

# Penerapan Green Practices pada Natys Restoran di Natys Resort Ubud, Bali

I Wayan Wenten <sup>1\*</sup>, I Ketut Suarta <sup>2</sup>, Ni Ketut Bagiastuti <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

<sup>2</sup> Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

<sup>3</sup> Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

\*Corresponding Author: [wwenten123@gmail.com](mailto:wwenten123@gmail.com)

**Abstrak:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi tentang implementasi green practice (praktik hijau) dan dampak dari penerapan praktik hijau di Natys Restaurant di Natya Resort Ubud Bali. Konsep green tourism merupakan aspek penting yang perlu diterapkan dalam menjaga lingkungan dan green restaurant menjadi pilihan bagi industri pariwisata untuk menerapkan green tourism menuju kepekaan lingkungan yang berkelanjutan. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana menerapkan Green Practices (green action, green food dan green donation) dan apa dampaknya di Natys Restaurant di Natya Resort Ubud, Metode penelitian adalah metode kualitatif, lokasi dan waktu penelitian berada di Natys Restaurant dari Maret 2022 hingga Juli 2022. Objek penelitian dan identifikasi variabel adalah green practice (green action, green food dan green donation). Metode Penentuan Informan adalah kuesioner dan wawancara dengan teknik purposive sampling. Jenis data penelitian bersifat kualitatif dan sumber datanya adalah data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dengan teknik triangulasi. Hasil penelitian adalah Variabel pangan hijau memiliki nilai rata-rata yang relatif tinggi dan responden menganggap indikator tersebut penting, sehingga dilakukan dengan berinovasi kepada perusahaan untuk menciptakan produk dan proses yang ramah lingkungan dan dampak dari penerapan green practice baik bagi perusahaan untuk melakukan 3R (reduce, reuse, dan recycle).

**Kata Kunci:** Penerapan, Green Practices, Dampak Baik, Natys Restoran

**Abstract:** The purpose of this research is to explore about the green practice implementation and the impact of the implementation of green practice at Natys Restaurant in Natya Resort Ubud Bali. The concept of green tourism is an important aspect that needs to be applied in protecting the environment and green restaurant is an option for the tourism industry to implement green tourism toward sustainable environmental sensitivity. The formulation of the problem in this research is how to apply Green Practices (green action, green food and green donation) and what is the impact of that at Natys Restaurant at Natya Resort Ubud, The research method is the qualitative method, the location and time of the research are at Natys Restaurant from March 2022 to July 2022. The object of research and identification of variables are Green Practices (green action, green food and green donations). Informant Determination Methods are questionnaires and interviews with purposive sampling technique. The type of research data is qualitative and the data sources are primary and secondary data. Data Collection Methods are Observation, Interview, and Documentation. Data analysis with triangulation technique. The research results are Green food variable has a relatively high mean value and respondents consider the indicator important, so it is done by innovating the company to create products and processes that are environmentally friendly and the impact of the implementation of green practice is good for the company for doing 3 R (reduce, reuse, and recycle).

**Keywords:** Implementation, Green Practices, Good Impact, Natys Restaurant

**Informasi Artikel:** Submission to Repository on October 2022

## Pendahuluan

Perkembangan industri pariwisata memberikan manfaat besar bagi perekonomian dan masyarakat. Pariwisata Tingginya konsumsi energi, air serta tidak dapat didaur ulang barang-barang yang digunakan dalam operasional (Noor, 2014). Melakukan penanganan sampah dan limbah dan menggunakan bahan-bahan lokal dan organik di dalam menu (Kwok, Huang & Hu, 2016). Restoran yang berkonsep hijau menjalankan konsep *green practice* dalam kegiatan operasionalnya (Johnson, 2009). Mengimplementasikan efisiensi penggunaan energi dan air, *sustainable food*, *recycling*, meminimalisir dari polusi dan limbah sampah (Atzori et al., 2016). Praktik dari penghijauan adalah kegiatan yang dilakukan agar dapat melakukan penjagaan lingkungan yang ada dan produk yang akan dihasilkanpun dapat mengurangi dampak pada kerusakan lingkungan (Irwan & Vianney, 2015). Kegiatan wisata saat ini memberikan tekanan lebih terhadap lingkungan peningkatan kuantitas,

serta pembangunan infrastruktur yang pesat penyebab peningkatan jumlah polusi, limbah, sampah serta masalah sanitasi dan estetika diperlukan perhatian, kesadaran, solusi agar tidak menjadi bumerang di generasi selanjutnya. Konsep green tourism menjadi aspek penting perlu diterapkan dalam menjaga lingkungan. Pariwisata hijau (green tourism) merupakan pembangunan ekowisata penerapan pariwisata berkelanjutan, kebutuhan sumber daya lingkungan, ekonomi, sosial dan budaya dapat terjamin di masa akan datang (Azam & Sarker, 2011). Pariwisata berkelanjutan berfokus terhadap keperluan wisata mengenai generasi yang akan datang. Pengembangan pariwisata hijau menekankan kepada konsep keikutsertaan usaha bidang pariwisata dalam pemberdayaan lingkungan, memperlihatkan sikap respek terhadap alam, memiliki kepedulian kelestarian lingkungan dan budaya lokal sebagai bentuk wisata efektif.

Green restaurant, suatu opsi industri pariwisata mengimplementasikan green tourism terhadap kepekaan lingkungan berkelanjutan. Restoran memberikan efek positif bagi perekonomian dalam beberapa faktor: kekayaan budaya, gaya hidup masyarakat dan sumber daya alam yang terdapat di suatu daerah (Saeroji & Wijaya, 2019). Restoran memberikan dampak negatif bagi lingkungan berkelanjutan. Dibutuhkan tindakan-tindakan meminimalisir penggunaan energi, air dan mengurangi limbah. Penerapan Green Practices di restoran merupakan kegiatan praktik-praktik ditujukan mengurangi masalah sosial dan lingkungan secara langsung atau tidak langsung dengan efektif dari kegiatannya dan memiliki struktur kerangka desain yang dioperasikan ramah lingkungan, memiliki output kerja hemat sumberdaya dan energi.

Mengaplikasikan restoran berbasis hijau, merupakan aksi menekan kerusakan terhadap lingkungan serta menghasilkan produk efek positif bagi lingkungan. Menjadikan program yang dapat memberikan dorongan terhadap pelaku bisnis pariwisata untuk meminimalisir penggunaan air, energi dan menekan limbah padat, serta mengurangi biaya operasional yang dapat menjaga bumi (Teng, 2015). Implementasinya green practice dapat dijabarkan dalam dengan 3R yaitu penggunaan kembali, daur ulang dan pengurangan produk. Ada 3 hal dalam menerapkan green practice yang berada di restoran, di antaranya yaitu aksi penghijauan, dengan adanya kegiatan ini memiliki tujuan agar dapat melindungi baik pada lingkungan ataupun dalam lingkup organisasi, makanan hijau adalah yang memiliki cakupan makanan yang berkelanjutan dengan menerapkan bahan makanan yang bisa mendukung di lingkungan sekitar dengan jangka waktu yang panjang, penghijauan donasi yang berguna dalam ikut serta melalui berbagai proyek organisasi serta menyumbangkan terkait isu-isu yang berkembang (Schubert, 2008). Kesiapan yang matang dan konsistensi tinggi dalam penerapan green practices, pembekalan ilmu dan pelatihan mengenai green practices diperuntukan bagi karyawan dan pihak manajemen menjadi kunci atas kesuksesan green practices di restoran. Di saat yang sama dengan rasa tanggung jawab menjaga keharmonisan dan keseimbangan lingkungan.

## Metode

Penelitian ini dilakukan melalui pendekatan kualitatif deskriptif, dimana responden menggunakan kuesioner, responden dipilih secara purposive sample dan mereka bekerja di Natya Resort Ubud. Objek penelitian adalah implementasi Green Practice (green action, green food dan green donasi) di Nastys Restaurant di Natya Resort Ubud. Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer dan sekunder, di mana data primer yang digunakan berasal dari wawancara dengan informan yang terlibat dalam pelaksanaan implementasi green practice (green action, green food dan green donasi) di lingkup Natys Restaurant. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini adalah Sumber Daya Manusia berupa struktur organisasi, data jumlah pegawai bagian Food and Beverage, jurnal ilmiah, dan buku referensi yang relevan dengan permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini. Data penelitian dikumpulkan melalui angket, observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selanjutnya data penelitian dianalisis melalui proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi.

## Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil uji instrument dengan penyebaran kuesioner terhadap 30 orang responden, maka seperti pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa seluruh indikator variabel pada penelitian ini yaitu memiliki nilai

pearson correlation lebih dari 0,300. Hasil tersebut menunjukkan bahwa seluruh pertanyaan pada kuisisioner dalam penelitian ini telah memenuhi syarat validitasnya atau valid.

Penerapan Green Action terkait dengan manajemen penggunaan produk-produk ramah lingkungan pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali dapat disajikan pada Tabel 2. Hasil perhitungan didapatkan bahwa dari 5 alat ukur variable yang ditetapkan hanya satu variable yang termasuk katagori tinggi yaitu: penggunaan produk isi ulang agar sampah dapat diminimalisir dengan skor 3,47. Ketentuan yang ditetapkan manajemen pada Natys Restoran terkait dengan memaksimalkan penggunaan produk isi ulang agar sampah dapat diminimalisir, seperti membeli bahan makanan dengan ukuran yang besar contoh membeli sauce tomato ketchup 5 liter untuk meminimalisir sampah. Sisanya 4 variabel termasuk katagori cukup tinggi yaitu menggunakan produk dan pengemasanya tidak menggunakan plastik dengan skor 3,30.

**Tabel 1.** Hasil uji validitas

No.	Variabel	Instrumen	Pearson Corelation	Keterangan
1	Green Action (GA)	GA1	0,706	Valid
		GA2	0.638	Valid
		GA3	0.725	Valid
		GA4	0.759	Valid
		GA5	0.838	Valid
		GA6	0.749	Valid
		GA7	0.881	Valid
		GA8	0.804	Valid
		GA9	0.770	Valid
		GA10	0.791	Valid
		GA11	0.740	Valid
		GA12	0.776	Valid
		GA13	0.686	Valid
		GA14	0.641	Valid
		GA15	0.781	Valid
		GA16	0.885	Valid
		GA17	0.719	Valid
		GA18	0.700	Valid
		GA19	0.806	Valid
		GA20	0.641	Valid
		2	Green Food (GF)	GA21
GF1	0.726			Valid
GF2	0.866			Valid
GF3	0.866			Valid
GF4	0.866			Valid
	Green Donation (GD)	GF5	0.766	Valid
		GD1	0.747	Valid
		GD2	0.745	Valid
		GD3	0.745	Valid
		GD4	0.744	Valid

Penerapan Green Action terkait daur ulang dan pengomposan pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali dapat disajikan pada Tabel 3. Hasil perhitungan didapatkan secara keseluruhan didapatkan score rata-rata 3,40 termasuk katagori cukup tinggi. Dari 6 alat ukur variable yang ditetapkan tiga variable yang termasuk katagori tinggi yaitu : Menyediakan dan memilah sampah sesuai dengan jenisnya dengan skor 3,70, mendaur ulang limbah makanan dijadikan kompos tanaman dengan score 3,57, dan menyediakan tempat sampah daur ulang di restoran dengan score 3,77.

**Tabel 2.** Penerapan *green action* terkait dengan efesiensi air dan energi

No	Keterangan	Rata-Rata	Katagori
A	Manajemen dan karyawan melakukan efisiensi energi dan air di tempat bekerja		
1	Menggunakan keran air yang otomatis mati jika tidak digunakan.	3,30	Cukup tinggi
2	Hanya melayani air pelanggan berdasarkan permintaan	3,53	Tinggi
3	Menggunakan pencahayaan alami.	3,13	Cukup tinggi
4	Mematikan peralatan elektronik dan peralatan dapur yang menggunakan gas jika tidak digunakan	3,43	Tinggi
5	Menggunakan peralatan hemat energi seperti penggunaan lampu LED atau CFL, menggunakan AC bersuhu 24-25 derajat celcius	3,07	Cukup tinggi
6	Menggunakan pendeteksi gerakan untuk lampu di kamar kecil	3,03	Cukup tinggi
Rata – Rata		3,22	Cukup tinggi

**Tabel 3.** Penerapan *green action* terkait dengan penggunaan produk ramah lingkungan

No	Keterangan	Rata-Rata	Katagori
B	Menajemen mengarahkan menggunakan produk-produk ramah lingkungan		
8	Menggunakan produk dan pengemasannya tidak menggunakan plastic	3,30	Cukup tinggi
9	Menggunakan <i>chemical</i> pembersih yang berbahan alami seperti jeruk nipis dan jeruk lemon sebagai pengganti cairan pembersih meja	3,17	Cukup tinggi
10	Menggunakan sabun cuci piring berbahan alami contohnya jeruk nipis dan lemon	3,10	Cukup tinggi
11	Menggunakan jirigen bekas sebagai tempat isi ulang produk baru.	3,00	Cukup tinggi
12	Memaksimalkan penggunaan produk isi ulang agar sampah dapat diminimalisir.	3,47	Tinggi
Rata – Rata		3,21	Cukup tinggi

Hasil uji reliabilitas instrumen pada Tabel 4 menunjukkan bahwa instrumen-instrumen variabel pada penelitian ini memiliki nilai *cronbach's alpha*  $\geq 0,600$ . Hasil tersebut menunjukkan bahwa seluruh instrumen-instrumen variabel memiliki tingkat reliabilitas yang tinggi atau dapat dinyatakan reliabel.

**Tabel 4.** Hasil uji reliabilitas

No	Pertanyaan	Cronbach's Alpha	Cut-off	Tingkat Reliabilitas
<i>Green Action (GA)</i>				
1	GA1	0,957	0,600	Reliabel
2	GA2	0,957	0,600	Reliabel
3	GA3	0,956	0,600	Reliabel
4	GA4	0,956	0,600	Reliabel
5	GA5	0,955	0,600	Reliabel
6	GA6	0,956	0,600	Reliabel
7	GA7	0,954	0,600	Reliabel
8	GA8	0,955	0,600	Reliabel
9	GA9	0,956	0,600	Reliabel
10	GA10	0,956	0,600	Reliabel
11	GA11	0,958	0,600	Reliabel
12	GA12	0,956	0,600	Reliabel
13	GA13	0,957	0,600	Reliabel
14	GA14	0,958	0,600	Reliabel
15	GA15	0,956	0,600	Reliabel
16	GA16	0,954	0,600	Reliabel
17	GA17	0,957	0,600	Reliabel
18	GA18	0,958	0,600	Reliabel
19	GA19	0,955	0,600	Reliabel
20	GA20	0,958	0,600	Reliabel
21	GA21	0,956	0,600	Reliabel
<i>Green food (GF)</i>				
1	GF1	0,889	0,600	Reliabel
2	GF2	0,733	0,600	Reliabel
3	GF3	0,733	0,600	Reliabel
4	GF4	0,733	0,600	Reliabel
5	GF5	0,772	0,600	Reliabel
<i>Green Donation (GD)</i>				
1	GD1	0,624	0,600	Reliabel
2	GD2	0,657	0,600	Reliabel
3	GD3	0,657	0,600	Reliabel
4	GD4	0,898	0,600	Reliabel

Penerapan *Green Action* terkait dengan pencegahan polusi pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali dapat disajikan pada Tabel 5 Hasil perhitungan didapatkan bahwa dari 3 alat ukur variable yang ditetapkan hanya satu variable yang termasuk katagori tinggi yaitu dengan skor 3,47 memasang tanda dilarang merokok di area restoran, ini ketentuan yang ditetapkan manajemen pada Natys Restoran adalah memasang larangan merokok di area restoran dan di kamar-kamar sesuai dengan SOP, juga kesadaran dari para karyawan untuk menjaga kesehatan sejak dini. Sisanya lagi dua variable cukup tinggi membuka jendela agar udara segar dapat masuk dengan skor 3,33, pengamatan di lapangan karena Natya Resort ini masih tempatnya alami dan masih mengunkan pecahayaannya alami dan juga kesegaran udara.

**Tabel 5.** Daur ulang dan pengomposan

No	Keterangan	Rata-Rata	Katagori
C	Melakukan daur ulang dan pengomposan		
13	Menggunakan linen bekas yang masih layak dipakai sebagai lap pembersih	3,20	Cukup tinggi
14	Menyediakan dan memilah sampah sesuai dengan jenisnya	3,70	Tinggi
15	Membedakan limbah cair dan limbah padat	3,07	Cukup tinggi
16	Mendaur ulang limbah makanan dijadikan kompos tanaman	3,57	Tinggi
17	Mendaur ulang kertas, plastik, kardus, kaca dan aluminium di restoran.	3,10	Cukup tinggi
18	Menyediakan tempat sampah daur ulang di restoran	3,77	Tinggi
	Rata – Rata	3,40	Cukup tinggi

Penerapan *Green Food* Terkait Penggunaan Bahan Baku Lokal dan Keterangan pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali dapat disajikan pada Tabel 7 Hasil perhitungan didapatkan bahwa dari 2 alat ukur variable yang ditetapkan variable yang termasuk katagori tinggi yaitu dengan skor 4,20 menyajikan olahan makanan yang berbahan *local* dan pengamatan secara langsung di lapangan hampir 85 persen menu menggunakan bahan lokal.

**Tabel 6.** Penerapan *green action* pencegahan polusi

No	Keterangan	Rata-Rata	Katagori
D	Mencegah polusi		
19	Memasang tanda dilarang merokok di area restoran.	3,47	Tinggi
20	Membuka jendela agar udara segar dapat masuk.	3,33	Cukup tinggi
21	Menggunakan <i>exhause fan</i> untuk menyerap polusi udara	3,33	Cukup tinggi
	Rata – Rata	3,38	Cukup tinggi

**Tabel 7.** Penggunaan produk organik

No	Keterangan	Rata-Rata	Katagori
A	Menggunakan produk organik		
22	Menggunakan produk hewani organik seperti, organic beef, organic poultry dan makanan laut yang dipanen secara berkelanjutan dan bebas dari polutan berbahaya.	3,03	Cukup tinggi
23	Menggunakan sayur-sayuran yang organik bebas bahan kimia dan pestisida	4,07	Tinggi
	Rata – Rata	3,55	Tinggi

**Tabel 8.** Penggunaan bahan baku lokal

No	Keterangan	Rata-Rata	Katagori
B	Tawarkan bahan-bahan makanan dalam dan berbahan baku local atau musiman		
24	Menyajikan olahan makanan yang berbahan local	4,20	tinggi
25	Menggunakan bahan baku musiman yang tidak menggunakan rekayasa genetika	4,13	tinggi
26	Mencantumkan keterangan <i>food restriction</i> di menu makanan ( <i>v-vegetarian, gf-gluten free, p-contains pork, sh-contains shellfish, n-contains nut</i> )	3,00	Cukup tinggi
	Rata – Rata	3,78	tinggi

**Tabel 9.** *Green donation* mendanai dan mengikuti proyek-proyek lingkungan

No	Keterangan	Rata-Rata	Katagori
A	Mendanai dan mengikuti proyek-proyek lingkungan		
27	Menyumbangkan dana dalam aktivitas masyarakat dalam menjaga kelestarian lingkungan dan budaya	3,63	Tinggi
28	Mengikuti aksi gotong royong di masyarakat dalam menjaga kelestarian lingkungan	3,93	Tinggi
	Rata – Rata	3,78	Tinggi
B	Memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai <i>green practices</i> .		
29	Memberikan penyuluhan mengenai keberlanjutan lingkungan untuk masyarakat.	3,57	Tinggi
30	Mengedukasi <i>supplier</i> dalam memproduksi produk yang ramah lingkungan contohnya bungkus produk yang menggunakan daun pisang	3,47	Tinggi
	Rata – Rata	3,52	Tinggi
	Rata - Rata keseluruhan	3,65	Tinggi

## Simpulan

Penerapan green action di Natys Restoran dilakukan berdasarkan 4 variabel yaitu: manajemen dan karyawan melakukan efisiensi energi dan air di tempat bekerja dengan skor rata-rata 3,22 cukup tinggi, manajemen mengunakan menggunakan produk-produk ramah lingkungan dengan skor rata-rata 3,21 cukup tinggi, melakukan daur ulang dan pengomposan dengan skor rata-rata 3,40 cukup tinggi dan pencegah polusi dengan skor rata-rata 3,38. Penerapan green food di Natys Restoran dilakukan berdasarkan 2 variabel yaitu: menggunakan produk organik dengan skor rata-rata 3,55, tawarkan bahan-bahan makanan berbahan baku lokal atau musiman dengan skor rata-rata 3,78 cukup tinggi. Penerapan green donation di Natys restoran dilakukan berdasarkan 2 variabel yaitu: mendanai dan mengikuti proyek-proyek lingkungan dengan skor rata-rata 3,78 cukup tinggi, memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai green practices dengan skor 3,52 tinggi. Dari hasil penelitian secara keseluruhan di Natys Restoran tinggi dengan skor rata-rata 3,65.

Dampak penerapan Green Practices (green action, green food dan green donation) Pada Natys Restoran di Natya Resort Ubud, Bali. Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa dampak penerapan green practices di restoran dengan melakukan penerapan 3R yaitu: reduce atau mengurangi pemakaian, reuse atau

penggunaan kembali dan recycle atau daur ulang variabel Green action memiliki rata-rata nilai mean yang tergolong cukup tinggi yaitu sebesar 3,29 yang masuk pada kategori setuju. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden menganggap penting indikator-indikator yang mewakili variabel Green Action apabila dijalankan pada Natys Restaurant. Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa variabel variabel Green Food memiliki nilai mean yang tergolong tinggi dengan rata-rata nilai mean yang mencapai 3,78 dengan kategori tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa responden menganggap penting indikator-indikator yang mewakili variabel Green Food apabila dijalankan pada Natys Restourant. Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa variabel Green Donation memiliki rata-rata nilai mean yang tergolong tinggi dengan nilai 3,65 Hal ini berarti responden menganggap penting indikator-indikator yang mewakili variabel Green donation apabila dijalankan pada Natys Restaurant.

Dari ketiga indikator tersebut salah satunya, green action dapat dilakukan dengan melakukan inovasi pada perusahaan untuk menciptakan produk serta proses yang ramah lingkungan. Inovasi yang diciptakan perusahaan terhadap produk yang ramah lingkungan memberikan dampak baik untuk kelangsungan kehidupan masyarakat, dimana setiap penggunaan produk yang ramah lingkungan sehingga konsumen tidak lagi khawatir akan pelestarian alam. Dengan begitu konsumen bisa membantu mencegah bumi dari kerusakan akibat penggunaan produk. Inovasi ini disambut baik oleh masyarakat, masyarakat mengapresiasi inovasi ini karena melihat perusahaan tidak hanya memikirkan laba untuk perusahaan tersebut tetapi juga memikirkan untuk menjaga lingkungan akan kerusakan. Perusahaan saat ini dituntut untuk ikut serta dalam konservasi atau pelestarian lingkungan alam, sesuai dengan Abdou (2020) untuk menyelidiki persepsi perwakilan manajemen lingkungan mengenai sejauh mana kontribusi praktik hotel hijau untuk mencapai tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) terkait lingkungan.

## Ucapan Terima Kasih

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan artikel ini dengan judul “Penerapan Green Practices Pada Natys Restaurant di Natya Resort Ubud, Bali” tepat pada waktunya. Penulis menyampaikan rasa terima kasih atas segala petunjuk, bimbingan dan bantuan Natys Restaurant di Natya Resort Ubud telah yang mengizinkan untuk melakukan penelitian dan bersedia memberikan data yang dibutuhkan pada penelitian ini.

## Referensi

- Abdou, A.H., Hassan, T.H., & Dief, M.M.E. (2020). *A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development*.
- Azam, M., & Sarker, T. (2011). Green tourism in the context of climate change towards sustainable economic development in the South Asian Region. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 1(3), 6-15.
- Atzori et al. (2016). *Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: An IPA analysis*.
- Irwan & Vianney. (2015). *Melakukan penjagaan lingkungan dan produk yang akan dihasilkan dapat mengurangi dampak pada kerusakan lingkungan*.
- Johnson. (2009). Organisational motivations for going green for profitability versus sustainability. *Business Review*, 13(1), 22-28.
- Kwok, Huang & Hu. (2016). Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? *International Journal of Hospitality Management*, 55, 107-117.
- Noor, N.A.M., Shaari, H., Kumar, D. (2014). Exploring tourists intention to stay at green hotel: The influences of environmental attitudes and hotel attributes. *The Macrotheme Review*, 3(7), 22-33.
- Saeroji, A., & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan wisata kuliner khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 13-27.
- Schubert, F. (2008). Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants.
- Teng, Y. M., Wu, K. S., & Liu, H. H. (2015). Integrating altruism and the theory of planned behavior to predict patronage intention of a green hotel. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 39(3), 299-315.