

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM MENDUKUNG GREEN HOTEL
DI SENSES RESTAURANT RITZ CARLTON BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Sarwaja

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya, sehingga penulisan skripsi yang berjudul “Implementasi Green Practice pada Food and Beverage Department dalam Mendukung Green Hotel di Senses Restaurant Ritz Carlton Bali” dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *green practice* pada bagian Food and Beverage Department di Senses Restaurant Ritz Carlton Bali dapat mendukung *green hotel* yang diberikan kepada para tamu.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan, serta kerja sama yang sangat berarti dalam penyelesaian skripsi ini.

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.Com., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan kesempatan dan menyediakan fasilitas lengkap untuk mendukung 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 menimba ilmu di Jurusan Pariwisata.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan dukungan dalam proses pembelajaran di Jurusan Pariwisata.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., sebagai Ketua Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, yang telah memberikan arahan dan motivasi selama penyusunan skripsi ini.

5. Drs. I Ketut Suarja, M.Si. selaku pembimbing atas segala arahan, bimbingan, dan masukan selama proses penyusunan skripsi ini.
6. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par. selaku pembimbing yang telah memberikan dukungan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
7. Seluruh dosen yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa studi di Politeknik Negeri Bali.
8. Manajer Senses Restaurant *Ritz Carlton Bali* yang telah memberikan bantuan dalam menyediakan data yang diperlukan dalam penyusunan usulan penelitian.
9. Keluarga yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materiil selama berkuliah di Politeknik Negeri Bali.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan dan doa bagi kelancaran penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan di masa depan. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Badung, Juli 2025

I Wayan Sarwaja

ABSTRAK

Sarwaja, I Wayan. (2025). Implementasi *Green practice* pada Food and Beverage Department dalam Mendukung *Green Hotel* di Senses Restaurant Ritz Carlton Bali. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Drs. I Ketut Suarja, M.Si, Pembimbing II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par.

Kata kunci: Food and Beverage Department, *Green Hotel*, *Green Practice*, *Hotel*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *green practice* pada Food and Beverage Department dalam mendukung green hotel di Senses Restaurant, The Ritz-Carlton Bali. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan pendekatan kualitatif melalui proses reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *green practice* telah terlaksana secara optimal melalui tiga dimensi utama, yaitu *Green Food*, *Green Action*, dan *Green Donation*. Pada dimensi *Green Food*, penerapan dilakukan melalui penggunaan bahan makanan lokal, penyediaan menu berbasis nabati, serta pengelolaan limbah makanan secara efisien. Dimensi *Green Action* diwujudkan melalui penghematan energi, pengurangan penggunaan plastik sekali pakai, serta pelatihan bagi staf mengenai praktik ramah lingkungan. Sementara itu, pada dimensi *Green Donation*, kontribusi nyata dilakukan melalui program donasi makanan layak konsumsi dan kerja sama dengan komunitas lokal. Secara keseluruhan, implementasi *green practice* di Senses Restaurant telah memberikan dukungan terhadap pencapaian prinsip-prinsip green hotel serta memperkuat posisi hotel sebagai pelaku industri perhotelan yang bertanggung jawab secara lingkungan dan sosial.

POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Sarwaja, I Wayan. (2025). Implementation of Green practice in the Food and Beverage Department to Support the Green Hotel Concept at Senses Restaurant, Ritz Carlton Bali. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Drs. I Ketut Suarja, M.Si, and Supervisor II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par.

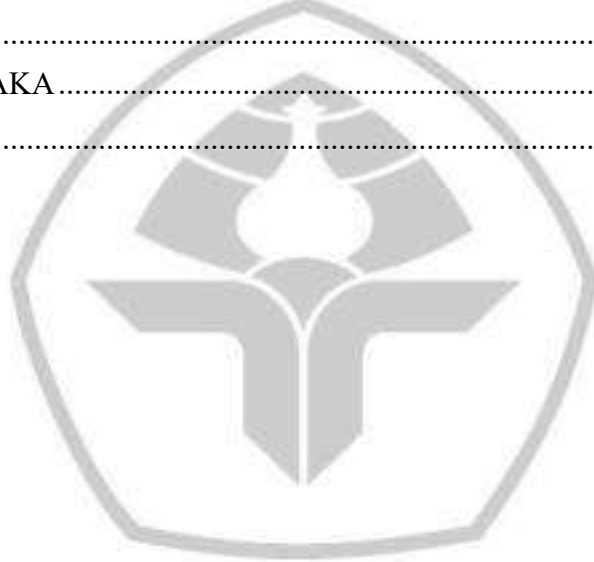
Keyword: Food and Beverage Department, Green Hotel, *Green practice*, Hotel

This study aims to examine the implementation of *green practice* in the Food and Beverage Department to support green hotel initiatives at Senses Restaurant, The Ritz-Carlton Bali. This research employed a qualitative approach, using data collection techniques such as interviews, observations, and documentation. The data analysis was conducted using a qualitative approach through data reduction, data display, and conclusion drawing and verification. The findings indicate that *green practices* have been optimally implemented through three main dimensions: Green Food, Green Action, and Green Donation. The Green Food dimension is reflected in the use of local ingredients, provision of plant-based menu options, and efficient food waste management. The Green Action dimension includes energy conservation, reduction of single-use plastics, and staff training on sustainable practices. Meanwhile, the Green Donation dimension is manifested through food donation programs and collaborations with local communities. Overall, the implementation of *green practices* at Senses Restaurant has provided significant support to the achievement of green hotel principles and strengthened the hotel's position as an environmentally and socially responsible player in the hospitality industry.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Hotel	7
2.1.1 Definisi Hotel.....	7
2.1.2 Klasifikasi Hotel Berdasarkan Bintang	8
2.2 Food and Beverage Department	10
2.3 <i>Green Practice</i>	11
2.4 <i>Green Hotel</i>	13
2.5 Hasil Penelitian Sebelumnya	17
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.....	20
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	22
3.5.1 Jenis Data.....	22
3.5.2 Sumber Data	22
3.6 Penentuan Informan.....	23
3.7 Pengumpulan Data.....	23
3.8 Analisis Data.....	24

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Gambaran Umum Hotel Ritz Carlton Bali	27
4.1.1 Sejarah Hotel Ritz Carlton Bali	27
4.1.2 Fasilitas Hotel Ritz Carlton Bali.....	27
4.1.3 Visi dan Misi The Ritz-Carlton.....	36
4.1.4 Struktur Organisasi	37
4.2 Hasil Penelitian Dan Pembahasan.....	40
4.2.1 Implementasi <i>Green Practice</i> pada Food and Beverage Department di Senses Restaurant Ritz Carlton Bali	40
4.2.2 Implementasi <i>green practice</i> pada Food and Beverage Department dalam mendukung <i>green hotel</i> di Senses Restaurant Ritz Carlton Bali	51
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Simpulan	64
5.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	69



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel	21
---	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Komponen-komponen analisis data: Model Interaktif.....	26
Gambar 4.1 Senses Restaurant	28
Gambar 4.2 The Beach Grill	29
Gambar 4.3 Bejana.....	29
Gambar 4.4 Breezes Tapas Lounge.....	30
Gambar 4.5 The Ritz-Carlton Lounge & Bar.....	30
Gambar 4.6 Spa.....	31
Gambar 4.7 Pusat Kebugaran.....	31
Gambar 4.8 Ritz Kids.....	32
Gambar 4.9 Kolam Renang.....	33
Gambar 4.10 Kapel Pernikahan	33
Gambar 4.11 Ruang Pertemuan	34
Gambar 4.12 Cliff Lawn	35
Gambar 4.13 Senses Lawn.....	35
Gambar 4.14 Culinary Cave.....	36
Gambar 4.15 Struktur Organisasi.....	37
Gambar 4.16 Penggunaan Lampu LED di Area Restoran	42
Gambar 4.17 Penggunaan Bahan Ramah Lingkungan	43
Gambar 4.18 Sign Larangan Merokok.....	44
Gambar 4.19 Penggunaan Bahan Organik.....	46
Gambar 4.20 Penggunaan Bahan Lokal.....	47
Gambar 4.21 Buku Menu.....	48
Gambar 4.22 Penyerahan APD	49
Gambar 4.23 Community Footprints	49
Gambar 4.24 Sungai Watch.....	50
Gambar 4.25 Kerja sama dengan Komunitas.....	51
Gambar 4.26 Bagan Hubungan	52
Gambar 4.26 Key Card Hotel.....	53

Gambar 4.27 Peralatan Makan Ramah Lingkungan	54
Gambar 4.29 Informasi Kamar Bebas Rokok	56
Gambar 4.30 Lobby Terbuka	57
Gambar 4.31 Makanan Berbahan Lokal	60
Gambar 4.32 Beach Clean.....	61
Gambar 4.33 Penanaman Mangrove	62
Gambar 4.34 Edukasi Coral Planting	63



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	64
Lampiran 2 Hasil Wawancara	66
Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara dengan Informan	82



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan dan pariwisata di Bali terus mengalami perkembangan pesat, menempatkan pulau ini sebagai destinasi wisata unggulan yang diminati baik oleh wisatawan domestik maupun mancanegara (Mantjari et al., 2024). Pertumbuhan ini dipicu oleh pesona alam Bali yang unik, kekayaan budaya, serta dukungan infrastruktur yang semakin memadai, sehingga menarik minat wisatawan untuk berkunjung. Popularitas Bali sebagai salah satu tujuan wisata utama di Indonesia terus meningkat seiring dengan berbagai upaya pemerintah dan pihak swasta dalam meningkatkan kualitas layanan, membangun fasilitas penunjang, serta mempromosikan daya tarik pariwisata Bali ke kancah internasional (Yunitasari et al., 2024).

Untuk mendukung pariwisata yang berkelanjutan, diperlukan akomodasi yang tidak hanya menyediakan fasilitas penginapan, restoran, hiburan, dan layanan lainnya, tetapi juga dikelola dengan memperhatikan prinsip ramah lingkungan. Konsep ini dikenal sebagai *green hotel*, yang bertujuan untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan sambil memberikan manfaat bagi pengembangan pariwisata di Bali. Pesatnya pembangunan fasilitas akomodasi di Bali, termasuk hotel yang tumbuh 9 persen per tahun, menunjukkan perlunya perhatian terhadap keberlanjutan. Namun, ketidakseimbangan antara pertumbuhan jumlah hotel dan peningkatan kunjungan wisatawan, yang hanya berkisar 6-8

persen, mendorong persaingan ketat. Hal ini menuntut hotel untuk mengadopsi strategi inovatif, seperti *green practice*, guna meningkatkan daya tarik dan mendukung keberlanjutan (Megawati et al., 2024; Satwika et al., 2023).

Green practice mencakup berbagai upaya ramah lingkungan, seperti pengelolaan energi yang efisien, pengurangan limbah, penggunaan bahan ramah lingkungan, dan pelibatan komunitas lokal dalam operasional hotel. Dengan menerapkan prinsip-prinsip ini, hotel tidak hanya dapat meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga menciptakan citra positif sebagai bagian dari upaya menuju pariwisata berkelanjutan (Zulfikar et al., 2023). Sumber daya manusia yang terlatih dan terampil dalam menerapkan *green practice* menjadi aset penting untuk mendukung transformasi ini. Tenaga kerja yang memahami pentingnya keberlanjutan dapat memastikan bahwa operasional hotel tetap ramah lingkungan tanpa mengurangi kenyamanan tamu (Rawung et al., 2023).

Analisis terhadap implementasi *green practice* menjadi penting karena setiap hotel memerlukan evaluasi untuk memastikan keberlanjutan operasional. Selain itu, hasil analisis ini dapat digunakan untuk mengidentifikasi peluang pengembangan dan peningkatan kualitas layanan secara berkelanjutan. Salah satu aspek krusial dalam *green hotel* adalah penerapan *green practice* di sektor *food and beverage service*. Layanan ini tidak hanya mencakup penyajian makanan dan minuman yang berkualitas, tetapi juga memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan bersumber dari pemasok lokal yang berkelanjutan, pengurangan penggunaan plastik sekali pakai, serta efisiensi energi dalam proses penyajian (Riyanto, 2024). Dengan mengintegrasikan konsep ramah lingkungan ke dalam

layanan *food and beverage*, hotel dapat memperkuat citra sebagai green hotel yang peduli terhadap lingkungan, sekaligus memberikan pengalaman yang memuaskan bagi tamu (Septiningrum, 2021).

Green practice merupakan langkah strategis yang penting untuk mendukung konsep *green hotel* di tengah tantangan lingkungan global saat ini. Konsep ini tidak hanya bertujuan untuk melindungi lingkungan, tetapi juga membantu hotel menciptakan operasional yang lebih efisien dan berkelanjutan. Sebagai salah satu komponen utama dalam industri perhotelan, Food and Beverage Department memiliki peran yang signifikan dalam mendukung penerapan *green practice*. Hal ini mencakup pengurangan limbah, penggunaan bahan-bahan yang ramah lingkungan, efisiensi energi, serta sistem daur ulang dalam operasional sehari-hari.

Temuan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penerapan *green practice* di Senses Restaurant, Ritz-Carlton Bali, masih menghadapi berbagai tantangan. Penggunaan plastik sekali pakai, seperti pembungkus makanan, masih cukup sering ditemukan dalam operasional. Selain itu, sistem pemilahan sampah belum dilaksanakan secara optimal, sehingga berpotensi menghambat upaya untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan (Puspitayanti et al., 2024). Hal ini menunjukkan perlunya penguatan implementasi *green practice* untuk memastikan bahwa setiap elemen operasional Food and Beverage Department sejalan dengan tujuan *green hotel*.

Tantangan lain yang dihadapi adalah konsistensi dalam menjaga kualitas layanan dengan mengintegrasikan praktik ramah lingkungan. Berdasarkan *review*

tamu (Mr. Gub dan Mrs. Rose), beberapa aspek pelayanan masih membutuhkan perbaikan, seperti penyajian makanan yang kurang sesuai harapan dan pelayanan yang lambat. Kondisi ini mengindikasikan bahwa selain menerapkan *green practice*, perlu ada pelatihan bagi staf untuk meningkatkan keterampilan dan pemahaman mereka terhadap standar pelayanan dan operasional berkelanjutan.

Penelitian ini berfokus pada analisis implementasi *green practice* di Senses Restaurant, Ritz-Carlton Bali, sebagai bagian dari upaya mendukung green hotel. Dengan mengevaluasi sejauh mana praktik ramah lingkungan diterapkan dan mengidentifikasi tantangan yang dihadapi, diharapkan dapat ditemukan strategi yang efektif untuk meningkatkan keberlanjutan operasional Food and Beverage Department. Penerapan *green practice* yang optimal tidak hanya akan memberikan dampak positif terhadap lingkungan, tetapi juga membantu meningkatkan kualitas pelayanan, menciptakan pengalaman bersantap yang lebih baik bagi tamu, dan memperkuat posisi Ritz-Carlton Bali sebagai hotel yang berkomitmen pada keberlanjutan lingkungan.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi tamu di Ritz Carlton Bali, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *green practice* pada Food and Beverage Department dalam mendukung *green hotel* di Senses Restaurant Ritz Carlton Bali.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka dapat disusun rumusan masalah penelitian sebagai berikut.

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada Food and Beverage Department di Senses *Restaurant* Ritz Carlton Bali?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada Food and Beverage Department dalam mendukung *green hotel* di Senses *Restaurant* Ritz Carlton Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis implementasi *green practice* pada Food and Beverage Department di Senses *Restaurant* Ritz Carlton Bali.
2. Menganalisis *green practice* pada Food and Beverage Department dalam mendukung *green hotel* di Senses *Restaurant* Ritz Carlton Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis dengan uraian sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini memberikan beberapa kontribusi teoritis sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian dalam bidang ilmu pariwisata dan manajemen perhotelan, khususnya terkait implementasi *green practice* pada Food and Beverage Department sebagai bagian dari strategi mendukung konsep *green hotel*.
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi penelitian selanjutnya yang ingin mengkaji penerapan prinsip keberlanjutan di departemen lainnya dalam hotel atau dalam industri perhotelan yang lebih luas.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat praktis yang dapat diterapkan secara langsung oleh berbagai pihak yang terlibat dalam bidang pendidikan dan industri perhotelan, antara lain:

1. Bagi Politeknik Negeri Bali, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan acuan untuk pengembangan penelitian selanjutnya mengenai penerapan *green practice* dalam mendukung konsep *green hotel*, khususnya di bidang layanan Food and Beverage.
2. Bagi peneliti, penelitian ini dapat meningkatkan pemahaman dan wawasan mengenai implementasi *green practice* di Food and Beverage Departement, serta memberikan pengalaman langsung dalam mengkaji praktik keberlanjutan di industri perhotelan
3. Bagi The Ritz-Carlton Bali, khususnya Senses Restaurant, hasil penelitian ini dapat membantu dalam mengidentifikasi kendala serta merumuskan strategi yang lebih efektif dalam menerapkan konsep *green practice* untuk mendukung pencapaian *green hotel*. Selain menciptakan operasional yang lebih efisien dan ramah lingkungan, temuan ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi jangka panjang bagi keberlanjutan bisnis hotel, memperkuat citra sebagai pelaku industri yang bertanggung jawab secara lingkungan, serta meningkatkan daya saing di tengah meningkatnya kesadaran konsumen terhadap isu keberlanjutan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa implementasi *green practice* pada Food and Beverage Department di Senses Restaurant, The Ritz-Carlton Bali telah berjalan dengan sangat baik. Seluruh indikator dalam dimensi *Green Food* dan *Green Donation* telah dilaksanakan sepenuhnya, sementara sebagian besar indikator dalam dimensi *Green Action* juga telah diimplementasikan, meskipun terdapat indikator yang belum diterapkan yaitu penerapan sensor otomatis langsung di restoran. Hal ini menunjukkan adanya komitmen yang tinggi dari pihak restoran dalam menerapkan praktik keberlanjutan, baik dalam kegiatan operasional, pengelolaan limbah, efisiensi energi, hingga keterlibatan sosial melalui donasi dan penggunaan produk lokal.

Selain itu, penerapan *green practice* di Food and Beverage Department memberikan dukungan nyata terhadap pencapaian indikator *green hotel*. Praktik seperti pengurangan limbah, efisiensi penggunaan energi dan air, penyediaan makanan ramah lingkungan, serta pendekatan desain terbuka yang mendukung ventilasi alami menjadi bagian penting dalam mendukung aspek lingkungan dari konsep green hotel. Selain itu, keterlibatan staf melalui pelatihan dan partisipasi dalam program keberlanjutan juga mendukung penguatan nilai-nilai green hotel dalam aspek manajemen sumber daya manusia. Dengan demikian, *green practice* yang diterapkan di restoran ini berperan strategis dalam mendukung implementasi hotel yang berorientasi pada keberlanjutan lingkungan, sosial, dan ekonomi.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan dan kesimpulan yang telah diuraikan, berikut disampaikan beberapa saran penelitian sebagai berikut:

- 1) Penerapan green practice perlu terus ditingkatkan secara menyeluruh, terutama pada indikator yang belum terlaksana secara optimal, seperti penggunaan produk ramah lingkungan di area *Food and Beverage* serta penerapan prinsip desain yang mempertimbangkan kelestarian vegetasi dan fauna lokal. Monitoring dan evaluasi berkala juga penting dilakukan untuk memastikan keberlanjutan program yang telah berjalan, sekaligus mendorong keterlibatan aktif dari seluruh departemen guna mencapai predikat green hotel secara konsisten dan berkelanjutan.
- 2) Untuk mendapatkan pemahaman yang lebih menyeluruh mengenai implementasi green practice di lingkungan hotel, penelitian di masa mendatang dapat mencakup departemen lain seperti *Housekeeping*, *Engineering*, dan *Front Office*. Selain itu, melibatkan sudut pandang tamu atau konsumen juga menjadi pertimbangan penting untuk mengevaluasi dampak nyata dari penerapan *green practice* terhadap pengalaman menginap dan tingkat kepuasan pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, I., & Iskandar, H. (2021). Implementation of Green Hotel Management 5-star hotel in Jakarta, case study: The Dharmawangsa Hotel Jakarta. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 704(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/704/1/012034>
- Arsenal, I. K. P., Astuti, N. N. S., Aryana, I. N. R., & Anggraheni, R. R. R. (2022). *Green practices* to implement green hotel concept at Grand Hotel des Alpes, France. *International Journal of Green Tourism Research and Applications*, 4(2), 86–98. <https://doi.org/10.31940/ijogtra.v4i2.86-98>
- Darmaputra, P. G. E., Dianasari, D. A. L., & Kalpikawati, I. A. (2020). Penerapan Konsep Green Hotel di Nusa Lembongan Bali. *JURNAL BISNIS HOSPITALITI*, 9(2), 70–77. <https://doi.org/10.52352/jbh.v9i2.507>
- Dewi, N. P. T. P., Mataram, I. G. A. B., Sudiarta, M., & Budiarta, I. P. (2023). Implementation of *Green practices* in Improving Service Quality of Food & Beverage Department at Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. *International Journal of Glocal Tourism*, 4, 111–122. <https://doi.org/10.58982/injogt>
- Ditjen Dikti. (2022). *Memahami Perbedaan Rating Bintang pada Hotel*. <https://www.vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/memahami-perbedaan-rating-bintang-pada-hotel>
- Ganggas, I. G. B. R., Darlina, L., & Wendri, I. G. M. (2022). *Penerapan Green Practice dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department di Prama Sanur Beach Hotel*. Politeknik Negeri Bali.
- Graci, S., & Kuehnel, J. (2010). *How to increase your bottom line by doing green*. Accommodating Green.
- Mantjari, J., Lagarense, B. E. S., & Sangari, F. (2024). Optimalisasi Peran Layanan Food & Beverage Service Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Restoran Suku, Conrad Bali. *Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata Edisi*, 7(2), 41–52.
- Mascaya, M. B., Ginaya, G., & Winia, I. N. (2022). *The Implementation of Green Practice at Ayung Garden Restaurant of The Royal Pita Maha Ubud*. Politeknik Negeri Bali.
- Megawati, N. K. R., Wisnawa, I. M. B., & Trianingrum, N. N. N. (2024). Pengaruh Lokasi Harga Kamar Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Tamu Menginap Di Capella Ubud Bali. *Bali Journal of Hospitality, Tourism and Culture Research*, 1(2), 152–164. www.balilanguageassistance.com
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A. Methods Sourcebook* (3rd ed.). Sage Publications.

- Miles, M. B., & Huberman, M. (1992). *Analisis Data Kualitatif*. Universitas Indonesia.
- Puspitayanti, N. K. B., Sutarma, I. G. P., Darlina, L., Arjana, I. W. B., & Wijaya, I. N. C. (2024). Implementation of *Green practice* in the Food and Beverage Department at Jimbaran Puri, A Belmond Hotel Bali. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 3(2), 168–183. <https://doi.org/10.56743/ijothe.v3i2.372>
- Rawung, M., Poluan, R., & Pareda, S. (2023). Kualitas Pelayanan Telephone Operator Pada Front Office Departemen di Kima Bajo Resort & SPA Manado. *Jurnal Manuhara: Pusat Penelitian Ilmu Manajemen Dan Bisnis*, 1(3), 96–137.
- Riyanto, F. Y. (2024). The Role Of Waiters And Waitresses In Providing Restaurant Services At Grand Mercure Hotel Malan. *SS&H: Studies in Social Sciences and Humanities*, 1, 80–92.
- Sari, N. P. A. K., Sari, I. G. A. M. K. K., & Aryana, I. N. R. (2022). *Implementation of Green Practice in Food and Beverage Department to Support Green Restaurant at Hilton Bali Resort*. Politeknik Negeri Bali.
- Satwika, I. P., Anggreni, P., Luh, N., & Dewi, Y. T. (2023). The Influence of Service Quality and Facilities as A Determinant of Tourist Satisfaction at Valka Bali Hotel. *Nusantara Hasana Journal*, 3(6).
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumers' attitudes and behaviors towards green restaurants*. The Ohio State University.
- Septiningrum, L. D. (2021). Manajemen strategi untuk meningkatkan penjualan food and beverage di era pandemi covid 19. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi*, 8.
- Sihite, R. (2006). *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*. Penerbit SIC.
- Soekarno, & Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sucipto, T., & Rosanto, S. (2024). Analisis Penerapan *Green practice* Restoran Stuja Coffee Cipete. *JISOS: Jurnal Ilmu Sosial*, 2(12), 2165–2171.
- Sugianto, E., Kurniawan, C. J., Program, M. K., & Perhotelan, M. (2017). *Pengaruh Program Green Hotel Terhadap Minat Beli Konsumen di Hotel di Indonesia*. 5(2).
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.

- Suteja, I. K. G. B. N., Elistyawati, I. A., & Ginaya, G. (2023, September). Implementation of *Green practice* in the Food and Beverage Department in an Effort to Improve Guest Satisfaction at Mercure Bali Legian Hotel. *GreenTourismInternational Seminar & Entrepreneurship Expo 2023*. <https://all.accor.com/id/sustainable-development/index.shtml>
- Sutrisno, E. Y. (2024). Strategi Pemasaran The Atrium Hotel & Resort Di Era Pariwisata 4.0. *Jurnal Pariwisata Prima*, 2(2), 12–21. <https://journal.poltekparprima.ac.id/index.php/utama>
- Yunitasari, N. M. D., Antari, N. L. S., & Artana, I. W. A. (2024). Pengaruh Kualitas Layanan Dan Kepuasan Pelanggan Terhadap Loyalitas Pelanggan Di Hotel Grand Inna Kuta. *Bali Journal of Hospitality, Tourism and Culture Research*, 2(1), 124.
- Zulfikar, I. A., Savitri, F. M., Sahab, M., Lila, S. V., & Tuhi, K. H. (2023). Implementasi Pengembangan Sumber Daya Manusia Pada Perusahaan Dan Manfaatnya. *Jurnal Manajemen Dan Pemasaran (JUMPER)*, 1(2), 2985–492. <https://ojs.unhaj.ac.id/index.php/jumper>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI