

SKRIPSI
PENERAPAN GREEN PRACTICE
UNTUK MENDUKUNG KEPEDULIAN LINGKUNGAN
PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Gede Krisna Dwivayana

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

KATA PENGANTAR

Pertama dan terpenting, terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas restu dalam menyelesaikan skripsi dengan judul " Penerapan *Green Practice* Untuk Mendukung Kepedulian Terhadap Lingkungan pada *Food and Beverage Product* di Discovery Kartika Plaza Hotel ". Skripsi merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Pada kesempatan ini, saya sangat berterima kasih kepada pihak-pihak berikut yang telah membantu saya dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, untuk arahan dan pedoman selama masa studi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Departemen Pariwisata Politeknik Negeri Bali, atas arahan dan pedoman selama studi.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra. S.H., S.E., M.M. selaku Kordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata telah memberikan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi penelitian.
5. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Dosen Pembimbing I yang memberikan bimbingan, pemberian arahan, dan dukungan juga memberikan saran untuk menyelesaikan usulan ini.
6. Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd. Pembimbing II yang memberikan bimbingan,

pemberian arahan, dan dukungan juga memberikan saran untuk menyelesaikan usulan ini.

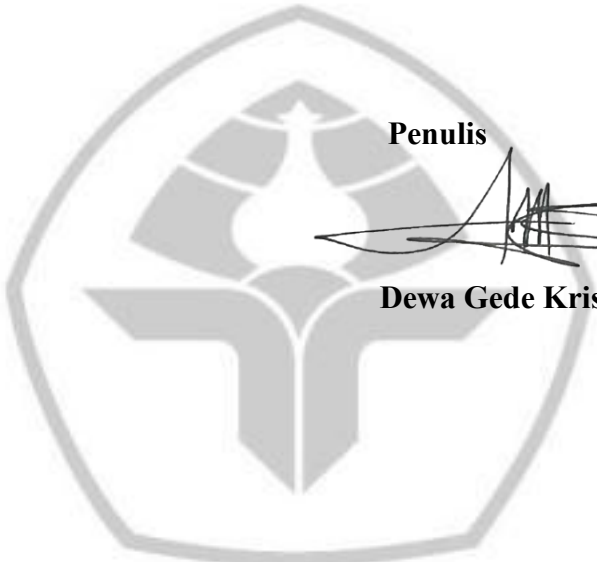
7. Bapak Dewa Made Deva Yana selaku orang tua yang telah memotivasi penulis dalam penulisan skripsi ini

Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran terutama dari pembaca, dan berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi penelitian dan pengembangan industri pariwisata, dan pengembangan industri pariwisata.

Penulis



Dewa Gede Krisna Dwivayana



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Dwivayana, Dewa Gede Krisna. (2025). The Implementation of Green Practice to Increase Environmental Awareness in Food and Beverage Product at Discovery Kartika Plaza Hotel. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali.

This there has been approved and riviewdded by Advisor I: Ni Nyoman Triyuni,MM and Advisor II: Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd.

Keywords: Green Practice, Environmental Awareness, Food and Beverage Product, Sustainable Hotel

This study aims to identify the implementation of green practices in the Food and Beverage Product division and analyze how these practices can increase environmental awareness at Discovery Kartika Plaza Hotel. The research method used is descriptive qualitative with data collection techniques including observation, in-depth interviews, documentation, and literature review. The results show that green practices have been applied through water and energy efficiency, waste separation (organic and inorganic), the use of local and eco-friendly materials, and regular cleaning routines in the work area. These practices have positively impacted employee awareness of environmental sustainability in hotel operations. However, improvements are still needed in ongoing training and the integration of green policies across all departments. Managerial support and active employee involvement are essential factors in realizing environmentally friendly hotel practices. Green practices in the Food and Beverage Product division are also implemented by minimizing single-use plastics and replacing them with reusable or biodegradable alternatives. Leftover ingredients are managed through portion control and used efficiently to reduce food waste. In addition, the team collaborates with local suppliers to shorten the supply chain and reduce the hotel's carbon footprint.

ABSTRAK

Dwivayana, Dewa Gede Krisna. (2025). *Penerapan Green Practice untuk Meningkatkan Kepedulian Lingkungan pada Food and Beverage Product di Discovery Kartika Plaza Hotel*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM, dan Pembimbing II: Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd.

Kata Kunci: Green Practice, Kepedulian Lingkungan, Food and Beverage Product, Hotel Berkelanjutan

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi penerapan green practice pada Food and Beverage Product serta menganalisis bagaimana praktik tersebut dapat meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan di Discovery Kartika Plaza Hotel. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara mendalam, dokumentasi, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa green practice telah diterapkan melalui efisiensi penggunaan air dan energi, pemilahan sampah organik dan anorganik, penggunaan bahan lokal dan ramah lingkungan, serta pembiasaan pembersihan area kerja secara berkala. Penerapan green practice ini berdampak pada meningkatnya kesadaran karyawan terhadap pentingnya keberlanjutan lingkungan dalam operasional hotel. Namun demikian, masih diperlukan peningkatan pada aspek pelatihan berkelanjutan dan integrasi kebijakan hijau secara menyeluruh di setiap departemen. Dukungan manajemen dan keterlibatan aktif karyawan menjadi faktor penting dalam mewujudkan praktik hotel yang ramah lingkungan. Praktik ramah lingkungan di divisi Food and Beverage Product juga diterapkan dengan meminimalkan penggunaan plastik sekali pakai dan menggantinya dengan bahan yang dapat digunakan ulang atau mudah terurai. Bahan makanan sisa dikelola melalui pengendalian porsi dan dimanfaatkan secara efisien untuk mengurangi limbah makanan. Tim juga bekerja sama dengan pemasok lokal guna mempersingkat rantai pasok dan menurunkan jejak karbon hotel.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	viii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
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 Food and Beverage Product.....	7
2.1.3 Green Practices	9
2.1.4 Kepedulian Lingkungan	16
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	18

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	23
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	24
3.5.1 Jenis Data.....	24
3.5.2 Sumber Data	24
3.6 Penentuan Informan.....	25
3.7 Metode Pengumpulan Data.....	25
3.8 Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	29
4.1.1 Sejarah Singkat Discovery Kartika Plaza Hotel.....	29
4.1.2 Bidang Usaha Fasilitas Discovery Kartika Plaza Hotel.....	30
4.1.3 Struktur Organisasi di Discovery Kartika Plaza Hotel	34
4.2 Hasil Penelitian.....	37
4.2.1 Penerapan Green Practice Pada Food and Beverage Product di Discovery Kartika Plaza Hotel.....	37
4.2.2 Penerapan <i>Green Practice</i> dalam Meningkatkan Kepedulian Lingkungan pada <i>Food and Beverage Product</i> di Discovery Kartika Plaza Hotel.	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
DAFTAR LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel	22
---	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Discovery Kartika Plaza Hotel	28
Gambar 4.2 Deluxe Garden View	29
Gambar 4.3 The Pond Restaurant	30
Gambar 4.4 Kul Kul Pool Bar	30
Gambar 4.5 Sokube Restaurant & Bar	31
Gambar 4.6 Ballroom at Discovery	32
Gambar 4.7 Kitchen	36
Gambar 4.8 Tempat Cuci Piring	36
Gambar 4.9 Sabun Cuci	38
Gambar 4.10 Toples Bekas	40
Gambar 4.11 <i>cutleries</i>	41
Gambar 4.12 <i>Mise en Place</i>	43
Gambar 4.13 Edukasi Kegiatan Bersih-bersih	46
Gambar 4.14 Keran Air Sistem Push Button	48
Gambar 4.15 <i>Low-Polluting</i>	50

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	67
Lampiran 2. Daftar Pertanyaan Wawancara.....	68
Lampiran 3. Transkrip Wawancara	70
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan	76



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era modern, pelanggan semakin mempertimbangkan faktor keberlanjutan sebelum memilih layanan *Food and Beverage* di hotel, baik dari sisi bahan makanan yang digunakan maupun metode pengolahannya (Safroni et al., 2020). Seiring meningkatnya kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan sehat dan berkelanjutan, hotel dituntut untuk mengadaptasi sistem produksi yang lebih ramah lingkungan (Marchesani & Masciarelli, 2023). Faktor utama yang menjadi perhatian adalah penggunaan bahan baku lokal dan organik, metode memasak yang hemat energi, serta penyajian makanan dengan prinsip *zero waste* (Smith & Perks, 2010). Discovery Kartika Plaza Hotel sebagai destinasi wisata berkelas memiliki potensi besar untuk menjadi percontohan dalam penerapan konsep ini. Tanpa strategi yang jelas dan terukur, upaya untuk menerapkan praktik berkelanjutan dalam produk *Food and Beverage* hotel dapat menghadapi berbagai kendala (Hameed et al., 2022).

Salah satu fenomena yang terjadi dalam industri *Food and Beverage* hotel adalah meningkatnya permintaan akan makanan yang lebih sehat, alami, dan berkelanjutan. Pada Discovery Kartika Plaza Hotel, salah satu tantangan utama dalam penerapan *green practice* adalah menemukan keseimbangan antara keberlanjutan dan pengalaman kuliner mewah yang tetap menarik bagi tamu (Rahimah & Yuliaji, 2024). Meskipun penggunaan bahan baku organik dan lokal dapat meningkatkan nilai jual produk *Food and Beverage*, terkadang terdapat

keterbatasan dalam hal variasi menu dan ketersediaan bahan baku (Dang-Van et al., 2023). Beberapa pelanggan juga lebih tertarik pada pilihan makanan konvensional dibandingkan dengan menu berbasis bahan alami dan berkelanjutan (Rahimah & Yuliaji, 2024). Hal ini menyebabkan, hotel perlu mengembangkan strategi pemasaran yang dapat meningkatkan pemahaman pelanggan terhadap manfaat *green practice*. Dengan cara ini, hotel tidak hanya dapat mempertahankan loyalitas pelanggan, tetapi juga meningkatkan kesadaran lingkungan di kalangan wisatawan (Nisar et al., 2021).

Dengan meningkatnya perhatian global terhadap isu lingkungan, banyak organisasi perhotelan telah mulai menetapkan standar keberlanjutan bagi anggotanya (Safroni et al., 2020). Beberapa asosiasi perhotelan internasional bahkan telah memperkenalkan sertifikasi *green hotel* yang menjadi tolok ukur bagi hotel yang ingin meningkatkan kredibilitas mereka dalam hal keberlanjutan (Sucipto & Rosanto, 2024). Discovery Kartika Plaza Hotel dapat memanfaatkan peluang ini dengan mengadopsi standar-standar tersebut dalam layanan *Food and Beverage* mereka. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan daya tarik hotel di mata wisatawan global, tetapi juga memberikan keunggulan kompetitif di industri perhotelan yang semakin kompetitif (Sucipto & Rosanto, 2024). Dengan menerapkan strategi yang tepat, hotel dapat menjadi percontohan bagi hotel-hotel lain di Indonesia dalam mengembangkan konsep *Food and Beverage* yang lebih berkelanjutan (Ahmed et al., 2021).

Berdasarkan yang di paparkan di atas, terlihat jelas bahwa penerapan *green practice* dalam sektor *Food and Beverage* hotel bukan hanya sekadar tren, tetapi

juga kebutuhan untuk menjamin keberlanjutan industri perhotelan di masa depan. Discovery Kartika Plaza Hotel sebagai salah satu hotel unggulan di Bali memiliki tanggung jawab besar untuk berkontribusi untuk ini (Marchesani & Masciarelli, 2023). Hal ini menyebabkan, penelitian ini akan mengeksplorasi bagaimana hotel ini dapat mengimplementasikan praktik ramah lingkungan dalam produk *Food and Beverage* mereka secara optimal. Dengan temuan yang diperoleh dari penelitian ini, diharapkan dapat memberikan wawasan baru bagi industri perhotelan dalam menerapkan konsep keberlanjutan yang lebih efektif. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi akademisi dan praktisi dalam memahami tantangan dan peluang penerapan *green practice* di sektor *Food and Beverage* hotel (Hameed et al., 2022).

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat melalui penelitian yang berjudul Penerapan *Green Practice* Untuk Meningkatkan Kepedulian Lingkungan Terhadap *Food and Beverage Product* Discovery Kartika Plaza Hotel .

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada *Food and Beverage product* di Discovery Kartika Plaza Hotel ?
2. Bagaimanakah penerapan *green practice* dalam meningkatkan kepedulian lingkungan pada *Food and Beverage Product* di Discovery Kartika Plaza Hotel?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi penerapan *green practice* pada *Food and Beverage product* di Discovery Kartika Plaza Hotel .

2. Menganalisis penerapan *green practice* untuk meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan pada *Food and Beverage Product* di Discovery Kartika Plaza.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat memperkaya teori terhadap pengembangan dan pemahaman yang lebih mendalam tentang *green practice* pada *Food and Beverage* dalam konteks industri perhotelan. beserta indikator-indikator baru yang lebih relevan dan spesifik

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya, serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Manajemen Discovery Kartika Plaza Hotel

Manajemen hotel dapat menggunakan temuan ini untuk dapat memberikan pemahaman yang lebih komprehensif dalam membantu memahami sejauh mana *green practice* pada FB departemen pada Discovery Kartika Plaza Hotel dapat mendukung kepedulian lingkungan.

c. Bagi penulis

Manfaat yang didapat penulis dengan adanya penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai *green practice* pada *Food and Beverage* serta menjadi suatu pengalaman dalam mengaplikasikan ilmu dan teori yang didapat selama ini.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini akan fokus pada penerapan *green practice* pada *Food and Beverage Product* Discovery Kartika Plaza Hotel . Batasan penelitian ini hanya pada *main kitchen* Discovery Kartika Plaza Hotel tidak pada *kitchen* lainnya walaupun masih di area Discovery Kartika Plaza Hotel. *Main kitchen* Discovery Kartika Plaza Hotel meliputi *pastry & bakery, butcher, garde-manger, banquet kitchen*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penerapan *green practice* pada *Food and Beverage Product* di Discovery Kartika Plaza Hotel merupakan wujud komitmen nyata terhadap pelestarian lingkungan dan pengembangan operasional hotel yang berkelanjutan. Praktik ini diwujudkan melalui tiga pendekatan utama, yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*, dengan rincian sebagai berikut: Meliputi berbagai kebijakan efisiensi energi dan air, penggunaan bahan dan produk ramah lingkungan, serta penerapan prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*). Penggunaan lampu LED, sabun berbahan dasar organik, serta pemanfaatan kembali barang bekas adalah langkah-langkah konkret yang diterapkan secara konsisten.

Green Food Fokus pada pemanfaatan bahan makanan lokal dan organik dari petani, peternak, dan nelayan lokal Bali. Hal ini tidak hanya mengurangi jejak karbon dari transportasi, tetapi juga mendukung ekonomi lokal. Penyesuaian menu berdasarkan musim dan pemberian label makanan sesuai preferensi diet menjadi bagian dari pelayanan ramah lingkungan dan ramah pelanggan.

Green Donation Mendorong kepedulian dan keterlibatan karyawan dalam praktik ramah lingkungan melalui briefing harian, edukasi pemilahan sampah, serta pelaksanaan kebersihan area kitchen secara rutin sebelum dan sesudah operasional berlangsung. Keseluruhan praktik ini mendukung konsep *green hotel*, membantu pengurangan limbah, efisiensi sumber daya, dan meningkatkan kesadaran

lingkungan di lingkungan kerja hotel, sekaligus memberikan pengalaman menginap yang lebih bertanggung jawab bagi para tamu.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka dapat diberikan saran:

Discovery Kartika Plaza Hotel dapat mempertimbangkan penerapan teknologi tambahan seperti *smart energy system*, sensor otomatis pada keran air dan penggunaan alat pemantau konsumsi energi secara real time untuk meningkatkan efisiensi.

Manajemen hotel disarankan untuk memberikan pelatihan berkala mengenai praktik berkelanjutan dan tanggung jawab lingkungan kepada seluruh staf *Food and Beverage* guna meningkatkan pemahaman, kesadaran, serta konsistensi dalam penerapan *green practice*. Hotel sebaiknya menjalin kemitraan strategis dengan organisasi lingkungan atau lembaga sertifikasi seperti *Green Hotel Certification* atau *CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environment)* untuk memperkuat legitimasi dan pengakuan atas penerapan *green practice*.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, R. R., Streimikiene, D., Berchtold, G., & Vveinhardt, J. (2021). Consumer buying behavior towards green products: Evidence from emerging market. *Sustainability*, 13(11), 5719. <https://doi.org/10.3390/su13115719>
- Ardiana, I. G. A. (2024). Penerapan green practice dalam mendukung kinerja lingkungan pada Rama Restaurant di Puri Dajuma Eco Resort And Spa. *Jurnal Pariwisata Berkelanjutan*, 7(1), 55–67.
- Artana, I. K. (2024). Implementasi green practices dalam industri perhotelan berbasis budaya lokal. *Jurnal Pariwisata dan Lingkungan*, 12(1), 45–56.
- Astawa, I. G. P. (2024). Penerapan green practice mendukung hotel berwawasan lingkungan pada Food and Beverage Department The Laguna A Luxury Collection Resort and Spa Nusa Dua. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 10(2), 98–110.
- Budiantoro, R. (2015). *Manajemen lingkungan hidup berbasis masyarakat*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Cozzio, C. (2018). Food sustainability as a strategic value driver in the hotel industry. *Journal of Tourism and Sustainability*, 4(3), 134–147.
- Dang-Van, A. T., Le, T. T. H., Nguyen, D. H., & Pham, N. T. (2023). Sustainable food choices: Factors influencing customers' intention towards green menu options in hotels. *Journal of Cleaner Production*, 386, 135814. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2023.135814>
- Dewi, L. P. A. (2024). Inovasi produk kuliner hotel berbasis bahan lokal. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 5(1), 73–84.
- Garcia-Sanchez, A. (2023). Eco innovation in the food and beverage industry. *Sustainability*, 15(4), 2871. <https://doi.org/10.3390/su15042871>
- Hameed, W. U., Basheer, M. F., Iqbal, J., & Anwar, A. (2022). Achieving environmental sustainability through green innovation: The mediating role of green dynamic capabilities. *Environmental Science and Pollution Research*, 29, 32140–32153. <https://doi.org/10.1007/s11356-021-17084-9>
- Huang, W., Li, D., & Zhang, Y. (2023). Exploring sustainability practices in hotel management: A comprehensive review. *Journal of Sustainable Hospitality*, 11(4), 221–236. <https://doi.org/10.1016/j.sushos.2023.03.004>
- Legrand, W., Sloan, P., & Chen, J. S. (2010). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations*. Routledge.

- Marchesani, F., & Masciarelli, F. (2023). Green innovation in the hospitality industry: The role of strategic human resource practices and sustainable leadership. *Journal of Sustainable Tourism*, 31(4), 648–667. <https://doi.org/10.1080/09669582.2022.2102265>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Nasution, S. (2017). *Metode penelitian naturalistik kualitatif*. Tarsito.
- Nasution, S. (2023). *Metodologi penelitian sosial: Pendekatan kualitatif dan kuantitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Ningsih, A. R. (2023). Peran teknologi dalam peningkatan efisiensi operasional hotel ramah lingkungan. *Jurnal Manajemen Pariwisata*, 14(1), 120–134.
- Nisar, Q. A., Haider, S., Ali, F., & Jamshed, S. (2021). Green human resource management practices and environmental performance in Malaysian green hotels: The role of green intellectual capital and pro-environmental behavior. *Journal of Cleaner Production*, 312, 127724. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.127724>
- Purnama, G. A. (2023). Strategi green marketing dalam industri perhotelan di Bali. *Jurnal Bisnis dan Pariwisata*, 9(2), 65–76.
- Rahimah, N., & Yuliaji, H. (2024). Strategi implementasi green practices pada layanan makanan dan minuman di hotel berbintang. *Jurnal Pariwisata Berkelanjutan*, 7(1), 25–38.
- Rumagesan, A. (2021). *Pengantar metodologi penelitian: Konsep, teori, dan aplikasinya dalam penelitian sosial*. Jakarta: Kencana.
- Safroni, E., Lestari, T. P., & Nugroho, A. Y. (2020). Penerapan konsep green hotel dalam meningkatkan daya saing hotel berbintang. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 9(2), 112–120.
- Sahir, A. (2021). *Green practice di industri perhotelan: Teori dan implementasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sahu, A. K., Yadav, N., & Jain, R. (2023). Integration of green technologies in hotel food production: A step towards eco-efficiency. *International Journal of Hospitality Management*, 102, 103163. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103163>
- Schubert, F. (2008). Exploring green restaurants: An empirical study of environmental practices and consumer perceptions. *International Journal of Hospitality Management*, 27(3), 512–520. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2007.07.032>

Sucipto, D., & Rosanto, D. (2024). Analisis penerapan green practice restoran Stuja Coffee Cipete. *Jurnal Manajemen dan Pariwisata*, 6(2), 89–101.

Sugiyono. (2023). *Metode penelitian kombinasi (mixed methods)*. Bandung: Alfabeta.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI