

KUESIONER PENELITIAN

Daftar pertanyaan berikut ini terdiri dari tipe isian dan tipe pilihan. Pada tipe isian, isilah pada tempat yang telah disediakan. Sedangkan pada tipe pilihan, berilah tanda **✓** pada salah satu jawaban sesuai kondisi bapak/ibu.

A. Pertanyaan Umum

1. Nama (boleh tidak diisi) :

2. Nama Restoran :

3. Umur : Tahun

4. Jenis Kelamin :

€ Laki – Laki

€ Perempuan

5. Bidang :

€ Finance

€ Operasional

€ Marketing

€ SDM

€ Lainnya.....

6. Pendidikan :

€ SMA

€ S1

€ Diploma

€ S2

Stempel restoran atau tanda tangan :

(Nama Terang)

Pertanyaan Khusus

Bapak/Ibu dimohon memberikan tanda silang (X) untuk tanggapan atas pertanyaan – pertanyaan dibawah ini

Keterangan :

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

N = Netral

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

1. Pertanyaan untuk Green Capability Restoran

NO	Keterangan	STS	TS	N	S	SS
1.	Restoran tempat saya bekerja menyediakan informasi bagi konsumen mengenai produk yang ramah lingkungan					
2.	Dalam proses menuju <i>green capability restaurant</i> , restoran tempat saya berkerja telah mengadakan seminar untuk suplier nya					
3.	Dalam proses menuju <i>green capability restaurant</i> , restoran tempat saya berkerja telah memilih supplier yang memiliki program ramah lingkungan					
4.	Dalam proses menuju <i>green capability restaurant</i> , restoran tempat saya berkerja telah mengajak supplier dalam industri yang sama untuk berbagi masalah lingkungan					

5.	Dalam proses menuju <i>green capability restaurant</i> , restoran tempat saya berkerja telah menginformasikan supplier untuk mengambil aksi ramah lingkungan					
6.	Dalam proses menuju <i>green capability restaurant</i> , restoran tempat saya berkerja telah menekan supplier untuk melakukan aksi ramah lingkungan					
7.	Dalam proses menuju <i>green capability restaurant</i> , restoran tempat saya berkerja telah memilih suplier berdasarkan kriteria lingkungan					
8.	Dalam proses menuju <i>green capability restaurant</i> , restoran tempat saya berkerja telah mengatur dana untuk membantu suplier dalam membeli perlengkapan untuk anti polusi dan daur ulang limbah					
9.	Dalam proses menuju <i>green capability restaurant</i> , restoran tempat saya berkerja telah menggunakan auditor untuk meningkatkan kinerja lingkungan supliernya					

2. Pertanyaan untuk *Corporate Environment Policy*

NO	Keterangan	STS	TS	N	S	SS
1.	Restoran tempat saya bekerja mengurangi penggunaan					

	produk pembersih yang dapat membayakan lingkungan					
2.	Restoran tempat saya berkerja terlibat aktif dalam kegiatan perlindungan lingkungan untuk meningkatkan dukungan publik dalam hal produksi yang bersih dan menghasilkan limbah yang ramah lingkungan.					

3. Pertanyaan untuk *Packaging Waste*

NO	Keterangan	STS	TS	N	S	SS
1	Restoran tempat saya bekerja membeli produk-produk bahan baku yang ramah lingkungan					
2	Restoran tempat saya bekerja telah mengambil aksi lingkungan dengan cara menggunakan bahan baku material yang ramah lingkungan					
3	Restoran tempat saya bekerja telah telah mengambil aksi lingkungan dengan mengimplementasi perbaikan kemasan dan menghasilkan limbah kemasan yang ramah lingkungan					
4	Restoran tempat saya bekerja telah mengambil aksi lingkungan dengan melakukan daur ulang kemasan					
5	Restoran tempat saya bekerja telah mengambil aksi lingkungan dengan memiliki <i>eco labelling</i>					

4. Pertanyaan untuk Pengetahuan Lingkungan

NO	Keterangan	STS	TS	N	S	SS
1	Saya mengetahui istilah dan symbol produk ramah lingkungan					
2	Saya mengetahui untuk memilih produk yang mengurangi sampah					
3	Saya kesulitan untuk mencari tahu produk ramah lingkungan					
4	Saya mengetahui isu – isu lingkungan					
5	Saya mengetahui bagaimana cara mendaur ulang					

5. Pertanyaan untuk *Economic Transport*

NO	Keterangan	STS	TS	N	S	SS
1	Restoran tempat saya bekerja mengimplementasikan transportasi yang ramah lingkungan					
2	Restoran tempat saya bekerja melakukan upaya meminimalisasi untuk menggunakan transport					
3	Restoran tempat saya bekerja melakukan Delivery order secara optimal sehingga tidak banyak mencemari lingkungan					

6. Pertanyaan untuk *Product Recycling*

NO	Keterangan	STS	TS	N	S	SS
1	Restoran tempat saya bekerja mengimplementasikan pengumpulan khusus dari sisa limbah padat					
2	Restoran tempat saya bekerja melakukan upaya untuk optimalisasi proses untuk mengurangi limbah padat					
3	Restoran tempat saya bekerja melakukan upaya untuk optimalisasi proses untuk mengurangi limbah cair					
4	Restoran tempat saya bekerja melakukan upaya untuk optimalisasi proses untuk mengurangi limbah udara					
5	Restoran tempat saya bekerja melakukan upaya untuk menggunakan teknologi yang hemat energi dalam proses produksi					
6	Restoran tempat saya bekerja melakukan upaya untuk daur ulang bahan baku secara internal					

7. Pertanyaan untuk *Environmental Performance*

NO	Keterangan	STS	TS	N	S	SS
1	Restoran tempat saya bekerja mengimplementasikan praktek penghematan energi					
2	Restoran tempat saya bekerja mengimplementasikan praktek penghematan air					

3	Restoran tempat saya berkerja terlibat aktif dalam kegiatan perlindungan lingkungan untuk mengurangi total biaya operasional					
4	Restoran tempat saya berkerja terlibat aktif dalam kegiatan perlindungan lingkungan untuk mengurangi penggunaan air dan konsumsi listrik					
5	Restoran tempat saya berkerja terlibat aktif dalam kegiatan perlindungan lingkungan untuk mengurangi risiko kecelakaan kerja dan tindakan hukum					

8. Pertanyaan untuk *Economic Performance*

NO	Keterangan	STS	TS	N	S	SS
1	Penjualan restoran tempat saya bekerja meningkat dalam dua tahun terakhir					
2	Laba restoran tempat saya bekerja meningkat selama dua tahun terakhir					
3	Pangsa pasar restoran tempat saya bekerja meningkat dalam dua tahun terakhir					



LAMPIRAN GAMBAR

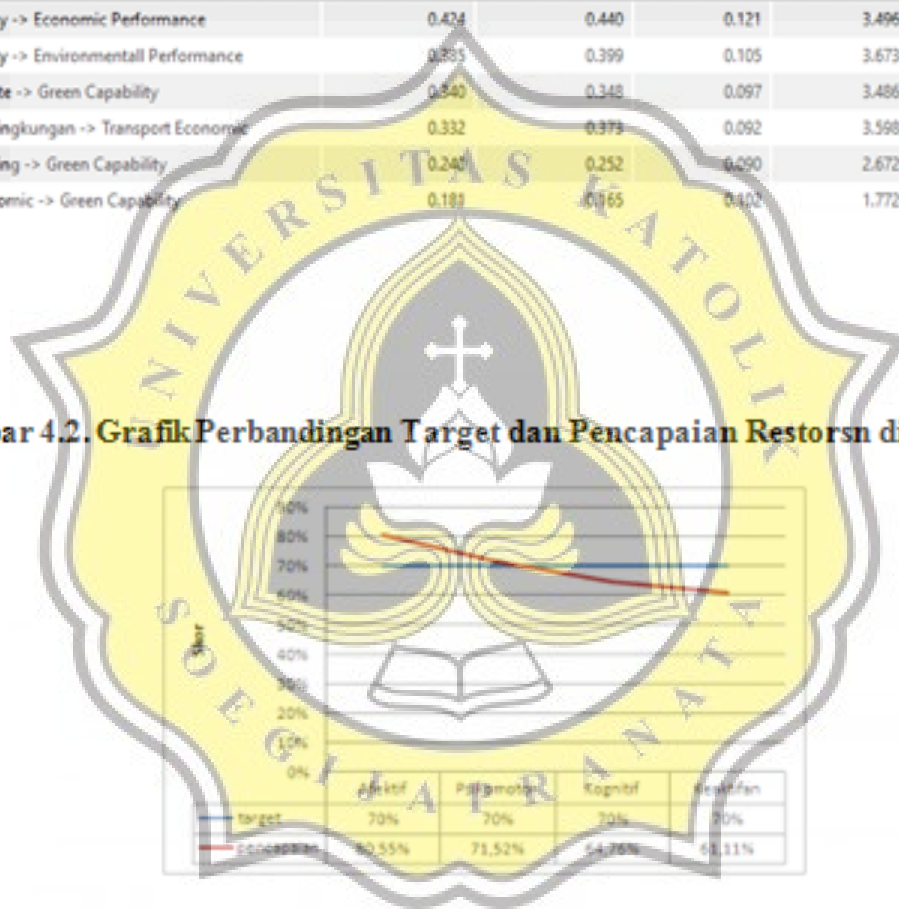
Tabel 4.16. Hasil Uji Hipotesis

Path Coefficients

Mean, STDEV, T-Values, P-Values
 Confidence Intervals
 Confidence Intervals Bias Corrected
 Samples
 Copy to Clipboard:

	Original Sample ...	Sample Mean (M)	Standard Devia...	T Statistics (JO...	P Values
Corporate Environment Policy -> Green Capability	0.073	0.087	0.087	0.837	0.403
Green Capability -> Economic Performance	0.424	0.440	0.121	3.496	0.001
Green Capability -> Environmental Performance	0.385	0.399	0.105	3.673	0.000
Packaging Waste -> Green Capability	0.840	0.348	0.097	3.486	0.001
Pengetahuan Lingkungan -> Transport Economic	0.332	0.379	0.092	3.598	0.000
Product Recycling -> Green Capability	0.240	0.252	0.090	2.672	0.008
Transport Economic -> Green Capability	0.181	0.165	0.102	1.772	0.077

Gambar 4.2. Grafik Perbandingan Target dan Pencapaian Restorsn di Semarang



Sumber: www.kompasiana.com



LAMPIRAN TABEL

Tabel 4.1. Sebaran Resto Sebagai Sampel

NO	NAMA RESTORAN	KUESIONER YANG KEMBALI DAN DIOLAH
1.	Kira-Kira Resto	1
2.	Nobels Coffee & Eatery	1
3.	Happy Resto	1
4.	Nyoto Roso	1
5.	Anak Panah	1
6.	Mr. K Cafe	1
7.	Javara Culture	1
8.	Suka Jaya Kota Lama	1
9.	Filosofi Kopi	1
10.	Tekodeko	1
11.	Covare Coffee	1
12.	Padang Meriah	1
13.	Waroeng Kaligarong	1
14.	Sinar Pagi	1
15.	Jade	1
16.	Spiegel	1
17.	Rodjo	1
18.	Selera Bintaro	1
19.	Rosti Resto & Cafe	1
20.	Citra Bundo	1

21.	Pempek Ny. Kamto	1
22.	Mbok Berek Djago	1
23.	Mbok Dhe	1
24.	Sate Kambing 29	1
25.	Kedai Kopi Kulo	1
26.	Antara Kata	1
27.	Hero Coffee	1
28.	RM Padang simpang raya	1
29.	RM Padang Sederhana	1
30.	Istaran Restoran	1
31.	Coloniale restaurant	1
32.	Restoran Pringgading	1
33.	Indah Sari Resto	1
34.	Tratoria	1
35.	Ayam bakar primarasa	1
36.	Lombok Idjo	1
37.	Sendok Bebek	1
38.	Istana Mie	1
39.	Selera Rasa	1
40.	Resto Selasih	1
41.	Nglaras Roso	1
42.	D'cost	1
43.	Nasi kulit takis	1

44.	Pring sewu	1
45.	Kedai Beringin	1
46.	Toko Oen	1
47.	Giggle Box	1
48.	Cimory On the Valley	1
49.	Shabu Auce	1
50.	Black Canyon Coffee	1
51.	Cowek Ireng	1
52.	Mr. Pancake	1
53.	Djatelegi Terrace and Resto	1
54.	E Plaza Lounge Resto	1
55.	Gang Gang Sulai Korean Barbeque	1
56.	Delman Resto	1
57.	Godong Salam Seafood	1
58.	S2 Restaurant	1
59.	Shabu Zen	1
60.	X.O Suki & Cuisine Restaurant	1
61.	Seoul Palace Korean Restaurant	1
62.	Ikan Bakar & Seafood Gama	1
63.	The Hills Dining Restaurant	1
64.	Mang Engking Gubug Makan	1
65.	The Blue Lotus Coffee House	1
66.	Rocket Fried Chicken	1

67.	Sim Six Resto Garden	1
68.	Selera Indonesia Restaurant	1
69.	Pesta Keboen Resto	1
70.	Pizza Hut	1
TOTAL :		70

Tabel 4.2
Gambaran Umum Responden

JenisKelamin	Jumlah Responden	Persentase
Wanita	45 orang	64.3%
Pria	25 orang	35.7%
Usia	Maksimal	Minimal
	53 tahun	20 tahun
Pendidikan	Jumlah Responden	Persentase
SMA	14 orang	20%
Diploma	9 orang	12.9%
S1	43 orang	61.4%
S2	4 orang	5.7%

Tabel 4.3.

Hasil Pengujian *Green Capability Restoran*

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
GC1	0.484	0,220	Valid
GC2	0.596	0,220	Valid
GC3	0.669	0,220	Valid
GC4	0.694	0,220	Valid

GC5	0.678	0,220	Valid
GC6	0.759	0,220	Valid
GC7	0.744	0,220	Valid
GC8	0.697	0,220	Valid
GC9	0.667	0,220	Valid

Tabel 4.4.

Hasil Pengujian *Corporate Environment Policy*

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
CEP1	0.624	0,220	Valid
CEP2	0.624	0,220	Valid

Tabel 4.5.

Hasil Pengujian *Packaging Waste*

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
PW1	0.471	0,220	Valid
PW2	0.630	0,220	Valid
PW3	0.602	0,220	Valid
PW4	0.507	0,220	Valid
PW5	0.283	0,220	Valid

Tabel 4.6.

Hasil Pengujian *Pengetahuan Lingkungan*

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
PL1	0.556	0,220	Valid
PL2	0.632	0,220	Valid
PL3	0.572	0,220	Valid
PL4	0.669	0,220	Valid
PL5	0.529	0,220	Valid

Tabel 4.7.

Hasil Pengujian *Economic Transport*

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
ET1	0.654	0,220	Valid
ET2	0.731	0,220	Valid
ET3	0.606	0,220	Valid

Tabel 4.8.

Hasil Pengujian *Product Recycling*

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
PR1	0.552	0,220	Valid
PR2	0.581	0,220	Valid
PR3	0.699	0,220	Valid
PR4	0.546	0,220	Valid
PR5	0.527	0,220	Valid
PR6	0.442	0,220	Valid

Tabel 4.9.

Hasil Pengujian *Environmental Performance*

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
EVP1	0.754	0,220	Valid
EVP2	0.862	0,220	Valid
EVP3	0.821	0,220	Valid
EVP4	0.696	0,220	Valid
EVP5	0.853	0,220	Valid

Tabel 4.10.

Hasil Pengujian *Economic Performance*

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
ECP1	0.731	0,220	Valid
ECP2	0.703	0,220	Valid
ECP3	0.625	0,220	Valid

Tabel 4.11.
Hasil Pengujian Reliabilitas Penelitian

Variabel	Alpha Cronbach	Keterangan
<i>Green Capability Restoran</i>	0.899	Reliabel
<i>Corporate Environment Policy</i>	0.758	Reliabel
<i>Packaging Waste</i>	0.732	Reliabel
Pengetahuan Lingkungan	0.804	Reliabel
<i>Economic Transport</i>	0.811	Reliabel
<i>Product Recycling</i>	0.800	Reliabel
<i>Environmental Performance</i>	0.921	Reliabel
<i>Economic Performance</i>	0.826	Reliabel

Tabel 4.12. Statistik Deskriptif Variabel

Variabel	Mean	Kisaran Teoritis	Kategori			Keterangan
			Rendah	Sedang	Tinggi	
<i>Green Capability Restoran</i>	3.5429	1-5	1,00- 2,33	2,34-3,66	3,67-5,00	Sedang
<i>Corporate Environment Policy</i>	3.9714	1-5	1,00- 2,33	2,34-3,66	3,67-5,00	Tinggi
<i>Packaging Waste</i>	3.7571	1-5	1,00- 2,33	2,34-3,66	3,67-5,00	Tinggi
Pengetahuan Lingkungan	3.6286	1-5	1,00- 2,33	2,34-3,66	3,67-5,00	Sedang
<i>Economic Transport</i>	3.8714	1-5	1,00- 2,33	2,34-3,66	3,67-5,00	Tinggi
<i>Product Recycling</i>	3.8429	1-5	1,00- 2,33	2,34-3,66	3,67-5,00	Tinggi
<i>Environmental Performance</i>	3.7286	1-5	1,00- 2,33	2,34-3,66	3,67-5,00	Tinggi
<i>Economic Performance</i>	3.7000	1-5	1,00- 2,33	2,34-3,66	3,67-5,00	Tinggi

Tabel 4.13. Compare Means

Keterangan	Green Capability	Corporate Environment Policy	Packaging Waste	Pengetahuan Lingkungan	Economic Transport	Product Recycling	Environmental Performance	Economic Performance
Pendidikan:								
Diploma	3.7778	3.8889	4.0000	3.7778	4.6667	3.7778	3.5556	3.3333
S1	3.4651	3.8837	3.6977	3.5581	3.7442	3.8372	3.6744	3.8372
S2	3.7500	4.2500	4.0000	3.7500	4.2500	4.0000	4.2500	3.7500
SMA	3.5714	4.2143	3.7143	3.7143	3.6429	3.8571	3.8571	3.5000
Total	3.5429	3.9714	3.7571	3.6286	3.8714	3.8429	3.7286	3.7000
Sig.ANOVA	0.719	0.215	0.654	0.883	0.979	0.796	0.308	0.165
Jenis Kelamin:								
Laki-laki	3.5778	3.9556	3.8000	3.6444	3.8444	3.8889	3.7778	3.75568
Perempuan	3.4800	4.0000	3.6800	3.6000	3.9200	3.7600	3.6400	3.6000
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Sig.ANOVA	0.625	0.821	0.461	0.826	0.713	0.447	0.492	0.421



9.16% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

0.1% IN QUOTES

Report #11159800

BAB I PENDAHULUAN Latar Belakang Kebutuhan manusia sangat banyak dan beragam, situasi ini mendorong manusia untuk bertindak dengan cara yang rasional. Dengan memilih suatu produk untuk memenuhi kebutuhan dengan biaya yang sekecil mungkin namun dengan nilai manfaat yang tinggi. Dikarenakan perekonomian saat ini mengalami banyak perkembangan, maka dari itu setiap perusahaan harus paham apa saja kebutuhan konsumen saat ini dan perlu mempunyai suatu cara atau strategi untuk tetap dapat memenuhi kebutuhan konsumennya, dengan memberikan pelayanan yang praktis agar perusahaan tetap unggul dan bertahan dipasar. Menurut Heyzer dan Render (2005) Masalah rantai pasokan juga harus dipertimbangkan oleh perusahaan untuk adanya sebuah kepastian bahwa rantai pasokan harus mendukung strategi perusahaannya. Supply chain management mempertimbangkan fasilitas dan semua biaya yang dibutuhkan untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen dengan biaya yang rendah namun dengan memberikan kualitas baik serta pelayanan maksimal. Suatu industri adalah sekelompok perusahaan yang terkait berdasarkan pada kegiatan bisnis utama mereka. Dalam ekonomi modern, ada puluhan klasifikasi industri, yang biasanya dikelompokkan ke dalam kategori yang lebih besar yang disebut sektor. Perusahaan individu pada umumnya