

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA DEPARTEMEN
FOOD AND BEVERAGE UNTUK MENDUKUNG
ENVIRONMENTAL AWARENESS
DI THE ONE LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Raka Susila

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA DEPARTEMEN
FOOD AND BEVERAGE UNTUK MENDUKUNG
ENVIRONMENTAL AWARENESS
DI THE ONE LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Raka Susila
NIM 2415854010**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE UNTUK MENDUKUNG ENVIRONMENTAL AWARENESS DI THE ONE LEGIAN

**Penelitian ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi
Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Raka Susila
NIM 2415854010**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun Skripsi yang berjudul “Implementasi *green practice* pada departemen *food and beverage* untuk mendukung *environment ewariness* di The ONE Legian” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan Skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Penyelesaian Skripsi ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, di antaranya:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par, M.Par 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 Skripsi.
3. Putu Tika Virginiya. S. Pd. M. Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Skripsi ini.
5. Ida Ayu Eliatyawati, A.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si., M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti

untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.

7. Sang Putu Eka Pertama, S.E. AK, M.M.M.Tr.Par selaku *General Manager* The ONE Legian yang telah memberikan motivasi dan menginspirasi selama mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. I Putu Sudana, S.Tr.Par,. selaku *Financial Controler Manager* ONE Legian yang telah memberi petunjuk, kelonggaran waktu juga memfasilitasi penulis dalam pelaksanaan penelitian di hotel untuk kelancaran penyusunan skripsi
9. I Made Ariawan selaku *Human Resource Manager* The ONE Legian yang telah banyak membantu penulis melakukan penyusunan skripsi
10. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan Skripsi.
11. Teman-teman RPL A dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar Skripsi ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

Penulis

I Putu Raka Susila

ABSTRAK

Susila, I Putu Raka (2025). *Implementasi Green Practice pada Departemen Food and Beverage untuk Mendukung Environmental Awareness di The ONE Legian*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing 1: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par. dan Pembimbing 2: Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd.

Kata Kunci: *Green practice, environmental awareness, food and Beverage department, industri hospitality*

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis implementasi *green practice* pada Department Food and Beverage di The ONE Legian, dan untuk menganalisis penerapan *green practice* dalam mendukung *environmental awareness* di departemen F&B The ONE Legian. Penelitian ini menggunakan pendekatan *mixed methods*. Pendekatan kuantitatif dilakukan melalui analisis statistik deskriptif terhadap data dari responden, sedangkan pendekatan kualitatif diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi mendalam dengan karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *green practice*, seperti efisiensi energi, penggunaan bahan ramah lingkungan, dan pengelolaan limbah, dilakukan secara aktif oleh karyawan dengan hasil penerapan *green practice* di The ONE Legian sangat tinggi yaitu sebesar 4,41. Para karyawan juga menunjukkan tingkat kesadaran dan kepedulian lingkungan yang tinggi, serta sikap positif terhadap kebijakan keberlanjutan perusahaan. Selain itu, keterlibatan dalam program sosial dan penggunaan bahan lokal dan organik mencerminkan tanggung jawab sosial yang kuat. Sinergi antara pemahaman, sikap, dan tindakan nyata karyawan menunjukkan bahwa *green practice* tidak hanya mendukung pelestarian lingkungan, tetapi juga mendukung efisiensi operasional dan citra perusahaan secara keseluruhan. Disarankan agar F&B Department terus memperkuat *green action* melalui pelatihan rutin, evaluasi berkala, apresiasi karyawan, serta kolaborasi dengan pemasok lokal dan program CSR untuk mendukung efisiensi dan keberlanjutan bisnis.

ABSTRACT

Susila, I Putu Raka (2025). *Implementasi Green Practice pada Departemen Food and Beverage untuk Mendukung Environmental Awareness di The ONE Legian*. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been approved and reviewed by Advisor: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par. and Advisor 2: Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd.

Keywords: Green practice, environmental awareness, food and Beverage department, hospitality industry

The purpose of this study is to analyze the implementation of green practices in the Food and Beverage Department at The ONE Legian, and to analyze the implementation of green practices in supporting environmental awareness in the F&B department of The ONE Legian. This study uses a mixed methods approach. The quantitative approach is carried out through descriptive statistical analysis of data from respondents, while the qualitative approach is obtained through interviews, observations, and in-depth documentation with employees. The results of the study indicate that the implementation of green practices, such as energy efficiency, use of environmentally friendly materials, and waste management, is actively carried out by employees with the results of the implementation of green practices at The ONE Legian being very high, namely 4.41. Employees also show a high level of environmental awareness and concern, as well as a positive attitude towards the company's sustainability policies. In addition, involvement in social programs and the use of local and organic materials reflect strong social responsibility. The synergy between employee understanding, attitudes, and real actions shows that green practices not only support environmental conservation, but also support operational efficiency and the company's overall image. It is recommended that the F&B Department continue to strengthen green action through routine training, periodic evaluations, employee appreciation, and collaboration with local suppliers and CSR programs to support business efficiency and sustainability.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis	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 Food and Beverage Departement.....	7
2.1.3 Green Practice.....	8
2.1.4 Pentingnya Implementasi Green Practice	11
2.1.5 Enviromental Awarness (Kesadaran Lingkungan)	12
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	18

3.2 Objek Penelitian	18
3.3 Identifikasi Variabel	18
3.4 Definisi Operasional Variabel	19
Variabel	20
Dimensi	20
Indikator	20
Enviromental awareness (Sultan et al. 2020)	20
3.5 Jenis dan Sumber Data	20
3.5.1 Jenis Data	21
3.5.2 Sumber Data	22
3.6 Penentuan Informan	23
3.7 Pengumpulan Data	23
3.8 Populasi dan Sampel	26
3.8.1 Populasi	26
3.8.2 Sampel	27
3.9 Analisis Data	27
3.9.1 Analisis Deskriptif	27
3.9.2 Analisis Kualitatif	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	31
4.1.1 Sejarah Singkat The ONE Legian	31
4.1.2 Fasilitas The ONE Legian	32
4.1.3 Struktur Organisasi dan Job Description Food & Beverage Manager	34
4.2 Hasil dan Pembahasan	41
4.2.1 Karakteristik Responden	41
4.2.2 Implementasi Green Practice Pada Department Food and Beverage di Hotel The ONE Legian	46
4.2.3 Analisis Implementasi Green Practice Dalam Mendukung Environmental Awerness Pada Department Food and Beverage di Hotel The ONE Legian	66
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	77
5.1 Simpulan	77
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Operasional Variabel Green Practice	19
Tabel 3. 2 Operasional Variabel Enviromental Awareness	20
Tabel 3. 3 Likert Scale	26
Tabel 3. 4 Populasi	27
Tabel 3. 5 Nilai Interval	28
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jabatan	42
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur.....	43
Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja	44
Tabel 4. 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	44
Tabel 4. 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	45
Tabel 4. 6 Deskripsi Jawaban Responden Terhadap Implementasi Green Practice Pada Department Food and Beverage di Hotel The ONE Legian	46



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Struktur Organisasi F& B Department The ONE Legian	34
Gambar 4. 2 Penerapan Efisiensi Energi.....	50
Gambar 4. 3 Produk Ramah Lingkungan.....	51
Gambar 4. 4 Daur Ulang	52
Gambar 4. 5 Pencegahan Polusi dan Bahan Organik.....	53
Gambar 4. 6 Implementasi Green Food	54
Gambar 4. 7 Implementasi Green Action	55
Gambar 4. 8 Hubungan Green Practice dan Environmental Awareness Pada Department Food and Beverage di Hotel The ONE Legian	67



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian.....	82
Lampiran 2 Pedoman Wawancara	86
Lampiran 3 Foto Kegiatan Pengumpulan Data.....	90



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan sektor yang memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian global, yang berfokus pada penyediaan layanan penginapan, makanan dan fasilitas lainnya, namun di sisi lain juga menjadi salah satu penyumbang dampak negatif terhadap lingkungan. Pemakaian energi yang tinggi, limbah makanan yang melimpah, serta penggunaan bahan-bahan yang tidak ramah lingkungan menjadi beberapa isu yang dihadapi. Seiring dengan meningkatnya kesadaran global terhadap isu-isu lingkungan, tren keberlanjutan dalam industri perhotelan telah menjadi fokus utama dalam pengembangan bisnis modern. *Green practice* atau praktik ramah lingkungan muncul sebagai solusi strategis yang tidak hanya menjawab tantangan lingkungan tetapi juga membuka peluang untuk inovasi, khususnya dalam sektor *food and beverage*. *Green practice* atau praktik hijau mengacu pada serangkaian kebijakan, tindakan, dan strategi yang diterapkan oleh organisasi untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan (Schubert, 2008).

Implementasi green practice pada department *food and beverage* yang mengintegrasikan prinsip-prinsip keberlanjutan membuka dimensi baru dalam pengalaman bersantap tamu hotel. Penggunaan bahan-bahan yang dapat didaur ulang atau *biodegradable* untuk kemasan dan peralatan makan, desain penyajian yang meminimalkan limbah, serta penggunaan teknologi hemat energi dalam proses persiapan makanan merupakan *implementasi green practice* yang dapat

meningkatkan nilai tambah layanan hotel. Penelitian yang dilakukan oleh Kanca (2024) menyatakan bahwa penerapan praktik hijau seperti pengurangan penggunaan plastik, penggunaan bahan makanan lokal, dan donasi hijau. Hasilnya menunjukkan bahwa meskipun praktik hijau telah diterapkan, masih ada ruang untuk perbaikan. Selain itu, praktik hijau seperti pengurangan plastik, pemisahan limbah organik dan non-organik, serta penggunaan bahan dari petani lokal yang mempengaruhi kepuasan tamu secara signifikan (Pande et al., 2023). Indikator praktik hijau seperti green action, green food dan green donation memiliki kontribusi besar dalam menciptakan lingkungan yang berkelanjutan (Kadek et al., 2024). Dalam konteks ini, implementasi pengolahan makanan yang didukung oleh prinsip *green practice* dapat menjadi strategi diferensiasi yang efektif bagi hotel untuk menarik perhatian pasar, meningkatkan daya saing, serta mendukung reputasi sebagai pelaku industri yang bertanggung jawab secara sosial dan lingkungan.

The ONE Legian merupakan salah satu hotel bintang 4 yang terletak di Legian, Kuta, Bali, yang telah menerapkan *green practice*. Namun, meskipun kebijakan hijau telah diadopsi, masih terdapat kesenjangan dalam integrasi komprehensif antara keberlanjutan lingkungan dan inovasi dalam pengolahan makanan. Salah satu tantangan utama yang dihadapi adalah rendahnya kesadaran lingkungan di kalangan staf hotel, yang berdampak pada kurang optimalnya implementasi strategi *green practice* di *food and beverage department*. Selain itu, hotel ini juga menghadapi kendala seperti biaya awal yang tinggi untuk investasi dalam bahan baku ramah lingkungan, serta keterbatasan pasokan bahan lokal yang memenuhi standar keberlanjutan. Sebagai contoh, penggunaan alat hiding berbahan

kaca, plastik, dan *styrofoam* masih cukup dominan, meskipun terdapat upaya menggantinya dengan bahan yang lebih ramah lingkungan seperti kayu, bambu, dan kertas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini menjadi penting untuk mengkaji bagaimana implementasi *green practice* pada *food and beverage department* dapat mendukung peningkatan *environmental awareness* di The ONE Legian. Dengan memahami faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapan praktik hijau, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang aplikatif bagi industri perhotelan dalam upaya meningkatkan kesadaran lingkungan serta memperkuat keberlanjutan operasional hotel.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada *department food and beverage* di hotel The ONE Legian?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* dalam mendukung *environmental awerness* pada *department food and beverage* di hotel The ONE Legian?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut di tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis implementasi *green practice* pada *department food and beverage* di hotel The ONE Legian

2. Untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung *environmental awareness* pada *department food and beverage* di hotel The ONE Legian?

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapatkan dari melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan literatur dalam bidang manajemen perhotelan, khususnya terkait *green practice* dan keberlanjutan *environmental awareness*.

1.4.2 Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat menambah informasi dan bacaan bagi para peneliti berikutnya yang membutuhkan referensi untuk melakukan penelitian yang serupa.

2. Bagi Manajemen The ONE Legian

Hasil penelitian ini sebagai bahan masukan bagi The ONE Legian tentang penerapan *green practice* dan keberlanjutan pada *environmental awareness*.

3. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman yang sangat bermanfaat dalam menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.

1.5 Ruang Lingkup dan batasan Penelitian

Implementasi *green practice* sebagai upaya untuk meningkatkan keberlanjutan dan inovasi dalam pengolahan makanan di hotel. Penelitian mencakup identifikasi metode ramah lingkungan yang diterapkan, yang berpengaruh terhadap kualitas pelayanan, serta dampaknya terhadap kepuasan pelanggan. Penelitian ini dilakukan di The ONE Legian yang telah atau sedang menerapkan konsep *green practice* pada department food and beverage. Hotel dipilih berdasarkan keberadaan program keberlanjutan yang relevan. Penelitian ini juga berfokus pada *Food and Beverage Department*.



BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Secara keseluruhan, penerapan *Green Food* di The One Legian sudah berada pada kategori sangat tinggi. Namun, ada peluang untuk meningkatkan edukasi dan komunikasi kepada pelanggan, khususnya terkait informasi menu dengan karakteristik khusus. Langkah-langkah seperti menambahkan label yang lebih informatif atau edukasi mengenai manfaat konsumsi makanan sehat dan ramah lingkungan dapat memperkuat komitmen hotel terhadap keberlanjutan. Dimensi *Green Donation* di F&B Management The ONE Legian menunjukkan hasil yang sangat baik dengan partisipasi aktif dalam berbagai program keberlanjutan. Untuk meningkatkan kinerja lebih lanjut, hotel dapat memperluas cakupan program edukasi, seperti mengadakan pelatihan berkala atau program sertifikasi ramah lingkungan bagi karyawan. Selain itu, memperluas kolaborasi dengan komunitas lokal untuk proyek-proyek lingkungan yang lebih besar bisa menjadi strategi efektif guna memperkuat citra perusahaan sebagai pelaku bisnis yang bertanggung jawab terhadap lingkungan.

Berdasarkan hasil temuan, karyawan F&B Department The ONE Legian menunjukkan kesadaran dan komitmen tinggi terhadap praktik green action dalam operasional sehari-hari. Mereka aktif mendukung efisiensi energi, pengelolaan limbah, penggunaan bahan ramah lingkungan, serta program sosial seperti donasi makanan. Kesadaran ini tidak hanya memperkuat keberlanjutan lingkungan dan sosial, tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional dan citra positif perusahaan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil wawancara, disarankan agar F&B Department The ONE Legian terus memperkuat penerapan green action melalui pelatihan rutin, evaluasi berkala, dan pemberian penghargaan bagi karyawan yang konsisten menjalankan praktik ramah lingkungan. Kolaborasi dengan pemasok lokal dan penguatan program CSR seperti donasi makanan juga perlu ditingkatkan untuk mendukung keberlanjutan dan citra positif perusahaan. Dengan langkah-langkah ini, efisiensi operasional dan komitmen terhadap lingkungan dapat terus ditingkatkan demi keberlanjutan bisnis jangka panjang.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Amer, A. A., Mohamad, D., & Roosli, R. (2023). The impact of green energy & water practices on the development of sustainable tourism: A case study of 5-star hotels in Hurghada and Mecca. *Planning Malaysia: Journal of the Malaysian Institute of Planners*, 21(4), 310–321.
- Bagyono, P. (2012). *Dasar-Dasar Industri Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Bohdanowicz, P. (2006). Environmental awareness and initiatives in the hospitality industry. *International Journal of Hospitality Management*, 25(1), 1-17.
- Chan, E. S., & Wong, S. C. (2006). Motivations for ISO 14001 in the hotel industry. *Tourism Management*, 27(3), 481-492.
- Creswell, J. W. (2016). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). Sage Publications.
- Erdogan, N., & Baris, E. (2007). Environmental protection programs and conservation practices of hotels in Ankara, Turkey. *Tourism Management*, 28(2), 604-614.
- Ghozali, I. (2018). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25 & SmartPLS 3 (Edisi 9)*. Semarang: Badan Penerbit Universitas DipONEgoro.
- Global Green Growth Institute (2024). *Promoting sustainable development through green growth*. Diakses dari www.gggi.org.
- Han, H., Hsu, L. T., & Sheu, C. (2018). Application of the Theory of Planned Behavior to green hotel choice: Testing the role of environmental friendly activities. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 53-61.
- Hermawan, A. (2021). "Pengaruh Kinerja Food and Beverage Product terhadap Kepuasan Pelanggan di Hotel Bintang Lima." *IndONESian Journal of Tourism and Hospitality Management*, 10(2), 45-55.
- Hsieh, Y. C. (2018). Hotel environmental management and customer satisfaction. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 34, 25-34.
- Hsieh, Y.-C., Tsai, W.-H., & Lin, L.-Y. (2020). *Sustainable Event Management: Strategies and Applications*. *Journal of Sustainable Tourism*, 28(8), 1234–1250.
- Kasim, A. (2009). Sustainable tourism: A meaning-centered approach. *Tourism Review International*, 12(2), 149-159.
- Kaur, S. (2018). *Environmental Awareness Ability: A Comparative Study of Higher Secondary Students*.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2014). *Pedoman Usaha Hotel*. Jakarta: Kemenparekraf.
- Kencanasari, R., Surahman, U., & Permana, A. (2019). *The Instrumental Framework to Measuring Environmental Awareness*.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.

- Kurniawan, B. (2016). *Pengelolaan Operasional Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kusmana, C., Riyadi, R., & Suheri, A. (2024). *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. Institut Pertanian Bogor. Diakses dari journal.ipb.ac.id.
- Mahanta, B. (2023). Environmental Awareness Among Higher Education Students. *International Journal For Multidisciplinary Research*.
- Mbasera, M., Du Plessis, E., & Saayman, M. (2018). *Sustainable Tourism in Practice: Challenges for Green Hotels*. International Journal of Hospitality Management.
- Mensah, I., & Blankson, E. J. (2020). *Green Practices in the Hotel Industry: A Comprehensive Review*. Journal of Hospitality and Tourism Research.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Morrison, A. M. (2018). *Hospitality and Travel Marketing* (5th ed.). Delmar Cengage Learning.
- Nugroho, R. (2019). *Manajemen Operasional Hotel*. Jakarta: Pustaka Utama
- Nugroho, W., & Purwaningsih, R. (2018). *Manajemen Restoran: Konsep dan Praktik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pramita, F., Taufik, M., J., Ikal, I., & Subroto, G. (2023). The Significance of Environmental Awareness for Protecting Nature and Cherishing the Earth.
- Rajak, P., Reddy, Y., & Patil, S. (2023). Green hotels and their effect on urban sustainability. *Ecology, Environment and Conservation*, 29(4), 1871–1876. <https://doi.org/10.53550/EEC.2023.v29i04.069>
- Sari, D. A., & Widodo, T. (2021). “Peran Food and Beverage Service dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Hotel.” *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 5(2), 123-130.
- Schubert, F. (2008). *Exploring and Predicting Consumers' Attitudes and Behaviors Towards Green Restaurants*. Tesis yang tidak dipublikasikan, The Ohio State University, Amerika Serikat.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Edisi Revisi). Bandung: Alfabeta.
- Sultan, S., et al. (2020). *Faktor Yang Mempengaruhi Kepedulian Masyarakat Terhadap Peningkatan Kapasitas Lingkungan Hidup Pada Dinas Lingkungan Hidup Kota Cirebon*.

- Suwantoro, G. (1997). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Tang, L., Yang, W., & Zhang, M. (2021). *Exploring the Impact of Green Hotel Practices on Guest Loyalty*. Sustainability Journal.
- Tarmoezi, B., & Manurung, D. (2020). *Manajemen Operasional Food and Beverage Service*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2020). *Service Quality and Customer Satisfaction*. Jakarta: Salemba Empat.
- United Nations Environment Programme (2024). *Green Economy: A pathway to sustainable development*. Diakses dari www.unep.org.
- Walker, J. R. (2021). *Introduction to Hospitality Management* (8th ed.). Pearson.
- Yoeti, O. A. (2008). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Yulianto, A. (2020). *Dasar-Dasar Food and Beverage Service*. Yogyakarta: Andi Offset.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI