

SKRIPSI
IMPLEMENTASI GREEN KITCHEN PRACTICE
UNTUK Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN
PADA CULINARY DEPARTMENT
HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Adi Setiawan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN KITCHEN PRACTICE UNTUK
MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN
PADA CULINARY DEPARTMENT
HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH**



POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA

**Komang Adi Setiawan
2115834154**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI
IMPLEMENTASI GREEN KITCHEN PRACTICE UNTUK
MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN
PADA CULINARY DEPARTMENT
HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
Komang Adi Setiawan
2115834154
POLITEKNIK NEGERI BALI

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 Usulan Penelitian dengan judul “Implementasi Green Kitchen Practice Untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Culinary Department Hotel Indigo Bali Seminyak Beach”. 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 penelitian ini tidak akan terwujud tanpa adanya dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak selama proses penyusunan dan penulisan skripsi ini. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat:

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 Usulan Penelitian ini.
5. Dr. Drs. I Ketut Utama, MA selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, pandangan dan senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
6. Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan saran, motivasi, arahan dan senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing penulis agar dapat menyelesaikan Usulan Penelitian ini dengan tepat waktu.

7. I Wayan Suama dan Ni Nyoman Sumertiani kedua orang tua yang sudah memberikan doa, arahan dan selalu mendukung dalam proses penyusunan penelitian.

Penulis menyadari skripsi 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 laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Badung, Juli 2025



Komang Adi Setiawan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Pariwisata sebagai sektor unggulan di Bali menghadapi tantangan serius terhadap lingkungan akibat konsumsi energi, air, serta produksi limbah yang tinggi, khususnya pada operasional dapur hotel. *Green kitchen practice* hadir sebagai solusi untuk menciptakan operasional dapur yang efisien, ramah lingkungan, dan mendukung prinsip pariwisata berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *green kitchen practice* di *Culinary Department* Hotel Indigo Bali Seminyak Beach serta mengkaji peranannya dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam terhadap lima informan utama (Chef de Partie, Executive Chef, *Executive Sous Chef*, HACCP Supervisor), studi pustaka, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *green kitchen practice* diterapkan melalui lima indikator utama, yaitu water management dengan penggunaan keran bertekanan rendah dan sistem tiga bak; energy management melalui SOP pemadaman alat, edukasi hemat energi, dan stiker pengingat; penggunaan biodegradable products seperti kitchen towel dan pengolahan limbah makanan; pemanfaatan bahan pangan lokal (*local product to cook*); serta pengembangan kitchen garden. Selain itu, program donasi makanan ke *Scholar of Sustenance* (SOS) dan kerja sama dengan *Green School* untuk pemanfaatan limbah minyak turut memperkuat kontribusi terhadap aspek keberlanjutan lingkungan dan sosial. Implementasi ini sejalan dengan empat pilar pariwisata berkelanjutan: pengelolaan berkelanjutan, keberlanjutan sosial-ekonomi, keberlanjutan budaya, dan keberlanjutan lingkungan.

Kata kunci: *Green Kitchen Practice*, *Culinary Department*, Pariwisata Berkelanjutan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Tourism, as a leading sector in Bali, faces significant environmental challenges due to high consumption of energy, water, and waste production, particularly in hotel kitchen operations. Green kitchen practice emerges as a solution to create efficient, environmentally friendly kitchen operations that align with the principles of sustainable tourism. This study aims to analyze the implementation of green kitchen practices in the Culinary Department of Hotel Indigo Bali Seminyak Beach and to examine their role in supporting sustainable tourism. This research uses a descriptive qualitative method with data collection techniques including observation, in-depth interviews with five key informants (Chef de Partie, Executive Chef, Executive Sous Chef, and HACCP Supervisor), literature review, and documentation. The results show that green kitchen practices are applied through five main indicators: water management by using low-pressure faucets and a three-sink system; energy management through SOPs for switching off equipment, energy-saving reminders, and regular staff education; the use of biodegradable products such as reusable kitchen towels and proper food waste management; the utilization of local food products; and the development of a kitchen garden. Additionally, food donation programs in collaboration with Scholar of Sustenance (SOS) and waste oil processing with Green School strengthen the hotel's commitment to environmental and social sustainability. This implementation supports the four pillars of sustainable tourism: sustainable management, socio-economic sustainability, cultural sustainability, and environmental sustainability.

Keywords: *Green Kitchen Practice, Culinary Department, Sustainable Tourism*

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 PERSYARATAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	ix
<i>ABSTRACT</i>.....	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.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat penelitian.....	4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Hotel.....	6
2.1.2 Culinary.....	8
2.1.3 <i>Green Practice</i>	8
2.1.5 Pariwisata Berkelanjutan.....	11
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	17

3.2 Objek Penelitian	17
3.3 Identifikasi Variabel.....	17
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	18
3.5 Jenis dan Sumber Data	19
3.5.1 Jenis Data.....	19
3.5.2 Sumber Data.....	19
3.6 Penentuan Informan.....	20
3.7 Pengumpulan Data.....	21
3.7.1 Observasi.....	21
3.7.2 Wawancara.....	21
3.7.3 Studi Pustaka.....	22
3.7.4 Dokumentasi.....	22
3.8 Analisis Data	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	25
4.1.1 Sejarah Singkat Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	25
4.1.2 <i>Culinary Department</i> di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	26
4.1.3 Fasilitas dan Layanan	30
4.1.4 Lokasi dan Aksesibilitas.....	38
4.1.5 Komitmen terhadap Pariwisata Berkelanjutan.....	39
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	40
4.2.1 Implementasi <i>Green Kitchen practice</i> di <i>Culinary department</i> Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	40
4.2.3 Implementasi <i>Green Practice</i> dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di <i>Culinary Department</i> Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
5.1 Kesimpulan	74
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasioanl Variabel.....	18
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	25
Gambar 4.2 Strukur organisasi.....	27
Gambar 4.3 Jenis & Jumlah Kamar Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	31
Gambar 4.4 Standard Room Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	31
Gambar 4.5 Suite Room Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	32
Gambar 4.6 Villa Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	32
Gambar 4.7 Makase Restaurant Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	33
Gambar 4.8 Sugarsand Restaurant Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	33
Gambar 4.9 Pottery Cafe Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	34
Gambar 4.10 Cave Pool Lounge Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	34
Gambar 4.11 Tree Bar Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	35
Gambar 4.12 Kios K Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	35
Gambar 4.13 Home Delivery Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	36
Gambar 4.14 Salon Bali Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	36
Gambar 4.15 Ruang Rapat & Pertemuan Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	37
Gambar 4.16 Sava Spa Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	37
Gambar 4.17 Fitness Centre Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	38
Gambar 4.18 Penerapan penghematan air.....	44
Gambar 4.19 Implementasi <i>Energy management</i>	47
Gambar 4.20 <i>Biodegradable Products</i> dan Pengelolaan Limbah.....	50
Gambar 4.21 Implementasi <i>Local Product to Cook</i>	54
Gambar 4.22 Implementasi <i>Green Kitchen Practice</i> dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Wawancara untuk <i>Informan</i>	83
Lampiran 2. Hasil Wawancara.....	87



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pariwisata merupakan andalan bagi perekonomian Bali dan secara nasional (Soritua, 2017). Di Bali sangat berkembang pesat karena Bali memiliki ciri khasnya sendiri berupa tradisi dan budaya yang kental serta sudah dikenal di mancanegara tentang keindahan alamnya yang asri. Hal ini menjadikan Bali sebagai pilihan utama atau prioritas wisatawan untuk berlibur atau perjalanan bisnis. Namun, seiring dengan pertumbuhannya, sektor ini juga menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan, seperti polusi, kerusakan ekosistem alam, dan konsumsi sumber daya alam yang berlebihan (Fitria et al., 2023). Pencegahan akan pencemaran dan hancurnya lingkungan harus digalakkan oleh semua elemen masyarakat dan pemerintah. Sehingga dicetuskan istilah pariwisata berkelanjutan untuk mengkampanyekan perlindungan lingkungan.

Pariwisata berkelanjutan, adalah konsep yang bertujuan untuk mengurangi dampak negatif pariwisata terhadap lingkungan dan masyarakat, serta memastikan bahwa manfaat ekonomi dan sosialnya dapat dinikmati dalam jangka panjang oleh masyarakat. Pemangku kepentingan diindustri perhotelan telah menyuarakan keprihatinan tentang dampak terhadap sosial budaya, ekonomi, dan lingkungan pada masyarakat (Akbar et al., 2022). Kesadaran akan pentingnya penerapan praktik-praktik ramah lingkungan disektor pariwisata semakin dibutuhkan (Gheorghe et al., 2023).

Green practice merupakan strategi unggulan dalam menghadapi permasalahan tersebut. Konsep *Green Practice* bertujuan untuk menjaga kelestarian lingkungan. *Green practice* mengarah pada tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim kerusakan lingkungan. Adapun beberapa indikator dari *Green Practice* diantaranya yaitu, *Ggreen Action*, *Green Food* dan *Green Donation* (Irawan & Vianney B., 2015). Ketika sudah melakukan *Green Practice* maka akan memberikan manfaat yang baik bagi keberlangsungan ekosistem serta pariwisata berkelanjutan.

Culinary Department berperan penting dalam melaksanakan *green action* melalui *green kitchen practice* yang dimana praktik ini sangat berperan pada keberlanjutan lingkungan melalui operasional *culinary*. *Grreen kitchen practice* memiliki beberapa komponen diantaranya yaitu, *Water Management*, *Energy Management*, *Bio degradable products*, *Local product to cook*, *kitchen garden*, *kitchen garden* (P.Aishwarya, M.Divya, 2023). Yang dimana diharapkan dari implementasi tersebut bisa mendukung pariwisata berkelanjutan

Berdasarkan observasi awal, Hotel Indigo Bali Seminyak Beach khususnya pada *Culinary Department*, dari kelima indikator *Green kitchen Practice* tersebut, terlihat sudah terdapat implementasi yang sudah diterapkan namun tidak sepenuhnya berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Dari hasil observasi awal kebiasaan dari karyawan yang sering menggunakan secara berlebihan tisu serta penggunaan air secara berlebihan (Septiawan et al., 2023).

Dari lima indikator *Green kitchen*. *Culinary Department* merupakan salah satu departemen yang sangat erat kaitannya dengan implementasi tersebut. Hal ini

dikarenakan *Culinary Department* memiliki tanggung jawab penting dalam menjaga kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu di hotel melalui penggunaan air dan energi dan pemakaian produk ramah lingkungan. Melalui pengolahan produk bahan makanan dan minuman secara professional, *department* berkontribusi pada penyajian hidangan berkualitas tinggi. Kualitas makanan yang disediakan tidak hanya mendukung kepuasan wisatawan, tetapi juga mempengaruhi pengalaman mereka selain dari tingkat hunian kamar (Fauzzia et al., 2022).

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 et al., 2022). Berdasarkan pemaparan masalah diatas tentang perilaku karyawan yang belum sepenuhnya melaksanakan *Green Practice* pada *Culinary Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat penelitian yang berjudul “Implementasi *Green Kitchen Practice* pada *Culinary Departement* Untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah implementasi *green kitchen practice* di *Culinary Department* Hotel Indigo Seminyak Beach?
2. Bagaimanakah implementasi *green kitchen practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di *Culinary Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach?

1.3 Tujuan Penelitian

Berlandaskan pada pemaparan latar belakang serta rumusan permasalahan maka tujuan dilaksanakan penelitian ini meliputi:

1. Untuk menganalisis penerapan *Green Kitchen Practice* pada operasional *Culinary Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.
2. Untuk mengkaji peranan *Green kitchen practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada *Culinary Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini memberikan dua jenis manfaat, yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis, yang dijelaskan sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dalam kajian ini adalah bisa memberi literasi, pengetahuan serta manfaat pada bidang *hospitality* khususnya untuk *Culinary Department* dalam mendukung *green kitchen practice* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

2. Manfaat praktis

Manfaat praktis dari hasil penelitian ini meliputi:

a. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini dapat diharapkan dijadikan masukan dalam menerapkan *green kitchen practice* pada *Culinary Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Memberikan pengetahuan dan referensi tambahan bagi peneliti yang akan meneliti topik serupa di masa depan, dengan fokus tujuan yang sama.

c. Bagi Penulis

Penelitian ini harapannya bisa mengembangkan dan mengimplementasikan ilmu

pengetahuan yang sudah diperoleh serta bertambahnya literasi yang bermanfaat agar nantinya bisa diaplikasikan langsung di dunia kerja.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini penelitian ini meliputi *green kitchen practice* dan pariwisata berkelanjutan pada *culinary department* Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Sedangkan batasan penelitian meliputi *green kitchen practice (Water Management, Energy management, Bio degradable products, Local product to cook, Kitcehn garden)* dan pariwisata berkelanjutan meliputi indikatornya yaitu (Pengelolaan berkelanjutan, keberlanjutan sosial sosial ekonomi, keberlanjutan budaya, keberlanjutan lingkungan).

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari pembahasan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa:

Implementasi *Green Kitchen Practice* di *Culinary Department* Hotel Indigo Seminyak Beach telah berjalan secara sistematis dan mencakup berbagai aspek utama keberlanjutan lingkungan. Praktik penghematan air diterapkan melalui penggunaan peralatan berteknologi sensor dan sistem *tiga sink* (wash-rinse-sanitize). Penghematan energi dilakukan melalui prosedur pemadaman peralatan listrik yang tidak digunakan serta sosialisasi internal kepada para staf. Dalam pengelolaan limbah, dapur menerapkan sistem pemilahan sampah organik, non-organik, hingga minyak bekas, yang sebagian diolah menjadi kompos atau disumbangkan ke pihak luar seperti *Green School* dan *Scholar of Sustenance* (SOS). Penggunaan produk lokal dari Bedugul dan Kedonganan menunjukkan adanya dukungan terhadap ekonomi masyarakat sekitar, meskipun belum memiliki *kitchen garden* permanen, dapur tetap memanfaatkan sumber daya alam dari area hotel seperti daun pisang sebagai bahan alami.

Implementasi *Green Kitchen Practice* tersebut secara langsung mendukung pariwisata berkelanjutan melalui berbagai dimensi. Dari sisi lingkungan, keterlibatan aktif Culinary Department dalam kegiatan konservasi seperti *beach cleaning*, *mountain cleaning*, dan *rice planting* mencerminkan komitmen terhadap pelestarian alam Bali. Dari sisi sosial-ekonomi, penggunaan produk lokal dan penyaluran makanan yang masih layak konsumsi kepada komunitas melalui

program sosial memperlihatkan kontribusi dapur terhadap kesejahteraan masyarakat lokal. Sementara dari sisi budaya, penguatan identitas lokal melalui konsep *Neighborhood Story*, penggunaan bahan makanan lokal, metode penyajian khas, dan desain interior bernuansa Bali memperkuat pelestarian warisan budaya dalam setiap aspek layanan kuliner.

5.2 Saran

Adapun saran peneliti yang dapat penulis kemukakan terkait penelitian ini yaitu:

Bagi pihak *Culinary Department* Hotel Indigo Bali Seminyak Beach, diharapkan untuk mulai merealisasikan rencana pengembangan *Kitchen Garden* secara bertahap untuk mendukung program berkelanjutan. Meskipun keterbatasan lahan menjadi tantangan, penerapan model hidroponik vertikal atau sistem pertanian urban berskala kecil dapat menjadi solusi alternatif untuk mendukung pasokan bahan segar secara mandiri sekaligus memperkuat komitmen keberlanjutan.

Diharapkan pihak manajemen hotel dapat meningkatkan intensitas sosialisasi dan pelatihan rutin terkait *Green Kitchen Practice*, khususnya kepada karyawan baru, tenaga harian, dan peserta pelatihan. Hal ini bertujuan untuk menjaga konsistensi implementasi program dan memperkuat budaya kerja berkelanjutan yang telah terbentuk, terutama dalam aspek pemilahan sampah, efisiensi energi, dan penggunaan produk lokal

DAFTAR PUSTAKA

- Astawa, I. K., Meirejeki, I. N., & Virginiya, P. T. (2023). *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian Untuk Mahasiswa D4/S1 Terapan*.
- 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>
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). *Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston*. 5(2), 100–105.
- Fitria, H., Darnius, S., & Fauzi. (2023). Penerapan Kurikulum Merdeka Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas IV Pada PGSD , FKIP , Universitas Syiah Kuala. Pendahuluan Kurikulum adalah alat pendidikan yang terdiri atas perencanaan , pembelajaran , dan bahan pelajaran yang disusun untuk mencapai tujuan. *Elementary Education Research*, 8(4), 385–392.
- Gabarda-Mallorquí, A., Deyá, B., & Tirado, D. (2024). Exploring research on water-saving measures applied to the hotel sector. A critical systematic review. *International Journal of Hospitality Management*, 120(February 2023). <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103747>
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Roșca, I. M. (2023). The Contribution of Green Marketing in the Development of a Sustainable Destination through Advanced Clustering Methods. *Sustainability (Switzerland)*, 15(18), 1–24. <https://doi.org/10.3390/su151813691>
- Hadiwijoyo, S. S. (2012). *Perencanaan Pariwisata Perdesaan Berbasis Masyarakat*. Graha Ilmu.
- Irawan, A., & Vianney B., A. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/3482>
- Kemenkraf. (2021). *Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor 9 Tahun 2021 tentang Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan*. Kementerian Pariwisata.

- Kumar, A., Bhayana, S., Singh, P. K., Tripathi, A. D., Paul, V., Balodi, V., & Agarwal, A. (2025). Valorization of used cooking oil: challenges, current developments, life cycle assessment and future prospects. *Discov. Sustain.*, 6(1).
- Lubis, Y., Hernosa, S. P., Sofiyan, S., Lubis, F. R. A., Syaifuddin, S., & Nasib, N. (2024). The role of voluntary green behavior and green performance in promoting sustainability in the hospitality industry. *International Journal of Advanced and Applied Sciences*, 11(10), 218–231. <https://doi.org/10.21833/ijaas.2024.10.024>
- Muliati. (2021). *Syarat dan Aspek Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan*.
- Naylor, T. (2023). The new kitchen gardens: meet the UK chefs and restaurants growing their own. *Guardian*.
- P.Aishwarya, M.Divya, K. A. and M. R. (2023). Consumer Awareness and Willingness towards Green Kitchen Practices -A Way through Sustainability. *Res Militaris*, 13(3), 315–328. <https://resmilitaris.net/menu-script/index.php/resmilitaris/article/view/3378>
- Phafiandita, A. N., Permadani, A., Pradani, A. S., & Wahyudi, M. I. (2022). Urgensi evaluasi pembelajaran di kelas. *JIRA: Jurnal Inovasi Dan Riset Akademik*, 3(2), 111–121.
- 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>
- Rehm, B., & Schubert, J. (2008). *Managed Pressure Drilling*. Gulf Publishing Company.
- Santana-Talavera, A., & González-Morales, O. (2024). Evaluating the consumption of local products in luxury hotels. *Tourism and Hospitality*, 5(4), 1437–1455.
- Saputra, P. D. A. (2024). The Importance of Sustainable Tourism in Maintaining Environmental Balance. *Al Mikraj: Jurnal Studi Islam Dan Humaniora*, 4(2), 207–217.
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumers' attitudes and behaviors towards green restaurants*. The Ohio State University.
- Septiawan, A., Hak, M. B., Nururly, S., Oktaviana, D., & Prayogi, Y. (2023). Ecotourism Development Strategy for Local Socio-Economics: A Systematic Literature Review. *Journal of Finance, Economics and Business*, 2(2), 31–46. <https://doi.org/10.59827/jfeb.v2i2.88>

- Siagian, R. A., Wadhi, Y. P. H., Sakura, K. N., & Panjaitan, T. W. S. (2023). Sustaining local industry: Linkages between SME and hotel industries in Labuan Bajo. *JURNAL AKADEMISI VOKASI*, 2(1), 44–51.
- Soeroso, A., & Susilo, Y. S. (2014). Traditional Indonesian Gastronomy As a Cultural Tourism Attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries*, 1(1), 29–43.
- Soritua, Y. (2017). Analisis Peran Sektor Pariwisata Menjadi Pendapatan Utama Daerah (Studi Banding: Peran Sektor Pariwisata di Provinsi Bali). *Referensi: Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 1–7.
- Sucipto, T., & Rosanto, S. (2024). Analisis Penerapan Green Practice Restoran Stuja Coffee Cipete. *Jurnal Ilmu Sosial*, 2(12), 2165–2172.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Susanti Louru, K. (2017). *Bab iii metoda penelitian 3.1. Bab III Metoda Penelitian, Bab iii me*, 1–9.
- Susila, I. M. G. D., Prayogi, P. A., & Sari, N. L. K. J. P. (2024). Penerapan Green Action Dalam Pengelolaan Akomodasi Di Desa Wisata Bakas, Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 13(1), 27–35. <https://doi.org/10.52352/jbh.v13i1.1407>
- Teng, Y.-M., S., W., & Liu, H.-H. (2013). Integrating Altruism and the Theory of Planned Behavior to Predict Patronage Intention of a Green Hotel. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 39. <https://doi.org/10.1177/1096348012471383>
- The Guardian. (2023). *The new kitchen gardens: meet the UK chefs and restaurants growing their own*. Tortoise Media.
- Toha, M., & Miyanto. (2015). Analisis Dan Perancangan Sistem Reservasi Hotel D ' Griya Serang. *Kumpulan Jurnal Ilmu Komputer*, 2(2), 58–61. <https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/PROSISKO/article/view/109/167>
- Trull, O., Peiro-Signes, A., Garcia-Diaz, J. C., & Segarra-Ona, M. (2024). Prediction of energy consumption in hotels using ANN. *Cornell University - Arxiv*, 2030, 1–10.