

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
PADA *FOOD AND BEVERAGE SERVICE*
TERHADAP *SUSTAINABLE TOURISM*
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
PADA *FOOD AND BEVERAGE SERVICE*
TERHADAP *SUSTAINABLE TOURISM*
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
DEBY ANJANI
NIM 1815834091**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Deby Anjani

NIM : 1815834091

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul: "Implementasi *Green Practices* Pada *Food And Beverage Service* Terhadap *Sustainable Tourism* Di InterContinental Bali Resort" benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 22 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Deby Anjani

SKRIPSI

IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE TERHADAP SUSTAINABLE TOURISM DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada Program
Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE TERHADAP SUSTAINABLE TOURISM DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Diajukan oleh:

DEBY ANJANI

1815834091

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II


Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par. I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum.
NIP 196707141998032001 NIP 197507042002121002

POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Prof Ni Made Ernuawati, MATM., Ph.D
NIP 196312281990102001

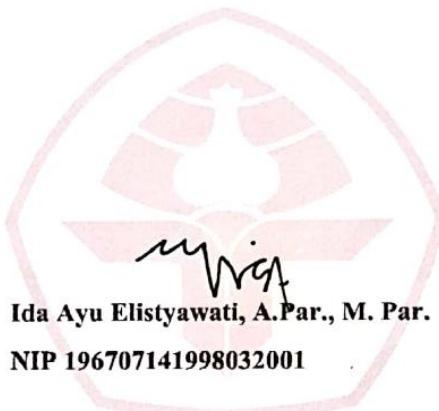
**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE
TERHADAP SUSTAINABLE TOURISM
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Hari.Selasa, 2 Agustus 2022

PENGUJI

KETUA:



ANGGOTA:

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**



1. Ni Putu Lianda Ayu Puspita, S.E., M.Tr.Par.

NIK 202111012



2. Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum

NIP 196412311990031025

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE
TERHADAP SUSTAINABLE TOURISM
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**

**DEBY ANJANI
1815834091**

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di InterContinental Bali Resort yang berlokasi di Jimbaran, Badung Bali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *green practices* pada *food and beverage service* terhadap *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort. Adapun permasalah dari penelitian ini adalah untuk mencari tahu implementasi *green practices* pada *food and beverage service* terhadap *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort. Pemilihan sample sebanyak 38 responden dengan pengambilan sample dilakukan dengan Teknik pendekatan umum *non-probability sampling* yaitu dengan teknik pengambilan sampling total atau jenuh. Pengolahan data dilakukan dengan bantuan *microsoft excel* dan *SPSS* versi 25 *from window*. Teknik analisis yang dilakukan di penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pengolahan data adalah mencari validitas dan reliabilitas data. *Green practices* yang digunakan di dalam penelitian ini adalah *green action* dengan pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 1221, *green food* pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 777, dan *green donation* pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 317. Aspek *sustainable tourism* yang digunakan dalam penelitian ini adalah aspek ekonomi, aspek sosial, dan aspek lingkungan. Dari hasil implementasi *green practices* mempunyai pengaruh yang baik terhadap aspek *sustainable tourism* dan penilaian tamu.

Kata kunci: *Green Practices, Sustainable Tourism*

**THE IMPLEMENTATION OF GREEN PRACTICE
IN FOOD AND BEVERAGE SERVICE
TOWARDS SUSTAINABLE TOURISM
AT INTERCONTINENTAL BALI RESORT**

**DEBY ANJANI
1815834091**

ABSTRACT

This research was conducted at the InterContinental Bali Resort located in Jimbaran, Badung Bali. This study is to determine the implementation of green practices in food and beverage service as sustainable tourism at the InterContinental Bali Resort. The sample selection of 38 respondents with sampling is done by using a general non-probability sampling approach, namely the total or saturated sampling technique. Data processing is done with the help of Microsoft Excel and SPSS version 25 from window. The analysis technique used in this research is descriptive qualitative. The steps taken in data processing are looking for the validity and reliability of the data. The green practices used in this research are green action with an overall rating scale measurement of 1221, green food rating scale measurement as a whole is 777, and green donation rating scale measurement as a whole is 317. Aspects of sustainable tourism used in this study are economic aspects, social aspects, and environmental aspects. From the results of the implementation of green practices, it has a good influence on aspects of sustainable tourism and guest assessment.

Keywords: Green Practices, Sustainable Tourism

POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Implementasi Green Practices Pada Food And Beverage Service Terhadap Sustainable Tourism Di InterContinental Bali Resort*” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan S1 Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali..

Penyusunan skripsi ini terdapat banyak kendala yang dihadapi akibat terbatasnya pengetahuan ataupun sumber-sumber yang menunjang penyusunan skripsi ini, namun berkat adanya bimbingan dan dukungan yang positif dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tak langsung, skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Untuk itu pada kesempatan yang baik ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Nyoman Abdi,SE.,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak masukan dan dukungan kepada penulis selama menempuh studi di Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. I Gede Ginaya.,M.Si., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak dukungan dan nasehat kepada penulis selama menempuh studi hingga penyelesaian laporan ini.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni,MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan, arahan dan saran kepada penulis untuk menyelesaikan on the job training.
5. Ni Luh Eka Armoni,SE.,M.Par selaku Koordinator praktik kerja lapangan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan arahan untuk persiapan praktek kerja lapangan, prosedur praktik on the job training, dan penyelesaian praktek kerja lapangan.
6. Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu penulis dan membekali penulis dengan berbagai ilmu sehingga dapat menyelesaikan proposal penelitian dengan tepat waktu.
7. I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum.. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu penulis dan membekali penulis dengan berbagai ilmu sehingga dapat menyelesaikan proposal penelitian dengan tepat waktu.
8. Bapak dan Ibu Dosen di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Pimpinan dan Staff InterContinental Bali Resort, terutama pada *Food and Beverage Departement* yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah mendukung dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penelitian ini

10. Bapak I Made Sudirna dan Ibu Ni Made Wiratini, kedua orang tua tercinta serta keluarga penulis yang telah mendukung penulis dalam hal doa, moral, semangat dan materi untuk menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.
11. I Wayan Yoga Krisna, selaku teman yang selalu memberikan dorongan semangat serta dukungan doa untuk menyelesaikan penelitian ini.
12. Teman–teman mahasiswa angkatan 2018 Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, khususnya kelas MBP IV A yang selalu memberikan motivasi, dukungan, semangat, dan inspirasi kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memerlukan perbaikan, oleh karena itu dengan senang hati penulis menerima saran dan kritik yang membangun untuk mengembangkan laporan ini lebih baik lagi di masa yang akan datang dan bermanfaat bagi banyak orang.



Badung, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSYARATAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Secara Teoritas.....	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Landasan Teori	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Resort	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Sustainable Tourism.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Green Practices	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Implementasi.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.5 Food And Beverage Service	Error! Bookmark not defined.
2.2 Penelitian Sebelumnya	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Objek Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Identifikasi Variabel.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.1 Variabel Independen	Error! Bookmark not defined.
3.3.2 Variabel Dependen.....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Definisi Operasional Variabel	Error! Bookmark not defined.
3.5 Jenis dan Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
3.5.1 Jenis Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.2 Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
3.6 Metode Pengumpulan Sampel	Error! Bookmark not defined.
3.7 Metode Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.7.1 Pengamatan Partisipatif (Observasi)	Error! Bookmark not defined.
3.7.2 Wawancara (<i>Interview</i>)	Error! Bookmark not defined.
3.7.3 Kuisioner	Error! Bookmark not defined.

3.7.4	Studi Pustaka	Error! Bookmark not defined.
3.8	Uji Instrumen	Error! Bookmark not defined.
3.8.1	Uji Validitas.....	Error! Bookmark not defined.
3.8.2	Uji Reabilitas	Error! Bookmark not defined.
3.9	Teknik Analisi Data	Error! Bookmark not defined.
3.8.1	Reduksi Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.8.2	Penyajian Data	Error! Bookmark not defined.
3.8.3	Pengambilan Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
3.8.4	Garis Kontinum.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1.	Gambaran Umum InterContinental Bali Resort	Error! Bookmark not defined.
4.1.1	InterContinental Bali Resort	Error! Bookmark not defined.
4.1.2	Sejarah InterContinental Bali Resort	Error! Bookmark not defined.
4.1.3	Fasilitas InterContinental Bali Resort	Error! Bookmark not defined.
4.1.4	<i>Departement Food And Beverage</i>	Error! Bookmark not defined.
4.1.5	<i>Job Description Food and beverage service</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.	Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.2.1	Karakteristik Responden	Error! Bookmark not defined.
4.2.2	Uji Validitas.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.3	Uji Reliabilitas	Error! Bookmark not defined.
4.3	Hasil dan Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.1	Implementasi <i>Green practices</i> Pada Karyawan <i>Food and beverage service</i> Di Intercontinental Bali Resort.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.2	Pengaruh Implementasi <i>Green practices</i> Pada <i>Food and beverage service</i> Terhadap <i>Sustainable tourism</i> Di Intercontinental Bali Resort	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP	7
5.1	Simpulan.....	7
5.2	Saran.....	8
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

- Tabel 2.1 Hasil Peneliti Sebelumnya **Error! Bookmark not defined.**
Table 3.1 Definisi Operasional Variabel **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.1 Jenis Kamar di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.2 Uji Validasi **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.3 Uji Reliabilitas **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.4 Kriteria Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green action* Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.5 Kriteria Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green food* Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.6 Kriteria Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green donation* Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.7 Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Di InterContinental Bali Resort **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.8 Pengaruh Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Terhadap *Sustainable tourism* Pada Aspek Ekonomi Di Intercontinental Bali Resort..**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.9 Pengaruh Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Terhadap *Sustainable tourism* Pada Aspek Lingkungan Di Intercontinental Bali Resort
Error! Bookmark not defined.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 3.1 Garis Kontinum **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.1 Struktur Organisasi Food an Beverage Service pada InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.2 Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin pada InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.3 Karakteristik Responden berdasarkan Tingkat Usia pada InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.4 Karakteristik Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir pada InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.5 Karakteristik Responden berdasarkan Lama Bekerja pada InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.6 Penilaian Karyawan Mengenai Implementasi *Green practices* Indikator *Green action* Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.7 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green action* Item 1 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.8 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Action* Item 2 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.9 Peralatan pada Restauran Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.10 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Action* Item 3 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.11 Barang *biodegradable* Di InterContinental Bali Resort **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.12 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Action* Item 4 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.13 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Action* Item 5 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.14 Bahan Pembersih Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.15 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Action* Item 6 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.16 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Action* Item 7 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.17 Tempat Sampah Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.18 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Action* Item 8 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.19 Pembelian Barang Di InterContinental Bali Resort **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.20 Penilaian Karyawan Mengenai Implementasi *Green practices* Indikator *Green food* Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.21 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Food* Item 9 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.22 Bahan Organic Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.23 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Food* Item 10 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.24 Bahan Baku Lokal Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.25 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Food* Item 11 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.26 Bahan Baku Lokal Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.27 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Food* Item 12 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.28 Bahan Baku Musiman Di InterContinental Bali Resort **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.29 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green Food* Item 13 Di InterContinental Bali Resort..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.30 Menu Restoran Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.31 Penilaian Karyawan Mengenai Implementasi *Green practices* Indikator *Green donation* Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.32 Beach Cleaning Di InterContinental Bali Resort**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.33 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green donation* Item 14 Di InterContinental Bali Resort **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.34 Garis Kontinum Implementasi *Green practices* Indikator *Green donation* Item 15 Di InterContinental Bali Resort **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.22 *Breffing* Sebelum Operasional Di InterContinental Bali Resort

Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Strukur Organisasi InterContinental Bali Resort
- Lampiran 2 Strukur Organisasi Food And Beverage InterContinental Bali Resort
- Lampiran 3 Kuisioner
- Lampiran 4 Pedoman Wawancara *Manager Food and beverage service*
- Lampiran 5 Tabulasi Data Responden
- Lampiran 6 Fasilitas InterContinental Bali Resort
- Lampiran 7 Tabel Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green action* Di InterContinental Bali Resort
- Lampiran 8 Tabel Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green food* Di InterContinental Bali Resort
- Lampiran 9 Tabel Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green donation* Di InterContinental Bali Resort
- Lampiran 10 Penilaian Tamu Yang Menginap Di InterContinental Bali Resort
- Lampiran 11 Uji Validasi
- Lampiran 12 Uji Realiabilitas



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pandemi Covid-19 telah membuat industri pariwisata di Indonesia menurun secara drastis puncaknya terjadi pada bulan Juli 2020 tercatat 54.000 kasus baru (Martin, 2022) Sehingga berdampak pada kehidupan masyarakat, dampak yang dihasilkan seperti: menggunakan masker ketika keluar rumah, rutin mencuci tangan, menjaga jarak, menghindari kerumunan, dan menjaga pola hidup sehat. Dampak yang dihasilkan berupa perubahan gaya hidup dan juga cara bersosialisasi, gaya hidup pada saat pandemi Covid-19 dikenal dengan nama *new normal*. Penerapan *new normal* tentu tidak mudah dilakukan dikarenakan salah satu gaya hidup manusia sebelum terjadi pandemi yang sering dilakukan adalah berwisata.

Berwisata atau melakukan kegiatan wisata merupakan kebutuhan bagi setiap masyarakat seperti saat pandemic saat ini untuk melepas beban dan penat atau sekedar melakukan *refresing* dari dunia kerja maupun pendidikan.. Melakukan wisata harus menerapkan protokol kesehatan, selain itu masyarakat harus pandai memilih tempat wisata yang sudah menerapkan protokol kesehatan. Berwisata tentu memerlukan penunjang yang bergerak di industri pariwisata.

Industri pariwisata khususnya melalui perhotelan memegang peranan penting dalam menekan laju pemanasan global dari meningkatnya emisi karbon pada umumnya melalui pemakaian lahan, energi, air, dan udara yang dihasilkannya. Salah satu langkah yang dapat dilakukan adalah dari sektor bangunan hotel, yang

pertumbuhannya juga meningkat dari waktu ke waktu. Menurut Kementerian Pariwisata (2016) tujuan *green hotel* dilakukan adalah untuk mendorong masyarakat luas meningkatkan pemahaman bagi masyarakat luas (tidak terbatas pada masyarakat pelaku industri perhotelan saja) terhadap adaptasi perubahan iklim. Serta memacu mereka untuk meningkatkan kapasitas adaptasi terhadap perubahan iklim, khususnya di sektor industri perhotelan, sekaligus berkontribusi kepada upaya dan kemudahan rencana implementasi kedepan terhadap pengurangan emisi gas rumah kaca nasional dari sektor bangunan. Maka Indonesia memberikan penghargaan kepada hotel hotel yang ada di Indonesia yang sudah menerapkan *green hotel*.

Indonesia khususnya di Bali perkembangan sektor pariwisata merupakan sektor terbesar kedua setelah sektor pertanian, karena industri pariwisata ini dapat menyediakan banyak peluang kerja dan menyerap banyak tenaga kerja di mana fasilitas kerja sudah disiapkan untuk orang-orang yang ingin mendapatkan pekerjaan di industri pariwisata. Untuk mendukung kegiatan pariwisata, pelaku pariwisata di Bali telah memperbaiki dan melengkapi fasilitas- fasilitas pariwisata seperti hotel-hotel, restoran, *travel agent*, *beach club*, *pool club* dan fasilitas infrastruktur yang membuat tamu merasa nyaman untuk tinggal lebih lama di Bali.

Bali merupakan surganya pariwisata Indonesia yang sering dipilih sebagai tempat tujuan berwisata baik oleh wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik, hal tersebut dapat dilihat dari potensi yang dimiliki oleh Bali itu sendiri seperti keunikan budaya, keramahan masyarakat dan keindahan alam yang dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung. Kehidupan *new normal* yang menjadi

salah satu perubahan gaya hidup pada saat ini mulai diterapkan di Bali. Terutama di bidang industri pariwisata guna untuk menarik perhatian wisatawan agar tetap bisa melakukan wisata dengan menerapkan protokol kesehatan. Fasilitas pariwisata khusus nya hotel di Bali, menerapkan *new normal* sebagai acuan untuk menjadi hotel yang memenuhi syarat pada saat pandemic *covid-19*. Intercontinental Bali Resort merupakan salah satu tempat yang memberikan fasilitas layanan kamar bagi wisatawan yang akan menginap, yang telah menerapkan *new normal*.

InterContinental Bali Resort merupakan salah satu hotel yang terletak di wilayah strategis yaitu di Jln Raya Uluwatu no 45, Jimbaran, kabupaten Badung. Hotel yang dibangun sejak tahun 1993 ini memiliki berbagai macam fasilitas layaknya hotel bintang 5 lainnya. InterContinental menyediakan 14 jenis kamar yang dapat dipilih sesuai dengan keinginan dan kebutuhan. Hotel ini memiliki beberapa restoran yang terkenal yaitu Taman Gita Restoran, Bella Cucinna, Jimbaran Garden, Sunset Grill and Bar, dan K.O Teppyaki Restauran. Selain menyediakan kamar dan restoran InterContinental memiliki beberapa fasilitas pendukung seperti *pool, club lounge, spa, gym, salon, dan kids club*.

Departemen yang berada di InterContinental Bali Resort dibagi menjadi beberapa departemen yaitu *Front Office Departement, Food and Beverage Departement, Houskeeping Departement, Accounting Departement, HRD dan Sales and Marketing Departement*. Setiap departemen terbagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan tugas dan kewajiban masing-masing. Salah satu *Departement* yang berperan aktif di InterContinental Bali Resort adalah *Food and Beverage Departement*.

Food and beverage departement adalah suatu departemen yang menangani pelayanan yang berkaitan dengan penyediaan dan penjualan makanan dan minuman termasuk peralatannya serta acara-acara yang terkait dengannya, seperti pertemuan, seminar, konferensi, pesta perkawinan, maupun pertunjukan. *Food and beverage* merupakan salah satu departemen di hotel yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan pelanggan.. *Food and beverage* yang berada di InterContinental Bali Resort Terbagi menjadi beberapa bagian yaitu *Food and beverage service* dan *Food and Beverage Product*

Food and beverage service adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun diluar hotel. Salah satu konsep *green* yang dikemukakan oleh Schubert *et al.*, (2012) merupakan *green practices*. *Green practice* adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan. Hal yang termasuk dalam *green practices* adalah *green action*, *green food* dan *green donation*. Konsep ramah lingkungan (*green practices*) yang dikemukakan oleh Schubert *et al.*, (2012) diterapkan di *food and beverage service* hal ini dikarenakan hal - hal yang termasuk dalam *green practices* mempunyai pengaruh yang besar untuk keberlangsungan operasional *food and beverage service*. Konsep ramah lingkungan (*green practices*) yang dikemukakan oleh Schubert *et al.*, (2012) juga mendukung *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort. Hal ini dikarenakan beberapa tindakan *green practices* yang dilakukan pada *food and beverage service* membuat InterContinental Bali Resort menjadi resort yang berkonsep ramah lingkungan.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis berinisiatif melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui implementasi *green practices* di *food and beverage service*, oleh sebab itu penulis memilih judul “Implementasi *Green practices* Pada *Food and beverage service* Terhadap *Sustainable Tourism* Di InterContinental Bali Resort”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat ditarik dari pemaparan latar belakang penelitian ini yaitu:

1. Bagaimanakah Implementasi *Green practices* pada karyawan *Food and beverage service* di InterContinental Bali Resort?
2. Bagaimanakah pengaruh implementasi *Green practices* pada *Food and beverage service* terhadap *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yang dapat diberikan oleh penulis yaitu:

1. Untuk mengidentifikasi implementasi *Green practices* pada *Food and beverage service* di InterContinental Bali Resort.
2. Untuk menganalisis pengaruh implementasi *Green practices* pada *Food and beverage service* terhadap InterContinental Bali Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak – pihak yang berkepentingan, antara lain:

1.4.1 Secara Teoritas

Penelitian ini diharapkan dapat membantu memberikan referensi dan informasi, wawasan konsep praktik pekerjaan untuk penelitian selanjutnya yang nantinya bisa lebih dikembangkan terutama yang berhubungan dengan bidang *food and beverage service*.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penulis

Manfaat penelitian ini bagi penulis yaitu untuk pengaplikasian teori-teori yang telah didapatkan di kampus mempraktekkannya di tempat industri.

2. Politeknik Negeri Bali

Manfaat penelitian ini bagi kampus Politeknik Negeri Bali yaitu sebagai bahan referensi serta bahan bacaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali pada umumnya, dan mahasiswa jurusan pariwisata pada khususnya.

3. InterContinental Bali Resort

Sebagai bahan masukan maupun infomasi tambahan untuk menjadi bahan pertimbangan bagi manajemen perusahaan untuk mengambil langkah maupun kebijakan khususnya mengenai *green practices* melalui *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan, maka didapatkan simpulan sebagai berikut:

5.1.1 Pelaksanaan implementasi *green practices* pada karyawan *food and beverage service* di InterContinental Bali Resort adalah sebagai berikut:

1. *Green Action*, pelaksanaan *green action* di InterContinental Bali Resort dengan pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 1221 dari 8 item pertanyaan, dimana skor sudah menunjukkan hasil yang baik.
2. *Green Food*, pelaksanaan *green food* di InterContinental Bali Resort pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 777 dari 5 item pertanyaan, dimana skor sudah menunjukkan hasil yang baik
3. *Green Donation*, pelaksanaan *green donation* di InterContinental Bali Resort dengan pengukuran rating *scale* secara keseluruhan adalah 317 dari 2 item pertanyaan, dimana skor sudah menunjukkan hasil yang baik

5.1.2 Pengaruh implementasi *Green practices* pada *Food and beverage service* terhadap *sustainable tourism* di InterContinental Bali Resort adalah sebagai berikut:

1. Aspek Ekonomi, pengaruh implementasi *green practices* pada aspek ekonomi adalah 4 item dari *green action* dan 3 item *green food*. Dengan masing masih item menyatakan pengaruh postif terhadap *sustainable tourism*.

2. Aspek Lingkungan, pengaruh implementasi *green practices* pada aspek ekonomi adalah 5 item dari *green action*, 1 item *green food*, dan 2 item *green donation*. Dengan masing masih item menyatakan pengaruh positif terhadap *sustainable tourism*
3. Penilaian tamu yang menginap di InterContinental Bali Resort adalah baik atau sangat berpengaruh untuk kenyamanan tamu pengaruh tentang implementasi *green practices* di lingkungan InterContinental Bali Resort

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan diatas, maka saran-saran yang dapat diajukan bagi InterContinental Bali Resort dalam usaha meningkatkan pelaksanaan implementasi *green practices* adalah sebagai berikut:

1. Menjaga lingkungan InterContinental Bali Resort dan sekitarnya. Agar terbebas dari polusi udara, air dan tanah.
2. Menjaga komunikasi antar karyawan dengan karyawan, pihak hotel dengan masyarakat local. Agar bisa harmonis setiap saat
3. Masing masing karyawan yang bekerja di InterContinental Bali Resort meningkatkan kesadaran terhadap lingkungan,. Agar lingkungan tidak tercemar limbah yang dihasilkan pada setiap hari.

DAFTAR PUSTAKA

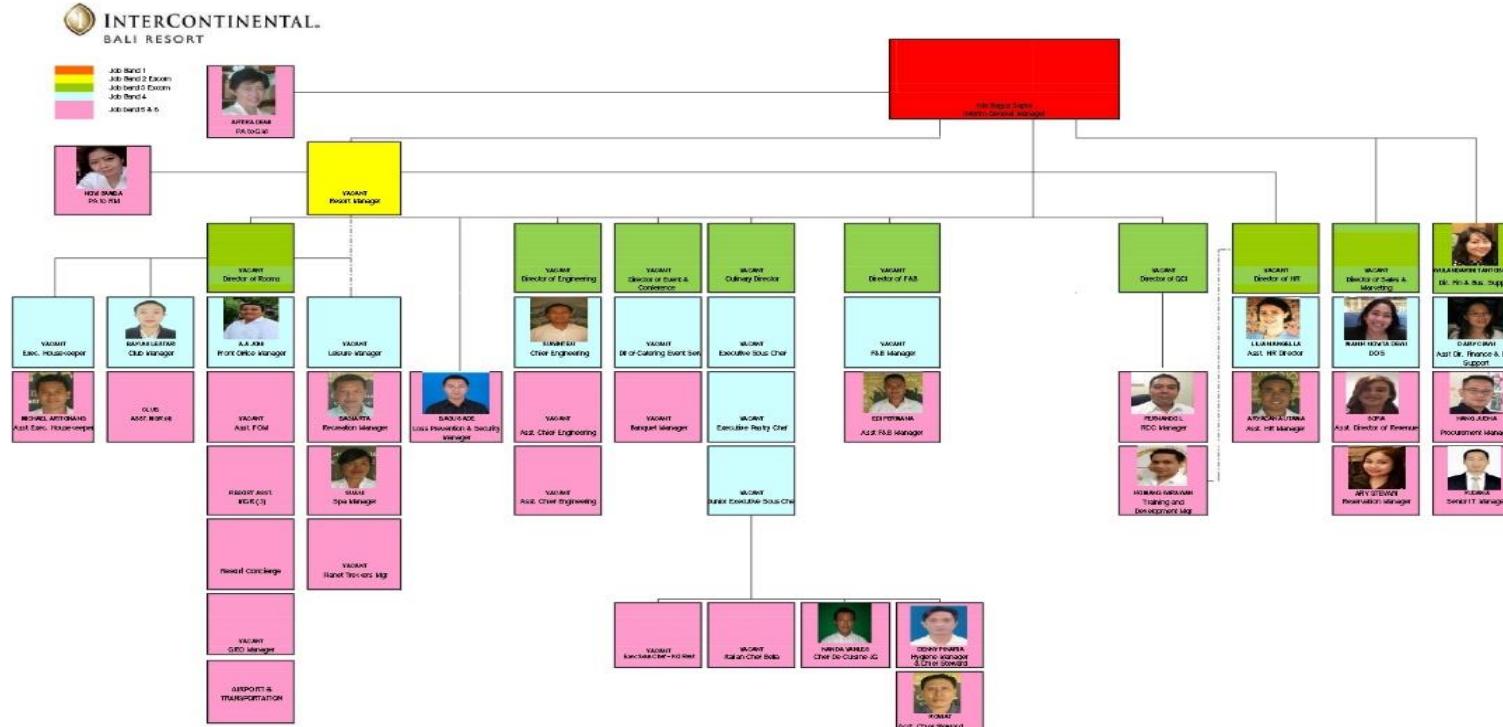
- Abdullah, M. (2015) *Metodologi Penelitian Kuantitatif*, Aswaja Pressindo. Yogyakarta: Pressindo, Aswaja.
- Abubakar, R. (2021) *Pengantar Metodologi Penelitian*, Antasari Press.
- Antara, I.K. (2016) ‘Pengaruh Konsep Green Hotel Terhadap Minat Berkunjung Wisatawan Ke Kabupaten Badung Bali’, pp. 1–68.
- Arida, I.N.S. (2016) ‘Buku Ajar Pariwisata Berkelanjutan’, in. Bandung, pp. 1–758.
- Asean Tourism (2018) ‘Asean Tourism Standards 2018-2020’, *Asean Tourism Forum 2018* [Preprint].
- Budiantoro, A.V., Irawan, A. and Kristanti, M. (2015) ‘Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya’, *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), pp. 86–101.
- Erwin, C. and Boham, J. (no date) *Akomondasi Perhotelan*.
- Farisi, M.S.A.L. (2018) ‘Supply Chain Management Dengan Metode Green Supply Chain Operation (Gscor) Dan Anathycal Hierarcy Process (Ahp)’.
- Fitri, A.A., Rachmawati, R. and Haristianti, V. (2020) “Nature in Space” as Interior Concept for Resort Hotel in West Bandung’, *Journal of Architectural Research and Design Studies*, 4(2). doi:10.20885/jars.vol4.iss2.art8.
- Giritlioglu, I., Jones, E. and Avcikurt, C. (2014) ‘Measuring food and beverage service quality in spa hotels: A case study in Bali{dotless}kesir, Turkey’, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 26(2), pp. 183–204. doi:10.1108/IJCHM-03-2012-0049.
- Hermawan, H. (2018) *Manajemen Hospitality*. Edited by H. Asmarani. Pekalongan.
- Hernandez Sampieri Roberto (2014) ‘Standar Usaha Restoran’, pp. 1–16.
- Indarwati Aminuddin *et al.* (2016) *Panduan Pengembangan Akomodasi Wisata Ramah Lingkungan*. Available at: https://d2d2tb15kqhejt.cloudfront.net/downloads/buku_beeps_akomodasi_rev_5.pdf.
- Isdarmanto (2018) *Buku Ajar Hotel*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo.
- Jessy, H. (2016) ‘Pengaruh Pengawasan Manajemen Kepada Karyawan Terhadap Penerapan Konsep Green Hotel Di Novotel Bandung’.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2014) ‘Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014’.

- Kementrian Pariwisata (2016) ‘Panduan dan Pedoman Pelaksanaan Green Hotel di Indonesia’, in Kementrian Pariwisata (ed.), p. 144. Available at: <https://www.kemenparekraf.go.id/post/panduan-dan-pedoman-pelaksanaan-green-hotel-di-indonesia>.
- Kurniasih, S. (2012) ‘Prinsip Hotel Resort’, *Skets*, 2(Arsitektur).
- Leonardo, A. et al. (2014) ‘EKSPLORASI PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP GREEN PRACTICES DI RESTORAN-RESTORAN YANG ADA DI SURABAYA’, (2011), pp. 496–515.
- Lilya Susanti (2016) *Metode penelitian*. Jakarta: Universitas Brawijaya.
- Maharani, Y.D. (2020) ‘Pengaruh green brand image, eco – label, dan green perceived quality terhadap green purchase intention melalui green trust’.
- Martin, G.E. et al. (2020) *Hotel Management and Operations, School Leader Internship*. doi:10.4324/9781315854472-15.
- Mastutik, S.M.S. (2017) ‘Pengaruh Kompensasi Terhadap Kinerja Karyawan Hotel Graha Sriwijaya Palembang’, *Jurnal Manajemen*, 5(2), pp. 1–19.
- Ngatno (2015) *Buku Ajar Metodologi Penelitian Bisnis*. Semarang.
- Nugrahani, F. (2008) *Metode Penelitian Kualitatif dalam Penelitian Pendidikan Bahasa*. Surakarta.
- Nurlisa, G. et al. (2020) ‘Pariwisata Berkelanjutan berdasarkan Distinctiveness’, *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*, 3(1). doi:10.32734/ee.v3i1.870.
- Oktafiasari, I. (2017) ‘Pengaruh Promosi Jabatan, Mutasi, Dan Kompensasi Terhadap Kinerja Karyawan Pada Bank Jatim Cabang Kediri’, *Simki-Economic*, 01(08), pp. 1–13.
- Pane, I.E. (2017) *Food and Beverage Department Berperan Penting Dalam Meningkatkan Pendapatan Ivan Erlambang Pane Nim 132204043 Program Studi D-Iii Pariwisata Fakultas Ilmu Budaya*.
- Powers, Barrows, and R. (2012) *Management In The Hospitality Industry*.
- Putri, F.E.A. (2020) ‘Analisis Implementasi Green Hotel’, Yogyakarta [Preprint].
- Rahma, A.A. (2020) ‘Potensi Sumber Daya Alam dalam Mengembangkan Sektor Pariwisata Di Indonesia’, *Jurnal Nasional Pariwisata*, 12(1), p. 1. doi:10.22146/jnp.52178.
- Runa, I.G.R.W.A.S., Wayan, I. and Mustika, N.W.M. (2020) ‘Konsep Desain Hotel Resort Beridentitas Bali Di Pantai Bugbug, Karangasem - Bali’, *Undagi : Jurnal Ilmiah Jurusan Arsitektur Universitas Warmadewa*, 8(1), pp. 31–36. doi:10.22225/undagi.8.1.1910.31-36.
- Saleh, A.S. and Elsaied, M.A. (2018) ‘Green Practices In Quick Service

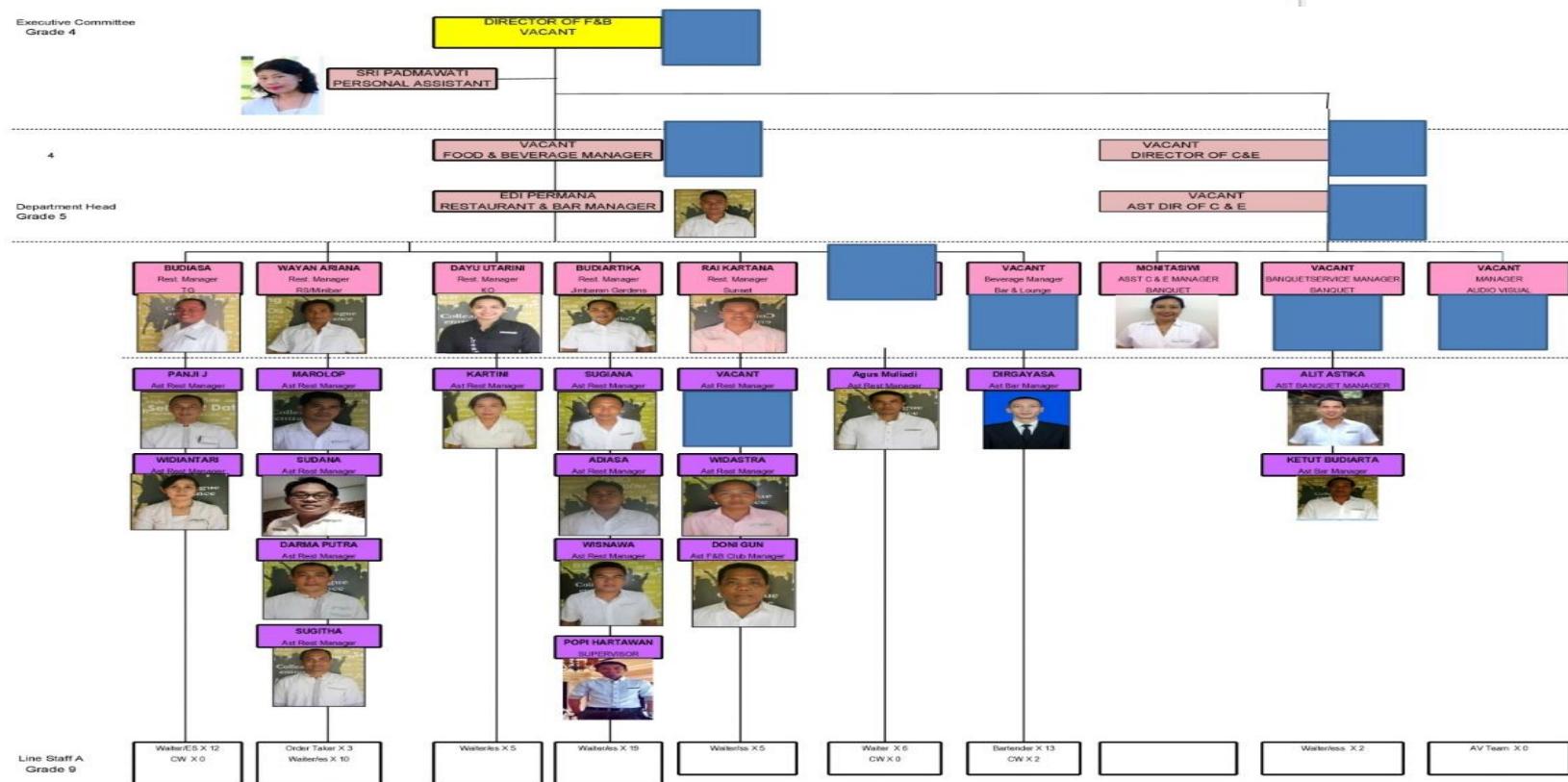
- Restaurants: Dimensions And Obstacles', (May), p. 659. doi:10.37170/1986-000-007-037.
- Schubert, F. et al. (2012) 'Exploring Consumer Perceptions of Green Restaurants in the US', *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), pp. 286–300. doi:10.1057/thr.2010.17.
- Soomin Jasmin Cho (2009) 'Restaurant Intypes: Contemporary Interior Design And Theory Study', *Cornell University*, 1(May), pp. 12–42.
- Subianto, A. (2020) *Kebijakan Publik Tinjauan Perencanaan Implementasi dan Evaluasi*, Brilliant.
- Sugianto, E., Kurniawan, C.J. and Kristanti, M. (2017) 'Pengaruh Program Green Hotel Terhadap Minat Beli Konsumen Di Hotel Di Indonesia', *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 5, pp. 390–400.
- Sugiyono, D. (2013) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Suwena, I.K. and Widyatmaja, I.G.N. (2010) 'Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata', p. 252.
- Tachjan (2006) *Implementasi Kebijakan Publik*. Edited by D. Mariana and C. Paskarina. Bandung: AAPI.
- Teng, Y.M., Wu, K.S. and Chou, C.Y. (2020) 'Price or convenience: What is more important for online and offline bookings? A study of a five-star resort hotel in Taiwan', *Sustainability (Switzerland)*, 12(10). doi:10.3390/SU12103972.
- Wijayanti, E. (2017) 'Perencanaan Sumberdaya Manusia Yang Efektif: Strategi Mencapai Keunggulan Kompetitif Erni Widajanti Fakultas Ekonomi Universitas Slamet Riyadi Surakarta', *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 2, pp. 105–114.



Lampiran 1 Strukur Organisasi InterContinental Bali Resort



Lampiran 2 Strukur Organisasi Food And Beverage InterContinental Bali Resort



Lampiran 3 Kuisioner

SURAT PERMOHONAN PENGISIAN KUISIONER PENELITIAN

Dengan Hormat,

Dalam rangka melengkapi data yang diperlukan untuk memenuhi tugas akhir berupa skripsi di Program Studi D IV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali, Badung bersama dengan ini saya:

Nama : Deby Anjani

NIM : 1815834091

Jurusan : Pariwisata

Sedang mengadakan penelitian yang berjudul “**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE TERHADAP SUSTAINABLE TOURISM DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**”.

Penelitian ini merupakan keperluan penelitian akademis sebagai syarat pemenuhan tugas akhir dalam skripsi yang bertujuan untuk mendapatkan data yang nantinya akan diolah, oleh karena itu saya mohon ketersediaan Bapak/Ibu/Sdr/I untuk mengisi kuisioner ini dengan lengkap, jujur dan tanpa dipengaruhi oleh siapapun. Atas kerjasama dan bantuan Bapak/Ibu/Sdr/I saya ucapan terima kasih.

Hormat saya,

Deby Anjani

Kuesioner atau Instrumen Penelitian
Implementasi *Green practices* Pada Food and Beverage
Terhadap *Sustainable tourism* Di InterContinental Bali Resort

A. Identitas Responden

Sebelum menjawab isi dari kuesioner tersebut, mohon Bapak/Ibu untuk melengkapi identitas terlebih dahulu. Pengisian identitas dapat dilakukan dengan memberikan tanda checklist (✓) atau silang (X) dan melengkapi titik-titik pada pertanyaan yang sesuai dengan jawaban Anda. Terimakasih atas bantuan Bapak/Ibu.

Nama : 

Usia : 

- 17 – 25 Tahun
- 26 – 35 Tahun
- 36 – 45 tahun
- >45 Tahun

Jenis Kelamin :

- Laki – laki
- Perempuan

Pendidikan :

- SMP
- SMA/SMK
- Diploma
- Sarjana
- Lainnya

Lama bekerja di hotel :

- 1-5 Tahun

- 5 – 10 Tahun
- 11 – 15 tahun
- 16 – 20 Tahun
- >20 Tahun

Jabatan :

- Manager*
- Supervisior
- Karyawan

B. Petunjuk Pengisian

1. Berilah tanda checklist (✓) atau silang (X) untuk mengisi jawaban kuisisioner sesuai dengan keterangan yang berada pada tabel.
2. Kuesioner ini bersifat rahasia, sehingga hasil yang keluar merupakan hasil dari keseluruhan angket yang telah kami olah terlebih dahulu tanpa disertai identitas Bapak / Ibu yang dimunculkan.
3. Kuesioner ini tidak akan mempengaruhi di dalam pekerjaan dan hanya untuk kepentingan penelitian akademis semata.

C. Skala Jawaban

- 1 : Sangat Kurang / tidak pernah
- 2 : Kurang / Jarang
- 3 : Cukup / kadang kadang
- 4 : Baik / Sering
- 5 : Sangat Baik / Selalu

D. Kuisioner Penelitian

No	Indikator	1	2	3	4	5
<i>Green action</i>						
1	Mematikan lampu dan kran air ketika tidak digunakan.					
2	Menggunakan peralatan dan perlengkapan dapur yang tahan lama.					
3	Menggunaan produk-produk kemasan <i>biodegradable</i> (dapat terurai dan membusuk dengan sendirinya).					
4	Melakukan proses pengomposan untuk bahan sisa makanan.					
5	Menggunakan bahan kimia pembersih yang aman untuk lingkungan.					
6	Menggunakan lampu LED yang hemat energi.					
7	Memilah sampah sesuai dengan jenisnya.					
8	Membeli bahan dalam kemasan besar untuk mengurangi jumlah kemasan kecil yang berlebih dan menjadi limbah kemasan.					
<i>Green food</i>						
9	Menggunakan bahan makanan dan minuman yang organik.					
10	Menggunakan bahan baku lokal.					
11	Menjalin kerja sama dengan petani daerah setempat untuk penyediaan bahan baku lokal.					
12	Menyediakan menu makanan yang memanfaatkan bahan baku musiman.					
13	Memberikan keterangan pada menu makanan yang memiliki karakteristik khusus (misal: organik, rendah lemak, musiman).					
<i>Green donation</i>						
14	Mengikuti kegiatan pelestarian lingkungan, seperti penghijauan atau penanaman pohon.					
15	Memberikan edukasi kepada karyawan atau staff restoran mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan					

Lampiran 4 Pedoman Wawancara Manager Food and beverage service

A. Tujuan

Untuk mengetahui implementasi *green practices* yang diterapkan oleh karyawan front office dalam menjalankan operasionalnya menurut perspektif atasan yang mengawasi jalannya operasional di *departement food and beverage*. Serta untuk mengetahui pendapat mengenai InterContinental Bali Resort sebagai industry pariwisata yang melakukan *sustainable tourism*

B. Identitas

Nama :
Usia :
Jabatan :
Lama bekerja :



C. Pertanyaan

1. Apa saja program *green practices* yang dimiliki InterContinental Bali Resort?
2. Apakah program-program *green practices* tersebut sudah berjalan dengan baik?
3. Apa saja kendala dalam melakukan *green practice* dalam manajemen?
4. Apa saja manfaat melakukan *green practices* di InterContinental Bali Resort secara umum dan *food and beverage service*?
5. Apa saja tujuan *green practices* di InterContinental Bali Resort secara umum dan *food and beverage service*?
6. Pengawasan seperti apa yang diterapkan manajemen InterContinental Bali Resort kepada karyawannya untuk *green practices*?
7. *Green action*
 - Apakah Sampah berupa sisa makanan akan di daur ulang?
 - Apakah bahan pembersih yang digunakan ramah lingkungan?
 - Bagaimana cara untuk mengatasi limbah cair di InterContinental Bali Resort?

- Bagaimana cara untuk mengatasi limbah padat di InterContinental Bali Resort?
8. *Green food*
 - Darimana supplier bahan baku makanan?
 - Dariamana Bahan baku makanan dan minuman didapatkan?
 9. *Green donation*
 - Apakah hotel mempunyai program atau kegiatan untuk menjaga lingkungan ?



Lampiran 5 Tabulasi Data Responden

Responden	Pernyataan														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
2	4	3	3	2	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4
3	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
4	4	5	4	4	4	4	3	5	4	3	4	5	5	5	5
5	5	4	2	4	3	3	5	3	2	4	5	5	4	5	5
6	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5
7	5	3	5	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	5	5
8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5
9	3	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3
10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4
12	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4
13	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4
14	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5
16	4	4	3	5	5	5	5	5	4	4	3	4	5	5	5
17	3	3	4	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3
18	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4
19	4	1	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
20	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4
21	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	2	4	4	4
22	2	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	1	4	4	4
23	4	2	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	2
24	4	2	5	4	4	5	4	5	4	1	4	5	4	2	4
25	4	4	4	4	4	4	5	4	4	1	4	4	2	4	4
26	4	4	4	5	1	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4
27	2	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	5	4	4	5
28	4	4	3	4	4	3	5	5	4	4	5	4	3	5	4
29	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5
30	4	5	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	5	5	4
31	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
33	4	5	3	3	3	2	4	5	4	3	2	3	5	5	3
34	3	3	5	2	4	4	2	4	4	5	4	3	4	4	4
35	4	4	4	2	3	4	2	3	4	4	4	4	4	4	1
36	4	1	5	5	2	4	5	4	4	5	4	4	5	2	4
37	1	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
38	2	4	1	5	4	4	1	5	4	4	4	5	4	4	4

Lampiran 6 Fasilitas InterContinental Bali Resort



Jimbaran Deluxe



Singaraja Premium



Club InterContinental



Premium Duplex



Balinese Suite



Pecatu Suite



Sanctuary Suite



Imperial Villa



Jivana Villa



Taman Gita



Jimbaran Garden Restauran



K.O Restauran



Bella Cucinna Restoran



Sunset Beach Bar and Grill



Club InterContinental Lounge



Saraswati Lounge



Nakula Ballroom



Sadewa Ballroom



Pandawa Ballroom



Puri Kencana Ballroom



Planet Trekkers



Resort Bike Toure



Tennis Court



Fitness Center



Spa Uluwatu



Nirwana Main Pool



Club InterContinental Pool



Balinese Bath Pool

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Lampiran 7 Tabel Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green action* Di InterContinental Bali Resort

No	Item	Sangat Kurang Baik		Kurang Baik		Cukup Baik		Baik		Sangat Baik		Total Skor
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
1	Mematikan lampu dan kran air ketika tidak digunakan.	1	2,6	3	7,9	5	13,2	22	57,9	7	18,4	145
2	Menggunakan peralatan dan perlengkapan dapur yang tahan lama.	2	5,3	2	5,3	5	13,2	19	50,0	10	26,3	147
3	Menggunaan produk-produk kemasan <i>biodegradable</i> (dapat terurai dan membusuk dengan sendirinya).	1	2,6	1	2,6	7	18,4	12	31,6	17	44,7	157
4	Melakukan proses pengomposan untuk bahan sisa makanan.	0	0,0	4	10,5	6	15,8	15	39,5	13	34,2	151
5	Menggunakan bahan kimia pembersih yang aman untuk lingkungan.	1	2,6	1	2,6	6	15,8	19	50,0	11	28,9	152
6	Menggunakan lampu LED yang hemat energi.	0	0,0	1	2,6	6	15,8	18	47,4	13	34,2	157
7	Memilah sampah sesuai dengan jenisnya.	1	2,6	3	7,9	5	13,2	15	39,5	14	36,8	152
8	Membeli bahan dalam kemasan besar untuk mengurangi jumlah kemasan kecil	0	0,0	2	5,3	4	10,5	16	42,1	16	42,1	160
Total											1221	

Lampiran 8 Tabel Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green food* Di InterContinental Bali Resort

No	Item	Sangat Kurang Baik		Kurang Baik		Cukup Baik		Baik		Sangat Baik		Total Skor
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
1	Menggunakan bahan makanan dan minuman yang organik.	0	0,0	2	5,3	3	7,9	25	65,8	8	21,1	153
2	Menggunakan bahan baku lokal.	2	5,3	0	0,0	5	13,2	17	44,7	14	36,8	155
3	Menjalin kerja sama dengan petani daerah setempat untuk penyediaan bahan baku lokal.	0	0,0	1	2,6	6	15,8	20	52,6	11	28,9	155
4	Menyediakan menu makanan yang memanfaatkan bahan baku musiman.	1	2,6	1	2,6	7	18,4	15	39,5	14	36,8	154
5	Memberikan keterangan pada menu makanan yang memiliki karakteristik khusus (misal: organik, rendah lemak, musiman).	0	0,0	1	2,6	6	15,8	15	39,5	16	42,1	160
Total											777	

Lampiran 9 Tabel Penilaian Karyawan Implementasi *Green practices* Pada Indikator *Green donation* Di InterContinental Bali Resort

No	Aspek	Sangat Kurang Baik		Kurang Baik		Cukup		Baik		Sangat Baik		Total Skor
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
1	Mengikuti kegiatan pelestarian lingkungan, seperti penghijauan atau penanaman pohon.	0	0	2	5,3	3	7,9	18	47,4	15	39,5	160
2	Memberikan edukasi kepada karyawan atau staff restoran mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan	1	2,6	1	2,6	3	7,9	20	52,6	13	34,2	157
Total												317

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**Lampiran 10 Penilaian Tamu Yang Menginap Di InterContinental Bali
Resort**

No	Waktu	Penilaian
1	Januari 2018	Hotel dgn pelayanan dan service terbaik selama perjalanan saya ke bali...dari penjemputan di bandara dg staff yang ramah, penyambutan di hotel di intercontinental club oleh staff hotel yg sangat ramah n sangat membantu, layanan kamar, fasilitas2 yg dapat digunakan sampai mengantar kembali ke bandara...senang sekali bertemu dg org2 /staff hotel yg sangat ramah, selalu menyapa dan selalu sigap membantu kapanpun diperlukan..benar2 mempermudah dalam segala sesuatu..kamar yg ditempati besar dan sangat nyaman..kebersihannya juga bagus sekali...meskipun ada bbrp yg mulai kelihatan tua dr interior kamar dan kamar mandi tetapi secara keseluruhan menyenangkan dan nyaman.
2	Juli 2018	Tempatnya bagus banget suka pokonya, pemandangannya indah dan sangat sejuk, pokonya worth it. Terus tempatnya bersih GK banyak sampah. Murah juga kita bisa main main disekitar situ. Ini merupakan perjalanan yang tidak terlupakan
3	Februari 2019	Makanan luar biasa untuk pecinta kuliner seperti saya! Saya juga terkesan dengan keramahan mereka. Rasanya sempurna, terutama roti dan kopi Bali. Bagian jus itu mengagumkan. Mereka membuatnya dari buah-buahan segar dan tanpa tambahan gula. Enak dan sangat sehat, sangat menyukai jus jeruk segar. Saya juga menikmati salmon sashimi, tumis jamur, salad bar, tomat gratin, dan banyak lagi. Terima kasih banyak untuk membuat sarapan yang luar biasa! Oh saya hampir lupa, coba jamu spesial buatan rumah dan makanan penutup khas Bali
4	Oktober 2019	Banyak pilihan makanan untuk sarapan dan melayani alergi gluten dan diary. Mencintai roti gratis gluten - itu lezat! Prasmanan anak-anak juga merupakan sentuhan yang indah
5	Mei 2020	Tempat breakfast yang luar biasa dengan variasi menu yang sangat banyak , ada makanan Indonesia, Bali, International breakfast, Japanese breakfast, Chinese breakfast. Berbagai macam variasi kopi, buah buahan, yogurt, sereal, roti bakery, salad, keju, ham, egg any style, compote dan beberapa sajian lokal. Tentu saja harganya sangat sesuai dengan sajian makanan yang jenisnya melimpah. Worth it !!
6	Juli 2021	Untuk fasilitas wifi koneksi sangat cepat, air con dikamar dingin sempurna, air panas di kamar mandi dengan tekanan air sangat sempurna.
7	November 2021	Hotelnya bagus, bersih, pelayanannya juga bagus. Ada private beachnya juga bagus bersih juga
8	April 2021	Hotel yang bagus bersih dan nyaman banget

Lampiran 11 Uji Validasi

X1.1	Pearson Correlation	1	.170	.322*	.145	.195	.222	.505**	.224	.554**		
	Sig. (2-tailed)			.308	.049	.386	.242	.179	.001	.176	.000	
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	
X1.2	Pearson Correlation	.170	1	-.009	.263	.402*	.222	.124	.278	.495**		
	Sig. (2-tailed)			.308		.958	.111	.012	.181	.457	.091	.002
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	
X1.3	Pearson Correlation	.322*	-.009	1	.200	.303	.538**	.446**	.192	.589**		
	Sig. (2-tailed)			.049	.958		.229	.065	.000	.005	.247	.000
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	
X1.4	Pearson Correlation	.145	.263	.200	1	.278	.506**	.535**	.501**	.676**		
	Sig. (2-tailed)			.386	.111	.229		.091	.001	.001	.001	.000
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	
X1.5	Pearson Correlation	.195	.402*	.303	.278	1	.579**	.318	.391*	.672**		
	Sig. (2-tailed)			.242	.012	.065	.091		.052	.015	.000	
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	
X1.6	Pearson Correlation	.222	.222	.538**	.506**	.579**	1	.335*	.410*	.729**		
	Sig. (2-tailed)			.179	.181	.000	.001	.000	.040	.011	.000	
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	
X1.7	Pearson Correlation	.505**	.124	.446**	.535**	.318	.335*	1	.339*	.724**		
	Sig. (2-tailed)			.001	.457	.005	.001	.052	.040		.037	.000
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	
X1.8	Pearson Correlation	.224	.278	.192	.501**	.391*	.410*	.339*	1	.642**		
	Sig. (2-tailed)			.176	.091	.247	.001	.015	.011	.037		.000
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	
TOTAL_X1	Pearson Correlation	.554**	.495**	.589**	.676**	.672**	.729**	.724**	.642**	1		
	Sig. (2-tailed)			.000	.002	.000	.000	.000	.000		.000	
	N		38	38	38	38	38	38	38	38	38	

		X2.1	X2.2	X2.3	X2.5	X2.4	TOTAL_X2	
X2.1	Pearson Correlation	1	.451**	.349*	.409*	.274	.704**	
	Sig. (2-tailed)			.004	.032	.011	.096	.000
	N		38	38	38	38	38	38
X2.2	Pearson Correlation	.451**	1	.390*	.547**	.165	.738**	
	Sig. (2-tailed)			.004		.000	.321	.000
	N		38	38	38	38	38	38
X2.3	Pearson Correlation	.349*	.390*	1	.150	.333*	.711**	
	Sig. (2-tailed)			.032	.016	.369	.041	.000
	N		38	38	38	38	38	38
X2.5	Pearson Correlation	.409*	.547**	.150	1	.334*	.530**	
	Sig. (2-tailed)			.011	.000	.369	.041	.001
	N		38	38	38	38	38	38
X2.4	Pearson Correlation	.274	.165	.333*	.334*	1	.654**	
	Sig. (2-tailed)			.096	.321	.041		.000
	N		38	38	38	38	38	38
TOTAL_X2	Pearson Correlation	.704**	.738**	.711**	.530**	.654**	1	
	Sig. (2-tailed)			.000	.000	.001		.000
	N		38	38	38	38	38	38

Correlations

		X3.1	X3.2	TOTAL_X3
X3.1	Pearson Correlation	1	.455**	.841**
	Sig. (2-tailed)		.004	.000
	N	38	38	38
X3.2	Pearson Correlation	.455**	1	.865**
	Sig. (2-tailed)	.004		.000
	N	38	38	38
TOTAL_X3	Pearson Correlation	.841**	.865**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	38	38	38

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).



Lampiran 12 Uji Reliabilitas

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	38	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	38	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.876	15

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
X1.1	57.11	59.610	.423	.873
X1.2	57.05	58.484	.434	.873
X1.3	56.79	58.982	.430	.873
X1.4	56.95	56.484	.621	.863
X1.5	56.92	57.642	.589	.865
X1.6	56.79	58.063	.662	.863
X1.7	56.92	56.615	.563	.866
X1.8	56.71	58.806	.540	.868
X2.1	56.89	58.367	.697	.862
X2.2	56.84	57.920	.500	.870
X2.3	56.84	59.974	.515	.869
X2.4	56.87	58.820	.461	.871
X2.5	56.71	59.076	.544	.867
X3.1	56.71	59.238	.530	.868
X3.2	56.79	58.657	.528	.868