahan makanan, aturan dan prosedur tersebut diterapkan dalam suatu sistem yang di sebut *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. HACCP bertujuan untuk mengidentifikasi dan pengendalian bahaya (*hazard*) mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, proses produksi hingga penyajian kepada tamu (Arisandi et al., 2019b).

Semakin tinggi tingkat mutu perusahaan terhadap kebutuhan pelanggan, maka akan semakin tinggi Tingkat terpenuhinya kebutuhan pelanggan yang bisa dinyatakan dengan Tingkat kepuasan tamu (Sukawati & Widiastini, 2020). Adapun kendala pengadaan bahan baku atau proses pemesanan bahan baku yang biasa terjadi yaitu kekurangan bahan mentah yang di order biasanya disebabkan karena salahnya menghitung bahan baku dengan jumlah tamu yang ada dikarenakan kurangnya koordinasi dengan pihak FO tentang berapa jumlah tamu yang datang dan makan di restoran dan juga tidak melihat persediaan bahan mentah yang ada di chiller tempat penyimpanan bahan makanan cukup dan terkadang terlambatnya bahan baku yang didatangkan oleh supplier juga menyebabkan proses memasak jadi terlambat (Pratiwi et al., 2019). Pemanfaatan bahan lokal memiliki dampak signifikan tidak hanya bagi kelestarian lingkungan, tetapi juga bagi perekonomian masyarakat sekitar. Ni Putu Risma Sinta Dewi (2024) menemukan bahwa penerapan bahan lokal mampu mendukung edukasi konsumen sekaligus mengurangi ketergantungan pada produk impor. Menu berbasis bahan musiman seperti buah tropis juga memperkuat identitas kuliner lokal sekaligus menekan carbon footprint dari distribusi rantai pasok. Konsep ini sejalan dengan prinsip Tri Hita Karana, di mana keseimbangan hubungan manusia dengan lingkungan, Tuhan, dan sesama dijaga dalam setiap aktivitas pariwisata. Implementasi bahan lokal pada menu hotel berbintang seperti Raffles Bali

dapat menjadi contoh nyata sinergi antara keberlanjutan lingkungan dan peningkatan kualitas layanan.

Seperti disampaikan oleh Indriani (2022), *green practice* mendorong bisnis perhotelan untuk lebih bertanggung jawab dalam penggunaan sumber daya dan menghasilkan menu yang sehat, ramah lingkungan, dan mendukung ekonomi lokal. Kendala utama yang dihadapi Hotel Raffles Bali dalam pemanfaatan bahan lokal terletak pada kualitas dan konsistensi bahan baku yang diterima dari pemasok (*supplier*). Meskipun hotel telah berkomitmen untuk mendukung keberlanjutan melalui penggunaan bahan pangan lokal, realitas di lapangan menunjukkan bahwa tidak semua bahan yang dikirim memenuhi standar kualitas yang diharapkan oleh pihak hotel. Beberapa produk seperti sayuran dan buah-buahan sering kali datang dalam kondisi yang tidak layak, baik karena faktor penanganan pascapanen, proses distribusi, maupun keterbatasan infrastruktur penyimpanan yang dimiliki oleh pemasok lokal.

Situasi ini menimbulkan tantangan bagi tim kuliner dan bagian pengadaan hotel, terutama dalam menjaga konsistensi kualitas menu yang disajikan kepada tamu, mengingat standar pelayanan di hotel mewah seperti Raffles Bali menuntut kesempurnaan dalam setiap aspek penyajian. Selain itu, kendala kualitas bahan dari pemasok lokal juga berdampak pada efisiensi operasional dan perencanaan menu di hotel. Ketidaksesuaian bahan yang datang dengan spesifikasi yang diharapkan dapat menyebabkan keterlambatan proses produksi di dapur, pemborosan bahan pangan, serta kebutuhan mendadak untuk mencari alternatif pemasok.

Berdasarkan uraian tersebut, pemanfaatan bahan lokal dalam konsep *sustainable menu* di hotel berbintang masih menghadapi berbagai tantangan, terutama terkait konsistensi kualitas bahan baku dari pemasok lokal yang berpotensi memengaruhi kualitas layanan dan keberlanjutan operasional. Meskipun berbagai penelitian telah membahas penerapan *green practice* dan keberlanjutan di sektor perhotelan, kajian yang secara khusus menganalisis pemanfaatan bahan lokal dalam implementasi *sustainable menu* pada hotel mewah masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemanfaatan bahan lokal dalam konsep *sustainable menu* di Hotel Raffles Bali, meliputi bentuk implementasi, manfaat yang diperoleh, serta kendala yang dihadapi dalam penerapannya.

2. KAJIAN TEORITIS

Sektor perhotelan merupakan salah satu komponen penting dalam industri pariwisata yang berperan dalam menyediakan layanan akomodasi, makanan, dan minuman bagi wisatawan (Utama, 2015). Kualitas pelayanan yang diberikan hotel, termasuk kualitas produk makanan dan minuman, menjadi faktor utama dalam membentuk kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan tidak hanya berpengaruh terhadap loyalitas tamu, tetapi juga menentukan keberlangsungan bisnis hotel dalam jangka (Mertasih et al., 2025b). Oleh karena itu, industri perhotelan dituntut untuk terus meningkatkan kualitas layanan dengan tetap memperhatikan aspek keberlanjutan.

Konsep *sustainable menu* berkembang sebagai bagian dari implementasi *sustainable tourism* yang menekankan keseimbangan antara aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan dalam penyelenggaraan layanan makanan dan minuman (Iskandar et al., 2025). Konsep ini mendorong penggunaan bahan pangan yang ramah lingkungan, efisiensi penggunaan sumber daya, pengurangan limbah makanan, serta pemanfaatan bahan pangan lokal dan musiman. Magdalena (2023) menjelaskan bahwa penerapan *green practice* dalam industri pariwisata mampu mendukung pembangunan pariwisata berkelanjutan melalui efisiensi energi, pengelolaan limbah, dan penggunaan bahan lokal. Sejalan dengan itu, Arisandi et al., (2019b) menyatakan bahwa penerapan *green concept* memberikan kontribusi terhadap terciptanya keberlanjutan lingkungan sekaligus mendukung keberlangsungan komunitas lokal.

Pemanfaatan bahan lokal menjadi salah satu strategi utama dalam penerapan *sustainable menu*. Bahan lokal merupakan bahan pangan yang diperoleh dari wilayah sekitar sehingga memiliki rantai distribusi yang lebih pendek dibandingkan bahan impor. Penggunaan bahan lokal memberikan berbagai manfaat, antara lain mengurangi emisi karbon akibat proses transportasi, menjaga kesegaran bahan pangan, mendukung pemberdayaan petani lokal, serta memperkuat identitas kuliner daerah. Penelitian Dewi (2024) menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan lokal tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat sekitar, tetapi juga mampu meningkatkan kesadaran konsumen terhadap pentingnya konsumsi pangan berkelanjutan dan mengurangi ketergantungan terhadap produk impor. Selain itu, penggunaan bahan musiman menjadi salah satu bentuk optimalisasi sumber daya lokal yang mendukung efisiensi operasional sekaligus menjaga keberlanjutan lingkungan.

Penerapan *sustainable menu* dalam industri perhotelan juga berkaitan erat dengan konsep *green hospitality* dan *green culinary*. *Green hospitality* merupakan pendekatan pengelolaan hotel yang berorientasi pada pelestarian lingkungan melalui penggunaan sumber daya secara efisien dan bertanggung jawab. Salah satu implementasinya adalah *green culinary*,

yaitu praktik pengolahan makanan yang mengutamakan penggunaan bahan lokal, pengurangan limbah makanan, efisiensi energi, serta penyajian makanan yang aman dan sehat. Menurut Indriani (2022), penerapan *green practice* mendorong industri perhotelan untuk menghasilkan produk makanan yang lebih berkualitas, ramah lingkungan, serta mampu meningkatkan citra perusahaan sebagai pelaku usaha yang berorientasi pada keberlanjutan.

Selain aspek keberlanjutan, keamanan pangan menjadi komponen penting dalam operasional layanan makanan dan minuman di hotel. Salah satu sistem yang banyak diterapkan adalah *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), yaitu sistem pengendalian keamanan pangan yang bersifat preventif dengan mengidentifikasi dan mengendalikan potensi bahaya pada setiap tahapan produksi makanan. Menurut Arisandi et al. (2019b), penerapan HACCP dimulai sejak proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan kepada konsumen. Implementasi sistem ini bertujuan menjaga mutu dan keamanan pangan sehingga produk yang disajikan memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan.

Keberhasilan penerapan *sustainable menu* juga dipengaruhi oleh efektivitas pengelolaan rantai pasok bahan baku. Ketersediaan bahan pangan yang berkualitas, tepat jumlah, dan tepat waktu menjadi faktor penting dalam menjaga konsistensi operasional dapur hotel. Pratiwi et al. (2019) menjelaskan bahwa kendala dalam pengadaan bahan baku umumnya disebabkan oleh kurangnya koordinasi dalam perencanaan kebutuhan, keterlambatan pengiriman dari pemasok, serta ketidaksesuaian antara jumlah persediaan dengan kebutuhan operasional. Kondisi tersebut dapat menghambat proses produksi makanan dan berpotensi menurunkan kualitas pelayanan kepada tamu. Oleh karena itu, pengelolaan hubungan dengan pemasok lokal menjadi aspek penting dalam mendukung keberhasilan implementasi *sustainable menu*.

Dalam konteks pariwisata Bali, penerapan *sustainable menu* berbasis bahan lokal juga selaras dengan filosofi Tri Hita Karana yang menekankan keharmonisan hubungan antara manusia dengan Tuhan (*Parhyangan*), manusia dengan sesama (*Pawongan*), dan manusia dengan lingkungan (*Palemahan*). Pemanfaatan bahan pangan lokal mencerminkan upaya menjaga kelestarian lingkungan melalui pengurangan jejak karbon sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pemberdayaan petani dan pelaku usaha lokal. Dengan demikian, penerapan *sustainable menu* tidak hanya mendukung keberlanjutan lingkungan, tetapi juga memperkuat identitas budaya lokal dan meningkatkan daya saing hotel sebagai destinasi *eco-luxury hospitality*.

3. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan pendekatan yang berlandaskan pada filsafat post-positivisme dan digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti berperan sebagai instrumen kunci (Sugiyono, 2016). Pendekatan ini tidak bertujuan untuk menguji hipotesis atau melakukan pengukuran statistik, melainkan untuk memahami fenomena secara mendalam melalui interpretasi makna dari perspektif partisipan. Penelitian kualitatif dianggap sesuai dengan topik penelitian ini karena berfokus pada eksplorasi makna, nilai, dan pengalaman yang terkait dengan praktik pemanfaatan bahan lokal dalam konsep sustainable menu di Hotel Raffles Bali. Dengan pendekatan ini, peneliti dapat memahami bagaimana prinsip keberlanjutan diterapkan dalam kegiatan operasional hotel, khususnya di bagian kuliner, serta bagaimana interaksi dan kolaborasi terjadi antara chef, staf dapur, dan pemasok bahan lokal. Penelitian ini juga memberikan ruang bagi peneliti untuk menggali informasi secara mendalam melalui wawancara, observasi langsung, dan dokumentasi. Wawancara akan dilakukan dengan informan kunci seperti *executive chef*, manajer *food and beverage*, staf dapur, serta pemasok bahan lokal yang berkontribusi terhadap penyediaan bahan untuk menu hotel. Observasi dilakukan secara partisipatif di area dapur dan restoran untuk melihat proses penerapan konsep sustainable menu yang memanfaatkan bahan lokal, mulai dari tahap pengadaan bahan, pengolahan, hingga penyajian kepada tamu. Selain itu, dokumentasi digunakan untuk melengkapi data primer, berupa foto kegiatan, laporan pembelian bahan, daftar menu, serta kebijakan hotel terkait praktik keberlanjutan. Melalui metode kualitatif ini, penelitian diharapkan dapat menghasilkan gambaran yang komprehensif dan kontekstual mengenai bagaimana konsep keberlanjutan diterapkan secara nyata dalam operasional kuliner hotel berbintang lima. Hasil penelitian juga diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan teori dan praktik *sustainable hospitality*, khususnya dalam konteks pemanfaatan bahan lokal sebagai strategi peningkatan citra dan keunggulan kompetitif hotel mewah berkonsep *eco-luxury* seperti Hotel Raffles Bali.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Gambaran Umum Hotel Raffles Bali

Hotel Raffles Bali merupakan hotel mewah bertaraf internasional yang berlokasi di Jimbaran, Kabupaten Badung, Bali. Hotel ini mengusung konsep *eco-luxury hospitality* yang menggabungkan kemewahan, budaya lokal, dan prinsip keberlanjutan dalam kegiatan

operasionalnya. Salah satu bentuk implementasi konsep keberlanjutan tersebut terlihat pada operasional restoran dan dapur hotel melalui penerapan *sustainable menu* berbasis bahan lokal. Restoran utama Hotel Raffles Bali, yaitu *Rumari Restaurant*, mengembangkan konsep “*from farm to table*” dengan mengutamakan penggunaan bahan pangan lokal dan musiman. Bahan-bahan yang digunakan berasal dari petani, nelayan, dan pemasok lokal di wilayah Bali, seperti hasil laut dari Jimbaran, sayuran organik dari Bedugul, serta berbagai rempah-rempah khas Bali.

Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pengembangan Sustainable Menu

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, Hotel Raffles Bali telah menerapkan pemanfaatan bahan lokal sebagai bagian dari strategi keberlanjutan dalam operasional kuliner. Penggunaan bahan lokal dilakukan melalui kerja sama dengan pemasok lokal yang mampu menyediakan bahan pangan segar dan berkualitas sesuai standar hotel berbintang lima. Bahan lokal yang dimanfaatkan meliputi ikan segar, sayuran organik, buah tropis, rempah-rempah tradisional, serta produk olahan lokal. Pihak dapur hotel juga menyesuaikan menu berdasarkan musim dan ketersediaan bahan baku untuk menjaga kesegaran produk sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap bahan impor. Selain itu, Hotel Raffles Bali menerapkan prinsip *green culinary* melalui pengurangan limbah makanan (*food waste management*), penggunaan bahan secara maksimal, serta penerapan sistem *zero waste kitchen*. Beberapa sisa bahan organik dimanfaatkan kembali sebagai kompos atau bahan pendukung lainnya untuk mengurangi dampak lingkungan dari kegiatan operasional dapur. Dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan, pihak hotel menerapkan sistem HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada proses penerimaan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan. Pengawasan mutu dilakukan secara ketat untuk memastikan bahan lokal yang digunakan tetap memenuhi standar internasional hotel mewah.

Faktor Pendorong Pemanfaatan Bahan Lokal

Hasil penelitian menunjukkan terdapat beberapa faktor yang mendorong Hotel Raffles Bali dalam menerapkan bahan lokal pada *sustainable menu*, yaitu:

a. Komitmen terhadap Keberlanjutan

Hotel memiliki komitmen untuk mendukung konsep pariwisata berkelanjutan melalui pengurangan penggunaan bahan impor dan penerapan praktik ramah lingkungan dalam operasional dapur.

b. Dukungan terhadap Ekonomi Lokal

Pemanfaatan bahan lokal menjadi bentuk pemberdayaan masyarakat sekitar, khususnya petani, nelayan, dan pelaku usaha kecil di Bali. Kerja sama tersebut membantu meningkatkan pendapatan masyarakat lokal secara berkelanjutan.

c. Meningkatkan Pengalaman Kuliner Autentik

Penggunaan bahan lokal mampu menciptakan pengalaman gastronomi khas Bali yang autentik bagi wisatawan. Menu yang disajikan tidak hanya menawarkan cita rasa mewah, tetapi juga merepresentasikan budaya lokal Bali.

d. Efisiensi dan Pengurangan Jejak Karbon

Penggunaan bahan lokal membantu mengurangi biaya distribusi dan emisi karbon akibat pengiriman bahan impor jarak jauh. Hal ini mendukung penerapan konsep *green hospitality* yang diusung hotel.

Faktor Penghambat Pemanfaatan Bahan Lokal

Meskipun memberikan berbagai manfaat, penerapan bahan lokal juga menghadapi beberapa kendala, antara lain:

a. Ketidakkonsistenan Kualitas Bahan

Kualitas bahan lokal sering mengalami perbedaan, baik dari segi ukuran, kesegaran, maupun standar kebersihan. Kondisi ini menjadi tantangan karena hotel harus mempertahankan kualitas makanan secara konsisten.

b. Ketersediaan Bahan Musiman

Beberapa bahan lokal hanya tersedia pada musim tertentu sehingga memengaruhi stabilitas pasokan bahan baku untuk operasional restoran.

c. Keterbatasan Infrastruktur Pemasok

Sebagian pemasok lokal masih memiliki keterbatasan dalam sistem penyimpanan, distribusi, dan penanganan pascapanen sehingga berdampak pada kualitas bahan yang diterima hotel.

d. Standar Hotel Mewah yang Tinggi

Sebagai hotel bertaraf internasional, Raffles Bali memiliki standar kualitas yang tinggi terhadap bahan pangan. Tidak semua pemasok lokal mampu memenuhi spesifikasi yang diharapkan secara konsisten.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan lokal di Hotel Raffles Bali merupakan bentuk implementasi nyata konsep *sustainable hospitality* dalam operasional kuliner hotel mewah. Penerapan konsep ini dilakukan melalui penggunaan bahan pangan lokal,

bahan musiman, penerapan prinsip *green culinary*, serta sistem pengawasan mutu berbasis HACCP. Praktik tersebut tidak hanya bertujuan untuk mendukung keberlanjutan lingkungan, tetapi juga memperkuat hubungan sosial dan ekonomi dengan masyarakat lokal.

Pemanfaatan bahan lokal yang dilakukan Hotel Raffles Bali sejalan dengan konsep *sustainable menu* yang menekankan keseimbangan antara aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi. Penggunaan hasil laut dari Jimbaran, sayuran organik dari Bedugul, dan rempah-rempah khas Bali menunjukkan adanya upaya hotel dalam mengurangi ketergantungan terhadap bahan impor. Penggunaan bahan lokal juga mendukung pengurangan *carbon footprint* karena distribusi bahan baku dilakukan dalam jarak yang lebih dekat dibandingkan penggunaan bahan impor. Hal ini sesuai dengan teori keberlanjutan yang menyatakan bahwa penggunaan sumber daya lokal dapat membantu mengurangi dampak lingkungan dari aktivitas industri perhotelan. Selain berdampak pada lingkungan, pemanfaatan bahan lokal juga memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat sekitar. Berdasarkan hasil wawancara, Hotel Raffles Bali menjalin kerja sama dengan petani, nelayan, dan pemasok lokal dalam memenuhi kebutuhan bahan pangan hotel. Kerja sama tersebut menciptakan hubungan yang saling menguntungkan, di mana hotel memperoleh bahan segar berkualitas, sementara masyarakat lokal mendapatkan peluang pasar yang lebih stabil. Temuan ini mendukung penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa keterlibatan masyarakat lokal dalam rantai pasok industri perhotelan mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat dan memperkuat pembangunan pariwisata berkelanjutan. Dari aspek sosial dan budaya, penggunaan bahan lokal juga berperan dalam mempertahankan identitas kuliner Bali. Menu yang disajikan di restoran *Rumari* tidak hanya menawarkan kualitas makanan yang tinggi, tetapi juga menghadirkan pengalaman gastronomi autentik yang mencerminkan budaya lokal Bali. Penggunaan rempah-rempah tradisional dan bahan pangan khas daerah menjadi bentuk pelestarian budaya kuliner lokal dalam industri perhotelan modern. Hal ini sejalan dengan konsep *Tri Hita Karana* yang menekankan keseimbangan hubungan manusia dengan lingkungan, sesama, dan budaya lokal. Dalam penerapan operasionalnya, Hotel Raffles Bali juga mengimplementasikan prinsip *green culinary* melalui pengelolaan limbah makanan dan sistem *zero waste kitchen*. Sisa bahan makanan diupayakan untuk dimanfaatkan kembali guna mengurangi limbah dapur dan meningkatkan efisiensi penggunaan bahan pangan. Praktik ini menunjukkan bahwa keberlanjutan tidak hanya diterapkan pada tahap pengadaan bahan, tetapi juga pada proses pengolahan dan pengelolaan limbah makanan. Penerapan sistem tersebut menjadi salah satu bentuk tanggung jawab lingkungan hotel terhadap aktivitas operasional yang berkelanjutan.

Namun demikian, penelitian ini menemukan bahwa penerapan bahan lokal dalam hotel berbintang lima masih menghadapi beberapa kendala.

Kendala utama yang ditemukan adalah ketidakkonsistenan kualitas dan ketersediaan bahan baku lokal. Beberapa bahan pangan yang diterima hotel terkadang tidak memenuhi standar kualitas yang diharapkan, baik dari segi ukuran, kesegaran, maupun kebersihan produk. Kondisi tersebut berdampak pada efisiensi operasional dapur dan konsistensi kualitas menu yang harus tetap dijaga sesuai standar hotel internasional. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, Hotel Raffles Bali menerapkan sistem pengawasan mutu berbasis HACCP pada seluruh proses pengolahan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan kepada tamu. Sistem HACCP membantu hotel dalam menjaga keamanan dan kualitas pangan agar tetap sesuai dengan standar pelayanan hotel mewah. Selain itu, pihak hotel juga melakukan komunikasi dan evaluasi secara berkala dengan pemasok lokal untuk meningkatkan kualitas bahan pangan yang disuplai. Berdasarkan hasil penelitian, dapat dipahami bahwa pemanfaatan bahan lokal bukan hanya menjadi strategi operasional hotel, tetapi juga bagian dari upaya membangun citra hotel sebagai *eco-luxury hospitality*. Wisatawan modern cenderung lebih tertarik pada hotel yang menerapkan konsep keberlanjutan dan menawarkan pengalaman kuliner autentik berbasis budaya lokal. Dengan demikian, penggunaan bahan lokal memberikan nilai tambah bagi Hotel Raffles Bali dalam meningkatkan daya saing dan loyalitas tamu. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan bahan lokal dalam konsep *sustainable menu* di Hotel Raffles Bali memberikan dampak positif terhadap aspek lingkungan, ekonomi, sosial, dan budaya. Meskipun masih terdapat beberapa kendala dalam konsistensi kualitas bahan baku lokal, praktik ini tetap menjadi strategi penting dalam mendukung keberlanjutan industri perhotelan dan pengembangan pariwisata berkelanjutan di Bali.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pemanfaatan bahan lokal dalam konsep *sustainable menu* di Hotel Raffles Bali, dapat disimpulkan bahwa hotel telah menerapkan konsep keberlanjutan dalam operasional kuliner melalui penggunaan bahan pangan lokal, bahan musiman, serta penerapan prinsip *green culinary* dan sistem HACCP. Pemanfaatan bahan lokal dilakukan melalui kerja sama dengan petani, nelayan, dan pemasok lokal di Bali guna mendukung operasional hotel yang berkonsep *eco-luxury hospitality*.

Penerapan bahan lokal memberikan kontribusi positif terhadap aspek lingkungan, ekonomi, sosial, dan budaya. Dari sisi lingkungan, penggunaan bahan lokal mampu mengurangi ketergantungan terhadap bahan impor dan menekan jejak karbon akibat distribusi bahan pangan jarak jauh. Dari sisi ekonomi, kerja sama dengan pemasok lokal membantu meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar dan memperkuat hubungan antara hotel dan komunitas lokal. Sementara itu, dari aspek sosial dan budaya, penggunaan bahan lokal mampu mempertahankan identitas kuliner Bali melalui penyajian menu autentik yang mencerminkan budaya daerah.

Namun demikian, penelitian ini juga menemukan beberapa kendala dalam penerapan bahan lokal, terutama terkait ketidakkonsistenan kualitas dan ketersediaan bahan baku lokal yang belum sepenuhnya memenuhi standar hotel berbintang lima. Kendala tersebut berdampak pada efisiensi operasional dapur dan konsistensi kualitas menu yang disajikan kepada tamu. Oleh karena itu, diperlukan pengawasan mutu yang lebih optimal serta penguatan kerja sama berkelanjutan dengan pemasok lokal agar penerapan sustainable menu dapat berjalan secara maksimal.

Secara keseluruhan, pemanfaatan bahan lokal di Hotel Raffles Bali menunjukkan bahwa konsep sustainable menu dapat menjadi strategi efektif dalam mendukung keberlanjutan industri perhotelan sekaligus memperkuat citra hotel sebagai destinasi sustainable luxury hospitality yang berorientasi pada kualitas, budaya lokal, dan tanggung jawab lingkungan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan yaitu Hotel Raffles Bali diharapkan dapat meningkatkan pengawasan kualitas bahan lokal melalui evaluasi rutin terhadap pemasok serta pelatihan terkait standar kualitas dan penanganan bahan pangan, Hotel perlu memperkuat kerja sama jangka panjang dengan petani, nelayan, dan pemasok lokal guna menjaga kestabilan pasokan bahan baku serta mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat sekitar secara berkelanjutan, Penerapan konsep *green culinary* dan *zero waste kitchen* perlu terus dikembangkan melalui inovasi pengolahan bahan pangan dan pengurangan limbah makanan agar operasional hotel menjadi lebih ramah lingkungan, Pihak pemasok lokal diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk, sistem distribusi, dan penanganan pascapanen agar mampu memenuhi standar hotel berbintang internasional, Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji pengaruh penerapan sustainable menu terhadap kepuasan tamu, loyalitas pelanggan, dan citra hotel berkelanjutan pada industri perhotelan di Bali maupun daerah lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada dosen pembimbing atas bimbingan, arahan, serta masukan yang diberikan selama proses penyusunan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh dosen Program Studi atas ilmu, wawasan, dan pengalaman yang telah diberikan selama masa perkuliahan. Penulis turut mengucapkan terima kasih kepada manajemen Hotel Raffles Bali, khususnya Food and Beverage Department, Sous Chef, Demi Chef, serta seluruh staf dapur atas izin, bantuan, dan dukungan selama proses pengumpulan data. Selain itu, penulis menyampaikan apresiasi kepada semua pihak yang telah memberikan doa, dukungan, dan motivasi sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- Aliansyah, H., & Hermawan, W. (2019). Peran sektor pariwisata pada pertumbuhan ekonomi Kabupaten/Kota di Jawa Barat. *Bina Ekonomi*, 23(1), 39–55.
- Arisandi, K. D., Trianasari, T., & Parma, P. G. (2019b). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22089>
- Dewi, N. P. R. S. (2024). *IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG GREEN RESTAURANT PADA GONG*.
- Indriani, D. (2022). *Implementasi Green Practice Terhadap Kepuasan Tamu di Le Grande Bali Uluwatu*. 77.
- Iskandar, Y. A., Vikaliana, R., Irawan, A., Putri, N. A., Tansy, A. F., Zola, A. R., & Rahmaputra, R. A. (2025). Rantai Pasok Hijau dan Halal sebagai Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Desa Wisata Alamendah. *IKRA-ITH ABDIMAS*, 9(3), 165–173.
- LP Sukawati, NMA Widiastini, P. R. (2020). *Jurnal Kualitas Makanan*. 2(1).
- MAGDALENA, C. A. (2023b). *PENERAPAN GREEN PRACTICE DALAM UPAYA MENDUKUNG SUSTAINABLE TOURISM DI BAMBOO CHIC RESTAURANT LE MERIDIEN BALI JIMBARAN HOTEL AND RESORT CHRISTINE*. 2(4), 31–41.
- Mertasih, K. L., Rahmawati, P. I., & Trianasari. (2025a). Strategi Peningkatan Kinerja Operasional Bagian F&B Product di The Oberoi Beach Resort Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 8(1), 56–62. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v8i1.95747>
- Ni Putu Risma Sinta Dewi. (2024). *IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG GREEN RESTAURANT PADA GONG JATILUWIH RESTAURANT & LOUNGE Ni. Penerapan Reduce, Reuse, Recycle Dalam Mendukung Green Hotel Pada Housekeeping Department Di Hotel Neo Eltari Kupang*, 77.
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22080>

Rahmawati, P. I., Trianasari, N., & Martin, A. A. N. Y. (2019). *The Economic Impact of Mount Agung Eruption on Bali Tourism*. 69(Teams 2018), 98–107. <https://doi.org/10.2991/teams-18.2019.18>

Sugiyono. (2016). Analisis data kualitatif. Analisis data kualitatif. In *Analisis Data Kualitatif* (Vol. 180).

Utama, I. G. B. R. (2015). *Pengantar industri pariwisata*. Deepublish.