

SKRIPSI
IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
UNTUK MENDUKUNG SUSTAINABILITY PADA
RESTORAN SPICE MARKET DI NOVOTEL LOMBOK



POLITEKNIK NEGERI BALI

Aprian Mahendra

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
UNTUK MENDUKUNG SUSTAINABILITY PADA
RESTORAN SPICE MARKET DI NOVOTEL LOMBOK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Aprian Mahendra
NIM 2415854012

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG SUSTAINABILITY PADA RESTORAN SPICE MARKET DI NOVOTEL LOMBOK

**Skripsi ini Diusulkan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Aprian Mahendra
NIM 2415854012**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

ABSTRAK

Mahendra, Aprian. (2025). *Implementasi Green Practice untuk Mendukung sustainability pada Restoran Spice Market di Novotel Lombok*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing 1: Elvira Septevany, S.S., M.Li, dan Pembimbing II: Ni Ketut Bagiasuti, SH., M.H.

Kata kunci: *Green Practice*, *sustainability*, Restoran Spice Market, Novotel Lombok

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *green practice* untuk mendukung *sustainability* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan jenis data deskriptif. Metode pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan penerapan *green practice* pada restoran Spice Market sudah diterapkan dengan sangat maksimal. *Green practice* meliputi *green action*, *green product* dan *green donation*. *Green action* ditunjukkan dengan kegiatan yang melindungi dan melestarikan alam seperti mengurangi penggunaan plastik, memisahkan limbah organik dan anorganik sesuai dengan kategori seperti plastik, kaleng, kardus serta botol minuman dan pengelolaan limbah yang baik dengan melibatkan pihak ketiga, penggunaan lampu LED dan juga lampu sensor otomatis, pengelolaan air melalui pemilihan teknologi dengan menggunakan peralatan sensor air otomatis pada toilet restoran, menggunakan bahan pembersih dengan produk yang ramah lingkungan merek ecolab. *Green product* terdiri dari penggunaan bahan makanan lokal dan organik serta bahan yang bersifat musiman. Sedangkan *green donation* berupa berpartisipasi dalam proyek komunitas lokal, dan berkontribusi terhadap kesejahteraan sosial dan ekonomi masyarakat sekitar. Dalam penelitian ini diketahui bahwa Spice Market Restaurant telah menerapkan secara menyeluruh pada setiap indikator *green practice* menunjukkan restoran tidak hanya bertekad untuk efisiensi operasional tetapi juga untuk keberlanjutan lingkungan dan menciptakan restoran yang berkelanjutan namun perlu ditingkatkan dengan melakukan evaluasi secara berkala setiap indikator dari *green practice*, agar semua aspek tetap berjalan sesuai dengan standar.

ABSTRACT

Mahendra, Aprian. (2025). Implementation of Green Practices to Support sustainability at Spice Market Restaurant at Novotel Lombok. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and examined by Supervisor 1: Elvira Septevany, S.S., M.Li, and Supervisor II: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.

Keywords: Green Practice, sustainability, Spice Market Restaurant, Novotel Lombok

This study aims to determine the application of green practices to support sustainability in the Spice Market restaurant at Novotel Lombok. This research is a qualitative research with descriptive data. Data collection methods are by means of observation, interviews, and documentation. The results of this study show that the application of green practices in Spice Market restaurants has been implemented to the maximum. Green practice includes green action, green product and green donation. Green action is shown by activities that protect and preserve nature such as reducing the use of plastics, separating organic and inorganic waste according to categories such as plastics, cans, cardboard and beverage bottles and good waste management by involving third parties, the use of LED lights and also automatic sensor lights, water management through the selection of technology by using automatic water sensor equipment in restaurant toilets, Using cleaning agents with ecolab brand eco-friendly products. Green products consist of the use of local and organic food ingredients as well as seasonal ingredients. Meanwhile, green donations are in the form of participating in local community projects, and contributing to the social and economic welfare of the surrounding community. In this study, it is known that Spice Market Restaurant has applied thoroughly to every green practice indicator, showing that the restaurant is not only determined for operational efficiency but also for environmental sustainability and creating a sustainable restaurant, but it needs to be improved by periodically evaluating each indicator of green practice, so that all aspects continue to run according to standards.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Hotel	7
2.1.2 Restoran	10
2.1.3 Food and Beverage Department	11
2.1.4 Implementasi.....	12
2.1.5 <i>Green Practice</i>	14
2.1.6 <i>Sustainability Restaurant</i>	23
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	39
3.2 Objek Penelitian	39

3.3 Identifikasi Variabel.....	39
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	40
3.5 Jenis dan Sumber Data	41
3.5.1 Jenis Data.....	42
3.5.2 Sumber Data	42
3.6 Penentuan Informan	43
3.7 Pengumpulan Data	43
3.7.1 Observasi	44
3.7.2 Wawancara	44
3.7.3 Dokumentasi	44
3.8 Analisis Data	45
3.8.1 Deskriptif kualitatif.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	49
4.1 Gambaran Umum Novotel Resort & Villa Kuta Lombok	49
4.1.1 Sejarah Singkat.....	49
4.1.2 Fasilitas Novotel Resort & Villa Kuta Lombok.....	50
4.1.3 Struktur Organisasi	57
4.2 Penyajian Hasil-hasil Penelitian.....	79
4.2.1 Implementasi Green Practice di Restoran Spice Market di Novotel Lombok	
79	
4.2.2 Implementasi Green Practice untuk Mendukung <i>Sustainability</i> Pada	
Restoran Spice Market di Novotel Lombok.....	105
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	120
5.1 SIMPULAN	120
5.2 SARAN	121
DAFTAR PUSTAKA.....	123
LAMPIRAN.....	126

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Variabel dan indikator green Practice	23
Tabel 3. 2 Variabel dan indikator green Practice	40
Tabel 3. 3 Variabel dan Dimensi Restoran Berkelanjutan	40
Tabel 3. 4 Kategori Persentase Skor	48
Tabel 4. 1 Tanggapan staf mengenai green action	91
Tabel 4. 2 Tanggapan staf mengenai green product	98
Tabel 4. 3 Tanggapan staf mengenai green donation.....	104



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Ulasan Tamu	3
Gambar 1. 2 Ulasan Tamu	3
Gambar 4. 1 Novotel Lombok	49
Gambar 4. 2 Deluxe terrace room	51
Gambar 4. 3 Superior room.....	51
Gambar 4. 4 Private Sasak Villa	52
Gambar 4. 5 Garden Pool Villa.....	52
Gambar 4. 6 Private Pool Family Villa.....	53
Gambar 4. 7 Spice Market Restaurant	54
Gambar 4. 8 Breeze Bar	54
Gambar 4. 9 Gym & Fitness Center.....	55
Gambar 4. 10 Kids Club Family	56
Gambar 4. 11 Le Mart Convenience Store.....	56
Gambar 4. 12 Spa and Massage	57
Gambar 4. 13 Food and Beverage Service Organization Chart	58
Gambar 4. 14 Penggunaan lampu LED	81
Gambar 4. 15 Lampu sensor otomatis	81
Gambar 4. 16 Keran sensor otomatis	82
Gambar 4. 17 Bahan pembersih ecolab.....	84
Gambar 4. 18 Kain mikrofiber dan kemasan dispenser	84
Gambar 4. 19 Materials and supplies.....	85
Gambar 4. 20 Pemisahan sampah	87
Gambar 4. 21 Assistant Bar & Restaurant Manager, Data Food Waste	90
Gambar 4. 22 Bahan lokal.....	93
Gambar 4. 23 Menu Makanan dari Bahan Organik	94
Gambar 4. 24 Menu Spice Market Restaurant	95
Gambar 4. 25 Menu makanan dari pumpkin.....	97
Gambar 4. 26 Sumbangan dana ke taman kanak-kanak	100
Gambar 4. 27 Penyerahan 5 ekor kambing	101

Gambar 4. 28 Lombok Eco Flea Market.....	101
Gambar 4. 29 Beach Cleaning Blitz.....	103
Gambar 4. 30 Keran sensor air otomatis.....	107
Gambar 4. 31 Lampu LED dan Lampu sensor otomatis.....	107
Gambar 4. 32 Menu.....	109
Gambar 4. 33 Pencatatan Food Waste	110
Gambar 4. 34 Pemilahan sampah.....	111
Gambar 4. 35 Konstruksi Berbahan Ramah Lingkungan	112
Gambar 4. 36 Bahan pembersih ramah lingkungan.....	113
Gambar 4. 37 Pelatihan Karyawan dan Sosialisasi no plastic	114
Gambar 4. 38 Donasi bahan makanan.....	114
Gambar 4. 39 Bagan Dimensi Green Practice Mendukung Restoran	
Berkelanjutan	116



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Peneliti

Lampiran 2. Pedoman Wawancara

Lampiran 3. Hasil Wawancara

Lampiran 4. Dokumentasi dengan *assistant bar dan restaurant manager*,
supervisor/captain dan *staff*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pariwisata merupakan industri yang tumbuh dengan cepat dan memberikan pengaruh besar terhadap lingkungan. Hotel merupakan bagian dari sektor pariwisata yang sedang berkembang dengan pesat melalui peningkatan infrastruktur pariwisata yang memang berasal dari kebutuhan konsumen. Namun di balik efek ekonominya yang bagus, sektor ini juga menyebabkan tekanan signifikan terhadap lingkungan termasuk peningkatan emisi karbon, limbah makanan, dan pemanfaatan sumber daya alam.

Hotel mengeluarkan emisi karbon (CO₂) terutama dari penggunaan energi listrik, AC, pemanasan air, dan aktivitas memasak yang menyumbang pada pemanasan global, terutama di kawasan perkotaan (Habib & Fitriyanto, 2024). Operasional hotel dan restoran menghasilkan limbah seperti, sisa dari minuman seperti jus, teh, kopi, susu, serta minuman beralkohol yang tidak dikonsumsi sepenuhnya oleh pelanggan yang mencapai 72,55% dari total limbah makanan yang dihasilkan (Tomaszewska et al., 2021). Desain dan fungsi hotel memiliki dampak signifikan terhadap penggunaan energi yang tinggi dan meningkatkan jejak karbon (Othman & Hashim, 2016). Untuk menghadapi tantangan ini, konsep pariwisata berkelanjutan mulai menjadi petunjuk kebijakan global dan nasional, mendorong pelaku industri untuk menerapkan praktik yang ramah lingkungan, termasuk di sub-sektor kuliner dan restoran.

Sebagai elemen dalam industri pariwisata, restoran memainkan peran penting

dalam mendukung kelestarian lingkungan. Kegiatan operasional restoran biasanya menghasilkan limbah cair dan padat dalam volume besar, penggunaan energi yang tinggi serta ketergantungan pada bahan sekali pakai yang membawa dampak buruk bagi lingkungan. Implementasi *green practice* melalui efisiensi energi, sistem pengelolaan air yang berkelanjutan, pengelolaan limbah makanan, penggunaan bahan yang ramah lingkungan, dan edukasi kepada konsumen merupakan langkah strategis untuk menurunkan dampak lingkungan sekaligus meningkatkan daya saing perusahaan.

Fenomena ini menunjukkan bahwa meskipun kesadaran mengenai isu keberlanjutan terus bertambah, implementasi *green practice* di sektor restoran terutama di area pariwisata yang sedang berkembang seperti Mandalika masih belum maksimal. Banyak pengusaha belum memiliki panduan atau pemahaman yang cukup tentang prinsip keberlanjutan dalam operasional sehari-hari. Penelitian yang ada lebih dominan pada implementasi *green practice* di hotel atau tujuan wisata secara umum, sedangkan sektor restoran yang merupakan bagian penting dari ekosistem pariwisata masih perlu dianalisis secara mendalam. Ini adalah celah dalam penelitian yang perlu ditangani.

Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika di Nusa Tenggara Barat telah diakui sebagai salah satu destinasi super prioritas nasional dengan tekad yang kokoh untuk pariwisata berkelanjutan. Dengan demikian penting untuk mengamati para pelaku usaha di wilayah ini menerapkan prinsip-prinsip yang ramah lingkungan. Salah satu hotel yang beroperasi di Kawasan mandalika adalah Novotel Lombok. Hotel ini merupakan hotel bintang 4 berlokasi di pesisir pantai selatan lombok atau

yang bernama Pantai Seger. Novotel Lombok memiliki Restoran yang bernama Spice Market Restaurant yang terletak di pusat kawasan Mandalika dan menjadi tempat yang penting karena telah menunjukkan langkah awal untuk mendukung usaha keberlanjutan yaitu mengurangi penggunaan plastik dan kemasan yang tidak ramah lingkungan dalam hal penyajian makanan dan minuman seperti sedotan plastik diganti dengan sedotan bambu dan juga penggunaan *edible straw*, namun masih sedikit diteliti secara ilmiah mengenai seberapa jauh dan bagaimana praktik tersebut dilaksanakan. Berdasarkan hasil ulasan tamu di beberapa *platform online*, ditemukan beberapa masalah pada operasional restoran yang berhubungan dengan aktivitas ramah lingkungan yang dapat dilihat pada Gambar 1.1, dan Gambar 1.2.



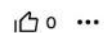
mengecewakan

kami menginap di hotel ini di akhir periode liburan kami. hotel ini memiliki private beach yang menawan. pasir berbentuk biji lada yg lembut dan tidak banyak karang. tetapi kamar hotel kecil, WC sempit tetapi kebersihan masih ok. siang2 kami bermain di area pantai, disana terdapat cabana hotel. disini kami memesan lunch dan minuman2, tetapi membutuhkan waktu sangat lama untuk dilayani dan untuk mendapatkan order yang kami pesan. tidak adanya staff hotel di area ini mungkin jg yg menjadi kendala jika anda ingin bersantai disini. restoran tidak menarik. gelap dan pilihan makanan tidak banyak.

Gambar 1. 1 Ulasan Tamu
Sumber: Tripadvisor, 2024



Nathania D
2 kontribusi



Restaurant review

Actually its a good view restaurant but not for the food. My causin order Salmon Pene when the food coming, she found kind of plastic there and when my aunt want to eat Nasi Campur there she found the chicken is not done....

Gambar 1. 2 Ulasan Tamu
Sumber: Booking.com, 2024

Gambar 1.1 di atas mengindikasikan bahwa tanggapan tamu terkait penggunaan lampu LED di bagian restoran masih negatif. Hal ini ditunjukkan

dengan komentar tamu yang merasa tidak nyaman karena kurangnya cahaya. Skor cukup rendah yang diberikan oleh tamu mempengaruhi skor keseluruhan dari Novotel Lombok dalam memuaskan tamu yang menginap. Sedangkan Gambar 1.2 menunjukkan bahwa dari pihak tamu memberikan komentar yang cukup positif namun sedikit catatan negatif dari tamu mengenai kualitas makanan yang buruk dan potensi limbah makanan. Penemuan benda asing dalam makanan, seperti plastik dan ayam yang belum matang mengindikasikan minimnya pengawasan dalam proses pengolahan makanan. Hal ini bisa berujung pada peningkatan limbah makanan, karena makanan yang dikembalikan oleh pelanggan atau tidak disantap sama sekali.

Berdasarkan pemaparan di atas maka penelitian ini penting dilakukan karena *green practice* merupakan salah satu kunci dalam mendukung restoran berkelanjutan. Sehubungan dengan latar belakang di atas, maka penulis melakukan penelitian tentang “Implementasi *Green Practice* untuk Mendukung *Sustainability* pada Restoran Spice Market di Novotel Lombok ”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* di restoran Spice Market di Novotel Lombok?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* untuk mendukung *sustainability* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan dengan rumusan masalah, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengidentifikasi implementasi *green practice* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok.
2. Menganalisis implementasi *green practice* untuk mendukung *sustainability* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian terdiri atas manfaat teoritis dan manfaat praktis. Adapun penjelasannya sebagai berikut.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini secara teoritis diharapkan dapat memberikan pemikiran dalam memperkaya wawasan mengenai implementasi *green practice* untuk mendukung *sustainability* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok.

1.4.2 Manfaat Praktis

Hasil Penelitian ini secara praktis diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan dijadikan sebagai pengalaman yang sangat berharga bagi penulis dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali. Penelitian ini juga ditujukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Hotel

Dapat digunakan sebagai masukan dalam implementasi *green practice* untuk mendukung *sustainability* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok.

3. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sumber informasi pendukung dan menjadi referensi dalam melakukan penelitian berikutnya mengenai implementasi *green practice* untuk mendukung *sustainability* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya mengenai implementasi *green practice* untuk mendukung *sustainability* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok, maka kesimpulan yang dihasilkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Implementasi *green practice* pada restoran Spice Market di Novotel Lombok sudah diterapkan dengan sangat maksimal. Dapat dilihat dari setiap indikator yang ada pada dimensi *green practice* yaitu *green action*, *green product* dan *green donation* telah sepenuhnya diterapkan oleh restoran yang menjadi subjek penelitian. Penerapan ini melibatkan berbagai elemen penting dalam operasional restoran yang peduli terhadap lingkungan. Praktik ramah lingkungan mendukung prinsip pembangunan yang berkelanjutan dengan mengurangi dampak lingkungan, meningkatkan kesadaran ekologis, serta berkontribusi terhadap kesejahteraan sosial dan ekonomi masyarakat sekitar. Penerapan komprehensif pada setiap indikator *green practice* menunjukkan restoran tidak hanya bertekad untuk efisiensi operasional tetapi juga untuk keberlanjutan lingkungan dan menciptakan restoran yang berkelanjutan.

Implementasi *green practice* dilakukan pada restoran Spice Market sudah mendukung tindakan *sustainability restaurant* yang meliputi 3 indikator, yaitu 1) *Water, energy, dan gas supply*, 2) *Menu dan food waste*, 3) *Waste reduction, construction materials, chemicals, employees, and social sustainability* dengan

baik, seperti penggunaan air yang efisien, efisiensi energi, serta pengurangan emisi dan konsumsi gas di salah satu dimensi *water*, *energy*, dan *gas supply*. Dalam penelitian Maynard et al., (2020), indikator-indikator tersebut terbukti efektif dalam mengukur sejauh mana implementasi *sustainability restaurant* pada restoran Spice Market. Dengan demikian, kesesuaian hasil ini menunjukkan bahwa indikator yang digunakan dalam penelitian saat ini telah berhasil menangkap aspek-aspek utama dari *sustainability restaurant*.

5.2 SARAN

Meskipun semua indikator *green practice* sudah diterapkan dengan baik dalam operasional pada restoran Spice Market yang salah satu indikator dari *green action* yaitu penghematan air dan energi sudah menggunakan teknologi ramah lingkungan seperti penggunaan sensor otomatis pada keran air dan penggunaan lampu sensor otomatis di area toilet, namun masih ada kekurangan yaitu tidak adanya pengumuman tertulis yang meningkatkan pengunjung untuk menjaga kebersihan dan mendukung inisiatif keberlanjutan. Oleh karena itu, direkomendasikan agar restoran menempatkan papan informasi atau stiker edukasi di area toilet sebagai peningkat kepada pelanggan untuk bersikap ramah lingkungan, seperti tidak membuang sampah sembarangan, menggunakan air dengan bijak dan merawat fasilitas bersama. Himbauan kecil seperti ini bisa mendorong pelanggan dan karyawan untuk berpartisipasi dalam perilaku ramah lingkungan setiap hari dan memperkuat budaya keberlanjutan secara keseluruhan di area restoran.

Kedua, restoran dianjurkan untuk melakukan evaluasi berkala terhadap efektivitas pelaksanaan setiap indikator praktik ramah lingkungan, agar semua aspek tetap berjalan sesuai dengan standar dan dapat beradaptasi dengan kemajuan teknologi serta regulasi lingkungan yang selalu berubah.

Ketiga, penelitian selanjutnya dapat memperluas fokus pada aspek persepsi konsumen terhadap *green practice* restoran, atau membandingkan implementasi praktik ini di antara hotel berbintang di kawasan Mandalika.

Keempat, manajemen restaurant disarankan untuk memperkuat edukasi internal mengenai *green practice*, misalnya melalui pelatihan rutin atau penyusunan SOP hijau yang terintegrasi dengan standar operasional hotel.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Alsetoohy, O., Ayoun, B., & Abou-Kamar, M. (2021). *Covid-19 pandemic is a wake-up call for sustainable local food supply chains: Evidence from green restaurants in the USA*. *Sustainability (Switzerland)*, 13(16). <https://doi.org/10.3390/su13169234>
- Arida, S. (2017). *Ekowisata: pengembangan, partisipasi lokal, dan tantangan ekowisata*. Cakra Press.
- Bagyono, P. (2014). *Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Barakagira, A., & Paapa, C. (2024). *Green practices implementation for environmental sustainability by five - star hotels in Kampala , Uganda*. *Environment, Development and Sustainability*, 26(4), 9421–9437. <https://doi.org/10.1007/s10668-023-03101-7>
- Carbonara, J. (2007). *It's Not Easy Being Green--Or Is It? Food Service Equipment and Supplies*, 60(9), 13.
- da Costa Maynard, D., Zandonadi, R. P., Nakano, E. Y., & Botelho, R. B. A. (2020). *Sustainability indicators in restaurants: The development of a checklist*. *Sustainability (Switzerland)*, 12(10), 1–25. <https://doi.org/10.3390/SU12104076>
- Dunn, J. W., Bórawski, P., & Pawlewicz, A. (2014). *Development of organic farming in the USA*. *Acta Scientiarum Polonorum. Oeconomia*, 13(3), 55–68.
- Dzulqarnain, G. Z., Meigawati, D., & Basori, Y. F. (2022). *Implementasi Program Sustainable Development Goals (SDGs) dalam Upaya Penanggulangan Kemiskinan di Kota Sukabumi*. *PROFESSIONAL: Jurnal Komunikasi & Administrasi Publik*, 9(1), 109–116.
- Habib, H., & Fitriyanto, D. (2024). *Kajian penerapan arsitektur ekologi pada ulaman eco-luxury resort*. *Jurnal Arsitektur ARCADE*, 8, 81–86. <https://doi.org/10.31848/arcade.v8i1.3419>
- Hardani, Andrian, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. CV.Pustaka Ilmu Grup.
- Jeong, E., & Jang, S. (2010). *Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective? Hospitality and Tourism Management*, January, 23. <http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13/>
- Jeong, E., & Jang, S. (2010b). *Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective? Hospitality and Tourism Management*, 23. <http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13/>
- Jeong, E., Jang, S. S., Day, J., & Ha, S. (2014). *The impact of eco-friendly practices on green image and customer attitudes: An investigation in a café setting*.

- International Journal of Hospitality Management, 41, 10–20.
- John Snarr, K. P. (2000). *Recycling Guidebook for the Hospitality and Restaurant Industry*. April, 32.
- Kanca, I. N. (2024). *Analysis of green practice at food and beverage department of ML hotel*. *Journal of Commerce, Management, and Tourism Studies*, 3(1), 13–22. <https://doi.org/10.58881/jcmnts.v3i1.138>
- Kasavana, M. L. (2017). *Managing front office operations*. American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. PT Grasindo.
- Larasati, S. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Ekuilibria.
- Legrand, W., Sloan, P., & Chen, J. (2013). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations*. In *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations: Third Edition*. 03 November 2016. <https://doi.org/10.4324/9781315690261>
- Love, D. C., Turvey, C., Harding, J., Young, R., Ramsing, R., Thlusty, M. F., Fry, J. P., Nguyen, L., Asche, F., Nussbaumer, E. M., Thorne-Lyman, A. L., & Bloem, M. (2021). *Nutrition and origin of US chain restaurant seafood*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 113(6), 1546–1555. <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqaa437>
- Madanaguli, A., Amandeep, D., Puneet, K., Shalini, S., & Singh, G. (2022). *Environmental sustainability in restaurants. A systematic review and future research agenda on restaurant adoption of green practices*. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 22(4–5), 303–330. <https://doi.org/10.1080/15022250.2022.2134203>
- Maynard, D., Zandonadi, R. P., Nakano, E. Y., & Botelho, R. B. A. (2020). *Sustainability indicators in restaurants: The development of a checklist*. *Sustainability (Switzerland)*, 12(10). <https://doi.org/10.3390/SU12104076>
- Mertayasa, M. I. G. A., & Agus, G. (2020). *Food & Beverage Service*. Job.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook (3rd ed.)*. SAGE Publications.
- Mohamed, A., Zohry, M., Mahmoud, M., & Elsaied, M. (2018). *Green Practices in Quick Service Restaurants in Egypt (Analytical Study)*. *International Journal of Heritage, Tourism and Hospitality*, 12(3), 133–144. <https://doi.org/10.21608/ijhth.2018.32116>
- Mulyadi. (2015). *Implementasi Organisasi*. Gadjah Mada University Press.
- Othman, R., & Hashim, K. S. H. (2016). *Onl*. February 2017.
- Porter, M. E. (1991). *Towards a dynamic theory of strategy*. *Strategic Management*

- Journal*, 12(2 S), 95–117. <https://doi.org/10.1002/smj.4250121008>
- Prewitt, M. (2007). *Eco-friendly restaurants take steps to earn seals of approval from third-party certifiers*. *Nation's Restaurant News*, 41(39), 128.
- Riduwan, & Kuncoro, E. A. (2010). *Cara Menggunakan dan Memaknai Analisis Jalur (Path Analysis)*. Bandung: Alfabeta.
- Schubert, F. (2008). *Exploring and Predicting Consumers' Attitudes and Behaviors towards Green Restaurants*. http://rave.ohiolink.edu/etdc/view?acc_num=osu1216261814
- Shin, S., & Cho, M. (2023). *Environmental cognition and environmental performance in restaurants: roles of green supplier selection and joint actions*. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 35(6), 1925–1942.
- Soekresno, & pendit. (2013). *Pramusaji Food & Beverage Service*. PT. Gramedia.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tannur, C. V., & Jokom, R. (2019). *Perilaku Masyarakat Indonesia Dalam Mendukung Green Practices Di Hotel: Analisa Theory of Planned Behavior Model*. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 7(1), 359.
- Tomaszewska, M., Bilska, B., Tul-Krzyszczuk, A., & Kołożyn-Krajewska, D. (2021). *Estimation of the scale of food waste in hotel food services—A case study*. *Sustainability (Switzerland)*, 13(1), 1–16. <https://doi.org/10.3390/su13010421>
- Tzschentke, N. A., Kirk, D., & Lynch, P. A. (2008). *Going green: Decisional factors in small hospitality operations*. *International Journal of Hospitality Management*, 27(1), 126–133. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2007.07.010>
- Tzschentke, N., Kirk, D., & Lynch, P. A. (2004). *Reasons for going green in serviced accommodation establishments*. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 16(2), 116–124. <https://doi.org/10.1108/09596110410520007>
- Waltz, T. J., Powell, B. J., Matthieu, M. M., Damschroder, L. J., Chinman, M. J., Smith, J. L., Proctor, E. K., & Kirchner, J. A. E. (2015). *Use of concept mapping to characterize relationships among implementation strategies and assess their feasibility and importance: Results from the Expert Recommendations for Implementing Change (ERIC) study*. *Implementation Science*, 10(1), 1–8. <https://doi.org/10.1186/s13012-015-0295-0>
- Wenten, I. W. (2022). *Implementation of Green Practices in Natys Restaurant at Natya Resort Ubud*. 5(4). <https://doi.org/10.58982/injogt>