Journal of Innovative and Creativity
Journal Homepage: https://joecy.org/index.php/joecy
e-mail: galungwaknook@gmail.co

Faculty of Education
University of Pahlawan Tuanku Tambusai
ISSN 2775-771X (Online)
ISSN 2962-570X (Printed)
6 (2) 2026, Page: 34073-34078

Penerapan Formulasi Menu *Vegan* Berbasis Bahan Lokal sebagai Alternatif Menu Ramah Lingkungan di Hotel The Kana Kuta

Ni Komang Dita Tri Putraeni[1], Pondang Polikarpus Nainggolan[2], Ida Ayu Putu Sulastri[3]
[1, 2,3] Universitas Triatma Mulya

Corresponding Author: Ni Komang Dita Tri Putraeni, Pondang Polikarpus Nainggolan, Ida Ayu Putu Sulastri
e-mail: ditaeni24@gmail.com[1], polikarpus.nainggolan@triatmamulya.ac.id[2], dayu.sulastri@triatmamulya.ac.id[3]

Published: June 2026

ABSTRACT

This study aims to describe the application of local food ingredients in vegan menu formulation, to identify the constraints encountered, and to explain the chef's efforts to overcome them at The Kana Kuta Hotel. A descriptive qualitative method was used through observation, in-depth interviews with the Head Chef and Chef de Partie, and documentation. The findings show that the hotel adopts a farm-to-fork approach using local ingredients such as tempeh, tofu, sweet potato, young jackfruit, cassava, and moringa leaves to create five vegan dishes across the appetizer, main course, and dessert categories. The main constraints include unstable ingredient supply, technical processing challenges, kitchen staff adaptation, and limited understanding of vegan standards. The efforts undertaken cover local supplier partnerships, adaptive recipe development, staff training, attractive plating, and planned collaboration with nutritionists. The application of local-based vegan menus is proven to support green hospitality practices and sustainable tourism.

Keywords: *Local Food, Green Hospitality, Vegan Menu, Sustainable Tourism*

© The Author(s). 2026 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Atibution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0

PENDAHULUAN

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat dan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Bali sepanjang tahun 2025 tercatat sebanyak 6.948.754 kunjungan atau meningkat 9,72% dibandingkan tahun sebelumnya, dan tren peningkatan ini terus berlanjut pada awal tahun 2026 (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2026). Data tersebut menegaskan bahwa Bali masih menjadi destinasi utama wisatawan mancanegara di Indonesia. Hotel di kawasan strategis seperti Kuta tidak hanya menyediakan akomodasi, tetapi juga menawarkan layanan makanan dan minuman (*Food and Beverage*) yang menjadi representasi kualitas pelayanan sekaligus daya tarik kuliner suatu destinasi (Putra & Arimbawa, 2022). Di tengah persaingan yang kian ketat, penyediaan makanan tidak lagi sekadar menekankan cita rasa, melainkan juga harus selaras dengan prinsip keberlanjutan dan kesehatan. Wisatawan masa kini bahkan kerap memasukkan faktor keberlanjutan ketika memilih makanan dan minuman selama bepergian (UNWTO, 2023). Salah satu tren global yang berkembang pesat adalah pola makan *vegan* dan *vegetarian* yang kini menjadi gaya hidup berorientasi kesehatan, etika, serta pelestarian lingkungan (Janssen et al., 2016). Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap dampak negatif konsumsi produk hewani turut mendorong pergeseran ke arah pola makan nabati (The Vegan Society, 2021).

Namun, penerapan menu *vegan* di banyak hotel masih menghadapi tantangan. Sebagian besar menu *vegan* yang ditawarkan bergantung pada bahan impor seperti *quinoa*, *kale*, atau *almond milk* yang berharga tinggi dan ketersediaannya terbatas secara lokal (Sunardi & Marlina, 2021). Ketergantungan

pada bahan impor tidak hanya menurunkan efisiensi biaya, tetapi juga berpotensi melemahkan aspek keberlanjutan yang justru menjadi nilai utama dari konsep *vegan* itu sendiri. Padahal, pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tempe, tahu, singkong, ubi jalar, kelapa, daun kelor, dan beragam rempah khas Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Sayangnya, penelitian mengenai formulasi menu *vegan* berbasis bahan lokal di sektor perhotelan Indonesia masih sangat terbatas, padahal pendekatan ini berpeluang menciptakan menu yang ramah lingkungan, ekonomis, dan memperkuat karakter kuliner nasional.

Bali dan Indonesia secara umum memiliki kekayaan bahan pangan lokal yang besar dan beragam, mulai dari umbi-umbian, kacang-kacangan, sayuran tropis, hingga rempah-rempah yang tumbuh subur di berbagai daerah. Potensi ini seharusnya menjadi modal utama dalam pengembangan menu hotel, termasuk menu *vegan*. Pada kenyataannya, pemanfaatan bahan pangan lokal dalam menu standar hotel masih terbatas akibat tingginya biaya logistik distribusi, besarnya emisi karbon dari rantai distribusi bahan impor yang panjang, serta belum optimalnya dukungan terhadap petani dan pelaku UMKM lokal. Ketergantungan pada bahan impor juga berdampak pada lemahnya kedaulatan pangan, yakni kondisi ketika ketersediaan dan pengelolaan pangan tidak lagi bertumpu pada sumber daya dalam negeri. Dengan mengutamakan bahan pangan lokal, hotel tidak hanya dapat menekan biaya operasional, tetapi juga turut berkontribusi pada pengurangan emisi karbon serta penguatan ekonomi masyarakat sekitar.

Hotel The Kana Kuta sebagai salah satu hotel di kawasan pariwisata strategis Bali memiliki peluang besar untuk menerapkan inovasi tersebut. Segmentasi pasarnya yang melayani wisatawan domestik maupun mancanegara menjadikannya lokasi ideal bagi penerapan konsep *green hospitality*. Melalui pengembangan menu *vegan* berbasis bahan lokal, hotel dapat meningkatkan nilai pengalaman kuliner sekaligus memperkuat citra sebagai pelaku industri yang berkomitmen terhadap keberlanjutan (Yuliana & Kartikasari, 2023).

Dengan demikian, formulasi menu *vegan* berbasis bahan lokal menjadi langkah strategis dalam mendukung praktik kuliner berkelanjutan di industri perhotelan. Pendekatan ini tidak hanya sejalan dengan tren global, tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan petani lokal serta pengurangan jejak karbon melalui pemanfaatan bahan yang mudah diperoleh di dalam negeri. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan penerapan bahan pangan lokal pada formulasi menu *vegan*, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta mendeskripsikan upaya *chef* dalam mengatasi kendala penerapan bahan pangan lokal pada menu *vegan* di Hotel The Kana Kuta. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi akademis di bidang manajemen *food and beverage* sekaligus menjadi dasar penerapan konsep *green culinary* di lingkungan Hotel The Kana Kuta dan industri perhotelan Indonesia secara lebih luas.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang bertujuan menggambarkan secara mendalam fenomena penerapan menu *vegan* berbasis bahan lokal di lapangan (Moleong, 2021). Penelitian dilaksanakan di Hotel The Kana Kuta yang berlokasi di Jalan Setiabudi Nomor 8, Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Subjek penelitian ditentukan secara *purposive*, yaitu informan yang memiliki peran langsung dalam formulasi menu pada divisi *Food and Beverage*, terdiri atas *Head Chef* dan *Chef de Partie*, serta sejumlah tamu hotel untuk memperoleh perspektif konsumen. Instrumen yang digunakan berupa pedoman observasi dan pedoman wawancara terstruktur dengan parameter rasa, aroma, tekstur, dan tampilan sajian, yang dilengkapi alat dokumentasi untuk merekam kegiatan operasional dapur.

Prosedur penelitian diawali dengan observasi langsung terhadap proses pemilihan bahan pangan lokal, pengolahan, dan penyajian menu *vegan*, dilanjutkan dengan wawancara mendalam kepada informan kunci, kemudian diperkuat melalui studi dokumentasi berupa profil hotel, daftar menu, dan kebijakan *green hospitality*. Data yang dikumpulkan terdiri atas data primer hasil observasi dan wawancara serta data sekunder dari literatur dan dokumen hotel. Untuk menjamin keabsahan data, dilakukan triangulasi sumber dan teknik sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan dapat dipertanggungjawabkan (Sugiyono, 2022). Data selanjutnya dianalisis secara kualitatif melalui tahapan

reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan untuk menjawab ketiga rumusan masalah penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Keselarasan Penerapan Menu *Vegan* Berbasis Bahan Lokal dengan Kerangka *Triple Bottom Line*

Dimensi *Triple Bottom Line*	Aspek	Wujud Penerapan di Hotel The Kana Kuta
Planet	Tanggung jawab lingkungan	Penggunaan bahan lokal melalui pendekatan *farm-to-fork* menekan emisi karbon dari rantai distribusi bahan impor yang panjang.
People	Tanggung jawab sosial	Kemitraan dengan petani dan pemasok di Badung dan Gianyar memperkuat ekonomi masyarakat sekitar serta mendukung UMKM lokal.
Profit	Kesinambungan ekonomi	Substitusi bahan impor dengan bahan lokal yang lebih terjangkau menekan biaya operasional dapur tanpa mengurangi kualitas menu.

Sumber: Hasil analisis data penelitian, 2025

Kendala dalam Penerapan Formulasi Bahan Pangan Lokal pada Menu *Vegan*

Berdasarkan hasil wawancara, terdapat empat kendala utama yang dihadapi tim dapur Hotel The Kana Kuta dalam menerapkan menu *vegan* berbasis bahan lokal. Pertama, ketersediaan bahan baku yang tidak menentu karena beberapa bahan lokal seperti daun kelor, nangka muda, dan ubi jalar ungu bersifat musiman dengan kualitas pasokan yang tidak selalu seragam. Kedua, tantangan teknis dalam pengolahan, di mana tempe dan tahu memerlukan proses *marinating* yang tepat, singkong yang berkadar air tinggi membutuhkan penanganan khusus, dan peralatan dapur perlu dipisahkan dari bahan hewani agar menu benar-benar memenuhi standar *vegan*. Ketiga, adaptasi kemampuan staf dapur yang sebelumnya lebih terbiasa mengolah masakan berbasis daging sehingga membutuhkan perubahan cara memasak dan pemahaman gizi nabati. Keempat, kurangnya pemahaman sebagian staf mengenai standar menu *vegan*, termasuk keharusan menghindari madu, gelatin, dan turunan susu, yang berisiko menimbulkan kesalahan penyajian. Rincian keempat kendala tersebut diringkas pada Tabel 3.

Tabel 2. Kendala dalam Penerapan Menu *Vegan* Berbasis Bahan Lokal

No.	Kendala	Deskripsi
1.	Ketersediaan bahan baku tidak menentu	Bahan lokal seperti daun kelor, nangka muda, dan ubi jalar ungu bersifat musiman dengan kualitas pasokan yang tidak selalu seragam.
2.	Tantangan teknis pengolahan	Tempe dan tahu memerlukan proses *marinating* yang tepat, singkong berkadar air tinggi butuh penanganan khusus, dan alat dapur harus dipisahkan dari bahan hewani.
3.	Adaptasi kemampuan staf dapur	Staf yang terbiasa mengolah masakan berbasis daging perlu menyesuaikan cara memasak dan pemahaman gizi berbasis nabati.
4.	Keterbatasan pemahaman standar *vegan*	Sebagian staf belum memahami keharusan menghindari madu, gelatin, dan turunan susu sehingga berisiko menimbulkan kesalahan penyajian.

Sumber: Data primer hasil wawancara, 2025

Kendala-kendala tersebut mencerminkan tantangan umum dalam penerapan praktik pangan berkelanjutan di hotel. Fluktuasi pasokan dan ketidakseragaman kualitas bahan berkaitan dengan lemahnya infrastruktur rantai pasok pangan di tingkat regional (Sunardi & Marlina, 2021). Keterbatasan kapasitas sumber daya manusia juga merupakan salah satu hambatan utama penerapan *green food service* pada hotel skala menengah (Misik, 2025). Selain itu, ketidakpahaman terhadap standar *vegan* yang mengharuskan penghapusan total seluruh produk hewani beserta turunannya dapat merugikan reputasi hotel apabila tidak segera diatasi (BDA, 2024).

Upaya *Chef* dalam Mengatasi Kendala

Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, tim dapur Hotel The Kana Kuta menempuh lima langkah konkret. Pertama, menjalin kemitraan jangka panjang dengan petani dan pemasok di wilayah Badung dan Gianyar melalui pemesanan terjadwal serta penyimpanan stok cadangan untuk bahan tahan lama seperti tempe kering dan rempah. Kedua, mengembangkan resep adaptif yang memungkinkan penggantian bahan tanpa mengubah rasa dan tampilan hidangan secara signifikan, misalnya mengganti nangka muda dengan labu siam atau pisang kepok muda. Ketiga, menyelenggarakan pelatihan internal secara berkala mengenai teknik memasak *vegan*, standar penyajian, pengetahuan gizi nabati, serta pencegahan kontaminasi silang. Keempat, menerapkan teknik penyajian visual yang menarik (*creative plating*) dengan memanfaatkan warna alami bahan lokal seperti ungu ubi jalar, hijau daun kelor, dan kuning kunyit. Kelima, merencanakan kolaborasi dengan ahli gizi untuk memastikan setiap menu *vegan* memenuhi standar kebutuhan nutrisi yang optimal. Ringkasan kelima upaya tersebut disajikan pada Tabel 4.

Tabel 3. Upaya *Chef* dalam Mengatasi Kendala Penerapan Menu *Vegan*

No.	Upaya	Penjelasan
1.	Kemitraan dengan pemasok lokal	Menjalin kerja sama jangka panjang dengan petani di Badung dan Gianyar melalui pemesanan terjadwal serta penyimpanan stok cadangan untuk bahan tahan lama.
2.	Pengembangan resep adaptif	Menyusun resep yang memungkinkan penggantian bahan tanpa mengubah rasa dan tampilan, misalnya nangka muda diganti labu siam atau pisang kepok muda.
3.	Pelatihan rutin staf dapur	Mengadakan pelatihan internal berkala tentang teknik memasak *vegan*, standar penyajian, gizi nabati, dan pencegahan kontaminasi silang.
4.	Penyajian visual menarik (*creative plating*)	Memanfaatkan warna alami bahan lokal seperti ungu ubi jalar, hijau daun kelor, dan kuning kunyit agar hidangan tampil menarik.
5.	Rencana kolaborasi dengan ahli gizi	Merencanakan kerja sama dengan ahli gizi untuk memastikan setiap menu memenuhi standar kebutuhan nutrisi yang optimal.

Sumber: Data primer hasil wawancara, 2025

Langkah-langkah tersebut menunjukkan pendekatan yang terencana dan berorientasi keberlanjutan. Kemitraan dengan pemasok lokal memperkuat pilar sosial dalam kerangka *Triple Bottom Line* sekaligus menjamin ketersediaan bahan yang lebih stabil (Elkington, 1997). Pengembangan resep adaptif mencerminkan prinsip *green culinary* yang mengutamakan kreativitas dalam memanfaatkan bahan yang tersedia (All4Chefs, 2024). Pelatihan rutin staf dapur pun menjadi investasi penting agar kualitas menu *vegan* dapat dipertahankan secara konsisten (Dewi et al., 2025). Secara keseluruhan, upaya ini menegaskan bahwa penerapan menu *vegan* berbasis bahan lokal di Hotel The Kana Kuta bukan sekadar mengikuti tren, melainkan bagian dari strategi *green hospitality* jangka panjang (Misik, 2025).

PEMBAHASAN

Penerapan Bahan Lokal dalam Formulasi Menu *Vegan*

Penerapan bahan pangan lokal di Hotel The Kana Kuta sesuai dengan konsep pariwisata berkelanjutan (UNWTO, 2023), yang menekankan pentingnya menjaga kelestarian lingkungan dalam setiap aspek operasional hotel termasuk layanan makanan. Penggunaan tempe, tahu, ubi jalar, dan rempah lokal merupakan wujud nyata pendekatan *farm-to-fork* yang menjadi inti gastronomi berkelanjutan (All4Chefs, 2024).

Temuan ini juga sesuai dengan kerangka Triple Bottom Line (Elkington, 1997). Dari sisi lingkungan (planet), bahan lokal mengurangi emisi karbon dari rantai distribusi. Dari sisi sosial (people), kemitraan dengan petani lokal memperkuat ekonomi masyarakat sekitar. Dari sisi ekonomi (profit), penggantian bahan impor dengan bahan lokal menekan biaya operasional dapur.

Selain itu, penerapan ini sesuai dengan indikator Green Food Service (MDPI, 2026), khususnya pada aspek penggunaan bahan lokal dan organik serta penyusunan menu yang meminimalkan jejak karbon.

Kendala dalam Penerapan

Kendala yang ditemukan mencerminkan tantangan yang umum dijumpai dalam penerapan praktik pangan berkelanjutan di hotel. Masalah fluktuasi pasokan dan ketidakseragaman kualitas bahan lokal berkaitan dengan lemahnya infrastruktur rantai pasok pangan di tingkat regional (Sunardi dan Marlina, 2021). Keterbatasan kemampuan staf dalam mengolah menu vegan juga menjadi hambatan yang umum. Misik (2025) mencatat bahwa rendahnya kapasitas sumber daya manusia adalah salah satu tantangan utama penerapan green food service di hotel skala menengah.Kurangnya pemahaman tentang standar vegan juga perlu segera diatasi. Menurut British Dietetic Association (BDA, 2024), menu vegan mengharuskan penghapusan total semua produk hewani termasuk turunannya. Ketidakpahaman terhadap standar ini dapat merugikan reputasi hotel.

Upaya Chef dalam Mengatasi Kendala

Langkah-langkah yang diambil tim dapur Hotel The Kana Kuta menunjukkan pendekatan yang terencana dan berorientasi keberlanjutan. Kemitraan dengan pemasok lokal memperkuat pilar sosial dalam kerangka Triple Bottom Line sekaligus menjamin ketersediaan bahan secara lebih stabil. Pengembangan resep adaptif mencerminkan prinsip green culinary (All4Chefs, 2024) yang mengutamakan kreativitas dalam memanfaatkan bahan yang tersedia. Pelatihan rutin staf dapur pun merupakan investasi penting agar kualitas menu vegan dapat dipertahankan secara konsisten (Dewi et al., 2025). Secara keseluruhan, upaya-upaya ini menunjukkan bahwa penerapan menu vegan berbasis bahan lokal di Hotel The Kana Kuta bukan sekadar mengikuti tren, melainkan bagian dari strategi keberlanjutan jangka panjang yang sejalan dengan nilai-nilai green hospitality.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa Hotel The Kana Kuta telah menerapkan bahan pangan lokal dalam formulasi menu *vegan* melalui pendekatan *farm-to-fork* dengan memanfaatkan tempe, tahu, ubi jalar, nangka muda, singkong, bayam, daun kelor, dan rempah khas Bali sehingga menghasilkan lima menu pada kategori *appetizer*, *main course*, dan *dessert* yang sejalan dengan konsep pariwisata berkelanjutan serta kerangka *Triple Bottom Line*; dalam penerapannya hotel menghadapi empat kendala utama berupa ketidakpastian ketersediaan bahan musiman, tantangan teknis pengolahan bahan nabati, adaptasi kemampuan staf dapur, dan keterbatasan pemahaman standar *vegan*; dan untuk mengatasinya tim dapur menempuh lima upaya strategis, yaitu menjalin kemitraan dengan pemasok lokal, mengembangkan resep adaptif, menyelenggarakan pelatihan staf secara berkala, menerapkan penyajian visual yang menarik, serta merencanakan kolaborasi dengan ahli gizi, sehingga penerapan menu *vegan* berbasis bahan lokal terbukti menjadi strategi efektif yang mendukung praktik *green hospitality* dan keberlanjutan operasional hotel.

REFERENSI

All4Chefs. (2024). *Green culinary: Sustainable gastronomy and the farm-to-fork approach*. All4Chefs.

Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2026). *Statistik pariwisata Provinsi Bali 2025*. BPS Provinsi Bali.

British Dietetic Association (BDA). (2024). *Plant-based diet: Vegetarian, vegan, and the difference explained*. BDA.

Dewi, I. H. P., Sutiadiningsih, & Salsabilla, A. M. (2025). Model menu engineering inklusif: Kajian profitabilitas terhadap menu ramah *vegetarian* dan *vegan* di hotel berbintang. *Indo-MathEdu Intellectuals Journal, 6*(5), 8364–8372. https://doi.org/10.54373/imeij.v6i5.4055

Elkington, J. (1997). *Cannibals with forks: The triple bottom line of 21st century business*. Capstone Publishing.

Janssen, M., Busch, C., Rödiger, M., & Hamm, U. (2016). Motives of consumers following a *vegan* diet and their attitudes towards animal agriculture. *Appetite, 105*, 643–651.

Misik, M. (2025). Sustainable food practices in the hospitality industry: Opportunities and challenges. *International Journal of Hospitality Management, 104*, 103115. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2025.103115

Moleong, L. J. (2021). *Metodologi penelitian kualitatif*. Remaja Rosdakarya.

Putra, I. M. P. A., & Arimbawa, K. G. P. (2022). Analisis peran inovasi menu terhadap kepuasan pelanggan di restoran hotel berbintang di Bali. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata, 11*(2), 134–145.

Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Sunardi, R., & Marlina, D. (2021). Analisis strategi hotel dalam menerapkan konsep green hotel pada penyediaan menu. *Jurnal Manajemen Perhotelan, 9*(2), 45–56.

The Vegan Society. (2021). *Veganism in the hospitality industry: An overview*. The Vegan Society.

Yuliana, E., & Kartikasari, D. (2023). Implementasi *green hospitality* di industri perhotelan: Studi kasus hotel di Bali. *Jurnal Pariwisata dan Ekowisata, 5*(1), 78–90.