

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN
PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE
RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT AND SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Triana Indriani Taufik

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat Rahmat-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada *Food And Beverage Service* Renaissance Bali Uluwatu Resort And Spa”. Penulisan skripsi ini merupakan persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna baik dari bentuk penyusunan maupun materi. Penulis banyak mendapat saran, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

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 dalam melakukan penyusunan skripsi ini.
3. Putu Tika Virginiya. S. PD. M. Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi.
5. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, saran, serta dorongan kepada penulis dalam menyusun skripsi.
6. Dr. Nyoman Winia, M.Si., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, nasihat, serta saran kepada penulis selama penyusunan skripsi.
7. Bapak Putu Wiryantara, selaku Direktur *Food and Beverage Service*

Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa yang telah mengizinkan, mendukung, serta membantu penulis untuk melakukan penelitian dalam pengumpulan data mengenai Implementasi *Green Practice* pada *Food and Beverage Service*.

8. Bapak Supartak dan Ibu Wiwik Sri Sektiani, orang tua yang senantiasa memberikan nasihat dan dorongan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.

Penulis mengharapkan saran dan masukan yang bersifat membangun agar skripsi bisa menjadi lebih baik lagi.

Penulis,



Triana Indriani Taufik

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Taufik, Triana Indriani. (2025). Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada *Food and Beverage Service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. 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: Dr. I Nyoman Winia, M.Si.

Kata kunci: *Implementasi, Green Practice, Kinerja Lingkungan, Food and Beverage Service, Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.*

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada *Food and Beverage Service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. Metode pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, dokumentasi dan informasi dari data penunjang lainnya. Wawancara dilakukan dengan *manajer of food and beverage, supervisor, dan leader outlet*. Hasil menunjukkan bidang *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa telah menerapkan *green practice* melalui beberapa indikator yaitu *green action, green food, dan green donation* yang mengarah pada penerapan praktik ramah lingkungan, penerapan efisiensi energi dan air, serta menerapkan secara konsisten mengenai kebersihan lingkungan, penyajian makanan dan minuman, sehingga hal-hal tersebut dapat memaksimalnya keberlanjutan operasional *restaurant*. Tetapi, masih terdapat kekurangan seperti belum optimalnya pemanfaatan bahan musiman. Oleh karena itu, diupayakan agar restoran mengoptimalkan penggunaan produk musiman lokal, menambahkan fasilitas hemat air seperti keran otomatis, serta merancang program edukasi lingkungan yang berkelanjutan. Penelitian ini berdampak positif terhadap pengoptimalan *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.

ABSTRACT

Taufik, Triana Indriani. (2025). Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada *Food and Beverage Service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. *Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department*, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM, and Supervisor II: Dr. I Nyoman Winia, M.Si.

Keywords: Implementation, Green Practice, Environmental Performance, Food and Beverage Service, Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.

This study aims to analyze the Implementation of Green Practices in Supporting Environmental Performance at the Food and Beverage Service Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. The data collection method uses observation, interview, documentation and other supporting data methods. Interviews were conducted with the manager of food and beverage, supervisor, and outlet leader. The results show that the food and beverage service sector Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa has implemented green practices through several indicators, namely green action, green food, and green donation which leads to the implementation of environmentally friendly practices, the implementation of energy and water efficiency, as well as consistently implementing environmental cleanliness, food and beverage presentation, so that these things can maximize the sustainability of restaurant operations. However, there are still shortcomings such as the lack of optimal use of seasonal materials. Therefore, efforts are made for restaurants to optimize the use of local seasonal products, add water-saving facilities such as automatic taps, and design sustainable environmental education programs. This research has a positive impact on the optimization of green practices in supporting environmental performance at the food and beverage service Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSAYARAN PENYUSUNAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PROPOSAL PENELITIAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
2.1.1 Manfaat Teoritis	5
2.1.2 Manfaat Praktis.....	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Hotel dan Resort	7
2.1.2 Green Practice.....	9
2.1.3 Kinerja Lingkungan.....	16
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	20
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	25
3.2 Objek Penelitian.....	25
3.3 Identifikasi Variabel	25

3.4 Definisi Operasional Variabel.....	26
3.7 Jenis dan Sumber Data.....	27
3.7.1 Jenis Data.....	27
3.7.2 Sumber Data	28
3.8 Penentuan Informan	29
3.9 Pengumpulan Data	30
3.9.1 Observasi	30
3.9.2 Wawancara	30
3.9.3 Dokumentasi.....	31
3.10 Analisis Deskriptif Kualitatif.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	33
4.1.1 Lokasi Penelitian	33
4.1.2 Gambaran Umum Tempat Penelitian	34
4.1.3 Sejarah Lokasi Penelitian	35
4.1.4 Bidang Usaha.....	36
4.1.5 Struktur Organisasi	45
4.2 Hasil dan Pembahasan	47
4.2.1 Implementasi <i>Green Practice</i> Pada <i>Food and Beverage Service</i> Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa	47
4.2.2 Implementasi <i>Green Practice</i> Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan <i>Food and Beverage Service</i> Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa	65
BAB IV KESIMPULAN & SARAN.....	75
5.1 Kesimpulan	75
5.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variable.....	26
---	----



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Logo Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.....	33
Gambar 4. 2 Deluxe Room	37
Gambar 4. 3 Suite Room.....	37
Gambar 4. 4 Presidential Villa.....	38
Gambar 4. 5 Meeting Rooms	38
Gambar 4. 6 Spa.....	39
Gambar 4. 7 Gym Center	39
Gambar 4. 8 Swimming Pool.....	40
Gambar 4. 9 Wedding Facilities	41
Gambar 4. 10 Clay Craft Restaurant.....	42
Gambar 4. 11 Double Ikat Restaurant.....	42
Gambar 4. 12 R Bar	43
Gambar 4. 13 Roosterfish Beach Club.....	44
Gambar 4. 14 Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	45
Gambar 4. 15 Saklar AC dan Lampu Clay Craft Restaurant dan Double Ikat Restaurant	49
Gambar 4. 16 Tempat Pencucian Piring.....	51
Gambar 4. 17 Mengikuti Kegiatan Lingkungan	63
Gambar 4. 18 Edukasi Harian Melalui R Ways.....	65
Gambar 4. 19 Workshop Edukasi Mengenai Green Practice dan Sustainability..	69
Gambar 4. 20 Penyajian Makanan dan Minuman.....	72
Gambar 4. 21 Gerakan Donasi Lingkungan.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian	80
Lampiran 2 Pedoman Wawancara	81
Lampiran 3 Hasil Wawancara.....	85
Lampiran 4 Tabulasi Hasil Wawancara.....	93
Lampiran 5 Dokumentasi Wawancara.....	105



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food and beverage department pada sebuah hotel, berpotensi memberikan dampak kerusakan lingkungan yang cukup besar apabila tidak dikelola dengan baik. Untuk meminimalisir kerusakan lingkungan, pihak manajemen harus selalu berupaya untuk meningkatkan kualitas implementasi *green practice*. *Green practice* yaitu suatu tindakan yang mengarah pada perlindungan lingkungan dan menghasilkan produk minim pada kerusakan lingkungan (Budiantoro et.al, 2015).

Green practice adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. *Green practice* dalam industri pariwisata dan perhotelan berasal dari pariwisata berkelanjutan dan telah diterapkan secara luas. Sebagai karakteristik industri, *green practice* harus mencakup tanggung jawab atas lingkungan tempat ia beroperasi dan atas kontribusi pembangunan berkelanjutan dan masyarakat yang lebih baik. Penerapan *green practice* bertujuan untuk menciptakan lingkungan yang bersih dan meminimalisir gangguan terhadap wisatawan karena lingkungan yang kotor (Budiantoro, 2015). *Green practice* merupakan praktik yang terdiri dari penggunaan energi dan air secara *efficient*, *recycling*, *sustainable food*, mengurangi limbah serta polusi (Atzori, 2018). Maka dari itu penerapan *green practice* juga berperan penting dalam mendukung kinerja lingkungan pada saat operasional berjalan.

Penerapan *green practice* ini akan mendukung berjalannya kinerja lingkungan yang baik. Kinerja lingkungan adalah usaha yang dilakukan oleh perusahaan dalam menciptakan lingkungan yang baik (*green*), melalui kontrol faktor-faktor lingkungan seperti kebijakan lingkungan, sasaran lingkungan dan target lingkungan. Kinerja lingkungan menjadi andil perusahaan dalam melestarikan lingkungan dengan melaksanakan aktivitas dan menggunakan bahan-bahan yang tidak merusak lingkungan (Rahma, 2013). Kinerja lingkungan merujuk pada tingkat kerusakan lingkungan hidup yang disebabkan oleh kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan. Tingkat kerusakan lingkungan yang lebih rendah menunjukkan kinerja lingkungan yang baik dari perusahaan. Begitu pula sebaliknya, semakin tinggi tingkat kerusakan lingkungan maka kinerja lingkungan perusahaan dinilai semakin buruk juga (Sulistyawati, 2016). Kinerja lingkungan dalam *food and beverage service* mencakup penggunaan sumber daya yang efisien, pengelolaan limbah yang tepat, dan penerapan prinsip keberlanjutan. Mereka menekankan bahwa lingkungan yang mendukung seperti suasana restoran yang nyaman, desain interior yang baik, dan kebersihan lingkungan meningkatkan pengalaman pelanggan. Lingkungan yang positif berkontribusi pada kepuasan dan loyalitas pelanggan (Chaudhary, 2018).

Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa berada di area Uluwatu dengan tema *lifestyle* hotel dan menjadi salah satu hotel yang telah menerapkan serta mengembangkan *green practice* dalam operasionalnya. Implementasi *green practice* yang sudah berjalan dapat diuraikan dalam beberapa hal seperti: *reuse* kertas untuk kepentingan pencetakan seperti kertas gagal cetak atau kertas bekas

percetakan sebelumnya yang sudah tidak terpakai pada sisi yang masih kosong akan digunakan sebagai kertas daur ulang untuk kepentingan pencetakan *food tag* pada buffet menu, penggunaan *Air Conditioner* (AC) hanya saat jam operasional, penyajian minuman dengan menggunakan *coaster* berbahan *cork* (gabus), *take away box* yang digunakan *eco-friendly* atau berbahan *paper* walaupun dengan hal ini *restaurant* masih memadukan dengan penggunaan *take away box* berbahan plastik untuk pengemasan makanan berkuah, penggunaan beberapa bahan makanan yang ditanam sendiri secara organik maupun pembelian melalui pemasok lokal, mempunyai ruangan pembuangan sampah secara terpisah untuk sampah *organic* dan *non-organic*, serta rutin dalam *charity sungai watch foundation*. Implementasi *green practice* yang belum terlaksana secara maksimal di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa yaitu, masih menggunakan *plastic wrap* dalam penutupan makanan sebelum disajikan dikarenakan belum terealisasi penggunaannya penggunaan tudung saji yang memadai, belum dilakukan secara optimal penggunaan air dalam proses pencucian peralatan makan dan minum dikarenakan masih menggunakan keran manual serta kebutuhan air yang tinggi saat mencuci, dan belum teralisasi perubahan menu secara teratur dalam pemanfaatan bahan-bahan musiman sekitar.

Beberapa penelitian hanya membahas tentang *green practice* (Iqbal & Nawaz, 2023; Lee & Koo, 2024; Wulandari & Panca, 2022). Sedangkan penelitian lainnya hanya membahas tentang kinerja lingkungan (Rizky & Hadinata, 2019; Sekar et al., 2022; Sutrisno et al., 2024). Belum banyak penelitian yang dilakukan pada departemen *food and beverage service* mengenai bagaimana *green practice* diterapkan dalam operasional restoran untuk mendukung kinerja lingkungan.

Berdasarkan paparan sebelumnya, penting untuk dilakukan penelitian untuk mengevaluasi apakah *green practice* tersebut dapat meningkatkan kinerja lingkungan. Hasil tersebut dapat dimanfaatkan untuk melakukan penyesuaian terhadap implementasi *green practice* sehingga dapat memperbaiki dan meningkatkan kinerja lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikemukakan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Untuk menganalisis implementasi *green practice* pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.
2. Untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.

1.4 Manfaat Penelitian

2.1.1 Manfaat Teoritis

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan mengenai penerapan *green practice* pada *food and beverage service* dalam mendukung kinerja lingkungan dan juga dapat digunakan sebagai referensi penelitian selanjutnya.

2.1.2 Manfaat Praktis

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai referensi penelitian selanjutnya dengan permasalahan mengenai *green practice* pada bidang *food and baverage service* dan juga sebagai sumber ilmu bagi Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Perusahaan

Bahan penelitian dapat dijadikan masukan serta penelitian menyediakan data dan analisis yang membantu manajemen dalam membuat keputusan yang lebih tepat sehingga perusahaan dapat meningkatkan efisiensi operasional.

c. Bagi Penulis

Penelitian membantu penulis mengembangkan keterampilan dalam analisis data, berpikir kritis, dan pemecahan masalah. Melalui penelitian, penulis dapat memperdalam pemahaman tentang *green practice* pada *food and baverage service* dan menambah wawasan di bidangnya.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian merupakan rangka penelitian, yang menggambarkan batas penelitian, mempersempit permasalahan dan membatasi area penelitian. Penelitian ini berpusat pada implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. Pada proses penelitian, observasi yang berjalan membahas mengenai bagaimana peran *green practice* dapat membuat kinerja lingkungan pada *food and beverage service* dilakukan dan dikelola dengan baik. Ruang lingkup pada penelitian ini yaitu menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dengan menggunakan metode kualitatif, yaitu melakukan observasi serta wawancara dengan informan yang terjun langsung pada operasional *restaurant* di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.

Batasan penelitian berkonsentrasi pada implementasi *green practice* dalam operasional *food and beverage service* serta kontribusinya terhadap peningkatan kinerja lingkungan. Secara garis besar, penelitian ini melakukan analisis dampak penerapan prinsip ramah lingkungan terhadap berbagai faktor kinerja lingkungan, yang mencakup efisiensi penggunaan energi, pengelolaan, dan pemilahan limbah (seperti daur ulang dan pengomposan), pengurangan emisi karbon, pengelolaan air yang berkelanjutan, serta indikator lingkungan lainnya.

BAB IV

KESIMPULAN & SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai implementasi *green practice* pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan *green practice* oleh *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa telah mencerminkan penerapan kegiatan *green action*, *green food*, dan *green donation*. Melalui ketiga dimensi tersebut, Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa tidak hanya menunjukkan kepedulian terhadap lingkungan, namun memperlihatkan komitmen nyata dalam melindungi lingkungan yang akan berdampak positif baik untuk kualitas pelayanan maupun citra *restaurant* dan hotel, serta nilai dukungan dalam keberlanjutan.

Implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa memberikan manfaat yang baik bagi industri. Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa memberikan perhatian terhadap perusahaan dan karyawan dalam upaya penerapan secara konsisten mengenai kegiatan dalam *green action*, *green food*, maupun *green donation* yang bermanfaat sebagai dukungan untuk meningkatkan kualitas lingkungan, konsistensi dalam penerapan dan pemahaman yang bijak dalam efisiensi, serta mendukung industri dalam mengurangi dampak negative terhadap lingkungan. Dalam kegiatan ini Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa juga

memberikan manfaat kepada lingkungan sekitar dalam kepedulian serta komitmen dalam pelestarian lingkungan yang lebih baik.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan dalam penelitian ini, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk mendukung implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage service* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. Pertama, pada perubahan menu dalam penyajian makanan dan minuman menggunakan bahan-bahan musiman disarankan untuk setiap *restaurant* bersama para petinggi *food and beverage department* mengadakan peninjauan bahan musiman yang selanjutnya dapat dikembangkan melalui pengusulan ide-ide seperti mengimplementasikan bahan musiman sebagai menu seasonal untuk menarik minat tamu dalam segi konsumsi dan juga dalam segi pengalaman bersantap. Selain menawarkan cita rasa baru, walaupun perubahan menu makanan dan minuman ini bersifat sementara akan sekaligus menjadi salah satu kegiatan kepedulian terhadap pengoptimalan hasil sekitar.

Dan yang kedua, adapun saran yang dapat disampaikan mengenai proses pengemasan *take away* makanan, dikarenakan saat ini *restaurant* masih memadukan pengemasan menggunakan *plastic box* khususnya pada makanan berkuah. Dalam hal ini *restaurant* dapat mengganti *plastic box* dengan kemasan ramah lingkungan seperti wadah/*cup* kertas tebal *food grade* dengan lapisan *polytactic acid* (PLA) dari jagung atau lapisan lilin alami dan juga wadah *bagasse*

yang menggunakan bahan utama serat ampas tebu sisa industri gula yang juga dilapisi oleh PLA agar benar-benar kedap cairan.



DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, I., & Kusuma, R. H. (2023). Pengaruh Kinerja Lingkungan, Sosial, dan Tata Kelola terhadap Kinerja Pasar Perusahaan. *Jurnal Aplikasi Bisnis*, 9(2), 205-220.
- Bare, Y., Helvina, M., Krisnamurti, G. C., & Mansur, S. (2020). The potential role of 6-gingerol and 6-shogaol as ACE inhibitors in silico study. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(2), 210.
- Budiantoro, A., Retnaningdyah, C., Hakim, L., & Leksono, A. S. (2019, December). The Sustainable Ecotourism Potential Development with Special Reference to Oliveridley Sea Turtle (*Lepidochelys olivacea*) Along Bantul Beaches, Indonesia. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 391, No. 1, p. 012069). IOP Publishing.
- Desi, N. L. A. B., & Nugraha, G. P. (2024). Strategi Meningkatkan Kualitas Pelayanan Pada Departemen Makanan dan Minuman Hotel Episode Kuta Bali. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Indonesia*, 4(3), 321-325.
- Hadi, S. (2017). Pemeriksaan Keabsahan Data Penelitian Kualitatif Pada skripsi. *Jurnal Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang*.
- Hairmansis, A., Yullianida, Y., Supartopo, S., JAMIL, A., & Suwarno, S. (2017). Variability of upland rice genotypes response to low light intensity. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 18(3), 1122-1129.
- 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.
- Irawan, D., Juanda, A., & Astuti, S. W. W. (2024). Carbon emission disclosure and cost of capital in Indonesian. In *Environmental Issues and Social Inclusion in a Sustainable Era* (pp. 220-230). Routledge.
- Irawan, A., & Vianney, A. (2015). the Influence of Green Practice on Green Consumer Behavior At the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101.
- Mulyawati, Y., Sukmanasa, E., Rostikawati, R. T., Maharani, N. D., & Azizah, A. N. (2024). A New Approach to Elementary Learning: An Interactive Digital Module for Critical Thinking with Articulate Storyline. *Pedagogia: Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 16(2), 97-102.
- Pertiwi, R. (2022). Pengaruh Kinerja Keberlanjutan terhadap Kinerja Keuangan Selama Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen*, 8(1), 33-47.
- Prakoso, A. A., Pradipto, E., Roychansyah, M. S., & Nugraha, B. S. (2020). Community-based tourism: concepts, opportunities and challenges. *Journal*

- of Sustainable Tourism and Entrepreneurship*, 2(2), 95-107. Porter, M. E. (1991). Towards a dynamic theory of strategy. *Strategic management journal*, 12(S2), 95-117.
- Pratiwi, N., Legowo, J. T., & Anandita, A. (2023). Penerapan Standard Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Food and Beverage Service Department Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan. *Mabha Jurnal*, 4(2), 112-119.
- Safi'i, D. P., & Pertiwi, T. K. (2023). Implementasi dan Dampak Program Pemilahan Sampah Oleh Departemen Food and Beverage Oakwood Hotel & Residence Surabaya Terhadap Keberlanjutan Lingkungan. *Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 413-418.
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1-8.
- Shofia lailatus, Nur Anisah (2021). Kinerja Lingkungan dan Corporate Social Responsibility Mempengaruhi Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Riset keuangan dan akuntansi dewantara*.
- Smith, L. G., Kirk, G. J., Jones, P. J., & Williams, A. G. (2019). The greenhouse gas impacts of converting food production in England and Wales to organic methods. *Nature communications*, 10(1), 4641.
- Susanto, N., Davidesyta, L., Nurkertamanda, D., & Putranto, T. T. (2019, June). The influence of behavioral prediction factors and intention in improving 3R (reduce, reuse, recycle) household behavior in Tanjung Mas, Semarang, Indonesia. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2114, No. 1). AIP Publishing.
- Wu, X., Liu, X., Zhou, Y., Yu, H., Li, R., Zhan, Q., ... & Wang, Y. (2021). 3-month, 6-month, 9-month, and 12-month respiratory outcomes in patients following COVID-19-related hospitalisation: a prospective study. *The Lancet Respiratory Medicine*, 9(7), 747-754.
- Yamabayashi, T., Atzori, M., Tesi, L., Cosquer, G., Santanni, F., Boulon, M. E., ... & Yamashita, M. (2018). Scaling up electronic spin qubits into a three-dimensional metal-organic framework. *Journal of the American Chemical Society*, 140(38), 12090-12101.
- Yulianti, N. M. R., Suryanti, P. E., & Armini, N. W. Y. (2022). Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman dalam Perspektif Kesehatan dan Agama Hindu. *Jurnal Yoga dan Kesehatan*, 5(1), 37-52.