

SKRIPSI
IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG
SUSTAINABLE TOURISM DI RESTORAN KENZA KUTA
LOMBOK



POLITEKNIK NEGERI BALI

Sahdan Adi Saputra

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

ABSTRAK

Sahdan Adi Saputra. (2025). *Implementasi Green Practice Dalam Mendukung Sustainable Tourism di Restoran Kenza Kuta Lombok*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H., dan Pembimbing II: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.

Kata kunci: Green Practice, Sustainable Tourism, Green Action, Green Food, Green Donation, Kenza Restoran.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung *sustainable tourism* di Kenza Restoran Kuta Lombok. Latar belakang penelitian ini didasarkan pada pentingnya penerapan praktik ramah lingkungan dalam industri restoran, khususnya di destinasi wisata yang sedang berkembang seperti Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika, Kuta Lombok. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *green practice* di Kenza Restoran Kuta Lombok mencakup tiga aspek utama, yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*. Pada aspek *green action*, restoran telah menerapkan efisiensi energi dan air, penggunaan bahan yang dapat didaur ulang, serta pengelolaan limbah secara sistematis. Pada aspek *green food*, restoran mulai melakukan kerja sama dengan petani lokal, meskipun sebagian bahan baku masih didatangkan dari luar Lombok. Sementara itu, pada aspek *green donation*, restoran aktif dalam program pemberdayaan masyarakat seperti kegiatan *beach clean-up* dan dukungan terhadap acara *Lombok Eco Market*. Secara keseluruhan, implementasi *green practice* di Kenza Restoran memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan *sustainable tourism*, khususnya dalam pengelolaan sumber daya alam, pemberdayaan masyarakat lokal, serta penguatan ekonomi berkelanjutan di kawasan pariwisata Kuta Lombok.

ABSTRACT

Sahdan Adi Saputra. (2025). *Implementation of Green Practice in Supporting Sustainable Tourism at Kenza Restaurant Kuta Lombok*. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and reviewed by Advisor I: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H., and Advisor II: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.

Keywords: Green Practice, Sustainable Tourism, Green Action, Green Food, Green Donation, Kenza Restaurant.

This study aims to identify and analyze the implementation of green practices in supporting sustainable tourism at Kenza Restaurant Kuta Lombok. The background of this research is based on the importance of applying environmentally friendly practices in the restaurant industry, especially in emerging tourism destinations such as the Mandalika Special Economic Zone (SEZ), Kuta Lombok. This research uses a descriptive qualitative method by collecting data through in-depth interviews, observations, and documentation.

The results show that the implementation of green practices at Kenza Restaurant Kuta Lombok includes three main aspects: green action, green food, and green donation. In terms of green action, the restaurant has applied energy and water efficiency, the use of recyclable materials, and systematic waste management. In green food, the restaurant has started partnerships with local farmers, although some raw materials are still sourced from outside Lombok. Meanwhile, in green donation, the restaurant actively engages in community empowerment programs such as beach clean-up activities and supports events like the Lombok Eco Market. Overall, the implementation of green practices at Kenza Restaurant positively contributes to the development of sustainable tourism, particularly in the management of natural resources, local community empowerment, and sustainable economic strengthening in the Kuta Lombok tourism area.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat teoritis	4
1.4.2 Manfaat praktis.....	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Konsep pariwisata berkelanjutan (<i>sustainable tourism</i>)	7
2.1.2 <i>Green practice</i> dalam industri restoran	9
2.3 Restoran.....	10
2.4 Restoran ramah lingkungan.....	10
2.5 Implementasi <i>green practice</i>	13
2.6 Penelitian Sebelumnya	14
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	17
3.2 Objek Penelitian	17
3.3 Identifikasi Variabel	18
3.4 Definisi Operasional Variabel	19
3.5 Jenis dan Sumber Data	20
3.5.1 Jenis data	20
3.5.2 Sumber data.....	22

3.6	Penentuan Informan	23
3.7	Pengumpulan Data	24
3.8	Analisis Data	25
BAB IV PEMBAHASAN.....		27
4.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian	27
4.1.1	Sejarah singkat Kenza Restoran Kuta Lombok.....	27
4.1.2	Bidang usaha dan fasilitas	28
4.1.3	Struktur organisasi.....	34
4.1.4	Uraian tugas/ <i>job descriptions</i>	34
4.2	Penyajian Hasil Penelitian.....	40
4.2.1	Implementasi <i>green practice</i> di Kenza Restoran Kuta Lombok	40
4.2.2	Implementasi <i>sustainable tourism</i> di Kenza Restoran Kuta Lombok.....	55
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		67
5.1	Simpulan.....	67
5.2	Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....		70
LAMPIRAN.....		72



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Papan Penanda Restoran di Kenza Restoran Kuta Lombok	27
Gambar 4.2 <i>Great Indoor Space</i> di Kenza Restoran Kuta Lombok	30
Gambar 4.3 <i>Backside Garden</i> di Kenza Restoran Kuta Lombok	30
Gambar 4.4 <i>Terrace Area</i> di Kenza Restoran Kuta Lombok	31
Gambar 4.5 Bar Area di Kenza Restoran Kuta Lombok.....	32
Gambar 4.6 <i>Kitchen Area</i> di Kenza Restoran Kuta Lombok	32
Gambar 4.7 Toilet Area di Kenza Restoran Kuta Lombok	33
Gambar 4.8 Struktur Organisasi di Kenza Restoran Kuta Lombok.....	34
Gambar 4.9 Penggunaan Dimmer dan Penampungan Air di Kenza Restoran Kuta Lombok.....	42
Gambar 4.10 Limbah botol kaca diolah menjadi gelas air minum	44
Gambar 4.11 Pemilahan Sampah di Kenza Restoran Kuta Lombok	45
Gambar 4.12 Penggunaan Bahan Makan Organik di Kenza Restoran Kuta Lombok.....	50
Gambar 4.13 Kegiatan <i>Beach Clean Up</i> di Pesisir Pantai Are Guling	52
Gambar 4.14 Kegiatan <i>Lombok Eco Market</i> yang disponsori oleh Kenza	54
Gambar 4.15 Pengelolaan Sampah <i>Organic</i> Menjadi Pakan Magot.....	56
Gambar 4.16 Pelatihan dan <i>Briefing</i> Karyawan Kenza Sumber: Kenza Restoran Kuta Lombok, 2025	58

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Table 3.1 Definisi Operasional Variabel	19
Table 3.2 Informan	23
Table 4.1 Keterkaitan indikator pada <i>green practice</i> dan indikator <i>sustainable tourism</i>	61
Table 4.2 Dampak Implementasi Green Practice terhadap Sustainable Tourism di Kenza Restoran	63



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara	73
Lampiran 2 Transkrip Wawancara.....	75
Lampiran 3 Tabulasi Wawancara	78
Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian.....	79
Lampiran 5 Permohonan Pengumpulan Data	81



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor utama penyumbang Pendapatan Domestik Bruto (PDB) di Indonesia. Seiring berkembangnya industri pariwisata, timbul kebutuhan untuk menerapkan konsep pariwisata berkelanjutan dan praktik ramah lingkungan dalam setiap aspek industri termasuk sektor restoran. Hal ini menjadi semakin krusial mengingat sektor *food & beverage* berkontribusi signifikan terhadap emisi karbon dan limbah di destinasi wisata (Gunders dalam Siaputra . 2022).

Green practice merupakan serangkaian tindakan dan kebijakan ramah lingkungan yang diterapkan dalam operasional usaha. Schubert dalam Sucipto & Rosanto (2024) menerangkan bahwa *green practice* terdiri dari tiga indikator utama yaitu *green action* yang mencakup pengelolaan limbah, efisiensi energi, dan konservasi air, *green food* yang berfokus pada penggunaan bahan makanan organik dan lokal serta menu ramah lingkungan, dan *green donation* berupa kontribusi pada program-program pelestarian lingkungan dan pemberdayaan Masyarakat. Tindakan ini merupakan Langkah yang perlu diambil untuk memastikan pariwisata yang berkelanjutan.

Sustainable tourism atau pariwisata berkelanjutan dapat didefinisikan sebagai pembangunan pariwisata yang sesuai dengan kebutuhan wisatawan dengan tetap

memperlihatkan pelestarian lingkungan dan memberi manfaat baik bagi generasi sekarang maupun yang akan datang. Hal tersebut hanya dapat terlaksana melalui sistem penyelenggaraan pemerintah yang (*good governance*) dengan partisipasi aktif dan seimbang antar pemerintah, swasta, masyarakat. Dengan demikian, pembangunan pariwisata berkelanjutan tidak saja terkait dengan isu-isu lingkungan, tetapi juga isu demokrasi, hak asasi manusia dan isu lain yang lebih luas (Rahmayani et.al. 2021).

Konsep ini diukur melalui lima indikator antara lain keberlanjutan ekonomi yang fokus pada efisiensi ekonomi dan kesejahteraan masyarakat, keberlanjutan sosial untuk memastikan kesetaraan dan keadilan sosial, keberlanjutan lingkungan dalam melindungi sumber daya alam, pengelolaan sumber daya alam secara bijaksana, dan inovasi berkelanjutan yang memberikan solusi jangka Panjang (Rahmayani et al. 2021). Penelitian Leonardo (2021) di Surabaya menunjukkan bahwa pelanggan cenderung bersedia untuk membayar lebih untuk makanannya pada restoran yang menerapkan konsep *green practice* dan secara komprehensif mampu meningkatkan kepuasan pelanggan.

Kenza Restoran yang berlokasi di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika, Kuta Lombok menghadapi beberapa permasalahan serius terkait implementasi *green practice*. Dalam aspek *green action*, restoran masih menggunakan peralatan dengan konsumsi energi tinggi, belum memiliki sistem pengolahan limbah mandiri, dan tidak memiliki standar operasional untuk konservasi air. Observasi awal menunjukkan penggunaan air per hari mencapai dua kali lipat standar restoran ramah lingkungan yang ditetapkan ASEAN *Green Hotel Standard*. Dari segi *green*

food, Restoran KENZA memiliki menu yang jarang ditemukan di restoran lain yaitu menu *vegetarian*, *gluten free* dan *vegan*, 70% bahan baku masih didatangkan dari luar Lombok yang berkontribusi pada peningkatan jejak karbon. Program kemitraan dengan petani lokal belum terlaksana, padahal potensi pertanian organik di sekitar Kuta Lombok cukup besar. Lebih lanjut, implementasi *green donation* masih sebatas program insidental tanpa rencana strategis jangka panjang untuk pemberdayaan masyarakat.

Situasi ini semakin kritis mengingat Lombok sedang mengalami peningkatan jumlah wisatawan yang signifikan (Badan Pusat Statistik NTB 2024). KENZA Restoran sendiri sebagai salah satu restoran yang berlokasi di pusat pariwisata di Kuta Lombok dari tahun 2022 mencatatkan rata-rata 85 pelanggan per hari, dan meningkat menjadi 140 orang pada tahun 2024. Ini menunjukkan peningkatan sekitar 60,71% dalam dua tahun terakhir, yang mencerminkan pertumbuhan positif jumlah pengunjung restoran.

(Febriati et al. 2022) dalam penelitiannya menemukan bahwa destinasi wisata dengan pertumbuhan pesat namun minim implementasi *green practice* cenderung meninggalkan kesan negatif pada wisatawan yang berkunjung dan akan mempengaruhi tingkat kunjungan wisatawan kedepannya. Temuan ini menjadi peringatan penting bagi Kuta Lombok yang sedang dalam fase pengembangan intensif. Urgensi implementasi *green practice* di KENZA Restoran juga didorong oleh posisinya sebagai salah satu restoran terkemuka di KEK Mandalika.

Kesenjangan antara kondisi ideal dan realitas di lapangan, ditambah dengan potensi dampak negatif jangka panjang, membuat peneliti tertarik melakukan

penelitian dengan judul “Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung *Sustainable Tourism* di Restoran Kenza Kuta tentang implementasi *green practice* di Kenza Restoran menjadi sangat mendesak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* di Restoran Kenza Kuta Lombok.
2. Bagaimanakah dampak implementasi *green practice* dalam meningkatkan *sustainable tourism* di Restoran Kenza Kuta Lombok.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengidentifikasi implementasi *green practice* di Restoran Kenza Kuta Lombok.
2. Untuk menganalisis implementasi *green practices* dalam *sustainable tourism* di Restoran Kenza Kuta Lombok.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi untuk mendukung penelitian lain dan menambah daftar pustaka di lingkungan akademik. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya dan masukan bagi yang membaca. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengetahuan tentang bagaimana

Implementasi *Green Practice* untuk menjaga Lingkungan yang Berkelanjutan di Restoran.

1.4.2 Manfaat praktis

1. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran atau masukan yang nantinya dapat memberikan kontribusi bagi pihak Restoran untuk meningkatkan kualitas dan mengembangkan pelayanan pada Implementasi *green practices* di Restoran untuk Menjaga Lingkungan di Restoran KENZA Kuta Lombok.

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

Penyusunan penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan berfikir dan kreativitas bagi penulis, serta kemampuan dalam berinteraksi dengan lingkungan sosial dalam menjalankan penelitian di lapangan mengenai Implementasi *Green Restaurant* untuk Menjaga Lingkungan yang berkelanjutan di Restoran.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini berfokus pada implementasi *green practice* di KENZA Restoran Kuta Lombok, mencakup tiga aspek utama yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation* serta pengaruhnya terhadap *sustainable tourism*. Penelitian dilakukan pada operasional restoran selama periode Februari-Juli 2025.

Batasan penelitian meliputi: analisis *green practice* terbatas pada aktivitas operasional restoran, tidak termasuk aktivitas *supplier* dan mitra bisnis, pengukuran *sustainable tourism* dibatasi pada dampak langsung dari implementasi *green practice* Kenza Restoran terhadap lingkungan dan masyarakat sekitar, responden penelitian dibatasi pada manajemen restoran, karyawan, dan pengunjung yang minimal telah dua kali mengunjungi Kenza Restoran.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dilakukan oleh peneliti maka dapat diambil dua kesimpulan antara lain:

1. KENZA Restoran berhasil mengimplementasikan ketiga komponen green practice secara komprehensif. *Green Action* terwujud melalui efisiensi energi menggunakan lampu *LED* dan *stabilizer*, pengelolaan limbah sistematis dengan pemilahan organik-anorganik, serta pengolahan limbah cair ramah lingkungan. *Green Food* dijalankan melalui kemitraan dengan petani organik lokal yang merupakan transformasi signifikan dari kondisi awal bahan baku eksternal. *Green Donation* terealisasi melalui program edukasi sampah plastik dan dukungan pendanaan *Lombok Eco Market*. Implementasi ini menunjukkan evolusi positif dari kondisi awal yang memiliki banyak tantangan menjadi model praktik berkelanjutan yang terintegrasi.
2. Dampak *green practice* di KENZA Restoran menghasilkan dampak nyata pada untuk mendukung *sustainable tourism*. *Environmental sustainability* tercapai melalui pengurangan konsumsi energi, minimalisasi limbah ke TPA, dan pelestarian kualitas air-tanah. *Economic sustainability* terwujud melalui stabilisasi ekonomi petani lokal, pertumbuhan UMKM, dan peningkatan daya tarik *eco-tourist*. *Sociocultural sustainability* terbangun melalui peningkatan kapasitas SDM lokal dan pemberdayaan komunitas. *Sustainable destination*

management terealisasi dengan menjadikan Kenza sebagai model percontohan yang dapat direplikasi pelaku usaha lain di KEK Mandalika. Namun, masih terdapat gap dalam pelestarian identitas budaya Sasak dan inovasi berkelanjutan yang memerlukan perhatian untuk pengembangan lebih lanjut.

5.2 Saran

1. Kenza Restoran dapat membuat program lingkungan jangka panjang yang terstruktur dan berkelanjutan. Berdasarkan hasil penelitian, aspek green donation di Kenza Restoran masih dilakukan secara insidental dan belum memiliki pola yang berkelanjutan. Padahal, green donation merupakan salah satu pilar penting dalam green practice yang mendukung pariwisata berkelanjutan. Oleh karena itu, disarankan agar Kenza menyusun program lingkungan yang lebih terstruktur dan dilakukan secara rutin. Contohnya, restoran dapat menjalin kerja sama jangka panjang dengan komunitas lokal untuk mengadakan kegiatan seperti edukasi pengelolaan sampah, pelatihan daur ulang untuk warga sekitar, serta dukungan terhadap kegiatan seperti Lombok Eco Market. Selain itu, Kenza juga bisa membentuk tim atau menunjuk staf khusus yang bertanggung jawab mengelola kegiatan sosial dan lingkungan ini. Dengan demikian, kontribusi restoran terhadap lingkungan dan masyarakat dapat lebih terarah, berkelanjutan, dan sesuai dengan tujuan sustainable tourism di kawasan Kuta Lombok.
2. Penelitian selanjutnya dapat menganalisis dampak ekonomi kuantitatif dari implementasi *green practice* terhadap peningkatan *revenue* dan *customer*

satisfaction menggunakan pendekatan *mixed method*. Selain itu, perlu dilakukan studi komparatif implementasi *green practice* antara beberapa restoran di KEK Mandalika untuk mengidentifikasi faktor-faktor kunci keberhasilan dan mengembangkan model standarisasi *green practice* yang dapat diterapkan secara luas di industri restoran kawasan wisata Indonesia.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Azmi (2024). "Penerapan Green Hotel Untuk Menjaga Lingkungan Yang Berkelanjutan Di Hotel Montana Oceanside Mandalika."
- Badan Pusat Statistik NTB (2024). "Perkembangan Pariwisata Nusa Tenggara Barat Februari 2024." *Berita Resmi Statistik* 1(13): 1–12.
- Basuki (2020). "Definisi Operasional Variabel Dan Pengukuran Variabel." *Energies* 6(1): 1–23.
- Chua & Aziz (2024). "Green Practice: An Empirical Investigation on The Interiors of Healthy Restaurants in Penang." *Built Environment Journal* 21(1). doi:10.24191/bej.v21i1.508.
- Dianthy et al. (2023). "Implementasi Green Hotel Di Swarga Suites Hotel Berawa, Provinsi Bali." *Jurnal Pendidikan Tambusai* 7(3): 21832–40.
- Febriati et al. (2022). "Pengaruh Green Practices, Functional Value, Satisfaction, Dan Word of Mouth Terhadap Revisit Intention Pada Hotel Mercure Grand Mirama." *Widya Manajemen* 4(2): 88–100. doi:10.32795/widyamanajemen.v4i2.2160.
- GRA (2020). "Green Restaurant Certification Standards." : 1–2. <https://www.dinegreen.com/certification-standards>.
- GSTC (2019). "Global Sustainable Tourism Council Destination Criteria." *The Global Sustainable Tourism Council* 2(December): 0–17. <https://www.gstcouncil.org/gstc-criteria/gstc-destination-criteria/>.
- Gunasegaran et al. (2023). "Energy Consumption, Energy Analysis, and Solar Energy Integration for Commercial Building Restaurants." *Energies* 16(20). doi:10.3390/en16207145.
- Hardani et al. (2020). 3 CV. Pustaka Ilmu *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>.
- Husni & Randi (2024). "Jurnal Inovasi Global." *Jurnal Inovasi Global* 2(3): 543–51.
- Leonardo (2021). "Green Practices Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya." *Jurnal Perilaku Dan Strategi Bisnis* 9(2): 99–109. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/2422>.
- Mbokazi (2024). "Impact of Waste Management in the Hospitality and Catering

- Industry.” *Waste Management* 1(February): 32.
- Mulyawati & Setiawan. (2024). “Penerapan Konsep Green Practices Dalam Pengembangan Produk Halal Yang Berkelanjutan.” *Al Maal: Journal of Islamic Economics* ... 5(1).
<https://jurnal.umt.ac.id/index.php/jieb/article/view/10329%0Ahttps://jurnal.umt.ac.id/index.php/jieb/article/download/10329/4802>.
- Puspitayanti et al. (2024). “Implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department at Jimbaran Puri , A Belmond Hotel Bali.” 3(2): 168–83.
 doi:10.56743/ijothe.v3i2.372.
- Rahmayani et al. (2021). 12 *Jurnal Administrasi Negara Indikator Perencanaan Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan*.
- Siaputra et al. (2022). “Pengaruh Konsumsi Makanan Generasi Z Terhadap Niat Untuk Pengurangan Limbah Makanan Restoran Di Surabaya [The Influence of Generation Z Food Consumption on Intentions to Reduce Restaurant Food Waste in Surabaya].” *Jurnal Manajemen Perhotelan* 8(1): 14–25.
 doi:10.9744/jmhot.8.1.14.
- Siman (2024). “Implementasi Green Practice Pada Paon Nirwana Restoran Dalam Upaya Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Taman Wisata Buatan Nirwana Garden Bali.”
- Solihin et al. (2021). “Pengantar Hotel Dan Restoran.” *Pengantar Hotel dan Restoran*: 1–109.
- Sucipto & Rosanto (2024). “Analisis Penerapan Green Practice Restoran Stuja Coffee Cipete.” *Jurnal Ilmu Sosial* 2(12): 2165–72.
- Wada et al. (2024). *Buku Ajar Metodologi Penelitian Pendidikan Buku Ajar Metodologi Penelitian Pendidikan*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
 doi:10.21070/2018/978-602-5914-19-5.