

SKRIPSI
PENERAPAN KONSEP GREEN RESTAURANT
DI FAVE HOTEL MATARAM



POLITEKNIK NEGERI BALI

BENI DIKARA

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

SKRIPSI
PENERAPAN GREEN RESTAURANT
DI FAVE HOTEL MATARAM



POLITEKNIK NEGERI BALI

Disusun oleh

BENI DIKARA
NIM. 2115854024

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Beni Dikara
NIM : 2115854024
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

Penerapan Konsep Green Restaurant Di Favehotel Mataram

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mataram, 20 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Beni Dikara

SKRIPSI
PENERAPAN GREEN RESTAURANT
DI FAVE HOTEL MATARAM

Skripsi ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyusun Skripsi S1
Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Disusun oleh

BENI DIKARA
NIM. 2115854024

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

SKRIPSI
PENERAPAN GREEN RESTAURANT
DI FAVE HOTEL MATARAM



Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,

JURUSAN PARIWISATA
POLITEHNIK NEGERI BALI

I Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP. 196309151990031002

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

Mengetahui,
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD
NIP. 196312281990102001

**PENERAPAN GREEN RESTAURANT
DI FAVE HOTEL MATARAM**

**Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:
Hari Kamis, 11 Agustus 2022**

PENGUJI

KETUA:



I Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP. 196309151990031002

ANGGOTA:



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



2. Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM
NIP. 196208071990031000

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun Skripsi berjudul “Penerapan Konsep *Green Restaurant* di Fave Hotel Mataram” dengan baik dan penulis mampu menyelesaikan tepat waktu.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dengan rasa terima kasih yang terdalam, penulis akan menyampaikan penghargaan khusus bagi mereka yang telah membimbing saat menyelesaikan laporan skripsi ini dan mereka adalah:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah menyediakan fasilitas selama proses pembelajaran
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di jurusan Pariwisata.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pedoman.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Diploma IV untuk memberikan pedoman, saran dan motivasi kepada penulis.
5. I Ketut Suarta, SE., M.Si. Pembimbing I untuk semua pedoman, arahan, waktu, motivasi dan saran yang diberikan kepada penulis

6. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H selaku Pembimbing II dan Koordinator Rekognisi Pebelajaran Lampau Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata telah membantu dan memberikan masukan-masukan kepada penulis berupa pedoman, arahan, waktu, motivasi dan saran yang diberikan kepada penulis.
7. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Pihak Manajemen dan Staff Fave Hotel Mataram, khususnya di Department Food & Beverage untuk memberikan informasi yang diperlukan dalam proposal ini.
9. Keluarga tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moral dan material sehingga penulis dapat mengenal bangku sekolah hingga tingkat perguruan tinggi, dan menyelesaikan proposal penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, namun kritik dan saran diperlukan untuk membuat proposal ini menjadi lebih baik dan dapat bermanfaat bagi banyak orang.

Badung, Agustus 2022

Penulis

APPLICATION OF GREEN RESTAURANT IN FAVE HOTEL MATARAM

**BENI DIKARA
NIM. 2115854024**

ABSTRACT

The purpose of this study is to find out what indicators of the green restaurant concept need to be implemented and maintained at the Fave Hotel Mataram. Efforts to prevent environmental damage carried out by Lime Café Restaurant include processing liquid waste, saving electrical energy and saving paper usage. Data collection methods used are observed, documentation, structured interviews, and literature study. The analytical techniques used in this research are data collection, data reduction, conclusion drawing and data presentation. The green action referred to in this study is that restaurant operational activities are designed and implemented so that they are safe for the environment and the surrounding community. Where in its operational activities, green action is based on energy and water efficiency in carrying out restaurant operations. The benefits of implementing the green restaurant concept by Lime Cafe & Restaurant are preserving the environment by composting, managing waste, and reducing the use of hazardous chemical cleaning materials, energy efficiency and water use that contribute to being environmentally friendly for the surrounding community. In addition, this concept also produces green products from the use of organic ingredients in food preparation, increasing green customer behavior through socialization and education that is carried out actively both in the restaurant environment and outside the restaurant.

Keywords: green restaurant, environment, green product

**PENERAPAN GREEN RESTAURANT DI
FAVE HOTEL MATARAM**

**BENI DIKARA
NIM. 2115854024**

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini Untuk mengetahui Indikator konsep *green restaurant* apakah yang perlu diterapkan dan dipertahankan di Fave Hotel Mataram. Upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh Lime Café Restaurant antara lain mengolah limbah cair, menghemat energi listrik dan menghemat pemakaian kertas. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, dokumentasi, wawancara terstruktur, dan studi kepustakaan. Adapun teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengumpulan data, reduksi data, penarikan kesimpulan dan penyajian data. Green action yang dimaksud dalam penelitian ini adalah bahwa kegiatan operasional restoran yang dirancang dan diimplementasikan sehingga menjadi aman untuk lingkungan dan komunitas di sekitarnya. Dimana dalam kegiatan operasionalnya, green action berdasarkan pada efisiensi energi dan air dalam melakukan kegiatan operasional restorannya. Manfaat penerapan konsep *green restaurant* yang dilakukan oleh Lime Cafe & Restaurant adalah menjaga kelestarian lingkungan dengan melakukan pengomposan, pengelolaan limbah, serta pengurangan penggunaan bahan- bahan pembersih kimia berbahaya, efisiensi energi dan penggunaan air yang memberi kontribusi ramah lingkungan bagi masyarakat sekitar. Selain itu, konsep ini juga menghasilkan *green product* dari penggunaan bahan-bahan organik dalam pembuatan makanan, meningkatkan *green customer behaviour* melalui sosialisasi dan edukasi yang dilakukan secara aktif baik di lingkungan restoran maupun di luar restoran.

Kata kunci: green restoran, lingkungan, green produk

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISIANILITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
KATA PENGANTAR	Vii
ABSTRACT	ix
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Hotel	7
2.1.2 Restaurant	13
2.1.3 Green Restaurant	19
2.2 Hasil Peneitian Sebelumnya	25
BAB III METODE PENELITIAN	29
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	29
3.2 Objek Penelitian	29
3.3 Identifikasi Variabel	29
3.4 Definisi Operasional Variabel	30
3.5 Jenis Dan sumber Data	32
3.5.1 Jenis Data	32
3.5.2 Sumber Data	33
3.6 Populasi dan Penentuan Sampel	33
3.6.1 Populasi	33
3.6.2 Metode Penentuan Informan	34

3.7 Metode Pengumpulan Data	34
3.7.1 Observasi	34
3.7.2 Wawancara	35
3.7.3 Studi Dokumentasi.....	35
3.8 Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	38
4.2 Hasil Penelitian	41
4.3 Pembahasan.....	41
4.3.1 Green Action.....	41
4.3.2 Green Food.....	45
4.3.3 Green Donation	46
4.3.4 Manfaat Penerapan Konsep Green Restaurant.....	53
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1 Simpulan.....	57
5.2 Implikasi Teoritik.....	58
5.3 Saran.....	59

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Identifikasi Variabel dan Indikator	30
Tabel 4.1	Display Data Hasil Wawancara	41

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Globalisasi memudahkan masyarakat mendapat informasi mengenai isu-isu lingkungan seperti *global warming*. Kemudahan informasi yang didapat membuat masyarakat sadar akan produk yang digunakan merupakan salah satu penyumbang kerusakan lingkungan. Pesatnya pertumbuhan perekonomian dunia telah menyebabkan penggunaan sumber daya alam yang melebihi batas wajar sehingga terjadi perubahan pada lingkungan (Rezai, Teng, Mohamed, & Shamsudin, 2013). Seiring berjalannya waktu, masyarakat mulai menyadari bahwa pertumbuhan ekonomi dunia tidak hanya akan membahayakan lingkungan namun juga merugikan masyarakat. Untuk merespon hal tersebut, perusahaan dari berbagai macam sektor mencoba mengembangkan produk-produk maupun proses-proses yang dapat mengurangi dampak negatif industri terhadap lingkungan (Schubert, Kandampully, Solnet, & Kralj, 2010).

Industri pariwisata di Indonesia mengalami peningkatan yang signifikan. Didukung oleh stabilitas ekonomi dan politik, menjadi salah satu tujuan wisata bagi para turis baik domestik maupun mancanegara. Peningkatan jumlah wisatawan tersebut harus diringi dengan peningkatan kuantitas maupun kualitas sarana yang ada di hotel tersebut. Freeman (2011) memaparkan bahwa operasional sektor industri termasuk *hospitality field* yang menyangkut hotel dan restoran memiliki dampak terhadap lingkungan. Pembukaan lahan baru untuk pendirian tempat usaha

restoran, penggunaan bahan-bahan kimia yang berbahaya, dan kecerobohan dalam penanganan sumber daya oleh restoran memberikan kontribusi yang besar terhadap kerusakan lingkungan.

Salah satu yang menjadi perhatian utama adalah isu pemanasan global di muka bumi ini. Berbagai bentuk usaha dilakukan untuk meminimalisir terjadinya pemanasan global melalui langkah-langkah yang dilaksanakan melalui gerakan “*Green*” kepada para pelaku usaha hotel yang mempunyai komitmen menerapkan prinsip-prinsip ramah lingkungan baik melalui program penghematan air, penghematan energi, penggunaan material ramah lingkungan maupun mengurangi limbah padat. Perubahan paradigma yang telah dialami dan yang akan terbentuk akan berguna untuk mentransformasi pasar untuk lebih menghargai lingkungan dan menyelamatkan bumi secara simultan dengan keberlangsungan industri yang tanpa disadari cenderung menyebabkan degradasi pada lingkungan.

Industri restoran cenderung lebih lambat dalam mengadopsi upaya-upaya ramah lingkungan bila dibanding dengan industri hotel (DiPietro, Gregory, & Jackson, 2013). 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.

Pengelolaan restoran berkonsep lingkungan (*green restaurant*) menjadi salah satu trend di banyak negara. *Green Restaurant* adalah restoran yang dibuat atau dioperasikan dengan cara yang ramah lingkungan, dengan tujuan mengurangi dampak operasi mereka terhadap lingkungan (Arun T.M, dkk, 2021). Hal ini dapat

dijelaskan dengan melihat animo masyarakat terhadap restoran yang dikelola dengan basis lingkungan. Di Indonesia sendiri, perhatian atas pengelolaan restoran yang mengusung konsep lingkungan terus berkembang. Restoran yang menjalankan upaya ramah lingkungan mengimplementasikan *green practices* dalam kegiatan operasionalnya (Johnson, 2009). Schubert (2008) menyebutkan dalam studinya bahwa *green practices* adalah upaya melestarikan dan menjaga lingkungan, serta berhubungan kuat dengan tiga dimensi yaitu: *green action*, *green food* dan *green donation*.

Pertumbuhan restoran di Indonesia termasuk Kota Mataram tergolong cukup pesat, tetapi belum banyak restoran yang menerapkan *green practice*. Sementara itu, restoran merupakan salah satu sektor yang ikut andil dalam kerusakan lingkungan seperti pemakaian energi, pembuangan limbah, penggunaan produk *non-recycleable* atau metode *recycle* yang salah (Schubert, 2008). Restoran mengalami kesulitan dalam mengimplementasikan ramah lingkungan karena rendahnya kesadaran dan ketakutan akan adanya kenaikan biaya operasional. Tingginya harga peralatan, perlengkapan ramah lingkungan dan bahan baku makanan organik menyebabkan biaya operasional yang dikeluarkan oleh *green restaurant* lebih besar daripada restoran biasa.

Sektor pariwisata menjadi bagian yang berperan penting dalam membantu menciptakan lingkungan yang ramah pada hotel dan restoran. Khususnya Pulau Lombok yang merupakan salah satu pulau yang berada di wilayah provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki potensi alam, budaya yang tengah gencar dalam pembangunan pariwisata di dalamnya guna memajukan ekonomi di daerah ini.

Industri pariwisata merupakan industri yang tidak akan pernah mati dan pertumbuhannya sangat cepat dan luas, sehingga banyak kalangan yang mencoba menciptakan produk pariwisata yang unik dan menarik agar mampu bersaing. Sejak dulu perkembangan industri pariwisata telah mempengaruhi kehidupan sosial, budaya serta lingkungan baik dalam skala kecil maupun besar. Di Lombok peran industri pariwisata dalam pengelolaan kepariwisataannya dihadapkan pada perubahan iklim yang menuntut pengelolaan pengembangan sektor industri pariwisata tidak hanya mampu menunjang dalam aspek ekonomi, melainkan juga pada upaya peningkatan kesejahteraan sosial, pengembangan budaya dan pelestarian lingkungan.

Salah satu restoran yang menerapkan *green practice* adalah *Lime Café Restaurant* yang berada di dalam Fave Hotel Mataram. Upaya pencegahan kerusakan lingkungan yang dilakukan oleh Lime Café Restaurant antara lain mengolah limbah cair, menghemat energi listrik dan menghemat pemakaian kertas, namun upaya yang dilakukan oleh Lime Café Restaurant belum secara keseluruhan seperti yang dikemukakan oleh Schubert (2008) mengenai *green practice* yang ada di restoran.

Fave Hotel merupakan salah satu hotel yang berada di pusat kota Mataram yang berada di Jl. Langko No. 21 - 23 Dasan Agung Kota Mataram mempunyai 117 kamar yang terdiri dari 87 kamar Standard, 18 Superior dan 12 kamar Deluxe. Di dalamnya terdapat restaurant pendukung dari hotel tersebut yang bernama Lime Café yang mempunyai kapasitas 150 seat dan 9 orang karyawan, di Restaurant tersebut terdapat aktivitas untuk memberikan layanan makan pagi, makan siang

serta makan malam bagi tamu atau pengunjung yang menginap, dan tamu meeting yang mengadakan kegiatan serta terbuka untuk umum. Di Lime Café juga terdapat layanan pengantaran kamar atau *room service* serta ditunjang dengan dapur yang berhadapan langsung dengan *restaurant*. Untuk itu, penulis tertarik untuk meneliti “Penerapan *Green restaurant* di Fave Hotel Mataram”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, permasalahan yang di angkat dalam penelitian ini, adalah :

1. Bagaimana penerapan konsep *green resataurant* di Fave Hotel Mataram.
2. Indikator konsep *green restaurant* manakah yang perlu diterapkan dan dipertahankan di Fave Hotel Mataram.
3. Apakah Manfaat penerapan konsep *green restaurant* di Fave Hotel Mataram.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui Indikator konsep *green restaurant* apakah yang perlu diterapkan dan dipertahankan di Fave Hotel Mataram.
2. Untuk mengetahui bagaimana penerapan konsep *green resataurant* di Fave Hotel Mataram.
3. Untuk mengetahui manfaat penerapan konsep *green restaurant* di Fave Hotel Mataram.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat Secara teoritis dapat memahami bagaimana penerapan konsep *green restaurant* dan melengkapi indikator *green restaurant* yang belum tercapai.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini bermanfaat untuk memberikan pemahaman tentang konsep *green restaurant* khususnya di Fave Hotel Mataram.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat menambah informasi dan referensi bagi para peneliti berikutnya yang akan menganalisis masalah yang serupa yang bertujuan untuk memperbaiki dan menyempurnakan kelemahan dalam penelitian yang sudah ada.

3. Bagi perusahaan

Penelitian ini dapat menjadi masukan dan bahan pertimbangan mengenai peningkatan lingkungan yang ramah pada hotel dan restor

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

- 5.1.1. Indikator *green restaurant* yang diterapkan oleh Lime Café & Restaurant dan harus dipertahankan adalah *green action*, *green food*, dan *green donation*.
Green Action efisiensi energi dan penggunaan air dengan mematikan lampu dan air apabila tidak digunakan, menggunakan Lampu LED sangat berdampak terhadap pengeluaran untuk biaya listrik dan juga akan membuat daya tahan lampu yang dipakai menjadi lebih lama, Menggunakan produk – produk ramah lingkungan., melakukan daur ulang dan pengomposan dan pencegahan polusi. *Green food* yang perlu diterapkan dan dipertahankan dari sisi green food seperti penggunaan bahan-bahan organik disamping itu penggunaan dan menyajikan makanan dengan bahan baku lokal dan musiman. *Green donation* penerapannya di Lime café belum melakukan dan memberikan donasi kepada lembaga sosial yang mendukung gerakan pelestarian lingkungan. Namun kegiatan yang pernah dilakukan dan harus dipertahankan adalah : kegiatan CSR Bekerjasama dengan Dinas Kehutanan dan Lingkungan Hidup melakukan reboisasi, memberikan edukasi kepada karyawan dan masyarakat mengenai *green practices*, pentingnya menjaga kelestarian lingkungan dan Memberi kontribusi ramah lingkungan bagi

masyarakat sekitar.

- 5.1.2. Penerapan konsep *green restaurant* hampir secara keseluruhan sudah diterapkan oleh lime café & restaurant di Fave Hotel Mataram. Akan tetapi variable yaitu memberikan donasi kepada Lembaga sosial yang mendukung Gerakan pelestarian lingkungan di indikator green donation lime café belum menerapkannya.
- 5.1.3. Manfaat penerapan konsep *green restaurant* yang dilakukan oleh Lime Cafe & Restaurant adalah menjaga kelestarian lingkungan dengan melakukan pengomposan, pengelolaan limbah, serta pengurangan penggunaan bahan-bahan pembersih kimia berbahaya, efisiensi energi dan penggunaan air yang memberi kontribusi ramah lingkungan bagi masyarakat sekitar. Selain itu, konsep ini juga menghasilkan *green product* dari penggunaan bahan-bahan organik dalam pembuatan makanan, meningkatkan *green customer behaviour* melalui sosialisasi dan edukasi yang dilakukan secara aktif baik di lingkungan restoran maupun di luar restoran. Penerapan konsep tersebut juga memberi keuntungan pada mitra lokal dengan bekerjasama dalam penyediaan bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan makanan sekaligus meningkatkan *awareness* restoran dan hotel terhadap pentingnya menjaga kelestarian lingkungan dan meningkatkan keunggulan kompetitif melalui penyediaan makanan berbasis organik, lokal, dan brand image sebagai restoran berkonsep *green restaurant* yang lebih disukai oleh masyarakat.

5.2. Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 5.2.1.** Terdapat salah satu langkah *green donation* yang belum dilakukan oleh pihak Lime Cafe & Restaurant yaitu memberikan donasi kepada lembaga sosial yang bergerak dalam pelestarian lingkungan, maka mengingat bagaimana langkah tersebut sangat penting peneliti menyarankan agar pihak restoran menerapkan langkah tersebut di masa depan agar dapat memberikan manfaat yang lebih nyata dan luas kepada alam dan lingkungan sekitar restoran.
- 5.2.2.** Pemerintah, disarankan agar melakukan sosialisasi pentingnya *green practices* untuk dilakukan oleh restoran yang ada di seluruh kota Mataram. Tidak hanya pada restoran yang terdapat di hotel, namun juga restoran yang berdiri sendiri yang saat ini jumlahnya sangat banyak. Hal ini sangat penting agar lingkungan hidup dapat terjaga kelestariannya.
- 5.2.3.** Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan, baik dengan pendekatan kuantitatif maupun kualitatif, namun dengan metode *in-depth interview* agar dapat memperkaya pengetahuan dibidang ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilya, Intan, Rizki, (2018). Studi Tentang Desain Interior Dalam Kaitannya Dengan Sistem Pelayanan Pada Restoran Gambir Sekethi Di Kusuma Sahid Prince Hotel Surakarta. S1 thesis, Institut Seni Indonesia (ISI) surakarta.
- Arun. T. M, Puneet. K, Alberto. F, Amandeep. D, (2021). *What motivates the adoption of green restaurant products and services? A systematic review and future research agenda*
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/bse.2755>
- Bagyono. (2012). *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86-101.
- Deviant, I.R. (2021). Penerapan Konsep Green Building Pada KPKNL Cirebon. Jakarta: Kementerian Keuangan Republik Indonesia.
<https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/14235/Penerapan-Konsep-Green-Building-Pada-KPKNL-Cirebon.html>
- Dini, (2021). Tips Membangun Restoran dengan Konsep “Go Green”. Retrieved January 20, 2021. From <https://www.hashmicro.com/id/blog/membangun-restoran-dengan-konsep-go-green>
- DiPietro, R. B., Gregory, S., & Jackson, A. (2013). *Going green in quick-service restaurants: Customer perceptions and intentions*. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(2), 139-156.
<https://doi.org/10.1080/15256480.2013.782217>
- Ervina, Florentina, (2020). *Jurnal analisis implimentasi green hotel*. Fakultas Ekonomi Universitas Sanata Darma, Yogyakarta.
- ED Durachim, F Hamzah. (2017). *Jurnal Pariwisata*, Vol. IV No. 1 April 2017 Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi.
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/1701>.
- Filimonau, V., & De Coteau, D. (2020). *Tourism resilience in the context of integrated destination and disaster management (DM2)*. *International Journal of Tourism Research*, 22(2), 202-222.
- Freeman, E. M. (2011). *Restaurant industry sustainability: barriers and solutions to sustainable practice indicators*. Arizona State University.
https://keep.lib.asu.edu/_flysystem/fedora/c7/29762/Freeman_asu_0010N_10634.pdf

- Hasanah, H. (2017). *Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-Ilmu Sosial)*. At-Taqaddum, 8(1), 21-46.
- Hatjiathanassiadou, M., Souza, S. R. G. D., Nogueira, J. P., Oliveira, L. D. M., Strasburg, V. J., Rolim, P. M., & Seabra, L. M. A. J. (2019). *Environmental impacts of university restaurant menus: A case study in Brazil*. Sustainability, 11(19), 5157.
- Hawari, Firman. (2016). *Kajian Muatan Green Design pada Dry Leaf Board Vol. 1, No. 2, Desember, 2016*, ISSN 2527 – 2853.
- Hermawan, H., Brahmanto, E dan Faizal H. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Holcomb, J. L., Upchurch, R. S., & Okumus, F. (2007). *Corporate social responsibility: what are top hotel companies reporting?*. International journal of contemporary hospitality management. Vol. 19 No. 6, pp. 461-475. <https://doi.org/10.1108/09596110710775129>
- Johnson, R. (2009). *Organisational motivations for going green for profitability versus sustainability*. Business Review, 13(1), 22-28.
- Kemenparekraf. (2013). Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor PM. 53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. https://jdih.kemenparekraf.go.id/asset/data_puu/regulation_subject_1593748_038_pm53hm001mpek2013.pdf
- Kemenparekraf. (2020). *Buku Pedoman dan Panduan Pelaksanaan “Green Hotel” di Indonesia*, <https://kemenparekraf.go.id/post/panduan-dan-pedoman-pelaksanaan-green-hotel-di-indonesia>
- Krestanto, H. (2019). *Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta*. Media Wisata, 17(1), 70-78. <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.276>
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). *Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta*. Jurnal Basicedu, 5(5), 4127-4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- Legrand, W., Sloan, P., & Chen, J. (2010). *Eco-advantage in the hospitality industry*. New York: Routledge.

- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014). *Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practices Di Restoran-restoran Yang Ada Di Surabaya*. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa, 2(2), 496-515. Surabaya: Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra Surabaya. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/download/2422/2201>
- Lim, Ingrid. (2013). *Eco Green/Green Design*, 23 February 2013. <http://ingridlim12.blogspot.com/2013/02/eco-green-green-design.html>
- Markonah, M., & Wahyuningsih, E. (2020). *Kampanye Go Green Dengan Pendekatan Gaya Hidup Di Kawasan Industri Cikupa Jawa Barat*. Jurnal Abdimas Perbanas, 1(1), 11-20.
- Marsum, A. W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Namkung, Y., & Jang, S. S. (2013). *Effects Of Restaurant Green Practices On Brand Equity Formation: Do Green Practices Really Matter?*. International Journal of Hospitality Management, 33, 85-95.
- Putri, N. P. U. (2021). *Implementasi Indikator Keberlanjutan Di Restoran Milas Vegetarian Sebagai Green Restoran Di Yogyakarta*. Doctoral dissertation. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Panduan dan Pedoman Pelaksanaan Green Hotel Di Indonesia. (2016). <https://toaz.info/doc-view>.
- PHRI. (2015). *Restoran Berbasis Standar Kompetensi*. Kajian Seminar. Bandung: Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia.
- Putranto, R. W. (2017). *Proses Penerimaan Serta Pembelian Barang Untuk Food And Beverage Departemen Di Holiday Inn Express Surabaya Center Plaza*. Surabaya: Universitas Airlangga. <http://repository.unair.ac.id/70625>
- Rezai, G., Teng, P. K., Mohamed, Z. & Shamsudin, M. N. (2013). *Is it Easy to go Green? Consumer Perception and Green Concept*. American Journal of Applied Sciences, 10(8), 793-800. <https://doi.org/10.3844/ajassp.2013.793.800>
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting Consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants*. The Ohio State University. https://etd.ohiolink.edu/apexprod/rws_etd/send_file/send?accession=osu1216261814&disposition=inline
- Schiffman, L & Kanuk, L. (2005). *Perilaku konsumen*. Edisi Ketujuh Jakarta: PT. Indeks .

- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). *Exploring Consumer Perceptions of Green Restaurants in the US*. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286–300. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.17>.
- Soekresno. (2001). *Management Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiarno, S. (2017). *Pemenuhan Standar Kualitas Makanan Pada Departemen Food & Beverage Product Di Hotel Natya Gili Trawangan*. Mataram: Universitas Mataram. <http://eprints.unram.ac.id/3940>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suparti, S., Setiawati, T., Rahmawati, S. A., Syariati, D., & Ikrima, H. (2019). *Green Café: Upaya Menuju Lingkungan Bersih dan Sehat*. *Jurnal KARINOV*, 2(1), 62-68.
- Suyoto, B. (2008). *Fenomena gerakan mengelola sampah*. Jakarta: PT Prima Infosarana Media.
- Tan, B.C., & Yeap, P.F. (2012). *What Drives Green Restaurant Patronage Intention?* *International Journal of Business and Management*, 10, 215-223.
- Trafialek, J., Czarniecka-Skubina, E., Kulaitiene, J., & Vaitkevičienė, N. (2019). *Restaurant's multidimensional evaluation concerning food quality, service, and sustainable practices: A Cross-National case study of Poland and Lithuania*. *Sustainability*, 12(1), 234.