

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Adi Sudiartawa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Adi Sudiartawa
NIM 2115834036**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENDUKUNG KINERJA LINGKUNGAN PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Adi Sudiartawa
NIM 2115834036**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul *Implementasi Green Practice Dalam Kinerja Lingkungan Pada Food And Beverage Department di Four Points by Sheraton Bali Ungasan*. Penulisan skripsi ini merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Penyusunan skripsi ini banyak mendapat saran, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, diucapkan terima kasih kepada yaitu sebagai berikut.

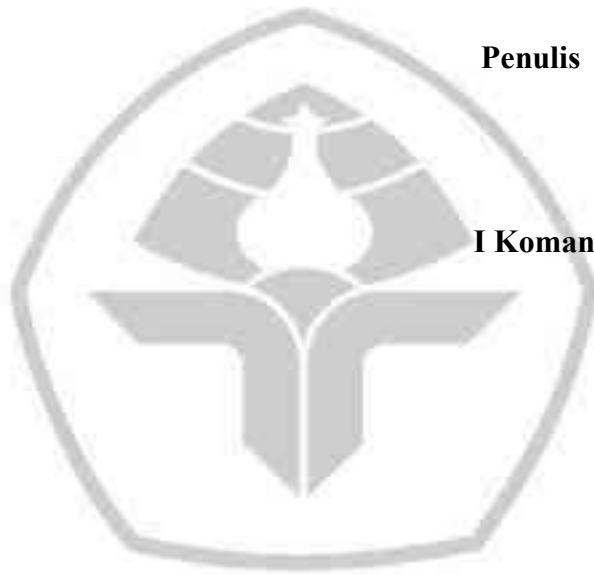
1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali;
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par, M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi;
3. Putu Tika Virginiya. S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan;
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. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini;
6. Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, nasihat, serta saran selama penyusunan skripsi;
7. Seluruh staf *Food and Beverage Department Four Points by Sheraton Bali Ungasan* yang telah mengizinkan, mendukung, serta membantu penulis untuk melakukan penelitian; dan

8. I Nengah Suparta dan Ni Ketut Pujani sebagai orang tua yang senantiasa memberikan nasihat, doa dan dorongan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.

Skripsi ini disusun sepenuh hati dengan komitmen untuk memberikan kontribusi ilmiah yang bermanfaat baik secara akademik maupun praktis. Penulis mengharapkan saran dan masukan yang bersifat membangun agar bisa menjadi lebih baik lagi.

Penulis

I Komang Adi Sudiartawa



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Adi Sudiartawa, I Komang. (2025). Implementasi Green Practice Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada Food And Beverage Department di Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Skripsi : Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I : Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., dan Pembimbing II : Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT

Kata kunci : Implementasi *green practice*, *green practice*, kinerja lingkungan, *food and beverage department*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana implementasi *green practice* pada *food and beverage department* di Four Points by Sheraton Bali, Ungasan. Adapun penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage department* Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan adalah metode data kualitatif. Metode kualitatif meliputi beberapa tahapan yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *green practice* di *food and beverage department* telah diterapkan melalui berbagai program, seperti pengurangan penggunaan plastik sekali pakai, sistem pengelolaan sampah organik dan anorganik, penggunaan bahan makanan lokal, serta penghematan air dan energi di area operasional. Selain itu, pelatihan berkala terhadap karyawan juga menjadi bagian dari strategi untuk menanamkan kesadaran lingkungan dalam aktivitas kerja sehari-hari. Penerapan *green practice* ini terbukti memberikan dampak positif terhadap peningkatan kinerja lingkungan hotel, khususnya dalam hal efisiensi sumber daya dan pengurangan limbah operasional. Dengan demikian, implementasi *green practice* mencerminkan tanggung jawab sosial dan lingkungan hotel, juga menjadi langkah strategis dalam mendukung praktik pariwisata berkelanjutan. Penelitian ini merekomendasikan penguatan sistem monitoring dan evaluasi agar penerapan *green practice* dapat berjalan secara lebih konsisten dan terukur.

ABSTRACT

Adi Sudiartawa, I Komang. (2025). Implementasi Green Practice Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada Food And Beverage Department di Four Points by Sheraton Bali Ungasan. *Undergraduate Thesis : Tourism Business Management, Tourism Department*, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I : Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., and Supervisor II : Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT.

Keywords : implementation of green practice, green practice, environmental performance, Food and beverage department

This research aims to examine the implementation of green practice in the food and beverage department at Four Points by Sheraton Bali, Ungasan. The purpose of the study is to analyze how the application of green practice supports environmental performance in the operational context of the department. The data collection methods used in this study are observation, interviews, and documentation. The data were analyzed using a qualitative method, which involved data collection, data reduction, data presentation, and conclusion drawing with verification. The findings indicate that green practice has been implemented through various programs, such as the reduction of single-use plastic, the management of organic and inorganic waste, the utilization of locally sourced ingredients, and the conservation of water and energy in daily operations. In addition, regular training for employees is conducted to foster environmental awareness in daily work behavior. The implementation of green practice has shown a positive impact on the hotel's environmental performance, particularly in terms of resource efficiency and waste reduction. Therefore, this initiative reflects the hotel's commitment to environmental and social responsibility and serves as a strategic step in promoting sustainable tourism practices. This study recommends enhancing the monitoring and evaluation systems to ensure consistent and measurable implementation of green practice.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSAYARATAN GELAS SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PENYATAAN 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
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Hotel	7
2.1.2 Green Practice	10
2.1.3 Kinerja Lingkungan	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
3.2 Objek Penelitian	22
3.3 Identifikasi Variabel.....	22
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	22
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	25
3.6 Penentuan Informan	26
3.7 Pengumpulan Data.....	27
3.8 Analisis Data	28

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	30
4.1.1 Sejarah Hotel	30
4.1.2 Fasilitas Hotel	33
4.1.3 Struktur Organisasi Hotel	37
4.2 Penyajian Hasil Penelitian	42
4.2.1 Implementasi <i>Green Practice</i> Pada <i>Food and Beverage Department Four Points By Sheraton Bali Ungasan</i>	43
4.2.2 Implementasi <i>Green Practice</i> Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan Pada <i>Food and Beverage Department Four Points By Sheraton Bali Ungasan</i>	55
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	68
5.1 Kesimpulan.....	68
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	73
Lampiran 1 Pedoman Wawancara	73
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	75
Lampiran 3 Tabulasi Hasil Wawancara	90
Lampiran 4 Dokumentasi Wawancara	93
Lampiran 5 Surat Izin Penelitian.....	98

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Indikator Variabel	24
Tabel 4. 1 Tipe Kamar	34
Tabel 4. 2 Rincian Meeting Room	35



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Hotel Four Points by Sheraton Bali, Ungasan	32
Gambar 4.2 Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan.....	33
Gambar 4.3 Fasilitas hotel Four Points Ungasan	36
Gambar 4.4 Struktur organisasi F&B Departement	37
Gambar 4. 5 Mesin kopi manual	44
Gambar 4. 6 Coaster.....	46
Gambar 4. 7 Take away bowl	46
Gambar 4. 8 Garbage bin	47
Gambar 4. 9 Coaster kertas	48
Gambar 4. 10 Whole coconut.....	50
Gambar 4. 11 Bir Singaraja.....	51
Gambar 4. 12 Menu.....	52
Gambar 4. 13 Kegiatan bersih - bersih pantai.....	53
Gambar 4. 14 Staf yang membawa tumbler	56
Gambar 4. 15 Mesin kopi otomatis	57
Gambar 4. 16 Proses mencuci alat bar	58
Gambar 4. 17 Pelatihan kepada staf dan trainee	60
Gambar 4. 18 Sisa buah potong	61
Gambar 4. 19 Bahan baku lokal.....	63
Gambar 4. 20 Kegiatan pembersihan pantai	67

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	73
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	79
Lampiran 3 Tabulasi Hasil Wawancara.....	90
Lampiran 4 Dokumentasi Wawancara.....	93
Lampiran 5 Surat Izin Penelitian.....	98



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dampak lingkungan adalah segala resiko yang bisa ditimbulkan dari aktifitas yang dilakukan oleh organisasi atau perusahaan. Umumnya, dampak tersebut terdiri dari dampak bio-kimia-fisik dan dampak sosial. Contoh nyata dampak bio-fisik-kimia, misalnya ditemukannya pencemaran air, udara dan tanah dari limbah yang dihasilkan perusahaan. Semua jenis dampak ini akan memberikan resiko yang mempengaruhi bisnis yang dijalankan oleh perusahaan (Syam et al., 2021).

Pencemaran mikroplastik menjadi salah satu isu serius yang mengancam lingkungan dan kesehatan manusia (Deoniziak et al., 2022). Partikel-partikel plastik kecil ini telah tersebar luas di berbagai ekosistem, termasuk perairan laut, udara, dan tanah (Stapleton et al., 2023). Proses dekomposisi plastik menjadi mikroplastik memakan waktu sangat lama, sehingga mengakibatkan akumulasi yang berkelanjutan di lingkungan (Wang et al., 2024).

Perlindungan lingkungan telah menjadi isu global yang semakin mendesak di tengah ancaman perubahan iklim, polusi, dan degradasi ekosistem. Indonesia, sebagai negara dengan kekayaan biodiversitas yang luar biasa, menghadapi tantangan besar dalam menjaga kelestarian lingkungannya. Salah satu faktor kunci

yang sering terabaikan dalam upaya perlindungan lingkungan adalah peran aktif masyarakat. Namun, kesadaran dan partisipasi masyarakat dalam perlindungan lingkungan masih relatif rendah.

Green practice adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. *Green practice* dalam industri pariwisata dan perhotelan mungkin berasal dari konsep pariwisata berkelanjutan dan telah diterapkan secara luas. Penerapan *green practice* pada *food and beverage department* bertujuan untuk menciptakan lingkungan yang bersih dan meminimalisir gangguan terhadap wisatawan karena lingkungan yang kotor (Budiantoro, 2015). *Green practice* dapat didefinisikan sebagai praktik yang terdiri dari penggunaan energi dan air secara *efficient*, *recycling*, *sustainable food*, mengurangi limbah serta polusi (Atzori, 2018). Penerapan *green practice* pada *food and beverage department* dapat dilaksanakan dengan langkah-langkahnya yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation* (Cahyani, 2023).

Kinerja lingkungan sangat diperlukan untuk menjaga lingkungan agar tetap asri dan dapat mengundang wisatawan untuk berwisata ke lingkungan tersebut. Istilah *enviromental sustainability* berasal dari kata *sustain* dan *ability* “*sustain*” yang artinya berlanjut dan “*ability*” yang artinya kemampuan. Sedangkan *enviromental* berarti lingkungan. Keberlanjutan lingkungan (kinerja lingkungan) berarti kemampuan menjaga lingkungan agar tetap asri dan mempertahankan tidak

dapat terwujud hanya lewat campur tangan dari pemerintah saja, namun akan lebih mudah terwujud apabila setiap manusia menyadari pentingnya menjaga lingkungan sehingga terwujudnya kualitas hidup yang lebih baik dan keberlanjutan lingkungan (Khoirina et al., 2016).

Four Points by Sheraton Bali Ungasan berada di area Ungasan dengan tema *lifestyle* hotel dan menjadi salah satu hotel yang telah menerapkan serta mengembangkan konsep *green practice* dalam operasionalnya. Baik dalam penggunaan air dan listrik, pengolahan limbah serta penggunaan kertas dan plastik. *food and beverage department* menjadi salah satu departemen yang aktif mengimplementasikan *green practice*.

Food and beverage department dalam pekerjaannya tidak luput dari penggunaan kertas dan plastik. Seperti penggunaan *plastic wrap* untuk *cover* makanan *buffet* dikarenakan kurangnya tudung saji yang memadai, Sebagai pencegahan kerusakan lingkungan, penerapan *green practice* juga dilakukan sebagai salah satu upaya peningkatan pelayanan karyawan di Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

Namun, di Four Points by Sheraton Bali Ungasan ada beberapa penerapan *green practice* yang belum maksimal untuk dijalankan. Penerapan *green practice* yang belum maksimal seperti pelaksanaan daur ulang yang belum konsisten pelaksanaannya. Pelaksanaan edukasi ke masyarakat mengenai kerusakan lingkungan dan cara penanggulangannya yang masih jarang dilakukan, dan penggunaan air dan energi yang masih belum efisien dalam penggunaannya.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian “Implementasi Green Practice dalam Mendukung Kinerja Lingkungan pada Food And Beverage Department di Four Points by Sheraton Bali Ungasan.”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat dikemukakan berdasarkan latar belakang penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada *food and beverage department* Four Points by Sheraton Bali Ungasan?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage department* Four Points by Sheraton Bali Ungasan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang dapat dikemukakan berdasarkan latar belakang penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui bagaimana implementasi *green practice* pada *food and beverage department* di Four Points by Sheraton Bali.
2. Untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam mendukung kinerja lingkungan pada *food and beverage department* Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki pengaruh terhadap bisnis, karyawan, maupun lingkungan. Manfaat penelitian ini juga dapat dibedakan menjadi dua, manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1. Manfaat Teoritis

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

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 beverage department* 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 beverage department* dan menambah wawasan dibidangnya.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian yaitu Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung Kinerja Lingkungan pada *Food and Beverage Department* di Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Adapun batasan penelitian ini adalah dua variabel, yaitu *green practice* dan kinerja lingkungan.



BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penerapan *green practice* di Four Points by Sheraton Bali, Ungasan sudah dilaksanakan dengan cukup baik, seperti pelaksanaan efisiensi energi, pelaksanaan daur ulang, penggunaan material ramah lingkungan, dan juga partisipasi dalam komunitas proyek sudah dapat dilaksanakan dengan baik. Namun, masih terdapat beberapa program *green practice* yang belum bisa dilaksanakan seperti kegiatan donasi kepada komunitas dan kegiatan edukasi ke masyarakat tentang pentingnya peduli ke alam. Hal ini disebabkan oleh fokus dari manajemen hotel yang masih berfokus kepada operasional internal hotel.

Four Points by Sheraton Bali, Ungasan juga telah berhasil melaksanakan program *green practice* seperti pemilahan sampah organik dan anorganik, pengurangan penggunaan plastik sekali pakai, efisiensi air, penggunaan bahan baku lokal dan juga pelatihan kepada karyawan. Namun, dari program diatas masih terdapat kekurangan dalam pelaksanaannya terutama pada bagian *green donation*. Program *green donation* yang baru dilaksanakan hanya partisipasi dalam komunitas proyek, sedangkan program edukasi masyarakat dan donasi dana masih belum terlaksana. Perlu adanya perluasan strategi dan integrasi yang lebih menyeluruh, agar implementasi *green practice* tidak hanya berdampak internal, tapi juga memberi manfaat yang lebih luas bagi masyarakat dan lingkungan.

5.2 Saran

Melihat hasil kesimpulan tersebut, disarankan agar pihak manajemen meningkatkan komitmen dalam implementasi program keberlanjutan, khususnya di departemen *food and beverage*. Hal ini dapat dimulai dengan menyediakan pelatihan rutin dan mendalam kepada seluruh staf mengenai pengelolaan limbah, efisiensi energi, dan penggunaan bahan ramah lingkungan. Selain itu, manajemen juga perlu menyediakan sarana pendukung seperti memperbanyak tempat sampah terpilah yang memadai, alat ukur konsumsi energi dan air, serta sistem pemantauan dan evaluasi secara berkala.

Disarankan pula adanya pendekatan kolaboratif antara manajemen dan staf operasional, agar program keberlanjutan tidak hanya menjadi kewajiban, tetapi juga menjadi budaya kerja. Memberikan program pelatihan kepada karyawan yang lebih dikhususkan pada pelatihan pelaksanaan *green practice*. Pemberian penghargaan bagi tim yang berhasil menjalankan *green practice* dengan baik dapat menjadi motivasi tambahan. Dengan dukungan penuh dari semua pihak, praktik keberlanjutan di lingkungan kerja dapat berjalan lebih efektif, konsisten, dan memberi dampak positif jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelrahim, S., Qassim, A. A., & Alatawi, F. M. H. (2024). Green Practices in Action: Examining HRM's Role in Fostering Environmental Performance in Egypt's Hospitality Sector. *Sustainability*, 16(8), 3314.
- Asmarany, A. I., Atmi Sapta Rini, M. M., Dhiana Ekowati, S. E., Sunimah, S. E. M., SE, I. W. A. T., Anwar, H. M., ... & Fudsyi, M. I. (2023). *Konsep Dasar Manajemen Organisasi*. Cendikia Mulia Mandiri.
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K. S. (2016). *Measuring Generation Y consumers perceptions of green practices at Starbucks : An IPA analysis*. *Journal of Foodservice Business Research*, 00(00), 1–21.
- Chen, YS., (2008). *The Driver Of Green Innovtion and Green Image-Green Core Competence*. 81, 531-543.
- Chen, S., Wijaya, K., & Putri, A. (2019). Green revolution in the hospitality industry: A deep dive into sustainable food waste management.
- Deoniziak, K. (2022). Trushes (Aves : Passeriformes) as Indicators of Microplastic Pollution in Terrestrial Environments : *Science of The Total Environment*.
- Dong, Y., & Hauschild, M. Z. (2017). *Indicators for environmental sustainability*. *Procedia Cirp*, 61, 697-702.
- Gunasegaran, S., Hasanuzzaman, M., & Ponniah, J. (2023). Improving food quality with energy-efficient technology in the hotel industry.
- Gupta, M., & Sharma, V. (2023). Employee green behavior: The role of GHRM, green transformational leadership, and value congruence. *Consumer Behavior in Tourism and Hospitality*, 18(2), 235–257.
- Hermawan, H., Brahmento, E., & Hamzah, F. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*.
- Khalil, N., Che Abdullah, S. N., Haron, S. N., & Hamid, M. Y. (2024). A review of green practices and initiatives from stakeholder's perspectives towards sustainable hotel operations and performance impact. *Journal of Facilities Management*, 22(4), 653-682.
- Legrand, W., Sloan, P. (2010). *The integration of fungus tolerant vine cultivars in the organic wine industry : the case of German wine producers*.

- Lestari, A., (2022). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Terhadap Pengetahuan dan sikap Masyarakat Dalam Meminimalisir Sampah Dengan 3R (Reduce, Reuse, Recycle) di Desa Simatohir Dusun II Kota Padangsedempuan.
- Lestari, E. Y. (2023). Implementasi Green Praticce Dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Flamboyan Restaurant Di Hotel Lombok Garden Mataram.
- Jeong, E., (2014). *The impact of eco-friendly practices on green image and customer attitudes: An investigation in a café setting.*
- Miroshnychenko, I., Barontini, R., & Testa, F. (2017). *Green practices and financial performance: A global outlook. Journal of Cleaner Production*, 147, 340-351.
- Namkung, Y., & Jang, S. S. (2013). *Effects of restaurant green practices on brand equity formation: Do green practices really matter?. Internasional Journal of Hospitality Management*, 33, 85-95.
- Papathanasiou, A., & Kladou, S. (2024). Ready for the “check-in” of local products on hotel menus? *Tourism and Sustainable Development*, 2(1), 1–17.
- Prakoso, P., (2017). Analisis Pengukuran Kinerja Perusahaan Dengan Pendekatan Smart (Strategic Management Analysis And Reporting Technique) System (Studi Kasus di Hotel Pesona Enasa Merak – Banten).
- Schubert, F. (2008). *Exploring and Predicting Consumers’ Attitudes and Behaviors Towards Green Restaurants. Master’s Thesis, The Ohio State University, Amerika Serikat.* 49, 69–73.
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). *Exploring consumer perceptions of green. Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286–300.
- Stapleton, M., Ansari, A., Hai, F. (2023). Antibiotic sorption onto microplastics in water: A critical review of the factors, mechanisms and implications : *Water Research*.
- Sugiyono, D. (2014). *Metode penelitian kuantitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- Sumampouw, O. J. (2015). Pencegahan pencemaran lingkungan. *Jurnal Saintekes*, 2(1), 1–6
- Syahriyah, D. R. (2017). Penerapan Aspek Green Material Pada Kriteria Bangunan Rumah Lingkungan Di Indonesia. *Jurnal Lingkungan Binaan Indonesia*, 6(2), 100-105.
- Tzschentke, N., Kirk, D., Paul, A. (2004). Reasons for going green in serviced accommodation establishments : *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.
- Wu, Liu, H. (2021). *A system dynamics model of green innovation and policy simulation*

with an application in Chinese manufacturing industry : Sustainable Production and Consumption.

Zhang, J., Chen, Y., & Wang, H. (2022). Water-saving practices in commercial kitchens: A review of technologies and behavioral strategies. *Journal of Sustainable Hospitality*, 11(1), 45–59.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI