

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG
KINERJA LINGKUNGAN PADA RAMA RESTAURANT
DI PURI DAJUMA ECO RESORT AND SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Gede Hendra Ardiana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

PENERAPAN GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN PADA RAMA RESTAURANT DI PURI DAJUMA ECO RESORT AND SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Gede Hendra Ardiana
NIM. 2315854013**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

PENERAPAN GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN PADA RAMA RESTAURANT DI PURI DAJUMA ECO RESORT AND SPA

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat
untuk menyusun skripsi Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Gede Hendra Ardiana
NIM. 2315854013**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI
PENERAPAN GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG
KINERJA LINGKUNGAN PADA RAMA RESTAURANT
DI PURI DAJUMA ECO RESORT AND SPA

Penelitian ini telah disetujui oleh Para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada, 26 Juli 2024

Pembimbing I,



Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM
NIP. 196212311990102001

Pembimbing II,



Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd.
NIP.199009222022032000

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 1984090982008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

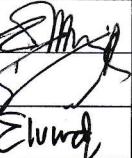
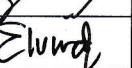
Skripsi berjudul:

PENERAPAN GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN PADA RAMA RESTAURANT DI PURI DAJUMA ECO RESORT AND SPA

Yang disusun oleh **I Putu Gede Hendra Ardiana (2315854013)** telah

dipertahankan di **Sidang Skripsi** didepan Tim penguji

Pada hari senin Tanggal 12 agustus 2024

Ketua	Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM	
Anggota	Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M.	
Anggota	Elvira Septevany, S.S., M.Li	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 1984090982008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : I Putu Gede Hendra Ardiana

NIM : 2315854013

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan skripsi dengan judul:

PENERAPAN GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN PADA RAMA RESTAURANT DI PURI DAJUMA ECO RESORT AND SPA

yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 12 Agustus 2024



I Putu Gede Hendra Ardiana

KATA PENGANTAR

Om Swastyastu,

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan rahmatNyalah skripsi ini dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata. Skripsi ini berjudul Penerapan *Green Practice* Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort And Spa.

Pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih yang setulus-tulusnya kepada semua pihak yang telah mendukung penulisan skripsi ini.

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.e Com. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST. Par., M. Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virgininya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis, serta selaku Pembimbing II yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Usulan Penelitian ini dari tahap awal sampai akhir.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Ketua Program studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi.
5. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk

membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.

6. Seluruh Staf dan Manajemen Puri Dajuma Eco Resort and Spa yang telah memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan skripsi ini.
7. Seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat yang berarti bagi semua pihak yang membacanya.



Badung, 12 Agustus 2024

I Putu Gede Hendra Ardiana

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Ardiana, I Putu Gede Hendra (2024), *Penerapan Green Practice Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM dan Pembimbing II: Putu Tika Virginija, S.Pd., M.Pd.

Kata Kunci: *Green Practice*, Kinerja lingkungan, Restoran

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *green practice* dan dampaknya dalam upaya mendukung pariwisata berkelanjutan di Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa. Penerapan *green practice* ditinjau dari aspek *green food*, *green action*, dan *green donation*, dampak penerapan *green practice* ditinjau dari aspek operasional dan lingkungan. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara terstruktur, dan dokumentasi. Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *green practice* pada Rama Restaurant sudah dilakukan secara signifikan. Pihak Rama Restaurant sudah menerapkan aktivitas-aktivitas yang berkaitan dengan penerapan *green practice* seperti penggunaan bahan lokal pada menu Rama Restaurant, melakukan perubahan menu makanan dan minuman sesuai musim, penggantian alat saji plastik dengan bahan ramah lingkungan, dan penggunaan botol plastik daur ulang. Penerapan *green practice* juga secara langsung dapat mendukung kinerja lingkungan, hal ini dapat dilihat dari efisiensi penggunaan sumber energi, meningkat kualitas lingkungan, sistem pengolahan sampah yang efektif sehingga banyak mendapat respon positif dari tamu mengenai kualitas lingkungan. Berdasarkan penelitian ini Rama Restaurant diharapkan dapat membuat jadwal khusus pembersihan *water purifie*, serta pada indikator *green donation* dapat melaksanakan bakti sosial secara konsisten menerapkan rotasi pekerjaan terhadap seluruh staf restoran terutama dalam memahami lingkungan sehingga efektif dalam membuat deskripsi dan spesifikasi tugas dan tanggung jawab yang diberikan kepada karyawan sehingga memberikan dampak yang positif bagi kinerja lingkungan serta mengurangi dampak buruk terhadap kelestarian lingkungan hidup.

ABSTRACT

Ardiana, I Putu Gede Hendra (2024), *Implementation of Green Practice in Supporting Environmental Performance at Rama Restaurant Puri Dajuma Eco Resort and Spa. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.*

This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM and Supervisor II: Putu Tika Virginija, S.Pd., M.Pd.

Keywords: *Environmentally Friendly Practices, Environmental Performance, Restaurants*

The aim of this research is to determine the implementation of green practices and their impact in efforts to support sustainable tourism in Rama Restaurant at Puri Dajuma Eco Resort and Spa. The implementation of green practices is viewed from the aspects of green food, green action and green donations, the impact of implementing green practices is viewed from operational and environmental aspects. The data collection methods used were observation, structured interviews, and documentation. The data analysis technique used in this research is qualitative descriptive analysis using the Miles and Huberman method. The research results show that the implementation of green practices at Rama Restaurant has been carried out significantly. Rama Restaurant has implemented activities related to implementing green practices such as using local ingredients on the Rama Restaurant menu, changing food and drink menus according to the season, replacing plastic serving utensils with environmentally friendly materials, and using recycled plastic bottles. The implementation of green practices can also directly support environmental performance, this can be seen from the efficient use of energy sources, improving environmental quality, effective waste processing systems so that many positive responses from guests regarding environmental quality are received. Based on this research, Rama Restaurant is expected to be able to create a special water purification cleaning schedule, as well as using the green donation indicator to carry out social service consistently, implementing job rotation for all restaurant staff, especially in understanding the environment so that it is effective in creating descriptions and specifications of the duties and responsibilities given to employees so as to provide positive impact on environmental performance and reducing negative impacts on environmental sustainability.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
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
2.1.1 Eco Resort	6
2.1.2 Restoran	7
2.1.3 Green Practice	14
2.1.4 Kinerja Lingkungan	17
2.1 Hasil Penelitian Sebelumnya	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	32
3.2 Objek Penelitian	32
3.3 Identifikasi Variabel.....	32
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	33
3.5 Jenis dan Sumber data	35
3.6 Penentuan Informan	36
3.7 Pengumpulan Data	36
3.8 Analisis Data	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	40
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	40
4.1.2 Sejarah Lokasi Penelitian.....	41

4.1.3 Bidang Usaha	43
4.1.4 Struktur Organisasi	44
4.2 Penyajian Hasil Penelitian	49
4.2.1 Penerapan <i>Green Practice</i> pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa.....	49
4.2.2 Penerapan Green Practice dalam Mendukung Kinerja Lingkungan pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa.....	61
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	66
5.1 Simpulan	66
5.2 Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	71



JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara	68
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	72
Lampiran 3 Reduksi Data	80



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food and Beverage Department pada sebuah hotel, berpotensi memberikan dampak kerusakan lingkungan yang cukup besar apabila tidak dikelola dengan baik. Untuk meminimalisir kerusakan lingkungan, pihak manajemen harus selalu berupaya untuk meningkatkan kualitas implementasi *green practice*. *Green practice* yaitu suatu tindakan yang mengarah pada perlindungan lingkungan dan menghasilkan produk minim pada kerusakan lingkungan (Budiantoro, 2015) .

Dapur dan restoran hotel mulai menerapkan konsep *green practice* dalam proses operasionalnya dan pengolahan makanan dengan bahan-bahan organik dan ramah lingkungan. Akan tetapi, penerapan *green practice* pada restoran memiliki konsep yang lebih luas. Hal ini disebutkan dalam penelitian oleh Jeong (2010), yakni *recycling and composting, energy and water-efficient equipment, eco-friendly cleaning supplies, servingware and packaging, and menu sustainability* sebagai model dari bentuk konsep *green practices* di restoran. Salah satu restoran yang telah menerapkan *green practice* adalah Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa. Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa adalah restaurant yang khusus dipergunakan untuk breakfast, lunch dan dinner. Walaupun restoran ini sudah menerapkan *green practice* namun masih ada beberapa bagian dari *green practice* yang belum di terapkan secara maksimal. Penerapan *Green Practice* yang dimaksud adalah *green action, green*

food dan green donation. Terdapat beberapa kategori *green action* antara lain adalah efisiensi energi dan air, penggunaan produk-produk ramah lingkungan, daur ulang dan pengomposan serta pencegahan polusi. Penerapan *green food* seperti membeli dan menggunakan bahan lokal dan organik dalam proses pemasakan, melakukan perubahan menu sesuai dengan penggunaan bahan-bahan musiman yang bersifat lokal, memberi keterangan khusus pada menu, seperti vegetarian. *Green donation* merupakan upaya restoran untuk menyumbang dana, ikut serta dalam proyek komunitas, dan mengedukasi masyarakat tentang dampak kerusakan lingkungan oleh restoran dan cara penanggulangannya (Budiantoro, 2015). Berdasarkan observasi awal dapat diketahui bahwa penerapanya *green practice* pada Rama Restaurant belum maksimal. Pada aspek *green action* penerapan yang kurang maksimal seperti penggunaan *air purefie* dimana pembersihan filternya belum konsisten, selain itu pada sisi penerangan meja makan saat makan malam kurang maksimal karena menggunakan *candle electric* yang kadang terlupakan untuk mengisi daya. Penggunaan alat makan berupa gerabah yang cenderung menyimpan aroma dan rasa bahan makanan yang beraroma kuat sehingga membutuhkan waktu untuk membersihkannya.

Pada aspek *geen food* belum melakukan perubahan menu dengan menggunakan bahan lokal atau musiman. Aspek *green donation* adalah belum adanya kegiatan-kegiatan lingkungan yang dapat mendukung kinerja lingkungan. Kinerja lingkungan merupakan hubungan perusahaan dengan lingkungan mengenai dampak lingkungan dari sumber daya yang digunakan, efek lingkungan dari proses organisasi, implikasi lingkungan atas produk dan jasa, pemulihan

pemrosesan produk serta mematuhi peraturan lingkungan kerja. Apabila tingkat kerusakan lingkungan tinggi akibat aktivitas perusahaan berarti kinerja lingkungan perusahaan buruk dan sebaliknya. Berkaitan dengan hal tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian tentang “Penerapan *Green Practice* dalam Mendukung Efektivitas Kinerja Lingkungan pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa?
2. Bagaimanakah penerapan *green practice* dapat mendukung kinerja lingkungan pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditetapkan, tujuan umum dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengidentifikasi penerapan *green practice* pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa.
- b. Untuk mengidentifikasi Penerapan *Green Practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian yang dilakukan, diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengetahuan dan wawasan tentang implementasi *green practice* pada restoran dalam upaya mendukung kinerja lingkungan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat bagi peneliti dalam rangka penelitian Tugas Akhir (skripsi) yang diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi Diploma IV, Manajemen Bisnis Pariwisata untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat menambah informasi dan bacaan bagi para peneliti berikutnya yang membutuhkan referensi untuk melakukan penelitian yang serupa.

c. Bagi Puri Dajuma Eco Resort and Spa

Penelitian ini untuk memberikan informasi dan data tambahan kepada perusahaan sebagai bahan evaluasi kepada perusahaan untuk meningkatkan efektivitas kinerja lingkungan berdasarkan penerapan *green practice* yang akan berdampak pada Puri Dajuma Eco Resort and Spa dan nantinya bisa digunakan dalam upaya meningkatkan respon positif tamu pada Rama Restaurant.

1.5 Ruang lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian merupakan bingkai penelitian, yang menggambarkan batas penelitian, mempersempit permasalahan dan membatasi area penelitian (Riduwan, 2011). Agar penelitian ini dapat terarah dengan tepat dan mengatasi terjadinya penyimpangan-penyimpangan pada penyusunan tugas akhir ini, maka harus ada batasan yang jelas dalam ruang lingkup penelitian yaitu mengenai pada Pererapan *Green Practice* pada Rama Restaurat di Puri Dajuma Eco Resort and Spa dalam menunjang efektivitas kinerja lingkungan di Puri Dajuma Eco Resort and Spa.



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka terdapat beberapa kesimpulan antara lain: Penerapan *green practice* pada Rama Restoran sudah dilakukan secara signifikan. Pihak Rama Restoran sudah menerapkan aktivitas-aktivitas yang berkaitan dengan penerapan *green practice* seperti pada aspek penerapan *green action* pada Rama restoran diantaranya efisiensi energi, optimalkan ventilasi, efisiensi air, penggunaan produk-produk ramah lingkungan. penerapan *green food* diantaranya membeli dan menggunakan bahan lokal dan organik, melakukan perubahan menu sesuai dengan penggunaan bahan-bahan musiman, memberi keterangan khusus pada menu, seperti vegetarian. Penerapan *green donation* diantaranya mengikuti proyek-proyek lingkungan, memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai *green practices*.

Penerapan *green practice* dapat mendukung kinerja lingkungan pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort and Spa yaitu Peningkatan kualitas lingkungan seperti kebersihan fasilitas, udara yang bersih, kebersihan penyajian makanan dan minuman, adanya peningkatan kualitas pelayanan terhadap tamu hal ini dapat dilihat melalui salah satu guest comment yang sudah menginap di Puri Dajuma Eco Resort and Spa. Selain itu adanya pengurangan limbah seperti menggunakan produk-produk ramah lingkungan, adanya kerjasama dengan pihak

desa setempat untuk melakukan pengolahan sampah misalnya daur ulang dan pengomposan, serta mengurangi jumlah bahan baku, usaha melakukan *reuse*. Serta Pengurangan pemakaian energi listrik. Penerapan beberapa indicator *green practice* sudah memenuhi indikator-indikator dari kinerja lingkungan, dengan kata lain dapat disimpulkan bahwa implementasi *green practice* di Rama restoran dapat mendukung kinerja lingkungan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan yang telah dijelaskan, maka penulis menyampaikan saran kepada Puri Dajuma Eco Resort and Spa khususnya rama restoran pada indikator *green action* yaitu efisiensi penggunaan air, Rama Restaurant diharapkan dapat membuat jadwal khusus pembersihan *water purifie*, serta pada indikator *green donation* dapat melaksanakan bakti sosial secara konsisten menerapkan rotasi pekerjaan terhadap seluruh staf restoran terutama dalam memahami lingkungan sehingga efektif dalam membuat deskripsi dan spesifikasi tugas dan tanggung jawab yang diberikan kepada karyawan sehingga memberikan dampak yang positif bagi kinerja lingkungan serta mengurangi dampak buruk terhadap kelestarian lingkungan hidup. Serta pemilahan sampah diarea dapur Rama Restoran masih kurang efektif karena belum adanya pemilahan sampah organik dan anorganik di area dapur, sehingga manajemen Puri Dajuma Eco Resort and Spa khususnya pada Rama Restaurant dapat membuatkan standar operasional prosedur bagaimana cara membuang sampah atau pemilahan sampah anorganik dan organik diarea dapur, sehingga standar operasional prosedur tersebut dapat diterapkan dan dipatuhi semua karyawan dapur. Penulis juga

memberikan saran kepada peneliti selanjutnya agar peneliti selanjutnya menambahkan variebel penelitian yang tidak ada di penelitian ini sehingga gambaran dari hasil penilitian lebih luas. Pada penelitian selanjutnya diharapkan menggunakan jenis perusahaan lain sebagai objek penelitian sehingga hasilnya bisa dijadikan acuan dalam menemukan perbedaan antara penelitian yang dilakukan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, I.W.AT.M.Ekasani, K.A, Sinaga, F., (2023). *Restaurant Service Professional Performance at the Plataran Ubud Hotel*. Jurnal Pariwisata dan Bisnis,2(5), 1153 – 1176
- Artha, I. M.Y.,(2023). *Implementasi Green Human Resource Management Untuk Mendukung Kinerja Lingkungan Pada Hotel Nikko Bali Benoa Beach*. Repository Politeknik Negeri Bali
- Budiantoro, A.V., Irawan, A, Kristanti, M, Aprilia, A., (2015).*Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya*.Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa, 3(2). 3512-6628
- Adelia, D, Indriani, P, (2019) *Mekanisme kerja waiter dan waitress pada departemen food and beverage service dalam kaitan peningkatan kualitas pelayanan di opi indah hotel*.Journal Seminar Hasil Penelitian Vokasi Universitas Bina Darma Palembang, 2654-5438
- Diva, M. D. C, (2023). *Strategi Penerapan Green Practice Dalam Meningkatkan Upaya Kepuasan Konsumen di Laddu Restaurant Ubud*, Fakultas Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Repository Politeknik Negeri Bali.
- Rumagesan,S, Bagiastuti, N.K, Komala, I.G.A.M.K (2022) *Penerapan Green Practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran*. Fakultas Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Repository Politeknik Negeri Bali.
- Hadi, S. (2017). *Pemeriksaan Keabsahan Data Penelitian Kualitatif Pada skripsi*. Jurnal Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang.
- Herath, R. B, Tham, J, Khatibi,S. M. Azam, F.(2023).*Implementation of Green and Sustainable Practices by Hotel Managers in the Western Province of Sri Lanka*.Journal of Law and Sustainable Development 11(11):e1753.DOI:10.55908/sdgs.v11i11.1753
- Jeong, E. H., & Jang, S. C. (2010). *Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective?* Caesars Hospitality Research Summit.
- Kholifah, Z.,(2019).*Pengaruh Penerapan 3r (Reduce, Reuse, Recycle)terhadap Perkembangan Karakter Peduli Lingkungan Peserta Didik Kelas Iv Di Sdn 1 Jati Kulon Jati Kudus*. Institut Agama Islam Negeri Kudus
- Lailatus, S., Anisah, N., (2021). *Kinerja Lingkungan dan Corporate Social Responsibility Mempengaruhi Profitabilitas Perusahaan*. Jurnal Riset keuangan dan akuntansi dewantara. 3 (2). 2654-4369

- Legrand, W., Sloan, P. & Chen, J. (2010). Eco-advantage in the hospitality industry. New York: Routledge
- Miles, M.B, Huberman, A.M, & Saldana, J. (2014). Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook, Edition 3. USA: Sage Publications. Terjemahan Tjetjep Rohindi Rohidi, UI-Press
- Nasution, S. (2017). *Variabel Penelitian*. Jurnal Raudhah PGRA, 05(2), 1-9. <http://dx.doi.org/10.30829/raudhah.v5i2.182>
- Priyantiningsih, A.(2020). *Eco resort di Raja Ampat*. Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Pancasila Jakarta.
- Riduwan,Akdon, Alma, B., Husdarta, J. S., Mulyono,&N., Subandi,(2011). Belajar Mudah Penelitian Untuk Guru-Karyawan Dan Peneliti Pemula. Bandung: Alfabeta
- Herlina, H., & Muliani, L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata
- Schubert, F. (2008). Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants. Published Thesis, The Ohio State University, Amerika Serikat.
- Sinaga, N., dan Fitri, I. (2022). *Glamping Eco Resort Sebagai Alternatif Konsep Akomodasi Wisata Pasca Pandemi di Kawasan Wisata Danau Toba*. 5 (1) Talenta Conference Series: Energy & Engineering (EE)
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Tangian, D. (2019). *Modul Tahapan Pelayanan di Restoran*. Manado: Politeknik Negeri Manado
- Tzschentke, N., Kirk, D. dan Lynch, P.A. (2004). *Reasons for going green in serviced accommodation establishments*. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 16(2), 116-124
- Tzschentke, N.A., Kirk, D. and Lynch, P.A. (2008). *Going green: decisional factors in small hospitality operations*. International Journal of Hospitality Management, 27, 126-133
- Mascaya, M. B., Ginaya, G., Winia, I N., (2022) *The Implementation of Green Practice at Ayung Garden Restaurant of The Royal Pita Maha Ubud*. Undergraduate thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Yusmani,M. Y, Nejati. Daisy, Kee, M.H &Amran. A,(2020). *Linking Green Human Resource Management Practices to Environmental Performance in Hotel Industry*, Global Business Review, International Management Institute, vol. 21(3), pages 663-680, June.