

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD & BEVERAGE PRODUCT
DI AMADEA RESORT & VILLA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Rina Permata Sari

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD & BEVERAGE PRODUCT
DI AMADEA RESORT & VILLA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Rina Permata Sari
NIM 2015834024**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI
IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD & BEVERAGE PRODUCT
DI AMADEA RESORT & VILLA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Rina Permata Sari
NIM 2015834024

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

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD & BEVERAGE PRODUCT DI AMADEA RESORT & VILLA

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Politeknik Negeri Bali
pada hari Selasa, 20 Agustus 2024

Pembimbing I,



Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H
NIP. 197203042005012001

Pembimbing II,



Luh Linna Sagitarini, SE., MM
NIP. 197912092005012002

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



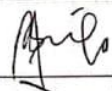
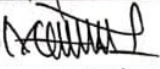

Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD & BEVERAGE PRODUCT DI AMADEA RESORT & VILLA

Yang disusun oleh **Ni Kadek Rina Permata Sari (2015834024)** telah
dipertahankan Dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji
Pada hari Selasa tanggal 20 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H NIP. 197203042005012001	
Anggota	Ni Wayan Merry Nirmala Yani, S.Si., M.M. NIP. 199412162023212037	
Anggota	Ni Putu Lianda Ayu Puspita, SE., M.Tr.Par NIK. 202111012	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Kadek Rina Permata Sari

NIM : 2015834024

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD & BEVERAGE PRODUCT DI AMADEA RESORT & VILLA

Yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Management Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum pada skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberi 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 saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana diadilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 20 Agustus 2024



Ni Kadek Rina Permata Sari

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun Skripsi yang berjudul “Implementasi Green Practice Pada Food & Beverage Product Di Amadea Resort and Villa” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan Usulan Penelitian ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini hingga dapat terselesaikan nya tidak lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, diantaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. 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, SST. Par.,M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. Selaku Kaprodi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Usulan Penelitian
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan penyusunan skripsi dari tahap awal sampai akhir.
6. Luh Linna Sagitarini, SE., MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan penyusunan skripsi ini dengan

baik dan tepat waktu.

7. Gusti Ngurah Indra Saputra, selaku Human Resources Manager yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melaksanakan dan memperoleh data dalam penyusunan skripsi di Amadea Resort And Villa.
8. Seluruh staff di Amadea Resort & Villas yang telah membantu dan memberikan motivasi kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
9. Kedua orang tua penulis, I Nyoman Tarta dan Ni Made Rai Astiti yang senantiasa memberikan dukungan yang amat luar biasa dalam bentuk fisik, materi maupun doa. Terimakasih atas kesempatan dan kepercayaan untuk penulis bisa mengenyam pendidikan hingga perguruan tinggi.
10. Sahabat dan orang tersayang senantiasa memberikan dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi penelitian ini.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, oleh karena itu penulis membuka kritik maupun saran yang membangun dari semua pihak dan besar harapan penulis agar Skripsi ini bisa bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf apabila ada kesalahan dalam melakukan penulisan.

JURUSAN PARIWISATA
Penulis
POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Rina Permata Sari

ABSTRAK

Sari, Ni Kadek Rina Permata. (2024). Implementasi Green Practice Pada Food And Beverages Product Di Amadea Resort and Villa. Skripsi : Manajemen Bisnis, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui oleh Pembimbing I : Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H, dan Pembimbing II : Luh Linna Sagitarini, SE., MM.

Kata kunci: Green practice, food and beverage, sustainability

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi green practice pada food and beverage product di Amadea Resort and Villa serta dampaknya. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Amadea Resort and Villa telah mengimplementasikan green practice secara komprehensif dalam tiga aspek utama. Pertama, green action meliputi efisiensi energi dan air, penggunaan produk ramah lingkungan, serta sistem daur ulang dan pengomposan. Kedua, green food diterapkan melalui penggunaan bahan lokal dan organik, serta penyesuaian menu berdasarkan ketersediaan bahan musiman. Ketiga, green donation diwujudkan melalui program filantropi dan keterlibatan dalam proyek-proyek komunitas. Namun, penggunaan plastik wrap dalam pengemasan makanan masih perlu ditingkatkan untuk memaksimalkan implementasi green action. Dampak implementasi green practice terlihat dalam berbagai aspek. Secara lingkungan, terjadi pengurangan limbah dan peningkatan efisiensi penggunaan sumber daya. Dari segi ekonomi, terdapat penurunan biaya operasional dan peningkatan daya saing. Aspek sosial menunjukkan peningkatan kesadaran lingkungan di kalangan staf dan tamu. Secara operasional, terjadi peningkatan efisiensi proses dan inovasi dalam penyajian makanan. Citra brand resort juga mengalami peningkatan sebagai properti yang ramah lingkungan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa implementasi green practice yang konsisten dan menyeluruh dapat menghasilkan dampak positif yang berkelanjutan dalam industri perhotelan, tidak hanya bagi lingkungan tetapi juga bagi aspek ekonomi, sosial, dan operasional bisnis.

ABSTRACT

Sari, Ni Kadek Rina Permata. (2024). *Implementation of Green Practice in Food and Beverages Product at Amadea Resort and Villa. Thesis: Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.*

This thesis has been approved and examined by Advisor I: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H., and Advisor II: Luh Linna Sagitarini, SE.,MM.

Keywords: Green practice, food and beverage, sustainability

This study aims to analyze the implementation of green practices in food and beverage products at Amadea Resort and Villa and their impact. The research method used is descriptive qualitative with data collection techniques through observation, interviews, and documentation. The results show that Amadea Resort and Villa has comprehensively implemented green practices in three main aspects. First, green action includes energy and water efficiency, use of environmentally friendly products, and recycling and composting systems. Second, green food is implemented through the use of local and organic ingredients, as well as menu adjustments based on seasonal ingredient availability. Third, green donation is realized through philanthropy programs and involvement in community projects. However, the use of plastic wrap in food packaging still needs to be improved to maximize the implementation of green action. The impact of implementing green practices is evident in various aspects. Environmentally, there is a reduction in waste and increased efficiency in resource use. Economically, there is a decrease in operational costs and increased competitiveness. The social aspect shows an increase in environmental awareness among staff and guests. Operationally, there is an increase in process efficiency and innovation in food presentation. The resort's brand image has also improved as an environmentally friendly property. This study concludes that consistent and comprehensive implementation of green practices can produce sustainable positive impacts in the hospitality industry, not only for the environment but also for the economic, social, and operational aspects of the business.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN SKRIPSI	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.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Ruang Lingkup.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Hotel.....	7
2.1.2 Food And Beverage Product.....	9
2.1.3 Green Practice.....	10
2.1.4 Dampak Green practice.....	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	21

3.1	Lokasi dan Periode Penelitian	21
3.2	Objek Penelitian	21
3.3	Identifikasi Variabel.....	21
3.4	Definisi Operasional Variabel.....	22
3.5	Jenis dan Sumber Data	23
3.5.1	Jenis Data	23
3.5.2	Sumber Data.....	23
3.6	Metode Penentuan Informan	24
3.7	Metode Pengumpulan Data	25
3.7.1	Observasi.....	25
3.7.2	Wawancara	25
3.7.3	Dokumentasi	26
3.8	Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		29
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	29
4.1.2	Sejarah Singkat Perusahaan	29
4.1.3	Fasilitas Amadea Resort & Villa.....	30
4.1.4	Struktur Organisasi Amadea Resort and Villa	33
4.2	Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	36
4.2.1	Penerapan green practice pada Food And Beverage Product di Amadea Resort and Villa	
4.2.2	Dampak green practice pada food & beverage di amadea resort and villa	62
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		67
5.1	Simpulan	67
5.2	Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA		69
LAMPIRAN.....		73

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	22
Tabel 4. 1 Tipe kamar di Amadea Resort & Villas	30



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Logo Amadea Resort and Villa.....	29
Gambar 4. 2 Restoran Asparagus	31
Gambar 4.3 Ambiente Spa.....	32
Gambar 4. 4 Kolam Renang	32
Gambar 4. 5 Ruang Pertemuan.....	33
Gambar 4. 6 Struktur Organisasi	34
Gambar 4. 7 Peralatan dapur hemat energi.....	37
Gambar 4. 8 Produk Ramah Lingkungan	38
Gambar 4. 9 Pemilahan sampah	42
Gambar 4. 10 Mencegah Polusi.....	45
Gambar 4. 11 Seafood	49
Gambar 4. 12 Sayuran segar dari Bedugul	52
Gambar 4. 13 Menu modern degan label diet.....	59
Gambar 4. 14 Penanaman Pohon.....	60
Gambar 4. 15 Beach Cleaning.....	60

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman wawancara	73
Lampiran 2 Hasil Wawancara	74
Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara	80



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata memiliki dampak yang signifikan pada perekonomian. Industri pariwisata dapat menjadi mesin penggerak pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, dan memberikan sumber pendapatan yang penting bagi suatu negara. Selain itu, pariwisata juga berkontribusi pada pemasukan devisa, pembangunan infrastruktur, dan pengembangan sektor-sektor terkait.

Perkembangan Pariwisata Bali semakin berkembang dengan dukungan dari segala aspek potensial yang dioptimalkan. Budaya dan keunikan adat istiadat Bali serta alamnya yang asri dengan berbagai keindahan pada masing-masing potensi yang dikelola dengan berbagai kemasan membuat Pariwisata Bali semakin berkembang. Salah satunya ditunjukkan dengan perkembangan akomodasi yang sangat pesat. Namun semakin banyaknya akomodasi, terjadi banyak pencemaran lingkungan yang disebabkan oleh industri hotel sebagai salah satu contoh berasal dari produk yang digunakan merupakan salah satu penyumbang kerusakan lingkungan. Sehingga dari permasalahan tersebut munculnya upaya untuk mengurangi dampak kerusakan lingkungan dari adanya perkembangan industri hotel.

Hotel merupakan salah satu pendukung dari kegiatan usaha kepariwisataan, dikarenakan hotel memberikan pelayanan penginapan berupa kamar lengkap

dengan fasilitas makan dan minuman serta juga dengan fasilitas umum lainnya. Di samping itu, hotel mempunyai peran yang sangat penting terhadap perkembangan pariwisata di era globalisasi ini. Maraknya pembangunan hotel dalam rangka meningkatkan sarana, prasarana dan fasilitas pendukung pariwisata juga dapat meningkatkan perekonomian penduduk, karena akan bertambahnya lapangan pekerjaan. Akan tetapi, tidak dapat dipungkiri pembangunan hotel secara terus menerus ini juga berdampak langsung terhadap lingkungan hidup di sekitarnya. Perkembangan bisnis perhotelan yang makin pesat saat ini juga diiringi dengan meningkatnya permasalahan lingkungan yang makin kompleks. Chen & Chen (2012) menyatakan 75% dari pencemaran lingkungan yang disebabkan oleh industri hotel adalah energi, air limbah, dan asap. Setiawati & Sitorus (2014) menyatakan kerusakan lingkungan sebagian besar disebabkan oleh aktivitas manusia, salah satunya adalah aktivitas ekonomi. Menyadari isu lingkungan yang semakin penting tersebut, industri hotel kini mulai menganggap isu lingkungan sebagai bagian dari proses pengambilan keputusan, termasuk untuk bidang operasional. Oleh karena itu, munculnya upaya mengurangi kerusakan lingkungan salah satunya dengan menerapkan *green practice*. Teng et al., (2015) menyatakan bahwa *green practices* merupakan program yang mendorong pelaku bisnis perhotelan untuk menghemat air, energi dan mengurangi limbah padat, serta mengurangi biaya operasional dan dapat melindungi bumi. yang dikutip dari (Jeklin, 2016). Schubert menyebutkan dalam studinya bahwa *Green Practices* ialah upaya melestarikan dan menjaga lingkungan, serta berhubungan kuat dengan tiga dimensi yang disebutkan oleh GRA yaitu: *green action, green food dan green donation*.

Green action berarti kegiatan restoran yang bertujuan untuk melindungi baik lingkungan maupun komunitas di sekitarnya. Sedangkan *green food* berarti penggunaan bahan-bahan yang berkelanjutan baik itu bahan lokal maupun bahan organik, dan *green donation* merupakan partisipasi sebuah restoran dalam proyek-proyek komunitas serta menyumbang dana untuk isu lingkungan yang disebabkan oleh restoran, dikutip dari (Leonardo et al., 2014). Dengan adanya metode inovatif ini mengubah kebanyakan organisasi untuk berorientasi menjadi industri hotel yang berwawasan ekonomi sekaligus lingkungan yang berkelanjutan. Artinya, fokus industri hotel tidak hanya pada proses produksi barang dan jasa saja, tetapi juga aktif untuk dapat melestarikan lingkungan di sekitarnya (Sugianto et al., 2017).

Hotel Amadea resort and villa adalah salah satu hotel yang mendukung kepariwisataan di Bali. Hotel ini terletak di kawasan Seminyak yang peduli akan keberlanjutan lingkungan. Hal ini terlihat adanya penerapan *green practice* pada salah satu departemen yang berperan penting untuk operasional hotel ini yaitu departemen Food and beverage product. *Green practice* pada departemen Food and beverage sudah diterapkan antara lain pada indikator *green action*, *green food* dan *green donation*, akan tetapi belum maksimal. Misalnya untuk *green action* amadea resort and villa sudah menggunakan bahan yang ramah lingkungan untuk tempat take away dengan menggunakan paper bag, paper box dan ada juga beberapa bahan yang masih menggunakan plastik seperti wrap plastik untuk membungkus makanan, Indikator *Green food* yang sudah diterapkan dengan memilih bahan makanan dari supplier lokal dan menggunakan buah-buahan musiman dan *Green Donation* yang sudah diterapkan amadea resort berupa mengikuti kegiatan

kemanusiaan yang bernama red bags adalah suatu program amal dengan cara menampung donasi dari para tamu yang menginap untuk dijual di smile shop dan hasilnya akan disumbangkan ke smile shop dan digunakan untuk membantu menjalankan yayasan. Serta aktif mengikuti kegiatan proyek-proyek lingkungan seperti penanaman pohon dan beach cleaning.

Berdasarkan latar belakang di atas bahwa implementasi green practice sangat penting dilakukan untuk menghadapi dampak kerusakan lingkungan, khususnya kerusakan yang disebabkan oleh limbah industri perhotelan itu sendiri. Untuk itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul “Implementasi Green Practice Dapat Pada Food And Beverages Product Di Amadea Resort And Villa”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan diatas dapat diuraikan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penerapan green practice pada food and beverage product di Amadea Resort And Villas?
2. Bagaimanakah dampak green practice pada food & beverage di amadea resort and villa?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan :

1. Untuk menganalisis penerapan green practice pada food and beverages product di amadea resort and villa.
2. Untuk menganalisis dampak dari implementasi green practice pada food and beverage di amadea resort and villa.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis dengan uraian sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Adapun manfaat teoritis dari penelitian dari ini adalah penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai implentasi green practice pada food and beverage product di amadea resort and villa. Serta juga sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan yang secara teoritis dipelajari dibangku perkuliahan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai implementasi green practice pada food and beverage product di amadea resort and villa serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan sumber informasi yang berguna bagi perusahaan untuk pengambilan keputusan terhadap implementasi green practice pada food and beverage product di amadea resort and villa.

c. Bagi Penulis

Manfaat yang didapat dari penulis dengan adanya penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai Implementasi green practice pada food and beverage product di amadea resort and villa serta mengaplikasikan ilmu serta teori yang didapat selama perkuliahan.

1.5 Ruang Lingkup

Dalam penelitian ini penulis mengambil objek penelitian pada Amadea Resort and villa. Dalam departement Food and Beverages Product. Ruang lingkup penelitian ini hanya variabel-variabel yang berkaitan dengan implementasi green practice pada food and beverage di Amadea Resort and Villa.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

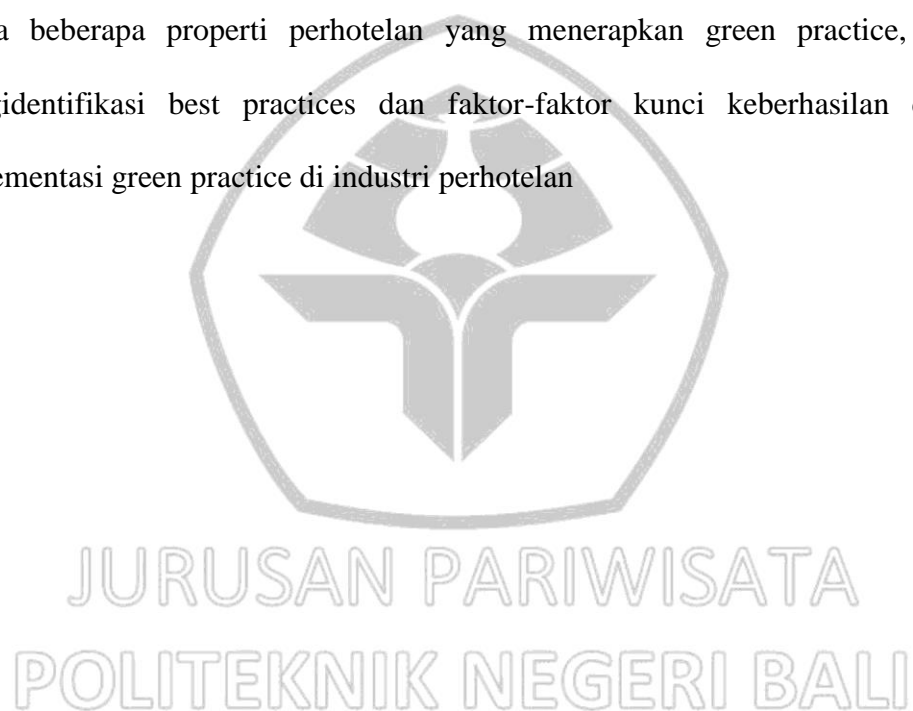
Implementasi green practice pada food and beverage product di Amadea Resort and Villa telah dilaksanakan secara komprehensif, mencakup aspek green action, green food, dan green donation. Dalam green action, resort telah menerapkan efisiensi energi dan air, penggunaan produk ramah lingkungan, serta sistem daur ulang dan pengomposan. Green food diimplementasikan melalui penggunaan bahan lokal dan organik, serta menu yang disesuaikan dengan ketersediaan bahan musiman. Namun, aspek green action pada penggunaan bahan ramah lingkungan perlu ditingkatkan karena dalam pengemasan makanan (wrap) masih menggunakan kemasan plastik.

Dampak implementasi green practice pada food and beverage di Amadea Resort and Villa terlihat dalam berbagai aspek. Secara lingkungan, terjadi pengurangan limbah dan peningkatan efisiensi penggunaan sumber daya. Dari segi ekonomi, terlihat penurunan biaya operasional dan peningkatan daya saing. Aspek sosial menunjukkan peningkatan kesadaran lingkungan di kalangan staf dan tamu. Secara operasional, terjadi peningkatan efisiensi proses dan inovasi dalam penyajian makanan. Terakhir, citra brand resort mengalami peningkatan sebagai properti yang ramah lingkungan

5.2 Saran

Amadea Resort and Villa disarankan untuk meningkatkan aspek green action khusus pada kemasan plastik dalam membungkus makanan sehingga dapat memperluas dampak positif implementasi green practice ke masyarakat sekitar.

Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan studi komparatif antara beberapa properti perhotelan yang menerapkan green practice, guna mengidentifikasi best practices dan faktor-faktor kunci keberhasilan dalam implementasi green practice di industri perhotelan



DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, N. K., Sudiarta, M., Elistyawati, I. A., Winia, I. N., & Suparta, I. K. (2023). Green Tourism-Based Food and Beverage Service to Increase Customer Satisfaction at Four Points By Sheraton Bali Kuta. *International Journal of Glocal Tourism*, 4(2), 139-154.
- Anjani, D., Elistyawati, I. A., & Aryana, I. (2022). Implementasi Green Practices Pada Food And Beverage Service Terhadap Sustainable Tourism Di Intercontinental Bali Resort (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Astuti, S. P., & Ermawati, Y. (2020). Do green practices in the hotel attract customer to revisit? A study in a green hotel in Surakarta. *Management Analysis Journal*, 9(2), 170-178.
- Deraman, F., Ismail, N., Arifin, M., Izzat, A., & Mostafa, M. I. A. (2017). Green practices in hotel industry: Factors influencing the implementation. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 9(2), 1-12.
- Dewi, N. P. P. D. S., Sutarma, I., & Sagitarini, L. L. (2022). Application of Green Practice in Food & Beverage Department to Increase Guest Satisfaction in Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. *Repositori Politeknik Negeri Bali*.
- Dewi, N. P. T. P., Mataram, I. G. A. B., Sudiarta, M., & Budiarta, I. P. (2023). Implementation of Green Practices in Improving Service Quality of Food & Beverage Department at Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. *International Journal of Glocal Tourism*, 4(2), 111-122.
- Dianthy, L. G. A., Riyanto, M. F. B., Hidayat, I., Gultom, D. P., & Suropto, H. (2023). Implementasi Green Hotel di Swarga Suites Hotel Berawa, Provinsi Bali. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 21832-21840.
- Dutta, K., Umashankar, V., Choi, G., & Parsa, H. G. (2008). A comparative study of consumers' green practice orientation in India and the United States: A

- study from the restaurant industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 11(3), 269-285.
- Fernanda, K. O. A., Sagitarini, L. L., & Oka, I. (2022). Green Practice Implementation Strategies to Supporting A Sus-Tainable Environment in The Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali. *Repositori Politeknik Negeri Bali*.
- Herlambang, R., Utama, I. K., & Ernawati, N. M. (2022). Customer Perceptions on Green Practice at Restaurant Outlets in The Hotel in Bekasi Regency (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali)
- Jo, J., Choi, E. K., & Taylor, J. (2020). Challenges and benefits of implementing green practices at a restaurant. *Journal of Hospitality & Tourism Cases*, 8(3), 34-42.
- Julita, J., Basri, G. A., & Anastasia, M. (2024). Analysis of Green Hotel Implementation at Holiday Inn Jakarta Kemayoran. *International Journal of Green Tourism Research and Applications*, 6(1), 21-32.
- Kanca, I. N. (2024). Analysis of green practice at food and beverage department of ML hotel. *Journal of Commerce, Management, and Tourism Studies*, 3(1), 13-22.
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014). Eksplorasi persepsi masyarakat terhadap green practices di restoran-restoran yang ada di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 2(2), 496-515.
- Lin, C. Y., & Ho, Y. H. (2011). Determinants of green practice adoption for logistics companies in China. *Journal of business ethics*, 98, 67-83.
- Luo, J. M., Chau, K. Y., Fan, Y., & Chen, H. (2021). Barriers to the implementation of green practices in the integrated resort sector. *SAGE open*, 11(3), 21582440211030277.
- Mahottama, I., Suarja, I. K., & Nadra, N. M. (2022). Implementation of Green Practice In Clay Craft Restaurant to Increase Guest Loyalty at Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. *Repositori Politeknik Negeri Bali*.

- Mascaya, M. B., Ginaya, G., & Winia, I. N. (2022). The Implementation of Green Practice at Ayung Garden Restaurant of The Royal Pita Maha Ubud (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Namkung, Y., & Jang, S. S. (2013). Effects of restaurant green practices on brand equity formation: Do green practices really matter?. *International Journal of Hospitality Management*, 33, 85-95.
- Negi, M. S., Vaish, K., & Kumari, V. (2017). Ecotel Concept and Green Practice Followed in Hotel Industry: With Reference to City Bengaluru. *AVAHAN: A Journal on Hospitality & Tourism*, 5(1).
- Prasetyanto, Hermawan, and Yosephine B. Ratri. "Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency YOGYAKARTA." *Media Wisata*, vol. 16, no. 2, 2018.
- Puspitayanti, N. K. B., Sutarma, I. G. P., Darlina, L., Arjana, I. W. B., & Wijaya, I. N. C. (2024). Implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department at Jimbaran Puri, A Belmond Hotel Bali. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 3(2), 168-183.
- Putra, G. A. A., Bagiastuti, N. K., & Astuti, N. N. S. (2022). Implementasi Green Practices pada Restaurant Four Star by Trans Hotel (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Putrawan, I., Nadra, N. M., & Puspita, N. P. L. A. (2022). Application of Green Practice in F&B Department to Improve Environmental Performance at Royal Tulip Springhill Resort Jimbaran. *Repositori Politeknik Negeri Bali*.
- Sari, N. P. A. K., Sari, I., & Aryana, I. (2022). Implementation of Green Practice in Food and Beverage Department to Support Green Restaurant at Hilton Bali Resort (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Suteja, I. K. G. B. N., Elistyawati, I. A., & Ginaya, G. (2023, September). Implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department in

an Effort to Improve Guest Satisfaction at Mercure Bali Legian Hotel. In Green Tourism International Seminar and Entrepreneurship Expo Proceeding (Vol. 1, No. 1, pp. 46-56).

Yanti, N. K. K., & Anggayana, I. W. A. (2023). Identify Industrial Work Practices in the Food and Beverage Product Department of Grand Ixora Kuta Resort. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 7(1), 588-601.

Yanti, P. T. W., Astuti, N. N. S., & Sudiarta, I. (2022). Green Practice of Layangan All Dining Restaurant at Infinity8 Bali Hotel. *Repositori Politeknik Negeri Bali*.

Yong, R. Y. M., Chua, B. L., Fakfare, P., & Han, H. (2024). Sustainability à la carte: A systematic review of green restaurant research (2010-2023). *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 41(4), 508-5