

Penerapan Green Practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran

Soraya Rumagesan ^{1*}, Ni Ketut Bagiastuti ², I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari ³

¹ D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

² D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

³ D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

*Corresponding Author: sorayaarsadog@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini dilakukan pada Fox Hotel Jimbaran yang berlokasi Jl. Yoga Perkanthi No. 3 Jimbaran, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten, Badung, Bali. Pada penelitian ini membahas penerapan green practices pada Food and Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan green practices pada Food and Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran dan untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh Fox Hotel Jimbaran dalam menerapkan green practices pada Food and Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Data dari penelitian ini diperoleh dengan cara observasi dan wawancara, wawancara dilakukan kepada narasumber yang dianggap mengetahui detail mengenai permasalahan dari penelitian. Hasil dari penelitian ini yaitu pada penerapan Green Practice dilakukan dengan menerapkan sesuai dengan langkah-langkahnya yaitu Green Action dengan pelaksanaannya yaitu menerapkan penggunaan produk ramah lingkungan, penghematan energi, dan pemilahan sampah organik dan non organik, Green Food dengan pelaksanaannya yaitu penggunaan produk lokal dan organik serta menyajikan makanan dengan produk ramah lingkungan dan Green Donation dengan pelaksanaannya yaitu mendanai dan mengikuti proyek-proyek ramah lingkungan, memberi edukasi kepada masyarakat mengenai green praktis. Dalam penelitian ini, terdapat dampak positif dari hasil penerapan Green Practice yaitu beberapa dampak positif, contohnya yaitu menambah rasa simpati dan edukasi sesama manusia, pemilahan sampah yang terkontrol, membantu menjaga kelestarian lingkungan, ramah lingkungan, keamanan makanan terjamin, mengurangi jumlah sampah yang menumpuk.

Kata Kunci: *green practices, hotel green practices, green food and beverages, green hotels*

Informasi Artikel: Pengajuan Repository pada 9 Oktober 2022

Pendahuluan

Menurut Herlina & Muliani, (2020) Food and Beverage Department merupakan department yang memiliki peran penting dalam bisnis operasional perhotelan dan bertanggung jawab dalam memenuhi segala kebutuhan tamu mengenai pelayanan makanan dan minuman. Sinurat & Abrian, (2020) menyebutkan bahwa dalam Food and Beverage Department dibagi menjadi dua bagian yaitu Food and Beverage Service yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang dilakukan secara profesional dan Food and Beverage Product yang berfokus pada Pengolahan makanan dan minuman untuk tamu, yang dimana kedua department ini saling bekerjasama. pada Fox Hotel Jimbaran juga menerapkan Green Practices pada Food and Beverage Department dengan langkah-langkahnya yaitu Green Action, Green Food, dan Green Donation. Penerapan Green Practices pada Food and Beverage Department pada langkah pertama yaitu Green Action dengan menerapkan upaya penghematan energi hingga penggunaan produk ramah lingkungan, lalu langkah selanjutnya yaitu Green Food dengan melakukan upaya penggunaan produk organik dalam proses operasionalnya dan menggunakan barang-barang yang diperoleh secara lokal, dan langkah ketiga yaitu Green Donation dengan melakukan upaya pemberian edukasi kepada seluruh pegawai mengenai pentingnya untuk menjaga lingkungan. Namun pada penerapannya masih banyak kendala yang dialami oleh Hotel Fox Jimbaran, seperti Sumber Daya Manusia yang kurang handal, alat – alat dan bahan masih belum ada inovasi yang baru, atau pelayanan yang masih mendapat komplain dari tamu. Serta Fox Hotel Jimbaran masih berupaya untuk menerapkan green hotel secara maksimal.

Food & Beverage Department merupakan salah satu department yang ada di hotel. Department ini termasuk department yang sangat penting, sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan (Hendriyati & Santoso, 2021). Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan tempat tidur (kamar) tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian food and beverage service. Sedangkan menurut Adelia & Indriani (2019), food and Beverage Service merupakan salah satu department yang berada di hotel dimana bagian yang bertanggung jawab atas penyajian makanan dan minuman secara profesional kepada tamu guna mendapatkan pendapatan.

Metode

Penelitian ini berlokasi di Jl. Yoga Perkanthi No. 3 Jimbaran, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten, Badung, Bali. Untuk mencapai hotel ini dibutuhkan 15 menit dengan jarak tempuh 7.3 kilometer dengan menggunakan kendaraan roda empat maupun kendaraan roda dua, Periode penelitian dari bulan Maret-Juli 2022.

Data penelitian ini adalah data kualitatif. Menurut Nurmalasari & Erdiantoro (2020) data kualitatif adalah data yang berbentuk kata, skema, dan gambar. Data kualitatif penelitian ini berupa keterangan-keterangan dan informasi mengenai gambaran umum lokasi penelitian, sejarah umum berdirinya Fox Jimbaran Hotel dan fasilitas yang dimiliki Fox Jimbaran Hotel dan struktur organisasi. Dan juga hasil wawancara mengenai green practices pada Food & Beverage Department pada Fox Hotel Jimbaran.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dengan 5 informan. Informan yang dipilih dianggap mengetahui segala sesuatu informasi yang diharapkan, sehingga memudahkan proses pengambilan informasi atau menjelajah objek yang diteliti. Teknik ini digunakan untuk memvalidasi jawaban yang didapatkan mengenai implementasi green hotel menggunakan Purposive Sampling adalah teknik pengambilan data dengan pertimbangan tertentu Yoheskel (2016)

Informan yang dipilih merupakan informasi yang benar-benar mengetahui segala sesuatu mengenai food & beverage department pada penelitian ini, yang menjadi informan kunci yaitu Director of Food and Beverage, Executive Sous Chef, Restaurant Supervisor, Leader/ captain Restaurant dan staff-staff restoran pada Fox hotel Jimbaran. Dalam penelitian ini, pendekatan yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian kualitatif deskriptif.

Dalam penelitian suatu perumusan variabel menjadi salah satu hal penting karena dalam proses pengumpulan sebuah fakta atau pengukuran dapat dikatakan baik, apabila dapat merumuskan variabel penelitian dengan tepat. Proses perumusan variabel ini diawali dengan perumusan konsep tentang segala sesuatu yang menjadi tujuan penelitian. Dengan konsep yang dimaksud adalah istilah dan definisi yang digunakan untuk menggambarkan secara abstrak tentang kejadian dan keadaan suatu kelompok atau individu tertentu yang menjadi sasaran penelitian (Nasution, 2017). Secara teoritis variabel dapat didefinisikan sebagai atribut seseorang atau objek, yang mempunyai “variasi” antara satu orang dengan orang yang lain atau satu objek dengan objek yang lain, (Sugiyono, 2018).

Hasil dan Pembahasan

Penerapan green practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran

Penerapan green practices merupakan salah satu bentuk dari kegiatan operasional yang dilakukan di dalam hotel dengan bertujuan untuk menciptakan kegiatan hotel yang ramah lingkungan. Menurut Halim et al. (2021), green practices juga dapat diartikan sebagai aksi, aktivitas, dan proses untuk melindungi lingkungan serta produk maupun layanan yang dibuat untuk meminimalisasi dampak negatif suatu bisnis terhadap ekosistem.

Food and Beverage Department menerapkan langkah-langkah dalam melakukan implementasi Green Practice yang terdiri dari tiga indikator seperti yang diutarakan oleh Schubert Irawan & Vianney, (2015) yaitu :

1. Green Action

Green action pada hotel diartikan sebagai gerakan atau tindakan yang dilakukan hotel untuk melindungi lingkungan sekitarnya. Beberapa contoh green action yang dapat dilakukan pihak hotel, misal menghemat penggunaan energi dan air, menggunakan produk ramah lingkungan, serta melakukan daur ulang dan pengomposan. Sesuai hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan informan bentuk penerapan dari penggunaan produk ramah lingkungan di Fox Hotel Jimbaran diperoleh hasil beberapa produk ramah lingkungan yang digunakan yaitu: penggunaan paper straw, penggunaan barcode menu, Wooden Tray.



Sumber: Fox Hotel Jimbaran, 2022

Gambar 1. Paper straw



Sumber: Fox Hotel Jimbaran

Gambar 2. Barcode menu



Sumber: Fox Hotel Jimbaran, 2022

Gambar 3. Wooden tray

pada Food and Beverage Department dilakukannya pemilahan sampah ini bertujuan untuk memudahkan proses pembuangan sampah dan pengelolaan sampah, dan juga untuk menghindari terjadinya sampah yang menumpuk dan mengakibatkan bau yang tidak sedap serta memudahkan untuk memilih sampah kering dan sampah basah.

Kemudian sampah kering dan basah ini diangkat oleh vendor jasa pengelolaan sampah yang sudah bekerjasama dengan Fox Hotel Jimbaran. Selanjutnya hasil dari sampah basah tersebut akan dikembalikan oleh vendor pengelolaan sampah dalam bentuk pupuk organik dan digunakan untuk perawatan tanaman yang ada di area restoran dan Fox Hotel Jimbaran maupun pada food & beverage department.



Sumber: Fox Hotel Jimbaran, 2022

Gambar 4. Pemisahan sampah sesuai jenisnya

Salah satu penerapan green practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran adalah dengan tujuan hemat energy dan air baik itu pada Food & beverage department maupun seluruh department lainnya. Efisiensi Energi dan Air, termasuk penggunaan teknologi hemat energi di berbagai bidang seperti penerangan, ventilasi, peralatan kantor, transportasi dan lainnya. Penghematan energi dapat menyebabkan berkurangnya biaya, serta meningkatnya nilai lingkungan, serta kenyamanan. pelaksanaan penggunaan energi dan air yang efektif di Fox Hotel Jimbaran, untuk energi (listrik), pada umumnya di setiap department jika listrik tidak digunakan maka lampu harus dimatikan, juga sudah memberikan penanda “Hemat Air” dan “Hemat Listrik” pada setiap ruangan sebagai pengingat untuk memakai air maupun listrik secara efisien.



Sumber: Fox Hotel Jimbaran, 2022

Gambar 5. Himbauan hemat energi



Sumber: Fox Hotel Jimbaran, 2022

Gambar 6. Himbauan hemat air

Selain itu bagian food & beverage service di Fox Hotel Jimbaran juga sudah memanfaatkan udara segar secara langsung, karena restoran dan bar berada di ruangan yang terbuka atau rooftop. Sehingga tidak menggunakan pendingin ruangan atau AC, hal tersebut sangat bermanfaat.



Sumber: Fox Hotel Jimbaran, 2022

Gambar 7. Pemanfaatan energi matahari pada Bar Fox Hotel

2. Green Food

Green food pada hotel diartikan sebagai pihak hotel yang menggunakan bahan-bahan lokal maupun organik. Beberapa contoh green food yang dapat dilakukan pihak hotel, misal membeli dan menggunakan bahan organik, melakukan perubahan menu dengan menggunakan bahan lokal atau musiman, serta memberi keterangan pada menu yang memiliki karakteristik khusus seperti rendah lemak.



Sumber: Fox Hotel Jimbaran, 2022

Gambar 8. Penggunaan produk lokal dan organik

Memberikan informasi tentang menu makanan yang memiliki karakteristik khusus misalnya (e.g., organic, low fat, seasonal). Fox Hotel Jimbaran sudah memberikan informasi menu makanan seperti keterangan yang ada pada gambar, namun belum memberikan simbol-simbol pada menu seperti (V) untuk vegetarian, untuk menyampaikan product menu kepada tamu dapat juga bisa menyampaikan dan memberikan pilihan kepada tamu yang request khusus menu vegetarian.

FOOD MENU	
WESTERN FOOD	
BEEF TENDERLOIN STEAK (Tenderloin 120gr, String beans, Baby corn, Carrot, Potato wedges/french fries with black pepper sauce)	95K
PAN SEARED MAHI - MAHI (Mahi - mahi 100gr, String beans, Baby corn, Carrot, Potato wedges/stream rice with lemon butter sauce)	75K
ROASTED CHICKEN (Chicken breast, String bean, Baby corn, Carrot, Potato wedges/french fries with black pepper sauce)	75K
BEEF BURGER (Beef patty, Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Slice Cheese, and French fries)	75K
CHICKEN BURGER (Chicken, Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Slice Cheese, and French fries)	50K
FISH AND CHIPS (5 Mahi - mahi stick and, French fries)	60K
CHICKEN FINGER (5 Chicken sticks, and french fries)	60K
CLUB SANDWICH (Slice Chicken, Fried Egg, Slice Cheese, Tomato, Onion, Cucumber, Lettuce, and french fries)	55K
FRENCH FRIES (200gr french fries, and mix with paprika powder)	55K
FOX ON THE ROLL (Chicken fillets, Coleslaw, french fries, wrap with on (flour with tartar sauce)	75K
ASIAN STYLE	
FRIED RICE (Chicken satay, fried egg, and crackers)	60K
FRIED NOODLE (Chicken satay, fried egg, and crackers)	60K
BALINESE MIXED RICE (Chicken satay, Jero, Lempur, Chicken betutu, Sambal matah, and Cia ciera)	60K
FOX STYLE GRILLED RICE (Rice, chicken shredded, Basil and Balinese sauce, Sopa bean cake, Fried tofu)	55K
PIZZA & PASTA	
PIZZA HAWAIIAN (Beef, Ham, Pineapple)	75K
SEAFOOD PIZZA (Mahi - mahi, Prawn, Squid)	75K
PIZZA MERT LOVER (Sausage, Chicken, Ham, Beef salami)	75K
PIZZA VEGETARIAN (Onion, Tomato, Mushroom, Paprika, Cheese)	75K
PIZZA MARGARITA (Slice tomato, and Cheese)	75K
PASTA CARBONARA (Mushroom, Chicken, Carbonara sauce, and Cheese)	60K
PASTA BOLOGNESE (Bolognese sauce, and Cheese)	60K
PASTA RAGU E OLIO MUSHROOM (Mushroom, champignon, and Chili Bakes)	60K

Sumber: Fox Hotel Jimbaran,2022
Gambar 9. Menu restoran

Menyajikan makanan menggunakan produk ramah lingkungan Pada restoran yang ada di Fox Hotel Jimbaran menggunakan wadah untuk penyajian makanan menggunakan wadah gerabah yang terbuat dari tanah liat. Menggunakan wadah yang terbuat dari tanah liat dapat membuat tampilan makanan tersebut terkesan lebih menarik dan lebih authentic. Selain menggunakan wadah gerabah, produk ramah lingkungan lainnya yang digunakan yaitu berupa wadah anyaman bambu yang juga digunakan saat menyajikan makanan di restoran.



Sumber: Fox Hotel Jimbaran,2022
Gambar 10. Menyajikan makanan menggunakan produk ramah lingkungan

3. Green Donation

green donation berpengaruh positif terhadap kinerja lingkungan. Hal ini berarti adanya peningkatan green donation yang diberikan oleh Fox Hotel Jimbaran akan meningkatkan kinerja lingkungan hotel. Masyarakat sekitar akan menilai bahwa kinerja lingkungan hotel Fox Hotel Jimbaran baik karena telah berpartisipasi secara aktif dalam mendukung kegiatan-kegiatan komunitas dalam melestarikan lingkungan.

1. Mendanai dan mengikuti proyek-proyek ramah lingkungan

Mendanai dan mengikuti proyek-proyek ramah lingkungan yang terdapat di sub Indikator green donation yang telah diterapkan oleh Fox Hotel Jimbaran yaitu mendanai kegiatan green dan melakukan kegiatan Beach Clean yang rutin setiap 3 bulan sekali oleh Pihak Hotel sebagai salah satu bentuk kegiatan peduli lingkungan.



Sumber: Fox Hotel Jimbaran,2022

Gambar 11. Beach clean oleh Fox Hotel Jimbaran

2. Memberi edukasi kepada masyarakat mengenai green practice

Memberi edukasi kepada masyarakat mengenai green praktis yang terdapat di sub Indikator green donation yang telah diterapkan oleh Fox Hotel Jimbaran yaitu dengan memberikan edukasi kepada masyarakat sekitar mengenai green practices itu sendiri yaitu tentang 3R (Recycle, Reuse, and Reduce Waste).

Kendala-kendala yang dihadapi dalam penerapan green practices pada Food and Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran

Dalam penerapan green practices hotel di bagian Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran sudah dilakukan. Namun, belum terlaksana dengan maksimal. Menurut hasil wawancara dengan informan, ada beberapa kendala yang terjadi dalam proses penerapannya. Adapun kendala-kendala yang dihadapi oleh Fox Hotel Jimbaran khususnya di food & beverage service Department dalam menerapkan Green Practices adalah sebagai berikut:

1. Kurangnya Pengetahuan dan Kesadaran Terkait Green Practices

Minimnya pengetahuan dan kesadaran para staf dalam penerapan green hotel ini menjadi kendala utama yang dapat menghambat kesuksesan penerapan green practices, karena keberhasilan penerapan “green” seharusnya dimulai dari “behavior” staf yang kemudian diterapkan ditempat kerja setiap hari. Selain itu, kampanye terkait pentingnya green practices belum gencar dilakukan, belum ada kampanye tertulis di pada Lorong-lorong, loker area, dan area kantor terkait dengan penghematan listrik dan air maupun membuang sampah pada tempatnya.

2. Alat dan bahan masih belum memadai

Dalam penerapan green hotel practices di food & beverage department pada Fox Hotel Jimbaran masih terkendala dengan alat dan bahan yang belum memadai atau belum memenuhi standarisasi “green” seperti menggunakan cutleries berbahan dasar stainless dan kayu atau bambu. Meskipun sudah berupaya untuk mengurangi penggunaan plastik dalam operasionalnya. Namun, dalam beberapa kesempatan Fox Hotel Jimbaran masih menggunakan minuman kemasan sekali minum saat mengadakan event-event dalam skala besar karena kekurangan gelas yang berbahan kaca. Tidak jarang digunakan juga sendok makan yang terbuat dari plastik saat ada tamu yang melakukan take away makanan di kitchen. Hal ini terjadi karena masih kurangnya alat dan bahan yang mendukung penerapan green practices pada Fox Hotel Jimbaran khususnya pada food & beverage department. Masih sering terjadinya kehilangan cutleries sehingga meningkatkan jumlah pembelian cutleries setiap bulannya.

3. Kurangnya perilaku Green oleh para staff

Berdasarkan hasil wawancara, kendala yang dihadapi oleh Fox Hotel Jimbaran dalam menerapkan green hotel practices khususnya pada department F&B adalah kurangnya perilaku green oleh para staf yang belum memahami konsep green practices secara utuh sehingga seringkali melakukan kegiatan yang tidak mencerminkan konsep atau perilaku green di lingkungan kerja.

4. Tidak adanya sanksi atau peringatan yang jelas.

Selain belum adanya pedoman atau SOP yang tertulis, sanksi bagi pelanggar yang tidak sesuai dengan SOP juga belum diterapkan. Sehingga masih ada staf yang kurang disiplin dalam menjalankan tugas nya.

Strategi Yang Dapat Mengatasi Kendala Dalam Penerapan Green Practices di Fox Hotel Jimbaran

Untuk mengatasi kendala dalam menerapkan green practices perlu adanya strategi untuk mendorong penerapan green practices. strategi untuk menerapkan green practices hal yang paling utama untuk dipertimbangkan adalah pendidikan, dimana pendidikan mengenai green practices memegang peran penting dalam mendorong penerapan green practices itu sendiri. Dari kendala-kendala yang dialami di bagian food & beverage department pada Fox Hotel Jimbaran. Hal yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan meningkatkan pengetahuan tentang green practices, memproduksi alternative bahan yang ramah lingkungan, menggunakan alat yang dapat menilai objek untuk green practices, serta memberi edukasi kepada pemilik dan kepada seluruh staf akan pentingnya green practices.

Pendidikan/ pelatihan mengenai green practices memegang peran sangat penting dalam mendorong pengimpemertasan sustainability di lingkungan hotel, dalam hal ini green practices dengan membekali tenaga profesional dengan keahlian-keahlian. Pihak hotel mempunyai pengaruh dan bertanggung jawab dalam menetapkan atau memberikan edukasi dan pelatihan terkait penerapan green practices, sehingga dalam mengedukasi green practices ini lembaga atau badan yang berkaitan dengan lingkungan hidup dapat menyumbangkan pengetahuan dan keahlian mereka. Hal yang harus diperhatikan untuk mengatasi kendala penerapan green construction adalah sebagai berikut:

Pendidikan untuk mempelajari green practices bagi agency, desainer, perusahaan dan yang terlibat dalam penerapan green practices. Adanya regulasi untuk penerapan green practices baik dari pemerintah pusat maupun lokal. Adanya

guideline dalam penerapan green practices. menyarankan perlu kebijakan dan aturan mengenai green practices yang didorong oleh pemerintah. Disamping itu perlu merancang kebutuhan akan green practices. Sementara laporan dari Office of Government Commerce (2017) menyatakan bahwa hukum atau regulasi mengenai green practices harus ada.

Simpulan

Penerapan Green Practices (green action, green food, green donation) pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran sudah sangat baik, metode yang digunakan sudah sesuai dengan konsep yang diangkat yaitu Green Practices, contohnya paper straw, wooden tray semua terbuat dari bahan ramah lingkungan, lalu ada pula menu yang terbuat dari tanaman yang sering disebut juga dengan makanan organik (plant-based food), dimana bahan makanan dibeli dari petani lokal Bali. Penerapan dari Green Practices ini dikatakan berdampak terhadap kepuasan tamu, karena tamu mengapresiasi tindakan Fox Hotel Jimbaran secara verbal. Penerapan dari Green Practices ini memberikan beberapa dampak positif, contohnya menambah rasa simpati dan edukasi sesama manusia, pemilahan sampah yang terkontrol, membantu menjaga kelestarian lingkungan/ ramah lingkungan, keamanan makanan terjamin, mengurangi jumlah sampah yang menumpuk. Kendala dari penerapan Green Practices ini adalah perlunya waktu yang lebih banyak untuk menyiapkan makanan dan minuman dengan konsep green, dan terkadang beberapa sarana pendukung Green Practices yang lebih cepat busuk dibandingkan menggunakan bahan yang tidak ramah lingkungan seperti sedotan plastik.

Ucapan Terima Kasih

Kami sampaikan terima kasih kepada pihak Fox Hotel Jimbaran, khususnya pada bagian food & beverage service yang telah berkenan memberikan data, sehingga dapat mempermudah peneliti untuk melakukan penelitian.

Referensi

- Adelia, D., & Indriani, P. (2019). Mekanisme kerja waiter dan waitress pada departemen food and beverage service dalam kaitan peningkatan kualitas pelayanan di Opi Indah Hotel. *Seminar Hasil Penelitian Vokasi (SEMHAVOK)*, 108–113.
- Yoheskel. Bisma, Vol 1, No. 8, Desember 2016. *Efektifitas Pelaksanaan Mutasi Bagi Peningkatan Kinerja Karyawan Pada Credit Union Keling Kumang Di Sintang*, 1(8), 1617–1627.
- Halim, G. P., Firasko, M., Harianto, A., Petra, U. K., & Indonesia, S. (2021). Consumer's Awareness of the Application of Green Practices Carried out by Starbucks Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 1.
- Hendriyati, L., & Santoso, I. B. (2021). Strategi Pemasaran Food and Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 60–72. <https://doi.org/10.36594/jtec.v4i1.111>
- Herlina, H., & Muliani, L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(2), 74–80. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i2.842>
- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3, 86–101.
- Nasution, S. (2017). Variabel penelitian. *Raudhah*, 05(02), 1–9.
- Nurmalasari, Y., & Erdiantoro, R. (2020). Perencanaan Dan Keputusan Karier: Konsep Krusial Dalam Layanan BK Karier. *Quanta*, 4(1), 44–51. <https://doi.org/10.22460/q.v1i1p1-10.497>
- Sinurat, M., & Abrian, Y. (2020). Analisis Pengadaan Barang Kebutuhan Food and Beverage Departement Di Kyriad Hotel Bumiminang. *Jurnal Kajian Pariwisata Dan Bisnis Perhotelan*, 1(3), 101–109. <https://doi.org/10.24036/jkpbp.v3i1.16172>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*.

