

# Implementasi Green Food and Beverages Service pada Sugar Spice Restaurant di Aston Kuta Hotel & Residence Bali

I Made Sumardika<sup>1\*</sup>, Ni Luh Eka Armoni<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: [smdk1999@gmail.com](mailto:smdk1999@gmail.com)

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui model green food and beverage pada Sugar spice restaurant di Aston Kuta Hotel & Residence dan mengetahui implementasi *green food and beverages* di sugar spice Aston Kuta Hotel & Residence di masa pandemi covid-19. Penelitian menggunakan metode penelitian kualitatif, dengan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan studi pustaka. Menggunakan instrumen penelitian yaitu pedoman wawancara. Data dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kualitatif, melalui tahapan pengumpulan data, reduksi data, display data dan verifikasi dan penegasan simpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk model *green food and beverages* belum berjalan dengan memaksimalkan dikarenakan belum ada model *green food and beverages* tersendiri yang dibuat untuk sugar spice restaurant sehingga hanya menggunakan alur pelayanan seperti biasa, hal lainnya adalah benar adanya bahwa pihak manajemen telah memberikan dan menanamkan komitmen mengenai konsep *green food and beverage* tersebut kepada karyawan sehingga karyawan dapat menerapkan secara langsung terutama dalam hal mempertahankan produk-produk organik dan anorganik selain itu menjunjung tinggi nilai guna barang yang dapat di *reuse, recycle, dan reduce* pada area restaurant. Mengenai implementasi *green food and beverages* pada sugar spice restaurant Aston Kuta & Residence di masa pandemi telah berjalan dengan baik dapat dilihat dari konsep *green* yang ada dimana pihak sugar spice restaurant telah mengimplementasikan konsep *green food, green action* maupun *green donation* meskipun di masa pandemi ini beberapa program dari konsep *green donation* saat ini masih ditiadakan dengan alasan pandemi covid-19. Implementasi program tersebut juga diapresiasi oleh tamu yang menikmati dan turut menggunakan hasil dari program tersebut dilihat dari beberapa ulasan positif mengenai program ini sehingga sangat baik untuk tetap diterapkan dan diimplementasikan secara lebih lanjut. Dengan demikian implementasi *green food and beverage* tersebut secara praktis dapat dikatakan berjalan dengan maksimal. Terutama bagi bisnis hotel dalam melindungi bumi Implementasi *green food and beverages* pada restaurant sugar spice juga berjalan dengan baik sesuai dengan prosedur yang berlaku dan ditetapkan, sehingga memiliki manfaat yang baik dan dampak yang positif bagi karyawan restaurant maupun bagi hotel secara menyeluruh.

**Kata Kunci:** hotel hijau, makanan hijau, layanan makanan dan minuman

**Abstract:** This study aims to determine the green food and beverage model at the Sugar spice restaurant at Aston Kuta Hotel & Residence and to determine the implementation of green food and beverages at the sugar spice Aston Kuta Hotel & Residence during the covid-19 pandemic. Research method This research is a type of qualitative research, with data collection techniques using observation, interviews and literature study. Using a research instrument, namely interview guidelines. The data were analyzed with qualitative descriptive analysis techniques, through the stages of data collection, data reduction, data display and verification and confirmation of conclusions. The results show that the green food and beverages model has not run optimally because there is no separate green food and beverages model made for sugar spice restaurants so that it only uses the usual service flow, the other thing is that it is true that the management has provided and instilling a commitment to the green food and beverage concept to employees so that employees can apply it directly, especially in terms of maintaining organic and non-organic products in addition to upholding the use value of goods that can be reused, recycled, and reduced in the restaurant area. Regarding the implementation of green food and beverages at the sugar spice restaurant Aston Kuta & Residence during the pandemic, it can be seen from the existing green concept where the sugar spice restaurant has implemented the concept of green food, green action and green donation even though in the past. During this pandemic, several programs from the green donation concept are currently still being abolished due to the COVID-19 pandemic. The implementation of the program is also appreciated by guests who enjoy and participate in using the results of the program as seen from several positive reviews about this program so it is very good to continue to be implemented and implemented further. Thus, the implementation of green food and beverage can practically be said to run optimally. Especially for the hotel business in protecting the earth. The implementation of green food and beverages in sugar spice restaurants is also going well in accordance with applicable and established procedures, so that it has good benefits and positive impacts for restaurant employees and for the hotel as a whole.

**Keywords:** green hotel, green food, food and beverages service

**Informasi Artikel:** Pengajuan Repository pada Oktober 2022

## Pendahuluan

Pariwisata di dunia sedang dihadapkan oleh wabah virus Covid-19 yang muncul sejak akhir tahun 2019 lalu tidak hanya pariwisata di dunia melainkan pariwisata yang ada di Indonesia juga ikut terkena dampak. Beberapa destinasi wisata seperti Bali, Yogyakarta, dan Lombok mengalami penurunan pengunjung yang cukup drastic, terkhusus Pulau Bali sendiri adalah salah satu destinasi yang paling terkena akan dampaknya. Pemulihan pariwisata Indonesia khususnya pariwisata Bali pemerintah telah mengeluarkan beberapa langkah kebijakan. Pada tanggal 29 Mei 2020, Kementerian PPN/Bappenas merumuskan Protokol Masyarakat Produktif dan Aman Covid-19 menuju normal baru (*New Normal*), yaitu hidup berdampingan dengan Covid-19. Tujuan dari new normal ini adalah agar masyarakat tetap produktif dan aman dari penularan Covid-19 di tengah masa pandemi. Tetapi dari berbagai penelitian, menggunakan masker bisa sangat efektif untuk menekan penyebaran virus corona (Albertus Adit, 2021). Pada New normal terdapat protokol kesehatan Covid-19 yang harus diterapkan secara ketat. Manajemen dan pihak berwenang di tempat ramai harus memastikan fasilitas mencuci tangan memadai, meminimalkan interaksi fisik (*physical distancing*), menghindari kerumunan, pelaporan kasus secara mandiri, serta kontrol sosial. Upaya Yang dilakukan oleh Dinas Pariwisata Provinsi Bali yaitu mengundang para influencer untuk mempromosikan destinasi wisata yang ada di Bali dengan bertemanan #WeLoveBali.

Adanya program #WeLoveBali ini Dinas Pariwisata Provinsi Bali mengadakan kerja sama dengan pihak – pihak yang berkecimpung di bidang pariwisata seperti pengelola destinasi wisata, restaurant, dan hotel pada program ini juga juga mengusung ide dengan menerapkan ramah lingkungan pada setiap destinasi maupun setiap hotel dan restaurant terutama pada masa pandemi seperti ini. Salah satunya adalah Hotel dimana Hotel adalah Menurut Widanaputra (2009:16) definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap. Perubahan era industri baru yang menuntut peran industri dalam menjaga lingkungan dengan mengurangi limbah dan polusi terutama pada masa pandemi, menyebabkan timbulnya *green supply chain Management* dalam penerapan strategi rantai pasok. *Green supply chain management* mengharuskan kegiatan-kegiatan industri untuk meningkatkan keseimbangan antara kinerja marketing dengan isu lingkungan yang melahirkan isu baru seperti penghematan penggunaan energi, dan pengurangan polusi dalam usaha peningkatan strategi kompetitif. Perusahaan merasakan perlunya memperbaiki jaringan kerja atau meningkatkan *supply chain* untuk reduksi limbah dan efisiensi operasi termasuk pada *delivery* produk dan jasa. Berdasarkan hal tersebut, maka tujuan dari *green supply chain* adalah untuk mempertimbangkan pengaruh lingkungan dari semua produk dan proses, termasuk pengaruh lingkungan yang berasal dari barang/produk dan proses mulai dari bahan baku sampai dengan produk jadi, dan final disposal produk tersebut. Menurut Dheeraj (2012), GSCM merupakan sebuah inovasi dalam penerapanstrategi rantai pasok yang didasarkan dalam konteks lingkungan yang mencakup aktivitas-aktivitas seperti *reduksi, recycle, reuse* dan substitusi material. Toke (2010) menjelaskan bahwa konsep GSCM merupakan pengintegrasian perspektif lingkunganke dalam manajemen rantai pasok mencakup desain produk, pemilihan dan seleksi sumber bahan baku, proses manufaktur, pengiriman produk akhir kepada konsumen serta pengelolaan produk setelah habis masa pakainya. Sehingga dapat disimpulkan konsep dari GSCM ini didasarkan pada perspektif lingkungan, yaitu bagaimana mengurangi limbah dan dampak lingkungan yang diakibatkan oleh kegiatan rantai pasok perusahaan industri. Hal ini merupakan aspek non finansial jangka panjang penting terkait dengan lingkungan yang harus diperhatikan oleh perusahaan dalam menjaga hubungan baik demi keberlanjutan kegiatan rantai pasoknya di masa yang akan datang. *Green Operational* adalah kegiatan operasional yang menerapkan berbagai macam program ramah lingkungan, seperti hemat air dan energi, mempunyai kebijakan pembelian yang ramah lingkungan, serta mengurangi pembuangan emisi atau limbah untuk melindungi lingkungan dan mengurangi biaya operasional. Ada enam aspek yang disetujui sebagai ASEAN Tourism Standards (ATS) seperti Green Hotel (hotel ramah lingkungan), Food and beverage service (pelayanan makanan dan minuman), Public Restroom (toilet umum), Home stay, Ecotourism, Tourism Heritage (pariwisata cagar budaya)

Green Hotel, menurut ASEAN Tourism Standar adalah hotel yang ramah lingkungan dan mempraktikkan penghematan energi. ASEAN Green Hotel Standard (AGHS) menjabarkan apa kriteria dari Green Hotel dan syarat-syarat untuk mencapai kriteria tersebut. Hotel diberi panduan yang detail akan praktek hijau yang harus dilakukan. Sebuah hotel dikatakan sebagai Green Hotel jika memenuhi kriteria seperti kebijakan dan praktek lingkungan dalam operasional hotel, penggunaan *green products*, bekerja sama dengan organisasi dan masyarakat local, pengembangan *human resources*, pengelolaan limbah padat, efisiensi energi Efisiensi air, pengelolaan kualitas udara (*indoor dan outdoor*), kontrol polusi suara, pengelolaan dan perawatan limbah air, pengelolaan zat beracun dan kimia. Hotel yang melaksanakan prinsip AGHS, nantinya akan diberi penghargaan Green Hotel Award oleh Kementerian Pariwisata, dimana penghargaan ini ada dua level, yang pertama untuk tingkat Indonesia saja, Indonesia Green Hotel Award, dan untuk tingkat ASEAN adalah ASEAN Green Hotel Award. Penghargaan ini dilakukan pertama kali pada tahun 2008, dan diberikan setiap dua tahun sekali. Dengan

adanya penghargaan ini diharapkan, akan ada lebih banyak Green Hotel di Indonesia. Sebagai gambaran, berdasarkan data Badan Pusat Statistik, jumlah hotel di Indonesia pada tahun 2015 adalah 12.508 yang terdiri dari hotel berbintang 2.197 dan hotel non-bintang 10.311. Kementerian Pariwisata memberi 20 hotel Indonesia Green Hotel Award pada tahun 2015. Dari 20 hotel tersebut, 10 hotel terbaik dipilih untuk mewakili Indonesia ke tingkat ASEAN. Hotel-hotel yang bisa mendapatkan penghargaan *Green Hotel*, patut merasa bangga dan berani mengomunikasikan pencapaiannya. Green Hotel membawa kebaikan terhadap keberlanjutan bisnis hotel, karena dampak akibat bisnisnya dikelola dengan baik, selalu melibatkan masyarakat lokal, melindungi para tamu dari paparan bahan kimia yang berlebihan dan mengembangkan keterampilan karyawannya. Hotel-hotel ini tidak perlu direpotkan dengan adanya *business disruption* akibat demonstrasi yang dilakukan masyarakat karena sumber air mereka mengering atau terpapar limbah hotel, hotel harus ditutup karena tidak memenuhi persyaratan AMDAL, hotel harus membayar kompensasi kepada masyarakat karena polusisuara mesin dieselnya dan dampak negatif yang lainnya.

Berkat dukungan yang diterima dari tamu, masyarakat dan pemilik hotel, Green Hotel idealnya bisa lebih maju dibandingkan hotel biasa karena memiliki factor pembeda dan keunikan dibandingkan hotel-hotel lain di Indonesia. Sehingga dapat dikatakan bahwa *Green Hotel* itu adalah bentuk dari CSR di industri perhotelan. Pelaksanaannya pun sudah harus dilakukan sejak fase pembangunan hotel, bukan sesudah hotel dibangun. Salah satu hotel yang juga telah menerapkan green hotel tersebut dengan memenuhi syarat yang telah ditetapkan yaitu Aston Kuta Hotel and Residence Bali yang mana hotel tersebut juga merupakan salah satu partner dari Dinas Pariwisata Provinsi Bali yang telah menerapkan terlebih dahulu mengenai green hotel, Aston Kuta Hotel and Residence merupakan hotel bintang 4 yang berlokasi di Jalan Wana Segara no 2-5, Tuban, Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Dimana Archipelago selaku operate Hotel Aston Kuta and Residence Bali memang memiliki visi misi keberlanjutan terhadap lingkungan dan menerapkan kebijakan tersendiri yang dimulai dari masing-masing property seperti Aston Kuta Hotel and Residence yang turut menerapkan diantaranya Pengurangan plastik, Konservasi air, Produk pembersih berkelanjutan, Hemat energi, serta Daur ulang dan pengurangan limbah Terutama pada masa pandemi saat ini ramah lingkungan sangatlah baik bagi bisnis hotel, sehingga saat ini Aston Kuta Hotel and Residence merupakan salah satu hotel yang menerapkan Green Hotel yang ada di Bali. Penerapan green hotel ini berlaku bagi semua departemen yang ada di hotel salah satunya adalah *food and beverage* department terkhusus pada *food and beverage service* dimana pada departemen ini terdapat limbah- limbah yang berasal dari restaurant sehingga penulis tertarik ingin melihat bagaimana model *green food and beverage* khususnya pada Sugar spice restaurant serta bagaimana implementasi yang telah dilakukan di Aston Kuta Hotel and Residence.

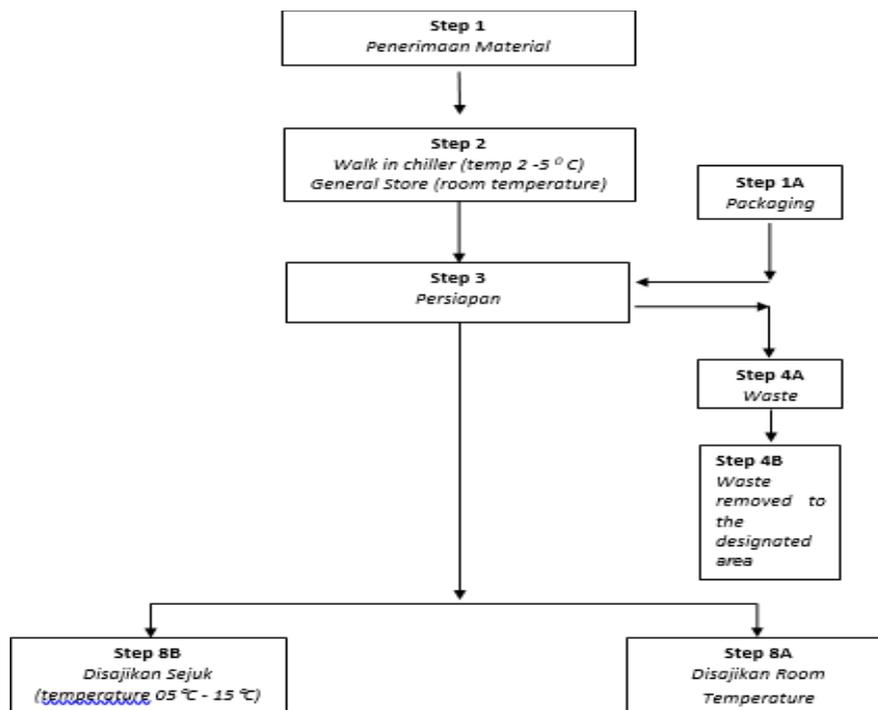
## Metode

Dalam penelitian ini penulis mengambil lokasi di Aston Kuta Hotel and Residence, Bali yang berlokasi di Jl. Wana Segara No.2-5, Kuta, Kabupaten Badung, Bali pada bulan Maret hingga Juni 2022. Informen yang memenuhi kriteria ini adalah General Manager sebagai Key Informan, yang mana mereka yang tidak hanya bisa memberi keterangan tentang sesuatu kepada peneliti, tetapi juga bisa memberi masukan tentang sumber bukti yang mendukung serta menciptakan sesuatu terhadap sumber yang bersangkutan. Metode pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan studi kepustakaan. Teknik analisis data yang digunakan yaitu menurut Akbar & Setiadi (2009; 85) dengan Teknik triangulasi berdasarkan teori Model Analisis Data Interaktif (Miles & Huberman, 1984).

## Hasil dan Pembahasan

Green operasional yang diterapkan pada Hotel Aston Kuta & Residence adalah dimulai dari memiliki *teamwork* yang baik, dimana pada masa sebelum covid-19 kunci utama adalah memiliki komunikasi yang baik dan effective, dan ketika berbicara pada saat ini manajemen menerapkan *cross staff* untuk mengisi beberapa section yang membutuhkan dari departemen lain. Manfaatnya pun pasti dirasakan oleh semua HOD terutama Management, dimana penerapan *cross staff* sangat membantu menekan PTEB. Dampak yang ditemukan pun ketika menerapkan green operasional adalah melihat konsumen beranggapan bahwa sebuah hotel memang perlu menyediakan *green product and services*, yang juga baik untuk lingkungan. Minat yang dimiliki konsumen pun saat ini tertarik ketika hotel memberikan tulisan pada makanan bahwa bahan makanan yang digunakan merupakan bahan makanan organik. Namun, hal ini kurang signifikan dikarenakan harga bahan makanan organik cenderung lebih mahal dibandingkan bahan makanan non-organik, dan tidak semua konsumen mau membayar lebih untuk barang dan jasa ramah lingkungan, karena konsumen memandang bahwa tindakan peduli lingkungan tersebut merupakan tanggung jawab sosial sebuah hotel. Untuk itu dibutuhkan diawal komitmen dengan karyawan baik itu dengan memberikan pelatihan dan pemahaman mengenai konsep *green Operational* dan memastikan di operational semua karyawan memiliki komitmen yang sama dalam implementasinya. Tindakan selanjutnya yang sering diterapkan pada *green operational* adalah tindakan *reduce consumption* yang dapat dilakukan oleh hotel terkhusus pada restaurant baik itu menghemat penggunaan energi air, listrik, serta mengurangi limbah yang dapat merusak lingkungan. Selain itu karyawan hotel, juga dapat diberikan pelatihan dan edukasi mengenai program green yang diadakan oleh hotel, sehingga karyawan hotel juga dapat turut mendukung penerapan program green yang diadakan oleh hotel. Melalui

karyawannya, hotel dapat mengkomunikasikan program *green* yang diterapkan kepada tamu, contohnya dengan dijelaskan kepada tamu ketika *check-in*, sehingga tamu dapat lebih mengerti mengenai program *green* yang diterapkan oleh hotel dan dapat turut berperan aktif terutama pada saat berada di restaurant sugar spice seperti memastikan air dimatikan jika sudah selesai digunakan, memastikan ventilasi udara dan mengukur DB suaranya, melakukan pengecekan kesehatan karyawan seperti rectal swab dan memastikan semua SOP diikuti dan dijalankan dengan benar, adanya slogan *Funtastic without plastic* yang implementasinya tidak ada penggunaan kemasan plastic untuk makanan dan minuman, adanya tim yang bertugas untuk mengelola semua sampah yang ada dan memilah sesuai dengan jenisnya. Dan ketika memasuki pandemi *green* operasional terus berjalan dengan baik dan semua pelanggan atau konsumen juga memberikan apresiasi dan ulasan yang positif dengan adanya penerapan *green* operasional. Untuk system yang digunakan pada saat memberikan edukasi baik itu pada sebelum dan dimasa seperti ini yaitu setelah dikeluarkannya P&P tentang *Green Concept*, dan implementasi *Non Plactic*, Managemenet segera mensosialisasikan kepada seluruh team dan membuat perubahan *Green Strategy*. Dan pastinya kebijakan yang adapada masa pandemi cukup berbeda dengan sebelumnya karena lebih menekankan pemakaian produk yang ramah lingkungan dan aman untuk kesehatan pada masa pandemi saat ini. Berbicara model *green food* yang dimiliki jugasebenarnya pihak hotel belum memiliki alur khusus *green* operasional melainkan hanya proses diagram aliran makananready to eat pada restaurant sugar spice namun tetap dipastikan bahwa alat dan perlengkapan makan yang disediakan untuk nantinya diberikan kepada tamu adalahaman dan ramah lingkungan sesuai dengan konsep *green* operasional. *Green food and beverages* pada Sugar spice restaurant di Aston Kuta Hotel & Residence saat ini berjalan dengan baik namun pada dasarnya memang mengikuti alur proses pada umumnya ,menggunakan alur atau model spesifik khusus untuk *green food and beverages* sendiri, berikut diagram alir proses makanan seperti berikut ini:



Sumber : Manajemen Aston Kuta Hotel and Residence, 2022

**Gambar 1.** Proses flow makanan

Adapun ketika berbicara mengenai *green food* sendiri yaitu tetap menjunjung tinggi dengan menggunakan produk organic, serta menyajikan makanan dengan bahan baku lokal. Dan terus memberikan edukasi atau pemahaman serta evaluasi terhadap karyawan mengenai konsep tersebut. Menurut Mertayasa (2016 :2), menyebutkan bahwa Food and beverage service adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Sehingga dalam pengimplementasian *Green food and beverages Service* pada Sugar spice restaurant di Aston Kuta Hotel & Residence Bali berjalan dengan maksimal, pihak manajemen telah memberikan dan menanamkan komitmen mengenai konsep *green food and beverage* tersebut kepada karyawan sehingga karyawan dapat menerapkan secara langsung terutama dalam hal mempertahankan produk-produk organic dan anorganic selain itu menjunjung tinggi nilai guna barang yang dapat di *reuse, recycle, dan reduce* pada area restaurant. Hal ini

dilakukan dengan cara sebisa mungkin melakukan minimalisasi barang atau material yang digunakan karena semakin banyak material digunakan, semakin banyak sampah yang dihasilkan (Suyoto, 2008). Namun pihak manajemen sebenarnya juga sudah memiliki model *green food and beverage* dan pemahaman secara menyeluruh mengenai konsep green, dan memiliki diagram proses flow makanan di restoran, telah dikatakan bahwa konsep *green hotel* ataupun konsep *green* operasional adalah konsep yang diakui oleh Kementerian Pariwisata yang hingga saat ini mengeluarkan peraturan mengenai hal tersebut baik itu yang berisi pentingnya pengurangan penggunaan air, energy, dan pengelolaan limbah organik dan anorganik untuk mendukung perlindungan bumi secara menyeluruh, selain diakui oleh Kementerian Pariwisata juga diakui oleh beberapa penulis terdahulu bahwa model *green food and beverage* tersebut penting adanya sebagai acuan dalam pengimplementasian. Penerapan *green practices* membuat suatu restoran memiliki struktur desain yang baru dan telah direnovasi dan disusun untuk dapat dioperasikan dan secara ramah lingkungan dan memiliki output kerja yang hemat sumber daya dan energi (Lorenzini, 1994, p. 119). Hal ini juga nantinya akan berjalan seiring berjalannya waktu sehingga nantinya department lain yang ada di Aston Kuta Hotel & Residence Bali akan menjadikan contoh untuk sering memperhatikan hal yang sama dengan dalam melindungi bumi, sehingga hotel juga mampu melakukan efisiensi di beberapa sektor untuk menekan biaya yang dikeluarkan.

## Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai model *green food and beverages* pada sugar spice restaurant di aston kuta hotel & residence yaitu pihak manajemen terutama pihak *food and beverage* department memiliki model *green food* secara khusus dan spesifik pada alur diagram proses pelayanan makanan saja. Hal lainnya adalah untuk konsep green pada karyawan sugar spice hanya diberikan edukasi, pemahaman diawal dan penanaman komitmen sehingga tindakan yang dilakukan tetap mencerminkan konsep *green food and beverage* terkhusus dengan menyediakan produk-produk yang ramah lingkungan, serta menerapkan pengurangan penggunaan air, energy dan pengelolaan limbah pada restoran sugar spice sendiri. Pihak manajemen juga mendorong keberhasilan *green food and beverages* tersebut dengan menyediakan alat dan kelengkapan peralatan makan minum yang menggunakan nilai *reuse, reduce, dan recycle*.

## Ucapan Terima Kasih

Secara khusus, penulis mengucapkan terimakasih kepada Pak Arsa FBM dan Bu Dewi Andriani selaku GM dan Team Food and beverages service pada sugar spice restaurant di Aston Kuta Hotel & Residence Bali atas diberikannya kesempatan untuk dapat melakukan penelitian di sana.

## Referensi

- Widanaputra, A.A.G.P. dkk. (2009). *Akuntansi perhotelan pendekatan sistem informasi*. Yogyakarta : Graha.
- Dheeraj, N. & N. Vishal. 2012. An Overview of green supply chain management in India. *Research Journal of Recent Sciences*, 1(6), 77-82.
- Toke, L.K et al. (2010). *Green supply chain management; Critical research and practices*. Proceedings of the 2010 International Conference on Industrial Engineering and Operations Management Dhaka, Bangladesh, January 9 – 10, 2010.
- Kementerian Pariwisata RI. (2015). *Panduan dan pedoman pelaksanaan green hotel di Indonesia*.
- Akbar, H.H & Setiadi, P. (2009). *Metodologi penelitian sosial*, Jakarta: Bumi Aksara.
- Albertus, A. (2021). *Ini padanan kata "new normal" dari Badan Bahasa Kemendikbud*.  
<https://edukasi.kompas.com/read/2020/05/26/152138171/ini-padanan-kata-new-normal-dari-badan-bahasa-kemendikbud>
- Suyoto, B. (2008). *Fenomena gerakan mengelola sampah*. Jakarta: PT PrimaInfosarana Media.
- Mertayasa, I G. A. (2016). *Food and baverage service operational*. Yogyakarta: Andi
- Lorenzini, B. (1994). The green restaurant, part II: Systems and service. *Restaurant and Institutions*, 104(11), 119- 136.
- Miles, M.B & Huberman A.M. (1984). *Analisis data kualitatif*. Terjemahan oleh Tjetjep Rohendi Rohidi. 1992. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.