

Implementasi Green Practice Pada Plantation Restaurant di Double-Six Luxury Hotel Seminyak Bali

I Ketut Swastika ^{1*}, I Ketut Suarta ², Ni Ketut Bagiastuti ³

¹ Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

² Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

³ Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

*Corresponding Author: chefswastika@gmail.com

Abstrak: Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tanggapan tamu terhadap praktik green restaurant di Plantation Restaurant di Double-Six Luxury Hotel Seminyak, Berdasarkan observasi awal. Hotel Double-Six telah melakukan upaya untuk menerapkan konsep green hotel yang dapat dilihat dari kebijakan penggunaan fasilitas yang ramah lingkungan dan hemat energi, seperti lampu LED yang hemat energi, peralatan elektronik otomatis, dan peralatan yang menggunakan sensor yang dapat menghemat penggunaan energi listrik. Selain fasilitas hotel yang ramah lingkungan, mereka juga menyiapkan Green Team yang bertugas memastikan operasional hotel dan staf telah bekerja tentang keindahan lingkungan. Selain itu, penelitian ini juga bermaksud untuk mengetahui penerapan dari Green Practice di Restoran plantation yang ada di Double six Luxury Hotel Seminyak Bali. Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa penerapan konsep Green Restoran yang ada di Luxury Hotel Seminyak Bali sudah berjalan sesuai dengan green action, green food dan Green Donation. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, lokasi dan waktu penelitian berada di Plantation Restaurant dari April 2022 sampai Juli 2022. Objek penelitian dan identifikasi variabel adalah Green Practices (green action, green food, dan green donasi). Metode yang digunakan adalah wawancara dan diskusi kelompok terfokus dengan staf dan manajemen Restoran Plantation dan tamu atau pelanggan Restoran Plantation. Metode pengumpulan data adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian adalah manajemen hotel dan restoran telah melakukan penerapan praktik green restaurant dan perlu lebih konsisten dan pelanggan Plantation Restaurant merespon untuk mendukung praktik green restaurant di Plantation Restaurant, Double-Six Luxury Hotel Seminyak.

Kata Kunci: restoran hijau, praktik ramah lingkungan, respon tamu, Restoran Plantation

Abstract: The purpose of this research is to know guest's responses to green restaurant practices at Plantation Restaurant in Double-Six Luxury Hotel Seminyak, Based on preliminary observations, Hotel Double-Six has made efforts to implement the green hotel concept, which can be seen from the policy of using environmentally friendly and energy-saving facilities, such as energy-friendly LED lights, automated electronic equipment, and equipment that uses sensors that can save the use of electrical energy. In addition to environmentally friendly hotel facilities, they also prepare a green team to ensure hotel operations and staff have worked on the beauty of the environment. Furthermore, this study also aims to show the implementation of Green Restaurant in the Luxury Hotel Seminyak Bali. The result of this study is implemented green action, green food, and green donation. The research method is the qualitative method, and the location and time of the research are at Plantation Restaurant from April 2022 to July 2022. The object of research and identification of variables are Green Practices (green action, green food, and green donations). The methods are interviews and focus group discussions with staff and management of Plantation Restaurant and guests or customers of Plantation Restaurant. Data Collection Methods are Observation, Interview, and Documentation. The research results are management of the hotel and restaurant have done. Implementing green restaurant practices need more consistency, and the customer of Plantation Restaurant responded to support green restaurant practices at Plantation Restaurant, Double-Six Luxury Hotel Seminyak.

Keywords: green restaurant, green practices, guest response, Plantation Restaurant

Informasi Artikel: Pengajuan Repository pada September 2022

Pendahuluan

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki pertumbuhan yang pesat. Setiap negara di dunia berupaya mempromosikan daya tarik wisata yang mereka miliki untuk menarik wisatawan sebanyak mungkin sehingga menjadi sumber devisa negara. Kebutuhan manusia akan berwisata juga ikut mempengaruhi pertumbuhan pariwisata dunia. Selama 60 tahun terakhir, pariwisata telah menjadi salah satu sektor ekonomi yang pertumbuhannya sangat pesat (UNWTO, 2006; UNWTO, 2007). Perkembangan pariwisata tentu akan memberikan dampak baik bagi kehidupan sosial, budaya dan juga ekonomi setiap destinasi atau ekonomi bagi setiap destinasi atau daerah yang mengembangkannya. Destinasi pariwisata dapat berupa kawasan desa, kabupaten atau kota bahkan pada lingkup yang lebih luas yakni pada suatu negara. Dampak yang ditimbulkan dari perkembangan pariwisata tentunya bisa berdampak positif dan negatif. Kendati setiap destinasi tentunya berupaya agar setiap dampak yang ditimbulkan dari berbagai aktivitas pariwisata adalah sebesar-besarnya dapat memberikan manfaat yang positif khususnya bagi kesejahteraan masyarakat setempat. Konsep wisata berkelanjutan tentu menjadi suatu konsep yang perlu di implementasikan. Pariwisata berkelanjutan tentu tidak dapat dipisahkan dengan konsep pembangunan berkelanjutan Menurut Arida (2017) bangunan yang berkelanjutan pada hekekatnya ditujukan untuk mencari pemerataan pembangunan antar generasi pada masa kini maupun masa mendatang. Pembangunan berkelanjutan bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, untuk memenuhi kebutuhan dan aspirasi manusia. Sementara pariwisata berkelanjutan atau Sustainable Tourism adalah pariwisata yang berkembang sangat pesat, termasuk penambahan arus kapasitas akomodasi, populasi lokal dan lingkungan, di mana perkembangan pariwisata dan investasi – investasi baru dalam sektor pariwisata seharusnya tidak membawa dampak buruk dan dapat menyatu dengan lingkungan, jika kita memaksimalkan dampak yang positif dan meminimalkan dampak negative.

Beberapa inisiatif dan kebijakan telah dilakukan oleh pemerintah untuk mengatur pertumbuhan pariwisata agar menjadi lebih baik dan menempatkan pendekatan akan sustainable tourism sebagai prioritas, karena usaha atau bisnis yang baik dapat melindungi sumber sumber atau asset yang penting konsep pariwisata berkelanjutan tentu ingin memberikan pemahaman kepada setiap pelaku dan masyarakat pariwisata bahwa pariwisata tidak hanya untuk sekarang tetapi juga dibutuhkan di masa depan.

Hotel sebagai salah satu bentuk akomodasi yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas pendukung di dalamnya dengan kompleksitas pengelolaan dan keragaman sumberdaya yang digunakan dalam pengelolaannya merupakan salah satu fasilitas penting bagi pengembangan industry pariwisata. Keragaman fasilitas yang ada di hotel seperti berbagai type kamar, restoran, bar, laundry, kolam renang dan fasilitas pendukung lainnya tentu dalam operasionalnya akan membutuhkan begitu banyak sumberdaya dan tentunya juga akan menghasilkan limbah baik padat maupun cair yang cukup banyak.

Double Six Luxury Hotel merupakan salah satu hotel berbintang yang berlokasi di Jalan Arjuna Seminyak Kuta-Bali. Hotel ini memiliki berbagai fasilitas di antaranya 46 luxury suites dan penthouses. Semua penthouse berdesain dua lantai dengan lantai atas berfungsi sebagai area hiburan lengkap dengan jacuzzi pribadi dan pemandangan laut, dengan lantai bawah berfungsi sebagai tempat tinggal dan semua penthouse juga memiliki akses masuk pribadi ke Double Six Roof Top Bar tepat di sebelahnya yang merupakan salah satu fasilitas bar yang ada. Selain itu Hotel ini juga dilengkapi dengan berbagai fasilitas yang diperuntukan untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum bagi setiap wisatawan atau customer yang datang. Sebanyak lima gerai makanan dan minuman individu telah dibuat dan dikonsep oleh pemilik restoran terkenal Australia, Robert Marchetti. Fasilitas tersebut termasuk ‘Lagoon Bar’ di lantai dasar, ‘Seminyak Italian Food’ yang terletak di mezzanine lantai pertama, ‘Robert Marchetti - The Plantation Grill’ di lantai empat, ‘Sling Bar’ larut malam yang menghadap ke Plantation Grill dan ‘Double Six’ yang sangat dinanti. ‘Rooftop Bar’ terletak di lantai paling atas. Selain itu juga pula terdapat ‘Owners Lounge’, ‘VIP Lounge Bar’ di Rooftop, dan ‘In Room Dining’ yang disajikan oleh Butler Service 24 jam. Menurut Schubert (2008) 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. Sementara menurut Johnson (2009)

dan Dipietro (2013) menyebutkan bahwa restoran yang menjalankan upaya ramah lingkungan mengimplementasikan Green Practices dalam kegiatan operasionalnya.

Tabel 1. Data penjualan restoran di Double Six Luxury Hotel Seminyak Bali periode 2017 – 2019

No	Nama Restoran	Prosentase (%)
01	IRD	11
02	SIF	16
03	LAGOON	14
04	ROOFTOP	18
05	PLANTATION	40
Total		100

Di sisi lain berdasarkan penelitian bahwa industri restoran cenderung lebih lambat dalam mengadopsi upaya-upaya ramah lingkungan bila dibanding dengan industri hotel (Dipietro, Gregory, & Jackson, 2011). Di Indonesia telah banyak hotel yang menerapkan konsep ramah lingkungan, namun hal ini belum terjadi pada industri restoran. Padahal terdapat potensi pasar yang cukup besar untuk restoran menerapkan upaya ramah lingkungan. Keyakinan pelanggan bahwa makan di restoran hijau akan membantu melindungi lingkungan dan meningkatkan keuntungan bisnis tergantung pada bagaimana manajer dapat fokus untuk menciptakan suasana makan yang inovatif untuk meningkatkan kepuasan pelanggan, loyalitas kenikmatan di ruang makan (Hunzinger, 2008).

Metode

Penelitian ini dilakukan melalui pendekatan kualitatif deskriptif, yang menggunakan daftar pertanyaan untuk wawancara dengan manajemen Plantation Restaurant dan tamu mereka. Objek penelitian adalah green restaurant (green action, green food dan green donasi) dari manajemen Double Six Luxury Hotel and Plantation Restaurant. Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder, data primer yang digunakan berasal dari wawancara dengan informan yang terlibat dalam pelaksanaan implementasi green practice (green action, green food dan green donasi) di Restoran Plantation. Data sekunder adalah data pada jurusan Food and Beverage, jurnal ilmiah, dan buku-buku referensi yang relevan dengan permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini. Data penelitian dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi (Sugiyono, 2011). Selanjutnya data penelitian dianalisis melalui proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi (Miles, Huberman, & Saldana, 2014).

Hasil dan Pembahasan/ Result and Discussion

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan restoran manager dan executive chef pada tanggal 1 juli 2022 diungkapkan sebagai berikut:

Green action merupakan kegiatan yang bertujuan melindungi baik lingkungan maupun komunitas di sekitarnya dengan indikator antara lain Efisiensi Energi mencakup mematikan peralatan elektronik dan Implementasi pelaksanaan energy tersebut lampu meja electric dengan system re-chargeable, dan khusus untuk penggunaan energi di dapur (gas) juga disiapkan opening dan closing checklist yg diadaptasikan dengan penggunaan energy yang tepat guna, memberikan sign pada beberapa titik di dapur, yang bersifat peringatan, untuk mematikan kompor atau listrik yg tidak diperlukan. Untuk Air meliputi menggunakan air dengan keran otomatis Selain setiap kran air dan urinal di toilet juga dirancang dengan menggunakan system sensor sehingga diharapkan tidak ada air yg terbuang cuma-cuma hanya karena tamu atau karyawan lupa menutup kran air. Menggunakan teknologi hemat energi di berbagai bidang seperti pencahayaan ruangan menggunakan pen-cahayaan alami dan lainnya. Penggunaan Produk-Produk Ramah Lingkungan, terkait penggunaan produk atau amenities di restoran plantation juga berusaha memilih produk-produk yang ramah lingkungan seperti penggunaan sedotan atau straw, coster dan glass cover berbahan dasar recycle. Di samping itu tidak menjual produk mineral water dan minuman lain dengan kemasan plastic. Tree-free, biode-

gradable contohnya sudah menggunakan chemical pembersih yang berbahan alami seperti jeruk nipis dan jeruk lemon sebagai pengganti cairan pembersih meja, dan organik antara lain penggunaan produk isi ulang agar sampah dapat diminimalisir. Daur ulang dan pengomposan, Selain itu pula diterapkan kebijakan terkait daur ulang bahan-bahan yang ada seperti kaca, plastik, besi, kardus, kertas dan lainnya. Termasuk kebijakan untuk pembuatan kompos yang menggunakan bahan dasar dari sisa-sisa makanan. Sementara untuk sampah-sampah yang dihasilkan selama proses operasional, dilakukan pemilahan sampah organik dan non organik seperti sampah makanan dipisahkan dengan sampah plastic, sampah berbahan kaca, kardus, kertas dan lain-lain. Berkaitan dengan pengurangan Polusi udara khususnya diimplementasikan dalam bentuk pengurangan penggunaan sterno konvensional yang berbahan bakar spiritus dan kapas atau lilin khususnya dalam penyajian layanan buffet, diganti dengan kompor induction dan penggunaan lilin elektrik. Pencegahan polusi, dapat dilaksanakan dengan Membuka jendela agar udara segar dapat masuk ke area kerja, menggunakan exhaust fan untuk menyerap polusi udara dan dengan mengurangi jumlah bahan baku, usaha melakukan reuse, dan meningkatkan kegiatan operasional yang ramah lingkungan.

Green food, penerapannya mencakup sustainable food yaitu dengan menggunakan bahan makanan yang mendukung lingkungan untuk jangka panjang ke depan. Konsep green food diterapkan dalam pembelian bahan makanan dengan menggunakan produk Lokal atau produk organik untuk sebagian kebutuhan kegiatan food preparation. yang mana sudah Menggunakan produk hewani organik seperti, organic beef, organic poultry dan makanan laut yang dipanen secara berkelanjutan dan bebas dari polutan berbahaya. Penggunaan produk local tentunya disesuaikan dengan type tamu yang datang dan menginap di hotel dengan memperhatikan kualitas dari produk lokal tersebut apakah sudah sesuai dengan standar hotel bintang lima. Contohnya menggunakan product ayam organik dan sayuran organik yang banyak diminati oleh wisatawan asing. Setiap ayam yang akan dibeli dari supplier, maka bagian purchasing akan melakukan observasi untuk mengetahui di mana ayam tersebut diproduksi, dan bagaimana proses peternakannya. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan jaminan akan kualitas ayam organik yang akan dibeli. Termasuk juga dalam penggunaan sayuran organik, juga dilakukan kunjungan ke tempat supplier termasuk ke sentra-setra pertanian yang merupakan pemasok dari sayuran organik tersebut. Terkait dengan updating menu-menu di Plantation Restaurant maka kebijakan yang diambil tentu tidak akan keluar dari konsep awal (kemewahan) yang dimiliki oleh Plantation Restaurant, namun juga memperhatikan penggunaan produk-produk pertanian local yang merupakan bentuk kepedulian terhadap hasil pertanian local sesuai kebijakan Gubernur Bali seperti buah-buahan, sayuran Ikan seafood, daging dan unggas. Dalam hal pemanfaatan produk pertanian local kebijakannya tetap memperhatikan kebutuhan dan permintaan customer yang mengutamakan kualitas. Setiap menu-menu yang disajikan dan memiliki karakteristik khususnya misalnya diet atau menggunakan bahan-bahan organik, vegetarian atau vegan maka untuk memudahkan tamu mengenali manajemen restoran memberikan tanda atau logo khusus dengan mencantumkan gambar.

Respon green action menjadi gerakan menekan kerusakan lingkungan dengan memberikan aksi positif terhadap lingkungan. Kategori green action berkaitan dengan efisiensi energi dan air, meliputi penggunaan teknologi hemat energi di berbagai bidang seperti pencahayaan, ventilasi, peralatan kantor, transportasi dan lainnya; Penggunaan produk-produk ramah lingkungan, meliputi penggunaan produk daur-ulang, tree-free, biodegradable, dan organik; Daur ulang dan pengomposan, dapat dilakukan dengan mendaur ulang bahan-bahan yang ada seperti kaca, plastik, besi, kardus, kertas dan lainnya. Sedangkan proses pengomposan dilakukan untuk bahan sisa makanan; Pencegahan Polusi, dapat dilaksanakan dengan mengurangi jumlah bahan baku, usaha melakukan reuse, dan meningkatkan kegiatan operasional yang ramah lingkungan. Berkaitan dengan efisiensi penggunaan energi, air, penggunaan bahan-bahan ramah lingkungan, daur ulang dan pencegahan polusi. Pertanyaan pertama berkaitan dengan apakah Plantation Restaurant memiliki kepedulian terhadap lingkungan dan berikut tanggapan beberapa narasumber.

Respon green food menjadi salah satu aspek yang terdapat pada green product. Di mana sebuah restoran mengandalkan menu makanan yang dihasilkan sebagai sebuah product. Maka dari itu product yang dihasilkan dari operasional. Restoran diharuskan memiliki hubungan dengan lingkungan berkelanjutan. Green product berkembang dari adanya peningkatan masalah mengenai pemanasan global, polusi, dan limbah. Green product tidak berbahaya bagi kesehatan manusia, atmosfer dan lingkungan. Kepercayaan yang penting untuk diperhatikan mengenai green product adalah produk yang dihasilkan akan lebih sehat dalam hal ini adalah: Membeli dan menggunakan bahan organik untuk sebagian kebutuhan kegiatan food preparation;

Membeli dan menggunakan bahan lokal untuk sebagian kebutuhan kegiatan food preparation; Melakukan perubahan menu dengan menggunakan bahan-bahan lokal atau musiman; Memberi keterangan pada menu yang memiliki karakteristik khusus seperti rendah lemak, vegetarian, vegan dan lainnya.

Respon Green Donation, yang ditanyakan kepada pelanggan khususnya mereka yang dijadikan narasumber pada penelitian ini adalah berkaitan dengan kemauan mereka untuk turut berpartisipasi apabila pihak hotel ingin melibatkan mereka dalam melakukan kegiatan yang berkaitan dengan pemeliharaan lingkungan misalnya ikut dalam kegiatan bersih-bersih pantai atau kegiatan mengedukasi masyarakat dalam pengelolaan atau pengolahan sampah atau limbah. Adapun secara lengkap tanggapan masing responden terkait implementasi green donation adalah sebagai berikut:

Peter W – Melbourne, Australia.

“Ya saya bersedia berkontribusi, seperti kegiatan kemarin ada pelaksanaan cleaning beach yang dilakukan oleh karyawan hotel dan tamu hotel setempat untuk menjaga area pantai tetap bersih yang mana area tersebut ada di depan hotel kita mengingat”.

Onlinemirrie – Rotterdam, Belanda.

“Ya saya bersedia berkontribusi, dan saya sangat bahagia mendengar dari pihak hotel sangat peduli dengan menjaga lingkungan area hotel tetap bersih dan terpelihara lingkungan dan pohon-pohonnya terutama di area depan hotel”.

Simon – Istanbul, Turki.

“..... Ya saya bersedia berkontribusi, dan saya dengan pihak karyawan hotel dan masyarakat bekerja sama untuk tetap menjaga dan membersihkan lingkungan area hotel tetap bersih dan terpelihara lingkungan dan pohon-pohonnya terutama di area depan hotel atau area pantai yang terkadang ada banyak sampah kiriman disaat musim hujan”.

Rickyshandys – Jakarta, Indonesia.

“Ya saya bersedia berkontribusi, dan saya sangat bahagia mendengar dari pihak hotel sangat peduli dengan menjaga lingkungan area hotel tetap bersih dan terpelihara lingkungan dan pohon-pohonnya terutama di area depan hotel”.

Para pelanggan sangat antusias dan ingin terlibat dalam kegiatan yang berkaitan dengan pemeliharaan lingkungan termasuk dalam mengurangi sampah baik sampah padat atau sampah basah/cair (limbah). Hal ini menunjukkan bahwa pelanggan sangat peduli terhadap kebersihan dan kondisi lingkungan yang nyaman dan tentunya ini dapat menjadi modal yang bagus bagi hotel untuk memasukkan program ini dalam kegiatan aktivitas yang juga dapat ditawarkan untuk setiap tamu yang ada.

Simpulan

Implementasi penerapan Green restoran Practices di Restoran Plantation Grill yang ada di Double-Six Luxury Hotel Seminyak Bali adalah Management Double-Six Luxury Hotel Seminyak khususnya pengelola Plantation Restaurant telah menerapkan konsep green restoran practice baik berkaitan dengan green action, green food dan green donation namun demikian dalam pelaksanaannya belum maksimal hal ini diketahui bahwa penerapan green food belum maksimal yakni terbatasnya pilihan menu yang menggunakan bahan makanan organik selain itu pula pada green action bahwa peralatan di dapur masih cukup tinggi penggunaan gas ketimbang yang menggunakan listrik. Hal ini tentunya juga berdampak pada penggunaan energi gas yang tinggi.

Respon customer terhadap implementasi penerapan konsep Green Restoran Practices di Double-Six Luxury Hotel Seminyak Bali secara umum telah menikmati makanan di Plantation Restaurant yang mendukung konsep green restaurant practice. Mereka juga mengetahui dari penghematan energi serta pengelolaan sampah yang dilakukan oleh manajemen plantation grill. Namun demikian mereka mengharapkan agar pilihan menu yang menggunakan bahan organik perlu diperbanyak, sehingga kesempatan dan peluang memilih menu akan lebih luas.

Terdapat perbedaan pandangan antara pihak manajemen dengan customer tentang green practices di Double-Six Luxury Hotel Seminyak Bali dari penilaian berkaitan dengan green action, green food dan green donation. Manajemen menekankan pada penggunaan tenaga listrik sehingga mempengaruhi biaya operasional dari plantation grill restaurant itu sendiri dan dari customer lebih fokus ke pilihan menu yang lebih banyak pilihannya dengan bahan organik sehingga kesempatan dan peluang memilih menu akan lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada manajemen Double-Six Luxury Hotel yang mendukung dan memberikan data penelitian.

Reference

- Arida, I. N. (2017). *Ekowisata (pengembangan partisipasi lokal dan tantangan ekowisata)*. Bali: Cakra Press.
- Dipietro, R.B., Cao, Y., & Partlow, C. (2013). Green practices in upscale food service operations. *International Journal of Contemporary Hospitality. Management*, 25, 779-796.
- Dipietro, R.B., Gregory. S., & Jackson. A. (2011). Going green in quick-service restaurants: customer perceptions and intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(2).
- Hunzinger, H. (2008). *Pengertian wisata. Layout, dasar & penerapannya*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Johnson, E. B. (2009). *Contextual teaching and learning: menjadikan kegiatan belajar mengajar mengasikan dan bermakna*. Bandung: Mizan Learning Center.
- Miles, M.B, Huberman, A.M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis, a methods sourcebook, edition 3*. USA: Sage Publications. UI-Press.
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors toward green restaurants*. Published Thesis, The Ohio State University, Amerika Serikat. 86-99.
- Sugiyono. (2011). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfa-beta.
- UNWTO. (2006). *Tourism highlight*. Europe: UNWTO Publications Department.
- UNWTO. (2007). *Tourism highlight*. Europe: UNWTO Publications Department.