

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG
GREEN MENU PLANNING AND COOKING
PADA HOLIDAY INN RESORT BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Devita Yuku Claudia

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG
GREEN MENU PLANNING AND COOKING
PADA HOLIDAY INN RESORT BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Devita Yuku Claudia
NIM 2415854028**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG GREEN MENU PLANNING AND COOKING PADA HOLIDAY INN RESORT BALI NUSA DUA

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Devita Yuku Claudia
NIM 2415854028**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

ABSTRACT

Claudia, Devita Yuku. (2025). Implementation of Green Practice in Supporting Green Menu Planning and Cooking at Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua. Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This thesis has been approved and examined by Supervisor I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM, and Supervisor II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par.

Keywords: Implementation, Green Practice, 3R, Green menu planning and cooking.

This research analyzes the implementation of environmentally friendly practices in supporting the planning and cooking of eco-friendly menus at Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua using qualitative methods. Green practices include green actions, green food, and green donations. Planning and cooking a green menu includes healthy cooking, diversity of dishes and ingredients, balance in the color and texture of dishes, more vegetables and fruits and less meat, saving energy and food during cooking, proper methods for cleaning and thawing, adopting lower energy consumption for cooking, choosing equipment that does not release chemicals or toxic metal particles during cooking, and following food safety and sanitation regulations for employees in the food industry. Research results indicate that environmentally friendly practices have been implemented, although in the aspect of eco-friendly actions, there are still shortcomings related to recycling, hazardous waste, and raw material reduction. Green practices support most indicators of planning and cooking green menus, but they are not yet optimal in aspects of healthy cooking, menu diversity and balance, and energy efficiency. Green donations contribute indirectly through increased awareness and sustainability policies. Some need to be improved to support the planning and cooking of green menus, such as adjusting the operational hours of cooking hoods so they don't run 24 hours, collaborating with third parties to recycle waste into useful products for the kitchen, being more proactive with green initiatives, considering durability and energy savings when purchasing kitchen equipment, replacing LPG used as the main fuel with environmentally friendly LNG, and maximizing the use of organic ingredients by providing special menus with adjusted prices to maintain food costs and offer healthier options for guests.

ABSTRAK

Claudia, Devita Yuku. (2025). *Implementasi Green Practice dalam Mendukung Green menu planning and cooking pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM, dan Pembimbing II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par.

Kata Kunci: *Implementasi, Green Practice, 3R, Green menu planning and cooking.*

Penelitian ini menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung *green menu planning and cooking* di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua dengan metode kualitatif. *Green practice* meliputi *green action*, *green food*, dan *green donation*. *Green menu planning and cooking* meliputi *healthy cooking*, *a diversity of dishes and food materials*, *balance on color and texture of dishes*, *more vegetables and fruits and less meats*, *conserving energy and food materials when cooking*, *appropriate way to cleaning and defrosting*, *adopt less consumption of energy to cook*, *choose appliances not leaching chemicals or toxic metal particles when cooking*, *follow the food safety and sanitation regulations for employees in food industry*. Hasil penelitian, *green practice* telah diterapkan, meski pada aspek *green action* masih kurang terkait daur ulang, limbah B3, dan pengurangan bahan baku. *Green practice* mendukung sebagian besar indikator *green menu planning and cooking*, namun belum optimal pada aspek *healthy cooking*, keberagaman dan keseimbangan menu, serta efisiensi energi. *Green donation* berkontribusi tidak langsung melalui peningkatan kesadaran dan kebijakan keberlanjutan. Beberapa perlu ditingkatkan untuk mendukung *green menu planning and cooking*, seperti pengaturan jam operasional *cooking hood* agar tidak menyala 24 jam, bekerja sama dengan *third partie* mendaur ulang limbah menjadi produk berguna bagi dapur, lebih proaktif kepada pihak lengis hijau, mempertimbangkan aspek *durability* dan *energy saving* saat pembelian alat dapur, mengganti LPG yang digunakan sebagai *fuel* utama menjadi LNG yang ramah lingkungan, serta memaksimalkan penggunaan bahan organik dengan menyediakan menu khusus yang harganya disesuaikan agar menjaga *food cost* dan memberi pilihan lebih sehat bagi tamu.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRACT	ix
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Hotel.....	6
2.1.2 Green Practice.....	8
2.1.3 Green Menu Planning and Cooking	10
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	24
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	28
3.2 Objek Penelitian.....	28
3.3 Identifikasi Variabel.....	28
3.4 Definisi Operasional Variabel	29
3.5 Jenis dan Sumber Data	35
3.6 Penentuan Informan	37
3.7 Pengumpulan Data	37
3.8 Analisis Data.....	38

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	42
4.1.1 Sejarah Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.....	42
4.1.2 Fasilitas di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua	43
4.1.3 Struktur Organisasi serta Tugas dan Tanggung Jawab	45
4.2.1 Implementasi <i>Green Practice</i> Pada Holiday Inn Resort Bali Nusa dua	50
4.2.2 Implementasi <i>Green Practice</i> Dalam Mendukung <i>Green Menu Planning</i> and <i>Cooking</i> pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua	69
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	94
5.1 Simpulan	94
5.2 Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA.....	94
LAMPIRAN	102



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel variabel penelitian, indikator variabel, dan definisi operasional variabel.....	29
---	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>Qualitative Data Analysis Process</i>	40
Gambar 4.1 Fasilitas-fasilitas di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.....	45
Gambar 4.2 Struktur Organisasi FB Kitchen Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua 2024.....	46
Gambar 4.3. Gambaran besar implementasi <i>green practice</i> pada Holiday Inn Bali Nusa Dua.....	49
Gambar 4.4 Gambaran besar implementasi <i>green practice</i> dalam mendukung <i>green menu planning and cooking</i>	51
Gambar 4.5. Teknologi HVAC di hot section dan pasar show kitchen section.....	52
Gambar 4.6. <i>Air fryer</i> di <i>cold section</i>	53
Gambar 4.7. Lampu LED di <i>cold section</i>	54
Gambar 4.8. Lampu halogen di <i>chiller room</i>	54
Gambar 4.9. Teknologi SWRO	55
Gambar 4.10. <i>Hand washing tap automatic water sensor</i>	56
Gambar 4.11. <i>festive hampers box</i>	57
Gambar 4.12. <i>Wooden box</i> untuk <i>display fruit whole breakfast</i>	58
Gambar 4.13. <i>Buffet breakfast pastry station</i>	58
Gambar 4.14. <i>Take away box</i> berbahan kertas	58
Gambar 4.15. <i>Lettuce organic</i> dari plaga	53
Gambar 4.16. Pokcoy yang ditanam secara hidroponik di kebun hotel	59
Gambar 4.17. Tempat pengembangbiakan <i>magot</i> di hotel	61
Gambar 4.18. Pengumpulan minyak bekas pakai hotel	61
Gambar 4.19. Pengelompokan limbah pada tempat pembuangan sampah hotel ..	61
Gambar 4.20. Display buah lokal musiman di breakfast	64
Gambar 4.21. <i>Fruit basket</i> sebagai <i>amenities</i> di kamar tamu	64
Gambar 4.22. Display makanan <i>buffet</i> dengan <i>food tag</i> nya	66
Gambar 4.23. Pengumuman kegiatan di mading hotel	68
Gambar 4.24. Collecting minyak bekas	68
Gambar 4.25. Rumah <i>magot</i> Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua	68
Gambar 4.26. Menu <i>zero waste corn fritter</i>	69

Gambar 4.27. <i>Green action</i> mendukung <i>green menu planning and cooking</i>	70
Gambar 4.28. <i>Green action</i> mendukung <i>conserving energy and food materials</i> <i>when cooking</i>	71
Gambar 4.29. <i>green action</i> mendukung <i>Appropriate way to cleaning and</i> <i>defrosting</i>	72
Gambar 4.30. <i>Garbage bag</i> dari pati singkong	75
Gambar 4.31. Proses pembersihan alat	75
Gambar 4.32. <i>Sanitizer kitchen</i> dari produk diversey	75
Gambar 4.33. <i>green action</i> mendukung <i>Adopt less consumption of energy to</i> <i>cook</i>	75
Gambar 4.34. Alat <i>air fryer</i> yang hemat energi.....	78
Gambar 4.35. <i>Fuel</i> dari LPG di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua	78
Gambar 4.36. <i>green action</i> mendukung <i>choose appliances not leaching chemicals</i> <i>or toxic metal particles</i>	78
Gambar 4.37. <i>Pan</i> untuk membuat hidangan di <i>kitchen</i>	81
Gambar 4.38. <i>green action</i> mendukung <i>Follow the food safety and sanitation</i> <i>regulations for employees in food industry when cooking</i>	81
Gambar 4.39. <i>Dispenser</i> untuk <i>sanitizer</i>	83
Gambar 4.40. mesin <i>dishwasher</i>	83
Gambar 4.41. <i>Buffet</i> yang menggunakan kompor listrik <i>induction</i>	85
Gambar 4.42. <i>lembar safety data sheet (SDS)</i> pada <i>chemical</i> <i>suma eden</i>	85
Gambar 4.43. <i>green food</i> dalam mendukung <i>green menu planning and cooking</i>	85
Gambar 4.44. <i>green food</i> dalam mendukung <i>healthy cooking</i>	86
Gambar 4.45. <i>green food</i> dalam mendukung <i>a diversity of dishes and food</i> <i>materials</i>	87
Gambar 4.46. Buah lokal di <i>breakfast</i>	90
Gambar 4.47. tanaman <i>pokchoy</i> di kebun Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua	90
Gambar 4.48. <i>Test Panel</i> dengan <i>kitchen team</i>	90
Gambar 4.49. <i>Green food</i> mendukung <i>more vegetables and fruits and less</i> <i>meats</i>	91

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat ijin penelitian.....	102
Lampiran 2. Pedoman wawancara.....	104
Lampiran 3. Daftar pertanyaan wawancara.....	106
Lampiran 4. Daftar jenis alat yang ada di <i>kitchen</i>	112
Lampiran 5. Daftar order peralatan dan perlengkapan dapur 2024.....	116
Lampiran 6. Jadwal untuk Pemeliharaan <i>maggot</i>	155
Lampiran 7. Flyer sustainable food festival bali 2024	157
Lampiran 8 Gambar website Plaga Farm Bali.....	158
Lampiran 9. Monthly donation report dan daily donation report SOS.....	159
Lampiran 10. Hasil wawancara dan dokumentasi pengumpulan data.....	160
Lampiran 11. Tabulasi Hasil Wawancara.....	169
Lampiran 12. Penarikan kesimpulan dan verifikasi (<i>drawing</i> <i>conclusions/verification</i>)	174
Lampiran 13. Menu Vegan dan Vegetarian.....	179
Lampiran 14. <i>Comparison</i> pada pembelian peralatan <i>kitchen</i>	182

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua merupakan hotel yang terletak di pulau Bali dengan berbagai keindahan alam dan tradisinya. Tentunya keindahan alam pulau dewata ini harus tetap dilestarikan agar peminat wisata tetap setia mengunjungi pulau Bali terutama Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua. Hal ini disadari oleh Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua dengan berbagai aktivitas baik yang sudah di gagas dan diimplementasikan untuk menjaga *people, community and planet* yaitu beberapa diantaranya program *giving for good* (melakukan kebaikan melalui tindakan besar atau kecil, sebagai tim, atau membuat perbedaan di dekat rumah), *Journey to tomorrow 2030* (serangkaian komitmen baru yang ambisius untuk membuat perbedaan positif bagi orang-orang, komunitas, dan planet kita selama dekade berikutnya). Hal ini sejalan dengan *green practice* yang diartikan sebagai aksi, aktivitas, dan proses untuk melindungi lingkungan serta produk maupun layanan yang dibuat untuk meminimalisasi dampak negatif suatu bisnis terhadap ekosistem (Atzori et al., 2016). *Green practice* memiliki keterkaitan dengan efisiensi energi, konservasi air, penanggulangan polusi, program penggunaan kembali dan daur ulang, pembelanjaan, keberlanjutan pangan dan ruang bangunan (Hieu & Rasovska, 2017). Maka dari itu diperlukan kesadaran dari semua staf khususnya kitchen untuk menerapkan *green practice* dalam proses memasak atau *cooking*

Makanan yang dimasak tentunya akan berdasarkan menu yang telah di rencanakan sebelumnya. Setiap restaurant pada sebuah hotel pasti memiliki konsepnya masing masing. Menu merupakan bagian terpenting dari konsep sebuah restoran (Ramzani et al, 2019). Untuk itu *menu planning* harus dilakukan agar tercipta menu yang baik yang sesuai dengan konsep restaurant dan tetap sejalan dengan *green practice* terutama dibagian *green food* agar tercipta konsep restaurant yang menarik sekaligus tetap memperhatikan sisi *green practice* nya. *Green menu planning* adalah salah satu indikator yang menunjang *green restaurant management* dalam hal *green food*. Dalam *menu planning* seorang *chef* memperhatikann keseimbangan rasa, keuntungan dan nutrisi makanan. Desain menu dan menentukan informasi nutrisi yang tepat dapat mempengaruhi pilihan konsumen (aloudat et al, 2024). Begitu pula pada *green menu planning* yang harus diperhatikan adalah *healthy cooking, a diversity of dishes and food materials, balance on color and texture of dishes, more vegetables and fruits, less meats, conserving energy and food materials when cooking, appropriate way to cleaning and defrosting, adopt less consumption of energy to cook, choose appliances not leaching chemicals or toxic metal particles when cooking, follow the food safety and sanitation regulations for employees in food industry.*

Kegiatan mempersiapkan dan mengolah berbagai makanan tersebut disebut dengan *cooking*. *Cooking* merupakan salah satu yang bertujuan agar bahan mentah tadi menjadi produk yang lebih disukai konsumen dan memiliki ketahanan simpan yang cukup lama dibandingkan dengan produk mentah tadi. *Cooking* bertujuan untuk meningkatkan kualitas, nilai ekonomis, dan agar produk makanan yang

diolah yaitu apa yang diinginkan konsumen (Sobari, 2016). Selama ini Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua telah menerapkan *green practice* akan tetapi *green menu planning and cooking* dirasa masih kurang maksimal dalam memenuhi aspek *green practice* karena selama ini masih lebih mempertimbangkan dari segi bisnis dan kurang mempertimbangkan dari segi keberlanjutannya. Hal ini dilihat dari sisi *green practice*, yaitu dalam menerapkan efisiensi listrik dirasa masih belum maksimal karena belum semua section di dapur menggunakan lampu hemat energi serta belum semua sampah di daur ulang dengan maksimal. Kemudian dari sisi *green menu plan and cooking* di rasa masih lebih mengarah pada kepentingan dan keuntungan bisnis semata, dikarenakan lebih didasari oleh tinggi atau rendahnya harga bahan baku makanan dan alat serta target market.

Berdasarkan uraian tersebut maka sangat penting untuk melakukan penelitian dengan judul penelitian “Implementasi *Green Practice* dalam mendukung *Green menu planning and cooking* pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua”, agar kedepannya dalam *menu planning and cooking* dapat mempertimbangkan aspek *green practice* juga di dalamnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas adapun rumusan masalah dalam penelitian ini, adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* mendukung *green menu planning and cooking* pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan tersebut diatas maka yang menjadi tujuan penelitian ini adalah:

1. Menganalisis implementasi *green practice* pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.
2. Menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung *green menu planning and cooking* pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penulisan penelitian ini dapat diuraikan secara teoritis dan praktis yaitu:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan serta wawasan meningkatkan referensi mengenai Implementasi Green Practice Pada Kitchen Area Dalam meningkatkan kesadaran karyawan di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua. Serta mengetahui dampak penerapan green practice dalam mendukung *Green Menu Planning and Cooking* di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Sebagai wadah untuk memperluas ilmu, pemahaman serta menambah refrensi mengenai pentingnya implementasi *green practice* di hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua dalam upaya mendukung *Green Menu Planning and Cooking*.

Menjadikan pengalaman peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh di kampus, dengan mempraktekkan sesuai dengan kenyataan di industri.

b. 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.

c. Bagi Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi perusahaan dan dapat dijadikan sumbangan pikiran dalam bentuk kajian ilmiah yang terkait Implementasi *green practice* di hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua dalam upaya mendukung *Green Menu Planning and Cooking*”

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup: Implementasi *green practice* di hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua dalam mendukung *green menu planning and cooking*.

Batasan penelitian: penelitian kualitatif, pengambilan data akan di laksanakan di *kitchen* hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua, dengan variabel *green practice*: *green action, green food, dan green donation* dan variabel *green menu planning and cooking: healthy cooking, a diversity of dishes and food materials, balance on color and texture of dishes, more vegetables and fruits, less meats, conserving energy and food materials when cooking, appropriate way to cleaning and defrosting, adopt less consumption of energy to cook, choose appliances not leaching chemicals or toxic metal particles when cooking, follow the food safety and sanitation regulations for employees in food industry*

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

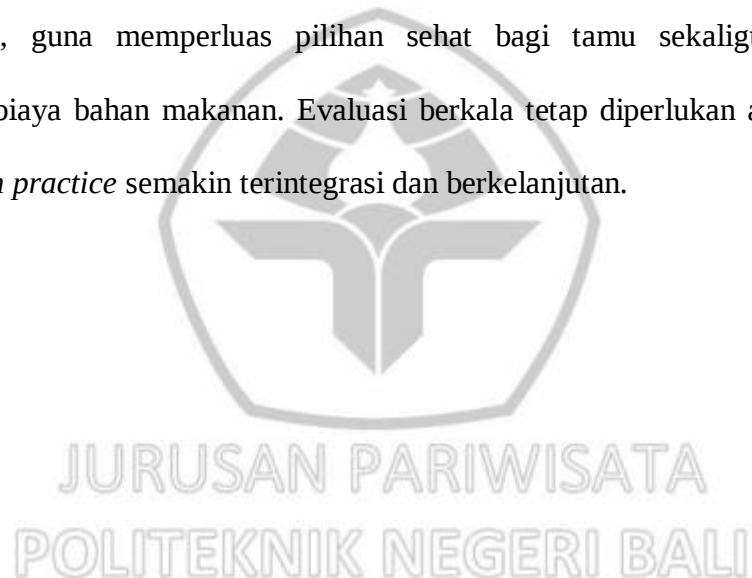
Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa *green practice* yang terdiri dari *green action*, *green food*, dan *green donation* telah diterapkan di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua. *Green action* telah dilaksanakan dalam hal efisiensi energi, penggunaan produk ramah lingkungan, daur ulang, pengomposan, dan pencegahan polusi. Namun, beberapa indikator belum optimal, seperti pengelolaan produk daur ulang yang hanya diserahkan ke vendor, pengelolaan limbah B3, dan pengurangan bahan baku. *Green food* telah diterapkan melalui penggunaan bahan organik dan lokal, perubahan menu, serta pencantuman informasi khusus pada menu. *Green donation* juga telah berjalan dengan melibatkan staf dalam proyek komunitas dan edukasi lingkungan.

Secara umum, *green practice* telah mendukung *green menu planning and cooking*. *Green action* berkontribusi langsung pada efisiensi energi, sanitasi, dan penggunaan alat yang aman, namun belum mendukung aspek *healthy cooking* dan keberagaman hidangan. Sebaliknya, *green food* secara langsung mendukung keberagaman menu dan penggunaan bahan sehat, namun tidak terkait dengan aspek energi dan sanitasi. *Green donation* mendukung secara tidak langsung melalui peningkatan kesadaran dan komitmen terhadap keberlanjutan.

5.2 Saran

Disarankan agar Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua meningkatkan implementasi *green action*, khususnya dalam pengelolaan produk daur ulang yang saat ini hanya diserahkan ke vendor. Hotel dapat bekerja sama dengan pihak ketiga

untuk mengolahnya menjadi produk yang mendukung operasional, seperti toples bumbu dari botol kaca. Pengelolaan limbah B3 juga perlu diperbaiki dengan mengantar langsung minyak bekas ke Lengis Hijau. Penggunaan LPG sebaiknya dikaji ulang dan dipertimbangkan beralih ke LNG yang lebih ramah lingkungan. Pada aspek *green menu planning and cooking*, pengoperasian *cooking hood* selama 24 jam perlu dibatasi, dan pemilihan alat dapur sebaiknya mempertimbangkan efisiensi energi dan daya tahan. Selain itu, pemanfaatan bahan organik dapat ditingkatkan dengan menyediakan menu khusus berbahan organik yang harganya disesuaikan, guna memperluas pilihan sehat bagi tamu sekaligus menjaga kestabilan biaya bahan makanan. Evaluasi berkala tetap diperlukan agar seluruh aspek *green practice* semakin terintegrasi dan berkelanjutan.



DAFTAR PUSTAKA

- Aishwarya, P., Divya, M., Abinaya, K., & Rajakrishnan, M. (2023). Consumer awareness and willingness towards green kitchen practices – A way through sustainability. *Res Militaris*, 13(3), 316-327.
- Asmarany, A. I., Atmi Sapta Rini, M. M., Dhiana Ekowati, S. E., Sunimah, S. E. M., SE, I. W. A. T., Anwar, H. M., ... & Fudsyi, M. I. (2023). *Konsep Dasar Manajemen Organisasi*. Cendikia Mulia Mandiri, 1-175
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2016). Measuring Generation Y consumers perceptions of green practices at Starbucks : An IPA analysis. *Journal of Food service Business Research*, 21(1), 1–21, <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>
- Alabi, O. & Afolabi, Amos. (2024). Cookware as source of toxic metals: An overview: Heavy metal leaching from cookware. *Kashmir Journal of Science*. 3. <https://doi.org/10.63147/krjs.v3i2.46>
- Aloudat, M., Magyar, N., Sarkadi, L. S. A., Shaikh, M., Kovacs, B., & Lugasi, A. (2024). Perception of chefs and the restaurants' management involved in menu planning on health and nutrition in Hungary. *Acta Alimentaria*, 53(3), 506-512. <https://doi.org/10.1556/066.2022.00107>
- Artini, N. K. M., Rukmiyati, N. M. S., & Yusmarisa, N. L. R. (2024). Implementing sustainable procurement practices in international hotel chains: Effects on food safety. *Indonesian Journal of Banking and Financial Technology*, 2(4), 437–448. <https://doi.org/10.55927/fintech.v2i4.11268>
- Ayupradinda, B. F., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa' pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Perencanaan menu, preferensi menu, terhadap biaya sisa makanan dan zat gizi yang hilang. *Jurnal Nutrisia*, 24(1), 21-28. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v24i1.245>
- Bansal, C., Zaina, S., & Parihar, V. (2020). Review on Health Impact of Hazardous and Safest Traditional Cookware With Ayurvedic Approach. *Ayushdhara*, 7(1), 2559-2566.
- Bowyer, J., Howe, J. E. F. F., Pepke, E., Bratkovich, S. T. E. V. E., Frank, M. A. T. T., & Fernholz, K. A. T. H. R. Y. N. (2014). Tree-free paper: a path to saving trees and forests. *Minneapolis: Dovetail Partners Inc.*
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). Hotel Room Division Management. Jakarta: Kencana, 1(1), 1-307
- Coskun, A., Genc, H. U., & Coskun, A. (2023). How sustainable is your menu? Designing and assessing an interactive artefact to support chefs' sustainable recipe-planning practices. *Compass*, 92, South Africa. <https://doi.org/10.1145/3588001.3609366>

- Cristiana, D., & Yunaningsih, A. (2020). Edukasi alat dapur tradisional untuk pelestarian warisan budaya. *Jurnal Altasia*, 2(3), 311–312 <https://doi.org/10.37253/altasia.v2i3>
- Dimitrakopoulou, ME., Karvounis, M., Marinos, G. et al. Comprehensive analysis of PFAS presence from environment to plate. *npj Sci Food* 8, 80 (2024). <https://doi.org/10.1038/s41538-024-00319-1>
- Eckstein, E. F. (1983). *Menu planning* (3rd ed.). AVI Publishing Co, 1-463
- Eisenblätter, J., Schumacher, G., Hirt, M., et al. (2022). How do food businesses provide information on allergens in non-prepacked foods? A cross-sectional survey in Switzerland. *Allergo Journal International*, 31, 43–50. <https://doi.org/10.1007/s40629-021-00191-5>
- Gargano, D., Appanna, R., Santonicola, A., Bartolomeis, F. D., Stellato, C., Cianferoni, A., Casolaro, V., & Iovino, P. (2021). Food allergy and intolerance: A narrative review on nutritional concerns. *Nutrients*, 13(5) <https://doi.org/10.3390/nu13051638>
- Geyer, R., Jambeck, J. R., & Law, K. L. (2013). "Production, use, and fate of all plastics ever made." *Science*, 347(6223), 768-771 <https://doi.org/10.1126/sciadv.1700782>
- Ginani, V. C., Araújo, W. M. C., Zandonadi, R. P., & Botelho, R. B. A. (2020). Identifier of Regional Food Presence (IRFP): A new perspective to evaluate sustainable menus. *Department of Nutrition, University of Brasília*, 12(10). <https://doi.org/10.3390/su12103992>
- Godavitarne, C., Robertson, A., Peters, J., & Rogers, B. (2017). Biodegradable materials. *Orthopaedics and Trauma*, 31(5), 316–320. <https://doi.org/10.1016/j.mporth.2017.07.011>
- Goldstein, E. B. (2014). *Sensation and Perception* (9th ed.). Cengage Learning, 1-459. <https://doi.org/10.4135/9781473922648.n4>
- Herring, R. J. (Ed.). (2015). *The Oxford Handbook of Food, Politics, and Society*. Oxford University Press, 190-311 <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780195397772.001.0001>
- Hieu, V.M., & Rasovska, I. (2017). A Proposed Conceptual Model Of Green practices Impacting On The Tourism Businesses And Their Performances - A Case Of Phu Quoc Island Vietnam. *Business Trends*, 10(1), 76-87.
- Johnson, B. (2013). *Zero Waste Home: The Ultimate Guide to Simplifying Your Life by Reducing Your Waste*. Scribner.134
- Kasim, A. (2009). Managerial Attitudes towards Environmental Management among small and medium hotels in kuala lumpur. *Jurnal sustainable tourism*, 17(6), 709-725. <https://doi.org/10.1080/09669580902928468>

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). System hazard analysis and critical control point (HACCP) di tempat pengelolaan pangan.
- Khorniawati, M. (2014). Produk pertanian organik di Indonesia: Tinjauan atas preferensi konsumen Indonesia terhadap produk pertanian organik lokal. *Competence: Journal of Management Studies*, 8(2), 171–182
<https://doi.org/10.21107/kompetensi.v8i2.657>
- Kretschmer, S., & Dehm, S. (2021). Sustainability Transitions in University Food Service—A Living Lab Approach of Locavore Meal Planning and Procurement. *Sustainability*, 13(13), 7305.
<https://doi.org/10.3390/su13137305>
- Kusminah, I. L. (2018). Penyuluhan 4R (*reduce, reuse, recycle, replace*) dan kegunaan bank sampah sebagai langkah menciptakan lingkungan yang bersih dan ekonomis di Desa Mojowuku Kabupaten Gresik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat LPPM Untag Surabaya*, 3(1), 22–28.
<https://doi.org/10.30996/jpm17.v3i01.1165>
- Leon, F., Ramos, A., & Perez-Baez, S. O. (2021). *Optimization of Energy Efficiency, Operation Costs, Carbon Footprint and Ecological Footprint with Reverse Osmosis Membranes in Seawater Desalination Plants*. *Membranes*, 11(10), artikel 781. <https://doi.org/10.3390/membranes11100781>
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., & Siaputra, H. (2014). Eksplorasi persepsi masyarakat terhadap green practices di restoran-restoran yang ada di Surabaya. *Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra Surabaya*, 2(2), 496–515.
- Leonardo, F., Fitriyah, S., Subagiyo, S., & Dewi, R. K. (2023). Enhancing sustainability: The impact of green accounting using green restaurant indicators. *International Journal of Environmental, Sustainability, and Social Science*, 5(4), 1103–1112. <https://doi.org/10.38142/ijesss.v5i4.1103>
- Li, X., Wang, Y., & Zhang, L. (2021). Energy efficiency optimization of commercial kitchen equipment: A case study on multi-compartment ovens. *Energy and Buildings*, 230, 110527.
<https://doi.org/10.1016/j.enbuild.2020.110527>
- Logue, J. M., & Singer, B. C. (2014). Energy impacts of effective range hood use for all U.S. residential cooking. *HVAC&R Research*, 20(2), 264–275.
<https://doi.org/10.1080/10789669.2013.869104>
- Mahan, L. K., & Escott-Stump, S. (2017). *Krause's Food & the Nutrition Care Process* (15th ed.). Elsevier Health Sciences.
- Markevičiūtė, Z., & Varžinskas, V. (2022). Plant-Origin Feedstock Applications in Fully Green Food Packaging: The Potential for Tree-Free Paper and Plant-Origin Bio-Plastics in the Baltic Sea Region. *Sustainability*, 14(12), 7393.
<https://doi.org/10.3390/su14127393>

- Harefa, M. F., Hidayat, S., Hia, G. M. E., Pasaribu, S. Y., Putri, N. K., & Muis, M. A. A., (2024). Analisis Pemanfaatan Gas Alam sebagai Pengganti Gas LPG. *SOSIAL, Jurnal Ilmiah Pendidikan IPS*, 2(4), 179–182. <https://doi.org/10.62383/sosial.v2i4.516>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis + The coding manual for qualitative researchers*. SAGE Publications Inc.
- Nadalin V, Smith PM. (2020). Examining the impact of occupational health and safety vulnerability on injury claim reporting in three Canadian provinces. *Am J Ind Med*. 2020; 63: 435–441 . <https://doi.org/10.1002/ajim.23094>
- Narendran, N., & Gu, Y. (2019). *LED lighting efficiency and energy savings in commercial buildings*. *Energy Reports*, 5, 467–474. <https://doi.org/10.1016/j.egyr.2019.07.010>
- Oktaviana, E. P., Ermawati, E. A., Handoko, R. T., Nurhalimah, & Darmawan, R. N. (2024). Manajemen bisnis pariwisata. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1), 1–10
- Pemerintah Indonesia. (2021). Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021.
- Pemerintah Indonesia. (2021). Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republic Indonesia Nomor 6 Tahun 2021.
- Pichtel, J. (2014). *Waste management practices: Municipal, hazardous, and industrial* (2nd ed.). CRC Press. 15-16 <https://doi.org/10.1201/b16576-9>
- Puspitayanti, N. K. B., Sutarma, I. G. P., Darlina, L., Arjana, I. W. B., & Wijaya, I. N. C. (2024). Implementation of green practice in food and beverage department at Jimbaran Puri, A Belmond Hotel. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 3(2), 168–183. <https://doi.org/10.56743/ijothe.v3i2.372>
- Raber, M., Baranowski, T., Crawford, K., Sharma, S. V., Schick, V., Markham, C., Jia, W., Sun, M., Steinman, E., & Chandra, J. (2020). The Healthy Cooking Index: Nutrition optimizing home food preparation practices across multiple data collection methods. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 120(7), 1119–1132. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2020.01.008>
- Ramzani, R., Pranita, D., & Auliya, A. (2019). Analysis of menu and menu engineering planning in pastry departments in Mercure Hotel Jakarta Simatupang. *Journal of Indonesian Tourism and Policy Studies*, 4(2), Article 3. <https://doi.org/10.7454/jitps.v4i2.87>
- Sa'ban, L. A., Sadat, A., & Nazar, A. (2021). Jurnal PKM Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Dalam Perbaikan Sanitasi Lingkungan. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 10–16. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4365>

- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). Exploring consumer perceptions of green restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286–300. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.17>
- Scott, N., Leach, M., & Clements, W. (2024). Energy-Efficient Electric Cooking and Sustainable Energy Transitions. *Energies*, 17(13), 3318. <https://doi.org/10.3390/en17133318>
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., & Nasir, M. (2017). Sensory evaluation and consumer acceptability. In Y. H. Hui & F. Sherkat (Eds.), *Handbook of food science and technology* (pp. 361–386). CRC Press.
- Simpeh, E. K., Pillay, J.-P. G., Ndiokubwayo, R., & Nalumu, D. J. (2022). Improving energy efficiency of HVAC systems in buildings: a review of best practices. *International Journal of Building Pathology and Adaptation*, 40(2), 165–182. <https://doi.org/10.1108/IJBPA-02-2021-0019>
- Simpson, A. B. (2015). Augmenting the variety of Ghanaian dishes on the hotel menu—An enquiry into attitudes and intentions. University of Cape Coast. 7(3), 26–42. <https://doi.org/10.47963/joss.v7i3.298>
- SNI 12-4682:1998. (1998). *Alat Masak Keramik (Cooking Ware)*. Badan Standardisasi Nasional.
- Sobari, E. (2016). *Panduan teknik pengolahan dan pengawetan pangan*. Deepublish Publisher.
- Sucipto, T & Rosanto, S. (2024). Analisis penerapan green practice restoran stuja coffee cipete. *Jurnal Ilmu Sosial*. 12(2)
- Sugiyono, & Susanto, A. (2015). *Cara mudah belajar SPSS & Lisrel*. CV. Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode penelitian pendidikan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Ultavia, B. A. (2023). Kualitatif: Memahami karakteristik penelitian sebagai metodologi. *Jurnal Pendidikan Dasar*, 11(2). <https://doi.org/10.46368/jpd.v11i2.902>
- University of Oxford. (2018). Balanced plant-based diets improve our health and the health of the planet. University of Oxford. Retrieved from <https://www.ox.ac.id>
- Vašková, L., & Gálík, J. (2021). The Role of Local Seasonal Foods in Enhancing Sustainable Food Consumption: A Systematic Literature Review. *Foods*, 10(9), 2206. <https://doi.org/10.3390/foods10092206>
- Vieira, E. R. (1996). *Elementary food science* (4th ed.). Springer Science+Business Media Dordrecht. <https://doi.org/10.1007/978-1-4757-5112-3>
- Wang, Y.-F., Chen, S.-P., Lee, Y.-C., & Tsai, C.-T. (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain

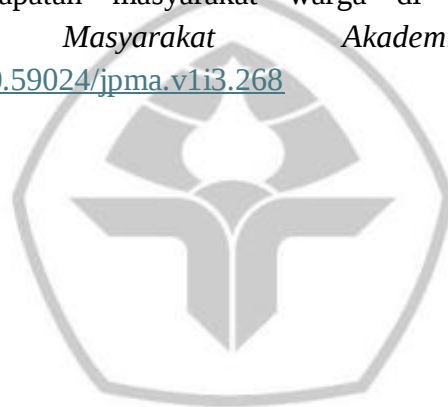
management. *International Journal of Hospitality Management*, 34, 263–273. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2013.04.001>

WHO (World Health Organization). (2020, Mei 1). *Food safety*. World Health Organization. Retrieved from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Wulansari, D. M., & Hakim, M. F. N. (2019). Pelaksanaan operasional food and beverage department dalam pencapaian excellent service di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 10(2). <https://doi.org/10.31294/khi.v10i2.6681>

Yen, W.-S., Ko, W.-H., Huang, H.-H., Lu, M.-Y., & Tung, F.-Y. (2025). Exploring Carbon Reduction Culinary Expertise in the Foodservice Industry. *Sustainability*, 17(8), 3534. <https://doi.org/10.3390/su17083534>

Zahra, T. A., & Pujiyanto, W. E. (2023). Pemanfaatan sampah daur ulang guna menambah pendapatan masyarakat warga di desa magersari. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 1(3), 59-68. <https://doi.org/10.59024/jpma.v1i3.268>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI