

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
UNTUK MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN
PADA CULINARY SECTION PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Nova Respayana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
UNTUK MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN
PADA CULINARY SECTION PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Nova Respayana
NIM 2115834094**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN PADA CULINARY SECTION PADMA RESORT LEGIAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Nova Respayana
2115834094**

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

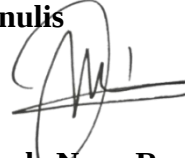
KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Penerapan Green Practice Untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Culinary Section Padma Resort Legian” dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa tujuan penulisan usulan penelitian ini tidak akan terwujud tanpa adanya dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak selama proses penyusunan dan penulisan proposal ini. Diucapkan terimakasih kepada beberapa pihak yaitu sebagai berikut.

- 1 I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan serta fasilitas yang lengkap untuk proses 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 kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata;
- 3 Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata;
- 4 Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Koordinator Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan serta motivasi dalam penyusunan Skripsi ini;
- 5 Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, pandangan dan senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam penyusunan Skripsi ini;
- 6 Drs. I Ketut Suarja, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, pandangan dan senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam Skripsi ini; dan
- 7 I Nyoman Sudita dan Ni Kadek Suartini (Alm), kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Penulis menyadari penelitian ini jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan penelitian ini. Akhir kata penulis menyampaikan terimakasih kepada semua pihak dan berhadap penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Penulis



I Gede Nova Respayana



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Respayana, I Gede Nova (2025). *Penerapan Green Practice Untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Culinary Section Padma Resort Legian*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par., dan Pembimbing II: Drs. I Ketut Suarja, M.Si.,

Kata Kunci: Penerapan, *green practice*, pariwisata berkelanjutan, *culinary section*

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi penerapan *green practice* untuk mendukung pariwisata berkelanjutan pada *culinary section* di Padma Resort Legian. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif, dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan terdiri dari 5 staf *culinary section* yang berperan penting dalam penerapan *green practice*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *green practice* pada *Culinary Section* memiliki peran penting dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. *Green practice* yang diterapkan meliputi pengelolaan limbah dapur melalui sistem pemilahan dan komposting, penggunaan bahan makanan lokal dan organik, pengurangan penggunaan plastik sekali pakai, efisiensi dalam penggunaan energi dan air, serta pelatihan berkelanjutan kepada seluruh staf dapur. Praktik-praktik tersebut tidak hanya memberikan dampak positif terhadap lingkungan, tetapi juga memperkuat citra hotel sebagai pelaku pariwisata yang bertanggung jawab, dan memberikan manfaat sosial dan ekonomi bagi masyarakat lokal melalui kerja sama dengan petani dan supplier lokal serta pelestarian budaya kuliner tradisional.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Respayana, I Gede Nova (2025). Implementation of Green Practices to Support Sustainable Tourism in the Culinary Section of Padma Resort Legian . Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and reviewed by Supervisor I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par., and Supervisor II: Drs. I Ketut Suarja, M.Si.,

Keywords: Implementation, green practices, sustainable tourism, culinary section

This study aims to identify the implementation of green practices to support sustainable tourism in the culinary section of Padma Resort Legian. The research method used was qualitative, with data collection through observation, interviews, and documentation. Informants consisted of five culinary section staff who play a crucial role in implementing green practices. The results of the study indicate that the implementation of green practices in the Culinary Section plays a significant role in supporting sustainable tourism. Green practices implemented include managing kitchen waste through a sorting and composting system, using local and organic ingredients, reducing the use of single-use plastics, efficient energy and water use, and ongoing training for all kitchen staff. These practices not only positively impact the environment but also strengthen the hotel's image as a responsible tourism operator and provide social and economic benefits to the local community through collaboration with local farmers and suppliers and the preservation of traditional culinary culture.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN 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 TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	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.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.2.1 Penerapan.....	7
2.1.2 Hotel.....	8
2.1.3 Culinary Section	10

2.1.4 Green Practice	11
2.1.5 Pariwisata Berkelanjutan	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	15
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	20
3.3 Identifikasi Variabel	20
3.4 Definisi Operasional Variabel	21
3.5 Jenis dan Sumber Data	23
3.5.1 Jenis Data	23
3.5.2 Sumber Data	23
3.6 Penentuan Informan	24
3.7 Pengumpulan Data	25
3.8 Analisis Data	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	30
4.1.1 Fasilitas Hotel	32
4.1.2 Struktur Organisasi Main Kitchen Padma Resort Legian	51
4.2 Hasil dan Pembahasan Penelitian	59
4.2.1 <i>Green Action</i>	60
4.2.2 <i>Green Food</i>	64
4.2.3 <i>Green Donation</i>	67
4.2.4 Penerapan <i>Green Practice</i> Untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan pada <i>Culinary Section</i> Padma Resort Legian	68
4.2.5 Dampak Dari Penerapan <i>Green Practice</i> pada <i>Culinary Section</i> Padma Resort Legian	74
BAB V PENUTUP	77
5.1 Simpulan	77
5.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Operasional variabel.....	21
Tabel 3. 2 Penentuan Informan	25
Tabel 4. 1 Jadwal Theme Dinner.....	40
Tabel 4. 2 Informan Penelitian	59
Tabel 4. 3 Hubungan Indikator Pariwisata Berkelanjutan dengan Penerapan Green Practices	70



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Model Analisis Data Miles & Huberman	27
Gambar 4. 1 Logo Padma Resort Legian	30
Gambar 4. 2 Deluxe Room Padma Resort Legian	33
Gambar 4. 3 Don Biu Restaurant	38
Gambar 4. 4 The Deli Restaurant	41
Gambar 4. 5 Club Lounge	42
Gambar 4. 6 Tenkai Restaurant	42
Gambar 4. 7 Seruni Sunken Pool Bar Restaurant.....	43
Gambar 4. 8 The Barong Pool Bar & Cafe Restoran	44
Gambar 4. 9 Makan Place Restaurant	45
Gambar 4. 10 Skai Bar & Grill Restaurant.....	45
Gambar 4. 11 In Room Dinning	46
Gambar 4. 12 Lagoon Pool.....	47
Gambar 4. 13 Kitchen Garden & Mini Farm	50
Gambar 4. 14 Struktur Organisasi Main Kitchen	53
Gambar 4. 15 Tempat Sampah Organik & Non Organik	64
Gambar 4. 16 Cairan Antimicrobe	64
Gambar 4. 17 Krat Telur.....	64
Gambar 4. 18 Station Breakfast Gluten Free.....	66
Gambar 4. 19 Kitchen Garden.....	66
Gambar 4. 20 Menu Sehat	66
Gambar 4. 21 Menu Tradisional Nasi Jinggo.....	66
Gambar 4. 22 Learning Class	68
Gambar 4. 23 Beach Cleaning.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	81
Lampiran 2. Pedoman Wawancara.....	82
Lampiran 1. Tabulasi Hasil Wawancara	84
Lampiran 1. Foto Wawancara	81



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata telah mengalami perkembangan yang sangat pesat dalam beberapa dekade terakhir, menjadi salah satu sektor utama dalam perekonomian global. Pariwisata tidak hanya berkontribusi signifikan terhadap pendapatan nasional dan lapangan pekerjaan, tetapi juga memainkan peran penting dalam promosi budaya, pelestarian alam, serta pembangunan sosial dan ekonomi di banyak negara. Berdasarkan data dari Organisasi Pariwisata Dunia (UNWTO), sektor pariwisata global tercatat terus tumbuh meskipun menghadapi tantangan dari faktor-faktor eksternal, seperti resesi ekonomi, perubahan iklim, hingga pandemi global seperti COVID-19 (Nurfadila, 2022). Era digital ini juga memungkinkan perkembangan konsep pariwisata yang lebih spesifik, seperti pariwisata berbasis pengalaman, pariwisata budaya, dan pariwisata ramah lingkungan.

Namun, seiring dengan pertumbuhannya, sektor ini juga menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan dan sosial ekonomi masyarakat, seperti polusi, kerusakan ekosistem, dan konsumsi sumber daya alam yang berlebihan dan kurangnya keterlibatan masyarakat lokal (Fitria, 2024). Perkembangan pariwisata juga berdampak pada peningkatan limbah cair, polusi, masalah sanitasi, serta gangguan estetika (Nofriya et al., 2019). Sebagai respons terhadap tantangan ini, muncul konsep pariwisata berkelanjutan, yang bertujuan untuk mengurangi dampak negatif pariwisata terhadap lingkungan dan masyarakat, serta memastikan bahwa manfaat ekonomi dan sosialnya dapat dinikmati dalam jangka panjang. Pemangku

kepentingan diindustri perhotelan telah menyuarakan keprihatinan tentang dampak terhadap sosial budaya, ekonomi, dan lingkungan pada masyarakat (Rahman & Hidayati, 2023). Kesadaran akan pentingnya penerapan praktik-praktik ramah lingkungan disektor pariwisata semakin dibutuhkan (Gheorghe et al., 2023)

Salah satu langkah penting dalam mewujudkan pariwisata berkelanjutan adalah penerapan konsep *green practice* atau praktek ramah lingkungan. *Green practice* adalah menerapkan praktik ramah lingkungan dalam operasional, seperti penghematan energi, pengelolaan air yang efisien, pengurangan limbah, serta penggunaan produk dan material yang ramah lingkungan (Teng et al., 2012). Penerapan green hotel tidak hanya bertujuan untuk mengurangi dampak lingkungan, tetapi juga untuk meningkatkan kualitas pengalaman tamu dan mendukung keberlanjutan ekonomi lokal.

Hotel sebagai elemen penting dalam industri pariwisata berperan besar dalam keberlanjutan lingkungan, mengingat konsumsi energi, air, dan sumber daya lainnya yang tinggi dalam operasional sehari-hari. Penerapan *green practice*, seperti penggunaan energi terbarukan, pengelolaan limbah yang baik, serta efisiensi penggunaan air, dapat mengurangi jejak ekologis sektor ini. Selain itu, *green practice* juga dapat meningkatkan citra pariwisata destinasi, mengingat banyak wisatawan kini semakin sadar akan pentingnya isu lingkungan dan lebih memilih untuk menginap di tempat yang mendukung keberlanjutan.

Sebuah studi yang dilakukan oleh Hsieh (2012) menunjukkan bahwa penerapan praktik ramah lingkungan dalam industri perhotelan dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas tamu. Para wisatawan cenderung lebih menghargai upaya

yang dilakukan oleh hotel untuk menjaga kelestarian lingkungan, yang pada gilirannya meningkatkan citra hotel dan menarik lebih banyak pengunjung. Namun, penerapan konsep *green practice* ditemukan hambatan dalam menerapkan konsep *green practice* ini. Dalam sebuah studi kasus yang dilakukan di Harris Hotel & Conventions Malang mengungkapkan bahwa Harris Hotel & Conventions Malang sudah menjalankan sebagian besar konsep *green practice* sesuai dengan ketentuan Kementerian Pariwisata Republik Indonesia, namun ditemukan kesulitan dalam penerapan *green practice* ini dikarenakan sulitnya mengubah kebiasaan buruk dari karyawan yang belum terbiasa dan belum sadar akan pentingnya ramah lingkungan. Pada kenyataannya para staf hotel hanya sebatas menyadari tapi praktek penerapan yang dilakukan masih kurang (Harlina et al., 2020).

Padma Resort Legian adalah salah satu *resort* yang sudah menerapkan konsep *green practice* dalam operasionalnya yang memberikan dampak terhadap lingkungan sekitarnya untuk mendukung pariwisata yang berkelanjutan. Namun penerapan *green practice* khususnya *Culinary section* ini tidak sepenuhnya berjalan mulus. Dari hasil pengamatan langsung, kebiasaan dari karyawan yang belum terbiasa akan pentingnya ramah lingkungan seperti mencampur antara sampah *non organic* dengan sampah *organic* dalam satu tempat sampah padahal tempat sampah sudah dibedakan antara sampah *non organic* dan *organic*. Contoh lain penggunaan tisu yang berlebihan oleh karyawan seperti menggunakannya untuk mengelap meja yang harusnya bisa memakai lap dan kebiasaan mengeringkan tangan dengan tisu. Penggunaan tisu untuk hal yang kurang penting harus diminimalisir untuk membiasakan serta mencerminkan *green practice* dan mendukung pariwisata yang

berkelanjutan. Hal ini juga diungkapkan oleh Bapak Sutar Anjana selaku *Chef de Partie* di *Main Kitchen* Padma Resort Legian pada saat wawancara awal. Beliau mengungkapkan departemen *Food and Beverage Culinary section* sudah menerapkan *green practice*, tetapi pada kenyataannya belum diterapkan secara maksimal karena kebiasaan karyawan yang sulit untuk berubah seperti kesadaran memilah sampah antara sampah *organic* dan *non-organic* masih rendah. Karena hal inilah peneliti tertarik untuk meneliti penerapan *green practice* pada *Culinary section*.

Green practice dan pariwisata berkelanjutan adalah suatu hal yang saling berhubungan dan memiliki kesamaan. Sinangjoyo (2013) mengatakan bahwa pariwisata berkelanjutan didukung oleh kegiatan-kegiatan dalam *green practice* (Akbar, 2022). Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat penelitian yang berjudul “Penerapan *Green Practice* Untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Culinary Section Padma Resort Legian”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah berdasarkan latar belakang di atas yaitu sebagai berikut.

1. Bagaimana penerapan *Green Practice* untuk mendukung pariwisata berkelanjutan pada *Culinary section* Padma Resort Legian ?
2. Bagaimana dampak dari penerapan *Green Practice* pada *Culinary section* Padma Resort Legian ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian berdasarkan latar belakang yaitu sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *Green Practice* untuk mendukung pariwisata berkelanjutan pada *Culinary section* Padma Resort Legian.
2. Untuk menganalisis dampak dari penerapan *Green Practice* pada *Culinary section* Padma Resort Legian.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat memperkaya literatur mengenai penerapan *green practice* (praktik ramah lingkungan) dalam sektor perhotelan, khususnya pada produk makanan dan minuman. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang bagaimana praktik ramah lingkungan dalam sektor makanan dan minuman dapat berkontribusi pada tujuan pariwisata berkelanjutan. Hasil dari penelitian ini dapat melengkapi temuan penelitian lain dan memperkaya daftar pustaka di dunia akademis.

1.4.2 Manfaat Praktis

A. Bagi Penulis

Penulis dapat dilatih untuk berpikir kritis dan mencari solusi inovatif terhadap masalah keberlanjutan yang dihadapi oleh sektor perhotelan. Penulis dapat mengembangkan keterampilan riset, termasuk kemampuan untuk merancang studi, mengumpulkan dan menganalisis data, serta menarik kesimpulan yang relevan.

B. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dapat menambah informasi bagi peneliti selanjutnya dan menganalisis masalah yang serupa dengan tujuan menyempurnakan kelemahan dalam penelitian ini.

C. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran atau masukan yang nantinya dapat memberikan kontribusi bagi pihak hotel untuk meningkatkan kualitas dan mengembangkan penerapan *green practices*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penerapan *green practice* pada *Culinary Section* memiliki peran penting dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. *Green practice* yang diterapkan meliputi pengelolaan limbah dapur melalui sistem pemilahan dan komposting, penggunaan bahan makanan lokal dan organik, pengurangan penggunaan plastik sekali pakai, efisiensi dalam penggunaan energi dan air, serta pelatihan berkelanjutan kepada seluruh staf dapur. Praktik-praktik tersebut tidak hanya memberikan dampak positif terhadap lingkungan, tetapi juga memperkuat citra hotel sebagai pelaku pariwisata yang bertanggung jawab, dan memberikan manfaat sosial dan ekonomi bagi masyarakat lokal melalui kerja sama dengan petani dan supplier lokal serta pelestarian budaya kuliner tradisional.

Namun demikian, dalam proses penerapannya, masih terdapat berbagai hambatan yang dihadapi oleh pihak dapur. Hambatan tersebut antara lain adalah keterbatasan ketersediaan bahan lokal berkualitas, rendahnya kesadaran dan kedisiplinan sebagian staf dalam menjalankan *green practice*, serta biaya bahan baku organik yang lebih tinggi. Meskipun demikian, temuan ini menunjukkan bahwa dengan komitmen yang kuat dan evaluasi yang berkelanjutan, hambatan-hambatan tersebut dapat diatasi secara bertahap.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan untuk meningkatkan dan mempertahankan implementasi *green practice* pada *Culinary Section* Padma Resort Legian:

1. Perluasan Program *Green Practice*: Hotel dapat memperluas program *green practice* dengan mengadopsi teknologi baru yang lebih efisien dan ramah lingkungan. Misalnya, penerapan teknologi energi terbarukan seperti panel surya dan menggunakan alat elektronik yang hemat energi.
2. Edukasi dan Pelatihan Berkelanjutan: Dapat dilakukan dengan mengadakan *workshop* atau seminar secara rutin dan lebih mendalam mengenai praktik-praktik ramah lingkungan serta sesekali mengundang pihak luar seperti organisasi lingkungan untuk memberikan materi mengenai pentingnya menjaga lingkungan.
3. Bekerjasama dengan Pihak Eksternal: Dapat menjalin kerja sama lebih erat dengan pihak eksternal seperti organisasi lingkungan, komunitas lokal, dan pemerintah setempat. Kolaborasi ini dapat meningkatkan efektivitas program *green practice* serta memperluas dampak positifnya seperti kerjasama dengan organisasi kreatif yang memanfaatkan sampah untuk didaur ulang.

Dengan adanya saran-saran tersebut, diharapkan penerapan *green practice* pada *Culinary Section* tidak hanya menjadi kebijakan internal semata, tetapi berkembang menjadi budaya kerja yang berkelanjutan yang mendukung visi besar pariwisata ramah lingkungan di Indonesia, khususnya di Bali sebagai destinasi wisata unggulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Barakagira, A., & Paapa, C. (2024). Green practices implementation for environmental sustainability by five-star hotels in Kampala, Uganda. *Environment, Development and Sustainability*, 26(4), 9421–9437. <https://doi.org/10.1007/s10668-023-03101-7>
- Diaz, N., Pranata, M., Sutarma, G. P., & Wendri, G. M. (n.d.). *Penerapan Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Pada Ancak Restaurant Di Mercure Bali Legian*. <https://repository.pnb.ac.id>
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023a). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5).
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023b). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5).
- Fitria, H., & Darnius, S. (2023). *Penerapan Kurikulum Merdeka Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas IV Pada Pelajaran Matematika Di SD Negeri 57 Banda Aceh* (Vol. 8, Issue 4). <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pgsd/>
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Roşca, I. M. (2023). The Contribution of Green Marketing in the Development of a Sustainable Destination through Advanced Clustering Methods. *Sustainability (Switzerland)*, 15(18). <https://doi.org/10.3390/su151813691>
- Harahap, M. N. (2021). Analisis Data Penelitian Kualitatif Menggunakan Model Miles dan Hauberman. *Jurnal.Staiuisu.Ac.Id*.
- Harlina Putri, L., & Pangestuti, E. (n.d.). *KEBIJAKAN MANAJEMEN DAN REAKSI CUSTOMER TERHADAP PENERAPAN GREEN HOTEL (Studi Kasus pada Harris Hotel & Conventions di Kota Malang)*. <https://profit.ub.ac.id>
- Heryana, A. (2018). *Informan dan Pemilihan Informan dalam Penelitian Kualitatif*. <https://www.researchgate.net/publication/329351816>
- Kadek, N., Umi Budiyan, S., Rajin Aryana, N., & Suarja, I. K. (n.d.). *Penerapan Green Action Oleh Staff Frontoffice Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran*. <https://repository.pnb.ac.id>

- Kurniawan Abka, R., Septevany, E., Putu Krisna Arta Widana, I., Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, P., Pariwisata, J., & Negeri Bali, P. (2022). *Implementasi Green Action dan Green Food dalam Meningkatkan Green Consumer pada Restoran Lumbung di Hotel Aston Inn Mataram*. <https://repository.pnb.ac.id>
- MediaNews. (2019). *Pengertian Variabel Penelitian Menurut Prof Dr Sugiono*. Www.Mediasiana.Com.
- Muliati. (2021, June). *Syarat dan Aspek Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan*. Www.Formatadministrasidesa.Com.
- Nofriya, N., Arbain, A., & Lenggogeni, S. (2019). Dampak Lingkungan Akibat Kegiatan Pariwisata di Kota Bukittinggi. *Dampak*, 16(2), 86. <https://doi.org/10.25077/dampak.16.2.86-94.2019>
- Nurfadila, Y. (2022). *UNWTO: Pariwisata Global Tunjukkan Tanda Kebangkitan, Eropa Naik 350%*. Travel.Detik.Com.
- Prakash, S., Sharma, V. P., Singh, R., Vijayvargy, L., & Nilaish. (2023). Adopting green and sustainable practices in the hotel industry operations- an analysis of critical performance indicators for improved environmental quality. *Management of Environmental Quality: An International Journal*, 34(4), 1057–1076. <https://doi.org/10.1108/MEQ-03-2022-0090>
- Rahmadi Akbar, A., & Pariwisata, J. (2022). *IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES UNTUK MENDUKUNG SUSTAINABLE TOURISM DI BAWANG PUTIH RESTAURANT HOTEL SHERATON SENGGIGI BEACH*. www.pnb.ac.id
- Rahman, A. G., & Hidayati, N. (2023). Implementasi Kebijakan Pengembangan Ekowisata dalam Meningkatkan Perekonomian Daerah (Studi pada Destinasi Wisata Gombongsari Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah Administrasi Publik*, 9(2), 46–53.
- Riyanto. (2010). *Metodelogi Penelitian Pendidikan*. KencanaPrenadaGroup.
- Saputra, I. P. D. A. (2024). Pentingnya Pariwisata Berkelanjutan dalam Menjaga Keseimbangan Lingkungan. *AL-MIKRAJ Jurnal Studi Islam Dan Humaniora (E-ISSN 2745-4584)*, 4(02), 207–217. <https://doi.org/10.37680/almikraj.v4i02.4613>
- Sari Fitria. (2024). *Dampak Negatif Pariwisata Terhadap Lingkungan: Ketika Kegembiraan Turis Meninggalkan Jejak Pahit*. Tambahpinter.Com.
- Stephen P. Robbins, & Timothy A. Judge. (2009). *Organizational Behavior*.

Sugiono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung:Alfabeta.

Sulastiyono, A. (2016). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta.

Turner, D. P. (2020). Sampling Methods in Research Design. *Headache: The Journal of Head and Face Pain*, 60(1), 8–12.
<https://doi.org/10.1111/head.13707>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI