

**SKRIPSI**

**PENERAPAN GREEN PRACTICE  
PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE  
DALAM MENDUKUNG SUSTAINABLE ENVIROMENTAL  
DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Wayan Gita Cahyani**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**SKRIPSI**

**PENERAPAN GREEN PRACTICE  
PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE  
DALAM Mendukung SUSTAINABLE ENVIROMENTAL  
DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Wayan Gita Cahyani  
NIM. 1915834087**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**SKRIPSI**  
**PENERAPAN GREEN PRACTICE**  
**PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE**  
**DALAM MENDUKUNG SUSTAINABLE ENVIROMENTAL**  
**DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA**

Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada Program  
Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali



**Politeknik Negeri Bali**

**Oleh :**

**Ni Wayan Gita Cahyani**  
**NIM. 1915834087**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2023**

## LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

### PENERAPAN GREEN PRACTICE PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE DALAM Mendukung SUSTAINABLE ENVIROMENTAL DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA

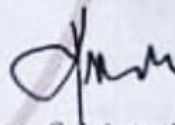
Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan  
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
Pada hari, tanggal 26 Juli 2023

Pembimbing I

Pembimbing II



**Dr. I Nyoman Winia, M.Si.**  
NIP. 19620611200003100



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

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



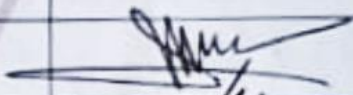
**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D**  
NIP. 196312281990102001

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi Berjudul:

**PENERAPAN GREEN PRACTICE  
PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE  
DALAM Mendukung SUSTAINABLE ENVIROMENTAL  
DI AMARTERRA VILLAS BALI NUSA DUA**

Yang disusun oleh **NI Wayan Gita Cahyani (NIM: 1915834087)** telah  
dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji pada  
Hari Rabu tanggal 26 Juli 2023

	<b>Nama Tim Penguji</b>	<b>Tanda Tangan</b>
Ketua	Dr. I Nyoman Winia, M.Si. NIP. 196206112000031001	
Anggota	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par NIP. 196211251990032001	
Anggota	Dra. Cokorda Istri Sri Widhari, MM NIP. 198611292022032004	

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



**Prof. Ni Made Eynawati, MATM., Ph.D**  
**NIP. 196312281990102001**



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](http://www.pnb.ac.id) Email: [politekn@pnb.ac.id](mailto:politekn@pnb.ac.id)

**PERNYATAAN ORISINALITAS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Wayan Gita Cahyani  
NIM : 1915834087  
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata  
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**"Penerapan Green Practice Pada Food and Beverage Service dalam  
Mendukung Sustainable Environmental di Amarterra Villas Bali Nusa"**

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.

Badung, 26 Juli 2023  
Yang membuat pernyataan,



Ni Wayan Gita Cahyani

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Penerapan *Green Practice* Pada *Food and Beverage Service* dalam mendukung *Sustainable Environmental* di *Amarterra Villas Bali Nusa Dua*” dengan baik dan mampu menyelesaikan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna baik dari bentuk penyusunan maupun materinya. Penulis banyak mendapat tantangan dan hambatan akan tetapi dengan bantuan dari berbagai pihak tantangan itu bisa teratasi. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan proposal ini, diantaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan pada kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan Usulan Penelitian.

3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M. Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah membantu memberikan masukan dan kelancaran dalam menyusun Proposal Penelitian.
4. Dra.Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan begitu banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Proposal Penelitian ini.
5. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan saran dan dukungan untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan laporan PKL ini.
6. Dr. I Nyoman Winia, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pandangan, arahan, motivasi dan senantiasa meluangkan waktu nya untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Proposal Penelitian ini dari tahap awal hingga akhir.
7. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan Proposal Penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.
8. Seluruh staff di Amarterra Villas Bali Nusa Dua khususnya di bagian Food and Beverage Departemen yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan Proposal Penelitian ini.



9. I Nyoman Sada dan Ni Ketut Suryani sebagai kedua orang tua terkasih, serta seluruh anggota keluarga yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang tak hentinya memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik maupun doa selama melakukan penulisan Proposal Penelitian.
10. Dian Maharani selaku saudara, Koko Erwin selaku teman sekaligus kakak, dan Diviana Putri selaku teman terbaik yang selalu memberi dukungan, motivasi dan semangat dalam penyusunan Proposal Penelitian ini.
11. Teman-teman kelas MBP VI C yang selalu memberikan dukungan satu sama lain, saling memberi masukan, dan informasi dalam melakukan penulisan Proposal Penelitian ini.

Proposal Penelitian ini masih jauh dari sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu, penulis terbuka dan menerima setiap kritik dan saran serta adanya masukan dari pembaca demi kesempurnaannya. Akhir kata penulis berharap proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa dan pelaku pariwisata lainnya.

Badung, Juli 2023

Penulis,

Ni Wayan Gita Cahyani

## ABSTRAK

Gita Cahyani, Ni Wayan. (2023). Penerapan *Green Practice* Pada *Food and Beverage Service* dalam Mendukung *Sustainable Enviromental* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si. dan Pembimbing II: Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.

Kata kunci: *Green Praticce, Sustainable Enviromental, Ramah Lingkungan, Food and Beverage Service*

Penelitian ini dilaksanakan di Amarterra Villas Bali Nusa Dua berlokasi di Indonesia Tourism Development Corporation (ITDC) di Nusa Dua, Lot Block B, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pelaksanaan penerapan *green practice* pada *food and beverage service* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua dan untuk menganalisis variabel dan indikator *green practice* manakah yang harus ditingkatkan penerapannya pada *food and beverage service* dalam mendukung *sustainable enviromental* di Amarterra Villa Bali Nusa Dua. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, kuesioner dan studi pustaka Sample yang digunakan sebanyak 14 responden dengan pengambilan sample dilakukan dengan Teknik pendekatan umum *non-probability* sampling yaitu dengan teknik pengambilan sampling total atau jenuh. Teknik analisis yang dilakukan di penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dan statistik deskriptif. Pengolahan data dilakukan dengan bantuan *Microsoft Excel* dan *IBM SPSS Statistict* versi 26 *from window*. Data yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner yang selanjutnya dihitung skor dan persentasenya sehingga dari hasil perhitungan tersebut kemudian diklasifikasikan menjadi 5 kriteria yaitu: Sangat tinggi, Tinggi, Sedang, Rendah, Sangat rendah. Hasil penelitian pertama yaitu penerapan *greeen practie* yang terdiri dari variabel *green action, green food, green donation* mendapatkan kriteria sangat tinggi dan tinggi, yang menyatakan bahwa penerapan *green practice* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua sudah diterapkan dengan sangat baik. Dari hasil penerapan *green practice*, pada variabel *green action* terdapat dua indikator yang harus ditingkatkan penerapannya yaitu pada indikator 8, mendaur ulang barang bekas seperti kardus, besi, kaca, plastik, dan lainnya menjadi barang baru mendapatkan skor 53, dan pada indikator 9, Menggunakan sabun cuci piring yang tidak berlebihan mendapatkan skor 43.

## ABSTRACT

*Gita Cahyani, Ni Wayan. (2023). Implementation of Green Practice in Food and Beverage Service in Supporting Sustainable Environment at Amarterra Villas Bali Nusa Dua. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.*

*This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Dr. I Nyoman Winia, M.Sc. and Supervisor II: Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.*

*Keywords: Green Practice, Sustainable Environmental, Environmental Friendly, Food and Beverage Service*

*This research was conducted at the Amarterra Villas Bali Nusa Dua located in Indonesia Tourism Development Corporation (ITDC) di Nusa Dua, Lot Block B, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali. This research aims to analyze the implementation of green practice in food and beverage service at Amarterra Villas Bali Nusa Dua and to analyze which green practice variables and indicators should be improved in their application to food and beverage services in supporting a sustainable environment at Amarterra Villa Bali Nusa Dua. Data collection methods used are observation, interviews, questionnaires, and literature study. The samples used were 14 respondent with sampling is done by using a general non-probability sampling approach, namely the total or saturated sampling technique. The analysis technique used in this research is descriptive qualitative and descriptive statistics. Data processing is done with the help of Microsoft Excel and IBM SPSS Statistics version 26 for window. The data obtained through the distribution of questionnaires were then calculated for scores and percentages so that the results of these calculations were then classified into 5 criteria, namely: Very high, High, Medium, Low, Very low. The results of the first study, namely the implementation of green pratie which consisted of green action, green food, green donation variables, received very high and high criteria, which stated that the implementation of green practice at Amarterra Villas Bali Nusa Dua had been implemented very well. From the results of implementing green practice, in the green action variable there are two indicators that should be improved implementation namely on indicator 8, recycling used goods such as cardboard, iron, glass, plastic, and others into new goods to get a score of 53, and on indicator 9, using dish soap that is not excessive gets a score of 43.*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>x</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABLE</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
2.1 Landasan Teori .....	9
2.1.1 Resort .....	9
2.1.2 Food and Beverage Service.....	14
2.1.3 Penerapan .....	20
2.1.4 Green Praticce.....	21
2.1.5 Sustainable Enviromental (Kelestarian Lingkungan) .....	24
2.2 Penelitian Sebelumnya.....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>31</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	31
3.2 Objek Penelitian.....	32
3.3 Identifikasi Variabel .....	32
3.4 Definisi Operasional Variabel .....	33
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	37
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	40

3.7	Teknik Analisis Data .....	44
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>47</b>
4.1	Gambaran Umum Amarterra Villas Bali Nusa Dua .....	47
4.2	Hasil Penelitian dan Pembahasan .....	66
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>101</b>
5.1	Simpulan.....	101
5.2	Saran.....	102
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>104</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>109</b>



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABLE

<b>Tabel 2. 1</b> Hasil Penelitian Sebelumnya.....	28
<b>Tabel 3. 1</b> Identifikasi Variabel .....	32
<b>Tabel 3. 2</b> Indikator Green Action.....	34
<b>Tabel 3. 3</b> Indikator Green Food .....	35
<b>Tabel 3. 4</b> Indikator Green Donation.....	36
<b>Tabel 3. 5</b> Indikator Planet .....	37
<b>Tabel 3. 6</b> Indikator Ekonomi.....	37
<b>Tabel 3. 7</b> Tabel Kriteria .....	46
<b>Tabel 4. 1</b> Penerapan Green Practice pada Karyawan Food and Beverage service service .....	69
<b>Tabel 4. 2</b> Penerapan Green Action pada Karyawan Food and Beverage service	70
<b>Tabel 4. 3</b> Penerapan Green Food pada Karyawan Food and Beverage Service .	80
<b>Tabel 4. 4</b> Penerapan Green Donation pada Karyawan Food and Beverage Service .....	85
<b>Tabel 4. 6</b> Hasil Skor dan Persentase dari Penyebaran Kuesioner pada Karyawan Food and Beverage Service.....	90
<b>Tabel 4. 7</b> Total Rata – Rata Persentase Variabel Green Practice.....	91

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4. 1</b> Logo Amarterra Villas Bali Nusa Dua .....	47
<b>Gambar 4. 2</b> <i>Gambar One Bedroom Villa</i> .....	51
<b>Gambar 4. 3</b> <i>Gambar Tro Bedroom Villa</i> .....	52
<b>Gambar 4. 4</b> <i>Gambar Three Bedroom Villa</i> .....	53
<b>Gambar 4. 5</b> <i>Gambar Maja Restaurant</i> .....	54
<b>Gambar 4. 6</b> <i>Amarta SPA</i> .....	56
<b>Gambar 4. 7</b> <i>Fitness Center</i> .....	56
<b>Gambar 4. 8</b> <i>Poolbar</i> .....	57
<b>Gambar 4. 9</b> <i>Mainpool</i> .....	57
<b>Gambar 4. 10</b> <i>Private Beach</i> .....	58
<b>Gambar 4. 11</b> <i>Struktur Organisasi F&amp;B Service</i> .....	59
<b>Gambar 4. 12</b> <i>Gambar TV &amp; Lampu LED hemat energi</i> .....	71
<b>Gambar 4. 13</b> <i>Menggunakan fork, spoon berbahan dasar kayu khusus take away makanan</i> .....	72
<b>Gambar 4. 14</b> <i>Sedotan yang ramah lingkungan</i> .....	73
<b>Gambar 4. 15</b> <i>Penggunaan Angin Alam padai Indoor Restaurant</i> .....	74
<b>Gambar 4. 16</b> <i>Penggunaan bunga/daun yang tidak berbahan plastik</i> .....	75
<b>Gambar 4. 17</b> <i>Penggunaan Koster Berbahan Dasar Kulit</i> .....	76
<b>Gambar 4. 18</b> <i>Tudung Saji Kelambu Bulat dari Rotan</i> .....	77
<b>Gambar 4. 19</b> <i>Kumpulan Barang bekas seperti kardus, besi, kaca,dll</i> .....	78
<b>Gambar 4. 20</b> <i>Sabun Cuci Piring</i> .....	79
<b>Gambar 4. 21</b> <i>Bahan Baku Lokal</i> .....	81

<b>Gambar 4. 22</b> Penggunaan Bahan Makanan dan Minuman yang Organik .....	82
<b>Gambar 4. 23</b> Menu Sesuai Penggunaan Bahan-bahan Musiman.....	83
<b>Gambar 4. 24</b> Memberi Keterangan pada Menu Makanan Yang Memiliki Karakteristik Khusus.....	84
<b>Gambar 4. 25</b> Kegiatan Beach Cleaning dan Pembersihan Area Villa .....	86
<b>Gambar 4. 26</b> Memberikan Edukasi Kepada Karyawan Mengenai pentingnya Menjaga Kelestarian Lingkungan .....	87



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Permohonan Pengisian Kuisisioner

Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 3 Pedoman Wawancara Manager Food and beverage service

Lampiran 4 Hasil Wawancara

Lampiran 5 Struktur Organisasi Amarterra Villas Bali Nusa Dua

Lampiran 6 Struktur Organisasi Food and Beverage Service

Lampiran 7 Tabulasi Data Responden

Lampiran 8 Frekuensi Data Kuesioner



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kerusakan lingkungan seperti pencemaran limbah domestik, kawasan kumuh, gangguan terhadap wisatawan, penduduk yang tidak bersahabat, kesemerawutan lalu lintas, kriminalitas, dan lain-lain, hal tersebut akan dapat mengurangi jumlah wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tempat tujuan wisata. Maka dari itu sektor pariwisata harus menjaga kualitas lingkungan dengan menerapkan *green practice* dalam mendukung kelestarian lingkungan (*sustainable enviromental*). *Green practice* adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. *Green practice* dalam industri pariwisata dan perhotelan mungkin berasal dari konsep pariwisata berkelanjutan dan telah diterapkan secara luas. Sebagai karakteristik industri, *green practice* harus mencakup tanggung jawab atas lingkungan tempat ia beroperasi dan atas kontribusi pembangunan berkelanjutan dan masyarakat yang lebih baik. Penerapan *green practice* pada *food and beverage service* bertujuan untuk menciptakan lingkungan yang bersih dan meminimalisir gangguan terhadap wisatawan karena lingkungan yang kotor. (Budiantoro et al., 2015)

*Green practice* dapat didefinisikan sebagai praktik yang terdiri dari penggunaan energi dan air secara efisien, *recycling*, *sustainable food*, mengurangi limbah serta polusi (Atzori et al., 2018). Perapkan *Green Practices* pada *Food and Beverage Service* dapat dilaksanakan dengan langkah-langkahnya yaitu *Green*

*Action, Green Food, dan Green Donation.* Penerapan *Green Practices* pada Food and Beverage Service pada langkah pertama yaitu *Green Action* dengan menerapkan tindakan penghematan energi yang berlebih hingga penggunaan produk yang ramah lingkungan, langkah selanjutnya yaitu *Green Food* dengan melakukan upaya penggunaan produk organik dalam proses operasionalnya dan menggunakan barang-barang yang diperoleh secara lokal atau didaerah sektor pariwisata tersebut dilaksanakan, dan langkah ketiga yaitu *Green Donation* dengan melakukan upaya pemberian edukasi kepada seluruh pegawai mengenai pentingnya untuk menjaga lingkungan serta mengikuti kegiatan ramah lingkungan, seperti menanam pohon dan lain sebagainya.

Industri restoran telah menganggap praktik ramah lingkungan sebagai peluang dan telah dimulai untuk merangkul konsep menjadi "hijau" melalui pengembangan produk dan layanan yang dibuat untuk menghormati lingkungan dan untuk memenuhi tuntutan sadar lingkungan konsumen. Praktik hijau di restoran dapat didefinisikan sebagai praktik yang meliputi efisiensi energi, efisiensi air, daur ulang, pangan berkelanjutan, pengurangan limbah, dan pencegahan polusi.

*Sustainable environmental* sangat diperlukan untuk menjaga lingkungan agar tetap asri dan dapat mengundang wisatawan untuk berwisata ke lingkungan tersebut. Istilah *Environmental sustainability* berasal dari kata *sustain* dan *ability* "sustain" yang artinya berlanjut dan "ability" yang artinya kemampuan. Sedangkan *environmental* berarti lingkungan. Keberlanjutan lingkungan (*environment sustainability*) berarti kemampuan menjaga lingkungan agar tetap asri dan mempertahankan tidak dapat terwujud hanya lewat campur tangan dari pemerintah

saja, namun akan lebih mudah terwujud bilamana setiap manusia menyadari pentingnya menjaga lingkungan sehingga terwujudnya kualitas hidup yang lebih baik dan keberlanjutan lingkungan. (Khoirina, Farina; Sri Opti; Ludwina, 2016)

Amarterra *Villas* Bali Nusa Dua – Mgalerry adalah villa baru yang dibangun di salah satu lokasi mewah dan terbaik di Bali dan berada di jantung kompleks Indonesian Tourism Development Corporation (ITDC) di Nusa Dua. Resort *villa* eksklusif ini menggabungkan kenyamanan dan fasilitas mewah dengan unsur-unsur tradisional Bali dan taman-taman yang rimbun. Resort ini memiliki 42 *villa* baik *villa* dengan satu, dua atau tiga kamar, masing-masing vila dirancang sebagai tempat yang tenang untuk beristirahat. Dirancang dengan sentuhan seni dan kaya arsitekstural, dekorasi *villa* ditekankan pada pemilihan furnitur yang khas dan pemilihan warna. Dilengkapi dengan teknologi terbaru untuk menikmati fasilitas hiburan, *lounge* terbuka, area makan dan kolam renang pribadi serta *gazebo*, juga kamar mandi mewah untuk para tamu.

*Department* yang berada di Amarterra *Villas* Bali Nusa Dua – Mgalerry dibagi menjadi beberapa *department* yaitu *Front Office Department*, *Food and Beverage Department*, *Housekeeping Department*, *Accounting Department*, *Human Recource Department* (HRD), dan *Sales and Marketing Department*. Setiap *department* memiliki tugas dan kewajiban masing – masing. Salah satu *department* yang berperan aktif di Amarterra *Villas* Bali Nusa Dua adalah *Food and Beverage Department*.

*Food and Beverage Service* adalah bagian dari food and beverage department yaitu: bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan

menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun diluar hotel. Penyajian makanan dan minuman di hotel mencakup di *restaurant*, *bar*, *banquet*, dan *room service*. Departemen food and beverage service salah satu departemen yang ikut berpartisipasi aktif dalam program menerapkan *green practice* dalam upaya untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.

Di Amarterra Villas Bali Nusa Dua khususnya pada *Food and Beverage Service* saat ini menerapkan *green practice* untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. Salah satu penerapan yang dilakukan yaitu pada saat mengirim makanan maupun minuman ke *room service* dahulu menggunakan *plastic wrap* untuk menutupi makanan dan minuman sedangkan saat ini sudah menggunakan tudung saji untuk menutupi makanan dan minuman tersebut. Bukan hanya itu amenities yang dikirim ke kamar sebagai *welcoming cake* yaitu makanan produk lokal seperti jajan pasar atau sering disebut *balinese cake*, jajan pasar yang digunakan memiliki beragam jenis seperti dadar gulung, kue lapis dan lainnya. Untuk tempat yang digunakan untuk menata amenities dahulu menggunakan piring dan di tutup dengan *plastis wrap* sedangkan sekarang menggunakan tudung saji kelambu bambu bulat. Serta pada restoran saat *servng* minuman kepada tamu yang awalnya menggunakan koster berbahan kertas menjadi koster berbahan dasar kulit untuk tatakan gelas minuman yang akan di *servng* pada meja tamu dan promosi yang awalnya menggunakan brosur kertas lalu diganti menggunakan promosi lewat TV LED. Selain itu ada beberapa masalah yang ditemui pada penerapan *green practice* pada food and beverage service yaitu

salah satu tamu yang menginap di Amarterra Villas Bali Nusa Dua yang komplain karena penggunaan plastik wrap pada makanannya terlalu berlebih, hal ini terjadi karena minimnya jumlah tudung saji yang tersedia, serta menggunakan koster berbahan dasar kertas untuk *serving* minuman pada saat event karena minimnya jumlah koster kulit yang dimiliki di restoran. Pada (Merli et al., 2019) mendefinisikan penerapan green practice sebagai “nilai tambah strategi bisnis yang menguntungkan operasi perhotelan yang terlibat dalam inisiatif perlindungan lingkungan” mencakup bukti bahwa tindakan yang digerakkan secara komersial yang memberikan nilai tambah finansial dan komersial sekaligus mengurangi dampak lingkungan. Dengan menerapkan green practice tersebut bukan hanya dapat melindungi lingkungan tetapi dapat memberi keuntungan bagi perusahaan.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat dilihat bahwa praktik mendukung pelestarian lingkungan sudah dilakukan belum maksimal.. Diduga sikap peduli lingkungan ini terjadi karena penerapan green practice pada food and beverage service. Berdasarkan latar belakang di atas, penulis berinisiatif melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui penerapan *green practice* di *food and beverage service*, oleh sebab itu penulis memilih judul “**Penerapan Green Practice Pada Food and Beverage Service Dalam Mendukung Sustainable Enviromental di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.**”

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi bahan pokok permasalahan dalam proposal penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah Penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* di *Amarterra Villas Bali Nusa Dua*?
2. Variabel dan Indikator *Green Practice* Manakah Yang Harus Ditingkatkan Penerapannya pada *Food and Beverage Service* dalam Mendukung Sustainable Enviromental di *Amaterra Villa Bali Nusa Dua*?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis Penerapan *Green Praticce* pada *Food and Beverage Service* di *Amarterra Villas Bali Nusa Dua*
3. Untuk menganalisis Variabel dan Indikator *Green Practice* Manakah Yang Harus Ditingkatkan Penerapannya pada *Food and Beverage Service* dalam Mendukung *Sustainable Enviromental* di *Amaterra Villa Bali Nusa Dua*?

### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu :

#### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan, wawasan mengenai penerapan *green practice* pada *food and beverage service* dalam

mendukung *sustainable enviromental* serta juga diharapkan sebagai motivasi untuk melakukan penelitian selanjutnya

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

##### **1. Bagi Perusahaan**

Bahan penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk melestarikan lingkungan serta membantu meningkatkan kesadaran tentang pentingnya penerapan *green practice* pada *Food and Beverage Service* dalam Mendukung *Sustainable Enviromental* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.

##### **2. Bagi Politeknik Negeri Bali**

Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian dengan masalah terkait dan menambah sumber keilmuan bagi Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

##### **3. Bagi Penulis**

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas ilmu dan pemahaman serta dapat memberikan kontribusi mengenai Penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* dalam Mendukung *Sustainable Enviromental* ini.

#### **1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian**

Ruang lingkup yang diangkat dalam penelitian ini yaitu Penerapan *Green Practice* Pada *Food and Beverage Service* Dalam Mendukung *Sustainable Enviromental* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua. Adapun batas penelitian yaitu:

1. Variabel dalam penelitian ini adalah *green practice* dan *sustainable enviromental*



2. Indikator dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:
  - a. Green Practice: *Green action, green food, dan green donation.*
  - b. *Sustainable Enviromental: Planet, ekonomi.*
3. Penelitian ini hanya dilakukan di satu tempat yaitu di Amarterra Villas Bali Nusa Dua dan berfokus pada staf *food and beverage service* di Amarterra Villas Bali Nusa Sua.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah diuraikan diatas penerapan *green practice* pada *food and beverage service* dalam mendukung *sustainable enviromental* maka dapat diambil simpulan sebagai berikut:

##### 5.1.1 Pelaksanaan Penerapan *Green Practice* pada *Food and Beverage Service* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua.

Pelaksanaan *green action*, *green food* dan *green donation* pada *food and beverage service* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua diketahui dari hasil skor dan persentase dari penyebaran kuesioner kepada *staff food and beverage service*. Pada *green action* terdapat 9 indikator. Skor tertinggi 67 dan terendah yaitu 47. 7 indikator mendapat kriteria sangat tinggi yaitu jumlah persentasenya 80,1% - 100% sedangkan 2 indikator mendapat kriteria tinggi dengan persentase 60,1% - 80%. yang berarti penerapan *green action* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua sudah diterapkan dengan sangat baik. Pada indikator *green food*. yang dimana ke-4 indikator mendapat kriteria sangat tinggi yaitu jumlah persentasenya 80,1% - 100% yang berarti penerapan *green food* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua sudah diterapkan dengan sangat baik. Pada indikator *green donation*, mendapat skor sangat tinggi. yang dimana kedua indikator mendapat kriteria sangat tinggi yaitu jumlah persentasenya 80,1% - 100% yang berarti penerapan *green donation* di Amarterra Villas Bali Nusa Dua sudah diterapkan dengan sangat baik

### 5.1.2 Variabel dan Indikator *Green Practice* yang Harus Ditingkatkan Penerapannya pada *Food and Beverage Service* dalam Mendukung *Sustainable Enviromental* di Amaterra Villa Bali Nusa Dua.

Sesuai dengan hasil perhitungan skor, persentase dan kriteria pada bab sebelumnya dapat disimpulkan bahwa pada variabel *green action*, *green food*, *green dotation* sudah diterapkan dengan baik seperti contohnya menggunakan produk yang peduli lingkungan, menggunakan bahan organik dan bahan lokal serta melakukan kegiatan pelestarian lingkungan seperti *beach cleaning*, dan membersihkan area di sekitar *viila*. Namun terdapat dua indikator pada variabel *green action* yang harus ditingkatkan penerapannya pada *food and beverage service* dalam mendukung *sustainable enviromental* baik yaitu pada indikator 8 dan 9 yaitu mendaur ulang barang bekas seperti kardus, besi, kaca, plastik, dan lainnya menjadi barang baru mendapat skor 53 dengan persentase 75% dan menggunakan sabun cuci piring yang tidak berlebih. Mendapat skor 47 dengan persentase 67%.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan diatas, maka saran-saran yang dapat diajukan dalam meningkatkan pelaksanaan penerapan *green practices* dalam mendukung *sustainable enviromental* adalah sebagai berikut:

### 1. Bagi Amarterra Villas Bali Nusa Dua

Sesuai dengan penerapan yang telah dilaksanakan dengan baik dan beberapa penerapan yang masih harus ditingkatkan penulis menyarankan kepada Amarterra Villas Bali Nusa Dua untuk dapat meningkatkan kembali penerapan

*green practice* yaitu dengan cara membuat SOP mengenai pelestarian lingkungan, penulis juga menyarankan agar menggunakan produk eco enzim untuk menjaga kualitas *cutleries and plate* yang digunakan dalam operasional restoran agar terhindar dari kuman dan bercak setelah dicuci userta memberi arahan kepada karyawan di semua departemen baik *food and beverage service department, housekeeping department*, maupun *department* lainnya mengenai pentingnya melestarikan lingkungan disekitar dan menggunakan produk ramah lingkungan serta produk lokal yang ada di sekitar. Sehingga kesadaran para karyawann tentang pentingnya menjaga lingkungan semakin meningkat dan dapat mempertahankan keindahan lingkungan dan bebas dari pencemaran.

## 2. Bagi Karyawan *Food and Beverage Service*

Bagi seluruh karyawan *food and beverage service* diharapkan untuk tetap mempertahankan penerapan yang telah dilakukan serta meningkatkan beberapa variabel yang belum sepenuhnya diterapkan dengan baik agar lingkungan tetap terawat dan bebas dari pencemaran baik itu pencemaran air maupun udara.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, P. M. (2015). Living in the world that is fit for habitation : CCI's ecumenical and religious relationships. In *Aswaja Pressindo*.
- Abubakar, M.A, D. D. H. R. (2021). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Antasari Press*.
- Adi, I. K., Putra, B., Agung, I. G., Krisna, M., Sari, K., & Agung, I. G. (2022). *Implementation of Green Service Innovation at Food & Beverage Department Beach Resort & Spa*. 8(2), 353–359.
- Akbar, A. R., Sagitarini, L. L., & Ginaya, G. (2022). Implementasi Green Practices untuk Mendukung Sustainable Tourism di Bawang Putih Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach. *Repository Politeknik Negeri Bali*, 1–5. <https://repository.pnb.ac.id>
- Alves, W., Silva, Â., & Rodrigues, H. S. (2020). Green practices as a path towards the sustainability: Evidence from Portuguese companies. *Business Systems Research*, 11(2), 7–20. <https://doi.org/10.2478/bsrj-2020-0012>
- Amalia, S., Hamid, D., & Kusumawati, A. (2017). PENGARUH KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN DAN LOYALITAS TAMU HOTEL (Studi tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 50(5), 27–36. <https://www.neliti.com/publications/188442/pengaruh-kualitas-pelayanan-terhadap-kepuasan-dan-loyalitas-tamu-hotel-studi-ten>
- Aprillia, R. (2018). Penerapan Pemasaran Bank Syariah. *Skripsi*, 8. [http://repository.uinsu.ac.id/4667/6/BAB II.pdf](http://repository.uinsu.ac.id/4667/6/BAB%20II.pdf)
- Arsenal, I. K. P., Astuti, N. N. S., Aryana, I. N. R., & Anggraheni, R. R. R. (2022). Green practices to implement green hotel concept at Grand Hotel des Alpes, France. *International Journal of Green Tourism Research and Applications*, 4(2), 86–98. <https://doi.org/10.31940/ijogtra.v4i2.86-98>
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2018). Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: An IPA analysis. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(1), 1–21. <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>
- Baloglu, S., Raab, C., & Malek, K. (2022). Organizational Motivations for Green Practices in Casual Restaurants. *International Journal of Hospitality and Tourism Administration*, 23(2), 269–288. <https://doi.org/10.1080/15256480.2020.1746216>
- 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. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/3482>
- Dian, W. (2018). Universitas Kristen Petra Surabaya. *Dimensi Interior*, 8(1), 44–51. [publication.petra.ac.id/index.php/sastra-tionghoa/article/view/121](https://publication.petra.ac.id/index.php/sastra-tionghoa/article/view/121)
- Faizin, M., Handayani, S. R., & Selfiani, S. (2023). Pengembangan Modul Pembelajaran IPS Berbasis Multikultural untuk Siswa SD. *Jurnal Papeda: Jurnal Publikasi Pendidikan Dasar*, 5(1), 62–66. <https://doi.org/10.36232/jurnalpendidikandasar.v5i1.3644>
- Febriansyah, Y., & Adi, A. R. (n.d.). *KABUPATEN KEBUMEN KEBUMEN REGENCY*. 1–2.
- Firdiansyah, M. S. (2015). Manajemen Pengelolaan Wahana Rekreasi Olahraga Di Wisata Water Blaster Semarang Tahun 2013. *E-Jurnal Physical Education, Sport, Health and Recreation*, 4(2), 1582–1589.
- Goleman, daniel; Boyatzis, Richard; Mckee, A., & Perdana. (2018). Konsep Character, Capacity, Capital, Condition of Economy dan Colleteral. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- 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>
- Hermawan, S. (2018). Devinisi Operasional Variabel. *Institutional Repositories & Scientifc Journals*, 53(9), 71–72.
- Hieu, V. M. (2017). *A PROPOSED CONCEPTUAL MODEL OF GREEN PRACTICES IN TOURISM INDUSTRY - A CASE OF PHU QUOC ISLAND VIETNAM*. September 2019.
- I Made Darma Oka, I. N. W. (2017). *PELAYANAN PRIMA DI RESTORAN INTERNASIONAL*. PARAMITA Surabaya.
- Imron, I. (2019). Analisa Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Menggunakan Metode Kuantitatif Pada CV. Meubele Berkah Tangerang. *Indonesian Journal on Software Engineering (IJSE)*, 5(1), 19–28. <https://doi.org/10.31294/ijse.v5i1.5861>
- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). *the Influence of Green Practice on Green Consumer Behavior At the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya*. 86–101.
- Irawan, N., & Nara, V. (2020). Managing Women Empowerment Through Participation in Sustainable Tourism Development in Kampong Phluk, Siem Reap, Cambodia. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research (IJEBAR)*, 4(02), 262–269. <https://doi.org/10.29040/ijebar.v4i02.1053>

- Isdarmanto, SE, MM, M.Par, D. H. (2018). *BUKU AJAR HOTEL INTRODUCTION*.
- Juliana, Juliana, Themmy Noval, Reno, S. (2019). Analisis Pengaruh Service Quality, Food Quality Dan Perceived Value Sebagai Prediktor Customer Satisfaction Pada Rumah Makan Ampera Bandung. *Jurnal Ilmiah Maksitek*, 4(2), 1–9.
- Khoirina, Farina; Sri Opti; Ludwina, H. (2016). Self-Awareness (Kesadaran Pribadi) Masyarakat Dalam Mewujudkan Sustainable Environment Ditinjau Dari Perspektif Audit Lingkungan. *Kesejahteraan Sosial : Journal of Social Welfare*, 3(2), 104–119.
- Komala, R. D. (2017). Jurnal Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom. *Jurnal Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom*, 3(2), 330–337.
- Kurniawan, R., & Pariwisata BSI Yogyakarta, A. (2017). Usaha Room boy Dalam Menjaga Standar Kebersihan Kamar Hunian Di Abadi Hotel Jogja. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 40–46. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/1936>
- Loustaunau, M. C. (2018). Managing Hotels in a Sustainable Way. *International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*, 2(2), 108–117. <https://doi.org/10.31940/ijaste.v2i2.1176>
- Maalim, M. M., & Furqan, A. (2019). Sustainable Tourism Development in Protected Area: Case of Cikole Forest Reserve, West Bandung, Indonesia. *ASEAN Journal on Hospitality and Tourism*, 17(1), 38. <https://doi.org/10.5614/ajht.2019.17.1.4>
- Merli, R., Preziosi, M., Acampora, A., & Ali, F. (2019). Why should hotels go green? Insights from guests experience in green hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 81(May), 169–179. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.04.022>
- Morelli, J., & Morelli, J. (2016). *Environmental Sustainability : A Definition for Environmental Professionals*. 1(1). <https://doi.org/10.14448/jes.01.0002>
- Ng, P. Y., & Sia, J. K. M. (2023). Managers' perspectives on restaurant food waste separation intention: The roles of institutional pressures and internal forces. *International Journal of Hospitality Management*, 108(September 2022), 103362. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103362>
- Nurul Hidayati, Khairulyadi, Mhs. (2017). Upaya Institusi Sosial dalam Menanggulangi Pengemis Anak di Kota Banda Aceh (Studi terhadap Institusi Formal Dinas Sosial dan Tenaga Kerja di Kota Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FISIP Unsyiah*, 2(2), 737–765. <http://www.jim.unsyiah.ac.id/FISIP/article/view/2700>
- Onainor, E. R. (2019). *Pengertian Kualitatif dan Kuantitatif*. 1, 105–112.

- Pipit Kartika Sari. (2020). *Penerapan Model Pembelajaran Dan Kemampuan Penalaran Statistik*. 14–14.
- Pratiwi, N. I. (2017). (DATA PRIMER SEKUNDER) Penggunaan Media Video Call dalam Teknologi Komunikasi. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, 1(2), 212. <http://journal.undiknas.ac.id/index.php/fisip/article/view/219/179>
- Retnaningrum. (2016). Beach Resort Hotel di Pantai Jungwok Gunungkidul. *Beach Resort Hotel Di Pantai Jungwok Gunungkidul*, 16–38.
- Rumagesan, S. (2021). *Penerapan Green Practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran. 2019*, 1–8.
- Saleh, A. S., & Elsaied, M. A. (2018). Green Practices In Quick Service Restaurants: Dimensions And Obstacles. *Journal of Business Management and Education*, October, 659. <https://doi.org/10.37170/1986-000-007-037>
- Sari, M. S., & Zefri, M. (2019). Pengaruh Akuntabilitas, Pengetahuan, dan Pengalaman Pegawai Negeri Sipil Beserta Kelompok Masyarakat (Pokmas) Terhadap Kualitas Pengelolaan Dana Kelurahan Di Lingkungan Kecamatan Langkapura. *Jurnal Ekonomi*, 21(3), 308–315. <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/1/article/view/608/583>
- Sari, N. P. A. K., Sari, I., & Aryana, I. (2022). Implementation of Green Practice in Food and Beverage Department to Support Green Restaurant at Hilton Bali Resort. *Repository Politeknik Negeri Bali*, 1–6.
- Sofiah, R., Suhartono, S., & Hidayah, R. (2020). Analisis Karakteristik Sains Teknologi Masyarakat (Stm) Sebagai Model Pembelajaran: Sebuah Studi Literatur. *Pedagogi: Jurnal Penelitian Pendidikan*, 7(1), 1–18. <https://doi.org/10.25134/pedagogi.v7i1.2611>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*.
- Sugiyono, P. D. (2018). *Metodologi kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- SUKMA, A. S. (2020). Pembentukan Karakter Berbasis Keteladanan Guru Dan Pembiasaan Murid Sit Al Biruni Jipang Kota Makassar. *Education and Human Development Journal*, 5(1), 91–99. <https://doi.org/10.33086/ehdj.v5i1.1453>
- Tanujaya, C. (2017). Perancangan Standart Operational Procedure Produksi Pada Perusahaan Coffeein. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 2(1), 90–95.
- Waryono. (2018). Pedalaman Materi Food & Beverage Service. *Direktorat Pembelajaran, Kemenristekdikti RI*, 1–24.
- Yu, J., Park, J., Lee, K., & Han, H. (2021). Can Environmentally Sustainable Development and Green Innovation of Hotels Trigger the Formation of a Positive Brand and Price Premium? *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(6). <https://doi.org/10.3390/ijerph18063275>



Ziku, R. M., Kurniawati, L., Marice, F., Utan, E., & Nabung, A. (2019). Antecedents of Customer Satisfaction in Food Service Business ( a Review ). *International Journal of Applied Science in Tourism and Events*, 3(1), 12–23. <https://doi.org/10.31940/ijaste.v3i1>



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI