

SKRIPSI
IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
PADA *PASTRY SECTION* DI HOLIDAY INN RESORT
BARUNA BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I NYOMAN AGUS ABIDYA DARSANA

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

SKRIPSI
IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
PADA *PASTRY SECTION* DI HOLIDAY INN RESORT
BARUNA BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I NYOMAN AGUS ABIDYA DARSANA
NIM 1915834167

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

SKRIPSI
IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
PADA *PASTRY SECTION* DI HOLIDAY INN RESORT
BARUNA BALI

Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

I NYOMAN AGUS ABIDYA DARSANA
NIM 1915834167

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Skripsi ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada 24 Agustus 2023

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM
NIP. 196212311990102001



Ni Luh Eka Armoni, SE., M,Par
NIP. 196310261989102001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politenik Negeri Bali



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* PADA *PASTRY SECTION* DI HOLIDAY IIN RESORT BARUNA BALI

Yang disusun oleh **I Nyoman Agus Abidya darsana (NIM 1915834167)**
Telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan tim penguji
Pada hari Kamis tanggal 24 Agustus 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM NIP 196212311990102001	
Anggota	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par NIP 196211251990032001	
Anggota	Ni Putu Lianda Ayu Puspita, SE., M.Tr.Par. NIK 2021.11.012	

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Prof. Ni Made Eynawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Nyoman Agus Abidya Darsana

NIM : 1915834167

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis saya yang berjudul::

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA PASTRY SECTION DI
HOLIDAY INN RESORT BARUNA BALI

yang isinya merupakan hasil karya saya sendiri, sehingga bebas dari plagiarisme.
Dengan ini saya siap menanggung resiko atau sanksi apapun yang dikenakan
kepada saya sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Badung, 24 Agustus 2023



I Nyoman Agus Abidya Darsana

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan terima kasih kepada Tuhan Yang Mahakuasa atas kasih dan restu-Nya karena berkat limpahan rahmat-Nya dan kerja keras kepada penulis sehingga skripsi yang berjudul “**Implementasi Green Practice Pada Pastry Section di Holiday Inn Resort Baruna Bali**” dapat diselesaikan oleh penulis tepat waktu dan dalam keadaan sehat walafiat. Penyusunan skripsi ini adalah suatu media untuk menyalurkan ilmu pengetahuan dan minat mahasiswa dalam melaksanakan penelitian agar mampu menuntaskan pendidikan D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Mulai dari awal penyusunan skripsi ini sampai pada akhirnya dapat terselesaikan dengan baik dan lancar penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak dapat diselesaikan tanpa dukungan, bimbingan, masukan, saran dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini saya sebagai penulis ingin menyampaikan terima kasih yang mendalam kepada berbagai pihak yang dimaksud, yaitu:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan dan semangat selama penulis menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah memberikan masukan dan bimbingan yang berarti dalam penyusunan Skripsi ini.
5. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan dan bimbingan. arahan serta masukan sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan.

6. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak pengetahuan selama perkuliahan.
7. Kepada Staf Pastry, HRD manajer, Kitchen manager di Holiday Inn Resort Baruna Bali yang telah banyak memberikan informasi serta peluang dalam pengumpulan data yang dibutuhkan penulis.
8. Kedua Orang Tua Penulis, yaitu I ketut Oka Wetra dan Gusti Ayu Made Martini yang selalu memberikan motivasi sehingga penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan tepat waktu. Teman-teman yang selalu memberikan semangat serta dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Penulis mengharapkan masukan dan saran sehingga penyusunan skripsi ini bisa menjadi lebih baik lagi. Akhir kata penulis berharap agar penyusunan skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Penulis,



I Nyoman Agus Abidya Darsana

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Darsana, I Nyoman Agus Abidya. (2023). *Implementasi Green Practice pada Pastry Section di Holiday Inn Resort Baruna Bali*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Ni Nyoman Troyuni, MM dan Pembimbing II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par.

Kata kunci: *Green Practice, green action, green food, dan green donation*

Green Practice merupakan bentuk kegiatan operasional yang dilakukan di hotel dengan tujuan untuk menciptakan kegiatan hotel ramah lingkungan, yang terdiri dari green action, green food dan green donasi. Penelitian ini dilakukan pada Holiday Inn Resort Baruna Bali. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan green practices pada Food and Beverage Department di Holiday Inn Resort Baruna Bali dan untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh Holiday Inn Resort Baruna Bali dalam menerapkan green practices pada Food and Beverage Department di Holiday Inn Resort Baruna Bali. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Data dari penelitian ini diperoleh dengan cara observasi dan wawancara, wawancara dilakukan kepada narasumber yang dianggap mengetahui detail mengenai permasalahan dari penelitian. Hasil dari penelitian ini yaitu pada penerapan Green Practice dilakukan dengan menerapkan sesuai dengan langkah-langkahnya yaitu Green Action dengan pelaksanaannya yaitu menerapkan penggunaan produk ramah lingkungan, penghematan energi, dan pemilahan sampah organik dan non organik, Green Food dengan pelaksanaannya yaitu penggunaan produk lokal dan organik serta menyajikan makanan dengan produk ramah lingkungan dan Green Donation dengan pelaksanaannya yaitu mendanai dan mengikuti proyek-proyek ramah lingkungan, memberi edukasi kepada masyarakat mengenai green praktis. Dalam penelitian ini, terdapat dampak positif dari hasil penerapan Green Practice yaitu menambah rasa simpati dan edukasi sesama manusia, pemilahan sampah yang terkontrol, membantu menjaga kelestarian lingkungan, ramah lingkungan, keamanan makanan terjamin, mengurangi jumlah sampah yang menumpuk. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan maka ada beberapa saran untuk Pastry department di The Holiday Inn Resort Baruna Bali yaitu penulis menyarankan kepada pihak manajemen agar mengadakan evaluasi setiap bulannya untuk membahas perkembangan dan kualitas terkait Green Practice di Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali.

ABSTRACT

Darsana, I Nyoman Agus Abidya Darsana. (2023). The Implementation of Green Practice in the Pastry Section at Holiday Inn Resort Baruna Bali. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism of Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM and Supervisor II: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par.

Key words: Green Prattice, Green Action, Green Food, Green Donation

Green Practice is a form of operational activities carried out in hotels with the aim of creating environmentally friendly hotel activities, which consist of green actions, green food and green donations. This research was conducted at the Holiday Inn Resort Baruna Bali which is located on Jl. Wana Segara No. 33, Tuban, Kec. Kuta, Badung Regency, Bali. This research discusses the application of green practices in the Food and Beverage Department at the Holiday Inn Resort Baruna Bali. The purpose of this study is to determine the application of green practices in the Food and Beverage Department at Fox Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali and to determine the obstacles faced by Holiday Inn Resort Baruna Bali in implementing green practices in the Food and Beverage Department at Holiday Inn Baruna Resort Bali. The research method used in this study is a qualitative descriptive analysis method. The data from this study were obtained by means of observation and interviews. Interviews were conducted with informants who were considered to know the details of the research problems. The results of this study are that the implementation of Green Practice is carried out according to the steps, namely Green Action with its implementation, namely implementing the use of environmentally friendly products, energy saving, and sorting organic and non-organic waste, Green Food with its implementation, namely the use of local and organic products as well as serving food with environmentally friendly products and Green Donation with its implementation, namely funding and participating in environmentally friendly projects, educating the public about practical green. In this study, there were positive impacts from the results of implementing Green Practice, namely several positive impacts, for example, increasing sympathy and educating fellow human beings, controlled waste segregation, helping to preserve the environment, being environmentally friendly, guaranteed food safety, reducing the amount of waste that has accumulated. Based on the results of the research and discussion that has been described, several suggestions can be put forward for the Pastry department at The Holiday Inn Resort Baruna Bali, namely the author suggests to the management to conduct an evaluation every month to discuss developments and quality related to Green Practice at the Holiday Inn Resort Baruna Bali Hotel.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Ruang Lingkup dan Batasan penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Landasan Teori.....	6
2.1.2 Hotel	6
2.1.3 Jenis – Jenis Hotel	7
2.1.4 Resort.....	9
2.1.5 Food and Beverage Department	10
2.1.6 Pastry Section	12
2.1.7 Green Practice.....	13
2.2. Penelitian Sebelumnya.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1. Lokasi dan Periode Penelitian.....	22
3.2. Objek Penelitian.....	22
3.3. Identifikasi Variabel.....	23

3.4	Definisi Operasional Variabel.....	23
Table 3.1 Tabel Variable dan Indikator <i>Green Practice</i>.....		25
3.5	Jenis dan Sumber Data.....	25
3.5.1	Jenis Data.....	26
3.5.2	Sumber Data	26
3.6	Objek Penelitian.....	27
3.7	Metode Penentuan Informan.....	27
3.7.1	Observasi	27
3.7.2	Wawancara.....	28
3.7.3	Dokumentasi	28
3.7.4	Studi Pustaka.....	29
3.8	Teknik Analisis Data	29
3.8.1.	Teknik Analisis Kualitatif.....	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		32
4.1	Gambaran Umum Perusahaan Holiday Inn Resort Baruna Bali	32
4.1.2	Sejarah Singkat Holiday Inn Resort Baruna Bali	32
4.1.3	Struktur Organisasi Pastry Section Di Holiday Inn Resort Baruna Bali	34
4.1.4	Fasilitas Holiday Inn Resort baruna Bali	38
4.2	Hasil Dan Pembahasan	46
4.2.1	Implementasi <i>green practice</i> pada <i>staf pastry section</i> di Holiday Inn Resort Baruna Bali	46
4.2.2	Indekator Greem Praticce yang perlu ditingkatkan.....	61
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		63
5.1	Simpulan.....	63
5.2	Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA		66
LAMPIRAN.....		69
	Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Indikator Variabel <i>Green Practice</i>	26
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Holiday Inn Resort Baruna Bali	32
Gambar 4.2 Struktur Organisasi	35
Gambar 4.3 Superior Room	39
Gambar 4.4 Twin Superior Room	39
Gambar 4.5 Deluxe Room Garden View	40
Gambar 4.6 Deluxe Pool Garden Room.....	40
Gambar 4.7 One Bedroom Suite.....	41
Gambar 4.8 Studio Suite Garden View Room.....	42
Gambar 4.9 Bunk Bad	42
Gambar 4.10 Studio Suite Room Garden Access	43
Gambar 4.11 The Big Room Suite Pool Garden.....	43
Gambar 4.12 The Big Room Suite Ocean View.	44
Gambar 4.13 Kid Suite Room.....	45
Gambar 4.14 Lampu LED	49
Gambar 4.15 Door Closer	50
Gambar 4.16 Sabun Cuci Tangan	50
Gambar 4.17 Planetary Mixer	51
Gambar 4.18 Electric singke Double Triple Bread Deck Oven.....	53
Gambar 4.19 Mesin Dough Sheeter CM 520B	54
Gambar 4.20 Sampah Organic dan Non Organic.....	55
Gambar 4.21 Saklar Panasonic	56
Gambar 4.22 Wastafel.....	67
Gambar 4.23 Dekonata Tudung	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hotel secara umum adalah perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya bagi tamu yang datang, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu atau bisa dibilang semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum.

Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali merupakan salah satu Hotel lama yang sudah dibangun di Bali. Dalam Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali terdapat operasional yang membuat Hotel Holiday Inn tetap dapat bersaing dengan hotel baru maupun lama yaitu department *Housekeeping, FO, Engineering, Back Office dan Food & Beverage*. Setiap department sendiri mempunyai *section* yang sudah dibagi sesuai bidang bidangnya masing-masing.

Green practice adalah upaya melestarikan dan menjaga lingkungan, serta berhubungan kuat dengan tiga dimensi yang disebutkan oleh GRA yaitu: *green action, green food dan green donation* (Schubert et al., 2010). *Green practice* merupakan aksi, aktivitas, dan proses untuk melindungi lingkungan serta produk maupun layanan yang dibuat untuk meminimalisir dampak negatif suatu bisnis terhadap ekosistem (Atzori et al., 2016). *Green Practice* diimplementasikan pada semua departemen di hotel salah satunya adalah pastry section.

Pastry section adalah suatu bagian dari *food and beverage departemen* yang menangani pelayanan yang berkaitan dengan penyediaan dan penjualan makanan khususnya *dessert, cake, bread dan snack* (Fauzzia, 2021). *Pastry section* sangat terkait dengan kebersihan dan kepuasan tamu karena bertanggung jawab terhadap makanan (*dessert*), dalam pelayanannya dituntut untuk selalu sempurna terutama pada kualitas dan kebersihan produknya. Selain produk yang bersih, lingkungan pada *pastry & bakery section* juga dituntut untuk selalu bersih dan nyaman. Penerapan *green practice* merupakan salah satu upaya *pastry section* dalam menciptakan lingkungan kerja yang bersih, nyaman, dan tidak mengganggu lingkungan sekitar.

Food and Beverage Department merupakan departemen yang memiliki peran penting dalam bisnis operasional perhotelan dan bertanggung jawab dalam memenuhi segala kebutuhan tamu mengenai pelayanan makanan dan minuman (Herlina & Muliani, 2020). *Food and beverage department* terdiri dari beberapa bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. Pada *food and beverage product* terdapat *kitchen department* yang terbagi lagi menjadi beberapa *section* diantaranya adalah *main kitchen, cold kitchen, butcher* serta *pastry* (Fauzzia, 2021).

Peneliti menemukan adanya implementasi dari *green practice* yang dilakukan pada *pastry section*, seperti: penghematan energi dengan mematikan lampu dan beberapa mesin yang sudah selesai digunakan pada siang maupun malam hari. Terdapat pula tempat sampah yang terdiri dari dua jenis tempat sampah, yaitu: tempat sampah organik dan non-organik serta pengelolaan sampah. Terlepas dari

penerapan *green practice* yang telah diterapkan pada *pastry section*, adapun hal yang masih belum maksimal dilakukan dalam mendukung program ramah lingkungan seperti masih kurangnya kesadaran staff dalam membuang sampah sisa bahan makanan atau produk tidak sesuai pada tempat sampah yang sudah disediakan berdasarkan jenisnya penggolongannya. Hal tersebutlah yang membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk menganalisis implementasi *green practice* yang diterapkan oleh *pastry section* serta menganalisa keterkaitan implementasi *green practice* pada *pastry section* dalam upaya meningkatkan kepedulian lingkungan. Oleh karena itu, penulis tertarik mengangkat judul “Implementasi *Green Practice* Pada *Pastry Section* Dalam Upaya Meningkatkan Kepedulian Lingkungan Di Holiday Inn Resort Baruna Bali”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka yang menjadi bahan pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada *staf pastry section* di Holiday Inn Resort Baruna Bali?
2. Indikator *Green Practice* manakah yang perlu ditingkatkan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai melalui penelitian berdasarkan rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis implementasi *green practice* pada *pastry section* di Holiday Inn Resort Baruna Bali.
2. Untuk menganalisis indikator *green practice* yang perlu ditingkatkan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dibahas pada bagian bab 4.2.1 mengenai Implementasi Green Practice Pada Pastry Section di Holiday Inn Resort Baruna Bali dan Sub bab 4.2.2 mengenai Indikator Green Practice yang perlu ditingkatkan dapat disimpulkan bahwa :

1. Implementasi green practice pada Pastry Section di Holiday Inn Resort Baruna Bali belum diimplementasikan secara maksimal. Hal ini bisa dilihat dari indikator green practice yang ada, Pastry Section mengimplementasikan sebanyak 6 indikator yaitu efisiensi energi dan air yaitu ada beberapa wastafel yang masih menggunakan tangan manual, dan tidak semuanya berisi sabun cuci, dalam Green Food yaitu bahan-bahan yang digunakan ada beberapa yang tidak bisa digunakan, dikarenakan kadarluasa, dan sedikit menggunakan bahan-bahan local. Dalam Green Action kurangnya memanfaatkan bahan makanan ataupun bahan pembuatan yang sudah tidak layak pakai ataupun memang tidak bisa dipakai dan dimakan, bisa diberikan kepada orang yang membutuhkan di lingkungan masyarakat yang dekat dengan Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali. Dan kebersihan yang tidak di pantai saja.
2. Indikator Green Practice yang perlu ditingkatkan dalam Pastry Section dapat dikatakan bahwa ada beberapa yang perlu ditingkatkan seperti tempat cuci

tangan belum otomatis, Menggunakan bahan-bahan yang mahal untuk kualitas makanan, Menggunakan bahan-bahan yang mahal untuk kualitas makanan, padahal dengan bahan local bisa meingkatkan dan menajdikan suatu makanan khas dan unik untuk disajikan, kegiatan training staff yang perlu di tingkatkan dan di evaluasi setiap bulannya. perlu Ikut serta dalam proyek- proyek ramah lingkungan. Dengan Menyumbangkan limbah organik kepada masyarakatan yang membutuhkan seperti panti asuhan, warga yang membutuhkan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan maka dapat dikemukakan beberapa saran untuk *Pastry section* di The Holiday Inn Resort Baruna Bali yaitu:

penulis menyarankan kepada pihak manajemen agar mengadakan evaluasi setiap bulannya untuk membahas perkembangan dan kualitas terkait Green Practice pada Pastry Section di Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali. Mulai dari *Green Actio* yang melakukukan kedisiplinan staff Pastry Section dalam penggunaan benda ataupun bahan dalam pembuatan makanan, Menghemat penggunaan energi listrik dengan mengikuti aturan dari Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali khususnya pada pastry section, dan selalu menjaga kebersihan dalam lingkungan pastry section agar barang-barang pembuatan makanan bisa bersih dan jangka waktu penggunaanya bisa lebih lama. Dan pada *Green Food* mulai untuk selalu melakukan pengecekan dalam bahan-bahan pembuatan adonan untuk meminimalisir terjadinya bahan yang terlama diam dan akhirnya tidak bisa digunakan, bahan tersebut menjadi

kadarluasa, selain itu memanfaatkan bahan makanan local seperti dari buah buahan ataupun pengolahan dari bahan local hingga menjadi racikan untuk pencampuran untuk penyedap dan aroma makanan dan memanfaatkan tumbuhan dari Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali yang bisa digunakan untuk bahan makanan ataupun hiasan dalam makanan tersebut, walaupun tidak banyak tetapi bisa menghemat bahan yang di beli melalu supplier/ bahan import. *Green Donation* Dalam Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali bisa melakukan memberi edukasi kepada masyarakat mengenai green practices. Dan membuat suatu kegiatan yang bisa menguntungkan masyarakat dan Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali. Dengan mengikutsertakan masyarakat dalam pembersihan pantai yang berada di tuban. Yang nantinya akan sekaligus bisa menjadi hal positif untuk meningkatkan kualitas Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali, di kalangan tamu mancanegara.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, R. (2021). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Antasari Press*.
- Ahyar, H. dkk. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu. (Issue March).
- Anjani, D. (2022). Implementasi green practice pada food and beverage service terhadap sustainable tourism di intercontinental bali resort. *Skripsi*.
- Ardiyanto, F. B. (2012). *Peran Kerja Food and Beverage Department Dalam Meningkatkan Pelayanan Kepada Tamu Hotel Agas Internasional Solo*. Universitas Sebelas Maret.
- Asmani, J. M. (2012). *Buku Panduan Internalisasi Pendidikan Karakter di Sekolah* (Cet. Ke-3). DIVA Press.
- Astawa, I. K., Budarma, I. K., Widhari, C. I. S., & Mudana, I. G. (2021). Green Supply Chain for Better Future Hotel Business. *Proceedings of the International Conference on Applied Science and Technology on Social Science (ICAST-SS 2020)*, 544, 6–10. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.210424.002>
- Christian, G. S., Sari, J. A., & Purwanty, M. R. (2017). *Studi Analisis Peranan Butcher Terhadap Tingkat Kualitas Bahan Makanan Di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Thailand*. 13(1), 18–26.
- Deraman, F., Ismail, N., Arifin, A. I. M., & Mostafa, M. I. A. (2017). Green practices in hotel industry: factors influencing the implementation. *Journal of Tourism, Hospitality and Culinary Arts (JTHCA)*, 9(2), 305–316.
- Edikusuma, A., Ramadhani, S., & Mukmin, A. (2021). Penerapan Tema Arsitektur Bioklimatik pada Perencanaan Beach Resort di Pantai Tanjung Papuma Jember. *Tekstur (Jurnal Arsitektur)*, 2(1), 23–30. <https://doi.org/10.31284/j.tekstur.2021.v2i1.1511>
- Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/628%0Ahttps://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/download/628/423>
- Firman. (2015). Natural Setting. *The WPA Guide to 1930s Iowa*, 4, 3–25. <https://doi.org/10.2307/j.ctt20ks10f.10>
- Fitri, A. A., Rachmawati, R., & Haristianti, V. (2020). “Nature in Space” as Interior Concept for Resort Hotel in West Bandung. *Journal of Architectural Research and Design Studies*, 4(2). <https://doi.org/10.20885/jars.vol4.iss2.art8>
- Ghozali, I. (2018). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 25*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Herlina, H., & Muliani, L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(2), 74–80. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i2.842>
- Hernita Ulfatih. (2020). Implementasi Tabungan Baitullah Ib Hasanah Dan Variasi Akad Pada Pt. Bni Syariah Kantor Cabang Pekanbaru. In *Skripsi* (Issue 201310200311137).

- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3, 86–101.
- Irfianti, M. D., Khanafiyah, S., & Astuti, B. (2016). Perkembangan Karakter Peduli Lingkungan Melalui Model Experiential Learning. *UPEJ Unnes Physics Education Journal*, 5(3), 72–79. <https://doi.org/10.15294/upej.v5i3.13768>
- Irfianti, M. D., Khanafiyah, S., & Astuti, B. (2016). Perkembangan Karakter Peduli Lingkungan Melalui Model Experiential Learning. *UPEJ Unnes Physics Education Journal*, 5(3), 72–79.
- Ithof, M. (2019). Artikel peduli lingkungan. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 2(11), 0–9.
- Izzaty, R. E., Astuti, B., & Cholimah, N. (2022). 濟無No Title No Title No Title. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Bagyono. (2016). Teori dan Praktik Hotel Front Office. Bandung: Alfabeta.
- Jeklin, A. (2016). *Definisi Hotel*. July, 1–23.
- Kamajaya, I. K. R. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage department di anantara uluwatu bali resort*.
- Legrand, W., Sloan, P., & Chen, J. (2010). *Eco-advantage in the hospitality industry*.
- Mamonto, N., Sumampouw, I., & Undap, G. (2018). *IMPLEMENTASI PEMBANGUNAN INFRASTRUKTUR DESA DALAM PENGGUNAAN DANA DESA TAHUN 2017 (STUDI) DESA ONGKAW II KECAMATAN SINONSAYANG KABUPATEN MINAHASA SELATAN*. 1, 1–11.
- Mayssara A. Abo Hassanin Supervised, A. (2016). Manajemen Pemasaran. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 15–60.
- Nasution, L. M. (2017). STATISTIKA DESKRIPTIF. *Journal of the American Chemical Society*, 77(21), 5472–5476. <https://doi.org/10.1021/ja01626a006>
- Nazir, M. (2013a). *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.
- Nazir, M. (2013b). *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.
- Nugraha, D. D., Sagitarini, L. L., Agung, I. G., Krisna, M., & Sari, K. (2022). *Implementation of Green Product in Purchasing to Increase Environmental Awareness at Aston Canggu Beach Resort*. 8(2), 360–367.
- Pane, I. E. (2017). *Food and Beverage Department Berperan Penting Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel New Saphir Yogyakarta*. Universitas Sumatera Utara.
- Prajnagaja. (2016). *ANALISIS PEMILIHAN METODE RESERVASI DI HOTEL MERCURE BATAM*.
- Agus Mertayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Putri, E. D. H. (2018). *Pengantar akomodasi dan restoran*. Deepublish.
- Ryandi, A., & Oda. (2014). Standar Peralatan Pastry and Bakery Section Di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung. *Pariwisata*, 1(2), 105–113. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp/article/download/167/136>
- Sari, I. N. (2021). Peran Pastry Dan Bakery Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 5(February), 6.
- Schubert, F. (2008). Exploring and predicting Consumer's attitudes and behaviors

- towards green restaurants. *Physical Review A*, 100(1), 1612–1616. <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf><http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:Six+easy+pieces:+essentials+of+physics,+explained+by+its+most+brilliant+teacher#0%0Ahttp://arxiv.org/abs/1604.07450%0Ahttp://www.theory>
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). Exploring Consumer Perceptions of Green Restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286–300. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.17>
- Subianto, A. (2020). Kebijakan Publik Tinjauan Perencanaan< Implementasi dan Evaluasi. In *Brilliant an imprint of MIC Publishing COPYRIGHT*.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. ALFABETA.
- Sugiyono. (2013a). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. ALFABETA.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. ALFABETA.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. ALFABETA.
- Sugiyono, D. (2013b). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Widiatmoko, D. (2021). Hotel Resor Di Pantai Maju Sebagai Waterfront Architecture Dengan Pendekatan Metaphore. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 3(1), 1215. <https://doi.org/10.24912/stupa.v3i1.10267>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI