

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES
UNTUK MENINGKATKAN TRIPLE BOTTOM LINE
PADA THE DECK RESTAURANT DAN BAR
DI HOTEL THE ONE LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Bagus Bayu Tambangan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICES
UNTUK MENINGKATKAN TRIPLE BOTTOM LINE
PADA THE DECK RESTAURANT DAN BAR
DI HOTEL THE ONE LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gusti Bagus Bayu Tambangan
NIM . 2415854011**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	1
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARASKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
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 Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Hotel.....	8
2.1.2 Food and Beverage Service	9
2.1.3 Restaurant	11
2.1.4 Bar.....	12

2.1.5 Green Practice.....	13
2.1.6 Dimensi Green Practice	14
2.1.7 Triple Bottom Line	15
2.1.8 Dimensi Triple Bottom Line.....	16
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	21
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	25
3.6 Populasi dan Sampel.....	26
3.6.1 Populasi.....	26
3.6.2 Sampel	27
3.7 Metode Pengumpulan Data	27
3.7.1 Observasi	28
3.7.2 Kuisisioner.....	28
3.7.3 Wawancara.....	28
3.7.4 Dokumentasi	29
3.7.5 Studi Pustaka.....	29
3.8 Analisis Data	29
3.8.1 Analisis Deskriptif.....	29
3.8.2 Analisis Kualitatif.....	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	32
4.1.1 Sejarah Singkat The ONE Legian.....	33
4.1.2 Fasilitas The ONE Legian.....	34
4.1.3 Struktur Organisasi dan Job Description	39
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	43
4.2.1 Karakteristik Responden.....	43
4.2.2 Analisis Implementasi Green Practices Pada The Deck Restaurant dan Bar di Hotel The ONE Legian.	47

4.2.3 Analisis Implementasi Green Practices dalam Meningkatkan Triple Bottom Line Pada The Deck Restaurant &Bar Di Hotel The ONE Legian ..	62
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	85
5.1 Simpulan.....	85
5.2 Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	90



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Operasional variabel green practice dan Triple bottom line	23
Tabel 3. 2 Nilai Interval	30
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	44
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Usia.....	44
Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan	45
Tabel 4. 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja	46
Tabel 4. 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jabatan	46
Tabel 4. 6 Deskripsi Jawaban Responden Terhadap Implementasi Green Action Pada The Deck Restaurant dan Bar di Hotel The ONE Legian	47
Tabel 4. 7 Deskripsi Jawaban Responden Terhadap Implementasi Green Food Pada The Deck Restaurant dan Bar di Hotel The ONE Legian	57
Tabel 4. 8 Deskripsi Jawaban Responden Terhadap Implementasi Green Donation Pada The Deck Restaurant dan Bar di Hotel The ONE Legian	61



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Lokasi Penelitian	22
Gambar 4. 1 The ONE Legian	32
Gambar 4. 2 Lobby The ONE Legian	34
Gambar 4. 3 Kamar di The ONE Legian	34
Gambar 4. 4 The Deck Retoran & Bar	36
Gambar 4. 5 Meeting room	37
Gambar 4. 6 Kolam renang	38
Gambar 4. 7Penerangan di The Deck sudah memakai lampu hemat energi.....	49
Gambar 4. 8 Induction error	49
Gambar 4. 9 Toster roti tidak berfungsi dengan optimal	50
Gambar 4. 10 Keran ir masih manual	51
Gambar 4. 11 Take away box menggunakan bahan kertas	52
Gambar 4. 12 Penggunaan coaster kayu dan sedotan bambu	52
Gambar 4. 13 Vas kaca dengan daun-daunan	53
Gambar 4. 14 Tempat penyimpanan cutleries berbahan kayu	54
Gambar 4. 15 Pemilahan sampah organik dan non organik	54
Gambar 4. 16 Pengambilan sampah oleh masyarakat lokal untuk diolah menjadi pupuk.....	55
Gambar 4. 17 Penggunaan bahan organik dari petani lokal.....	58
Gambar 4. 18 Minuman berbahan buah lokal dan musiman	59
Gambar 4. 19 Menu masih belum berisi simbol makanan vegetarian, vegan, gluten free dan karakteristik makanan yang disajikan	59
Gambar 4. 20 Monthly briefing ke karyawan tentang kebersihan dan selalu mempraktikan ramah lingkungan di tempat kerja.....	60
Gambar 4. 21 Hubungan Green Practices dan Triple Bottom Line Pada The Deck Restaurant &Bar Di Hotel The ONE Legian	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	90
Lampiran 2 Pedoman Wawancara	96
Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara	100
Lampiran 4 Tabulasi Data.....	106



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era globalisasi dan perkembangan Industry yang pesat, keberlanjutan lingkungan menjadi isu yang semakin mendesak. Banyak perusahaan yang mulai menyadari pentingnya menerapkan praktik ramah lingkungan, atau yang dikenal dengan istilah *green practice*. Menurut Schubert (2008), *green practice* atau praktik hijau mengacu pada serangkaian kebijakan, Industry, dan strategi yang diterapkan oleh organisasi untuk mengurangi dampak Industry terhadap lingkungan. Konsep ini berfokus pada pengelolaan sumber daya secara berkelanjutan dengan tujuan meminimalkan jejak ekologi, mengurangi limbah, dan mengadopsi praktik ramah lingkungan dalam berbagai aspek operasional. *Green practice* menjadi salah satu pendekatan strategis dalam mengintegrasikan prinsip keberlanjutan ke dalam kegiatan operasional bisnis. Pendekatan ini tidak hanya berfokus pada efisiensi sumber daya dan pengurangan limbah, tetapi juga mendukung keberlanjutan ekonomi, sosial, dan lingkungan, yang secara keseluruhan mendukung konsep *Triple Bottom Line* (TBL).

Dengan perkembangan Industry pariwisata yang pesat menimbulkan beberapa isu- isu lingkungan seperti dampak Industry perubahan iklim, degradasi lingkungan, serta kerusakan sumber daya alam menjadi tantangan serius bagi kesejahteraan manusia dan kelangsungan hidup. Kawasan Industry, sebagai salah satu pilar ekonomi utama di berbagai negara, memainkan peran sentral dalam permasalahan

lingkungan saat ini (Sangwan & Bhatia, 2020). Peningkatan produksi industry, ekspansi industry, dan perubahan pola konsumsi global telah meningkatkan tekanan terhadap lingkungan alam, mengakibatkan peningkatan emisi gas rumah kaca, polusi udara dan air, serta degradasi ekosistem (Grillitsch & Hansen, 2019). Oleh karena itu, perubahan paradigma dalam sektor 2ndustry menjadi kunci untuk menjaga keberlanjutan lingkungan. *Green practice* bertujuan untuk mengurangi dampak dari isu-isu ini dengan mengintegrasikan kebijakan ramah lingkungan dalam setiap aspek operasional.

Hotel The ONE Legian sudah menerapkan konsep green practice dengan mengadopsi kebijakan hemat energi dengan cara mengurangi jejak karbon dengan melakukan efisiensi energi, The Deck restaurant and bar di hotel The ONE Legian dapat mengurangi limbah makanan dengan cara mendorong prinsip *reduce, reuse, recycle (3R)* dan penerapan kebijakan nol limbah (*zero waste*), dan acara-acara yang diselenggarakan di hotel dapat menggunakan bahan lokal dan juga dapat didaur ulang. Penerapan *green practice* yang berfokus pada upaya ramah lingkungan dalam operasional hotel, memiliki keterkaitan yang erat dengan konsep *Triple Bottom Line (TBL)*, yang mencakup tiga aspek utama: *profit*, *people*, dan *planet*. Dengan menerapkan *green practices*, seperti pengurangan limbah, efisiensi energi, dan penggunaan bahan baku berkelanjutan, hotel tidak hanya berkontribusi pada pelestarian lingkungan (*planet*) tetapi juga menciptakan nilai sosial bagi masyarakat (*people*), misalnya melalui peningkatan kualitas hidup dan penciptaan lapangan kerja hijau. Selain itu, inisiatif ini sering kali meningkatkan efisiensi operasional dan reputasi perusahaan, yang pada akhirnya mendukung keberlanjutan keuntungan finansial (*profit*).

Triple Bottom Line (TBL) adalah pendekatan yang berfokus pada tiga elemen utama: *profit*, *planet*, dan *people* (Elkington, 2020). Konsep ini bertujuan untuk mendorong organisasi agar tidak hanya berorientasi pada keuntungan finansial, tetapi juga mempertimbangkan dampaknya terhadap lingkungan dan masyarakat. Konsep *triple bottom line* (TBL) menjadi relevan dalam konteks ini, di mana perusahaan diharapkan untuk tidak hanya mengukur keberhasilan dari segi *profit*, tetapi juga harus memikirkan dampaknya terhadap masyarakat dan lingkungan.

Implementasi *green practice* dapat meningkatkan ketiga aspek ini secara simultan. Dalam konteks ekonomi, perusahaan yang menerapkan praktik ramah lingkungan seringkali menemukan efisiensi biaya melalui pengurangan limbah dan penggunaan sumber daya yang lebih baik. Hal ini dapat meningkatkan profitabilitas jangka panjang dan daya saing di pasar. Dari perspektif sosial, *green practice* menciptakan nilai tambah bagi masyarakat. Perusahaan yang bertanggung jawab secara sosial cenderung mendapatkan kepercayaan dan loyalitas dari konsumen. Selain itu, perusahaan juga berkontribusi pada pengembangan masyarakat lokal melalui program-program yang berbasis lingkungan seperti menyediakan bahan baku lokal yang ramah lingkungan. Ini menunjukkan bahwa keberlanjutan tidak hanya menguntungkan perusahaan, tetapi juga masyarakat di sekitarnya. Lingkungan juga mendapatkan beberapa keuntungan dari penerapan *green practice* seperti mengurangi emisi gas rumah kaca, mengelola limbah dengan lebih baik, dan menggunakan sumber daya secara berkelanjutan, perusahaan dapat berkontribusi pada pelestarian ekosistem. Penerapan *green practice* menjadi salah satu solusi

untuk mengatasi masalah tersebut. Penelitian McKinsey (2023) mengungkapkan bahwa perusahaan yang mengimplementasikan *green practice* secara efektif mengalami peningkatan efisiensi operasional sebesar 15-25% dan pengurangan biaya produksi hingga 20%.

Beberapa penelitian terdahulu telah mengkaji hubungan antara *green practice* dan kinerja organisasi. Penelitian Ahmad et al. (2022) menemukan korelasi positif antara implementasi *green practice* dengan profitabilitas perusahaan. Sementara itu, studi Wang (2023) mengungkapkan dampak positif *green practice* terhadap kepuasan karyawan dan citra perusahaan. Namun, masih terdapat kesenjangan penelitian terkait bagaimana *green practice* dapat secara simultan meningkatkan ketiga aspek TBL dalam konteks industri hotel di Bali. Implementasi *green practices* di industri hotel khususnya di Bali terus meningkat, terutama pada hotel-hotel besar dan resor berbintang seperti The St. Regis Bali Resort, The Mulia Resort & Villas telah mengadopsi konsep manajemen ramah lingkungan secara signifikan. Selain itu, sudah banyak hotel – hotel lain yang menunjukkan antusiasme untuk bergabung ke program tersebut. Salah satunya adalah hotel The One Legian yang sudah mulai mengadopsi program *green practice*.

Dari hasil observasi diperoleh bahwa di The ONE Legian dalam penerapan program ini menghadapi berbagai tantangan dalam penerapan *green practice*, termasuk biaya awal yang tinggi, keterbatasan pasokan bahan pangan berkelanjutan, serta kurangnya kesadaran dan pelatihan di antara staf, kurangnya pemahaman tentang keuntungan jangka panjang, biaya awal yang tinggi, atau resistensi terhadap perubahan. Melihat potensi besar dari penerapan *green practice*

dalam meningkatkan *triple bottom line* membuat peneliti tertarik untuk penelitian yang berjudul “Implementasi *Green Practices* untuk Meningkatkan *Triple Bottom Line* pada The Deck Restaurant dan Bar di Hotel The ONE Legian”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana implementasi *green practices* pada the deck restaurant dan bar di hotel The ONE Legian?
2. Bagaimana implementasi *green practices* dalam meningkatkan *triple bottom line* pada the deck restaurant dan bar di hotel The ONE Legian?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut di tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis implementasi *green practices* pada The Deck restaurant dan bar di hotel The ONE Legian.
2. Untuk menganalisis implementasi *green practices* dalam meningkatkan *triple bottom line* pada The Deck restaurant dan bar di hotel The ONE Legian.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapatkan dari melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan literatur dalam bidang manajemen perhotelan, khususnya terkait *green practice* dan *triple bottom line*.

1.4.2 Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat menambah informasi dan bacaan bagi para peneliti berikutnya yang membutuhkan referensi untuk melakukan penelitian yang serupa.

2. Bagi Manajemen The ONE Legian

Hasil penelitian ini sebagai bahan masukan bagi The ONE Legian tentang penerapan *green practice* untuk meningkatkan *triple bottom line*.

3. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman yang sangat bermanfaat dalam menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini berfokus pada penerapan *green practice* sebagai strategi untuk meningkatkan *triple bottom line* di hotel. Penelitian mencakup identifikasi metode ramah lingkungan yang diterapkan, pengaruhnya terhadap kualitas pelayanan, serta

dampaknya terhadap kepuasan pelanggan. Penelitian ini dilakukan di The One Legian yang telah atau sedang menerapkan konsep *green practice*. Hotel dipilih berdasarkan keberadaan program keberlanjutan yang relevan



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

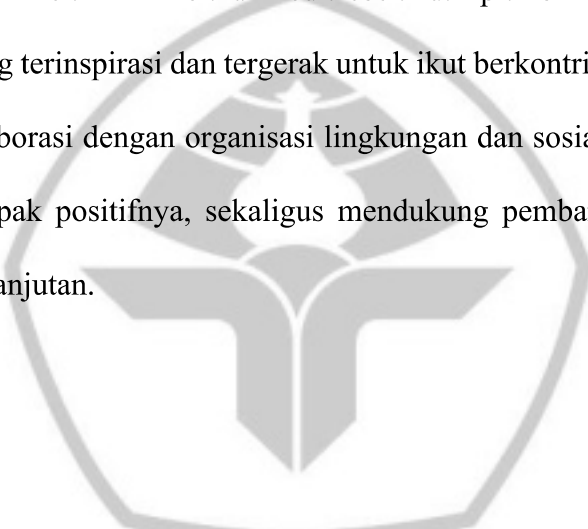
5.1 Simpulan

Implementasi program donasi dan kegiatan sosial lingkungan di The Deck Restaurant and Bar menunjukkan bahwa restoran ini tidak hanya memperhatikan aspek keberlanjutan lingkungan melalui kegiatan penghijauan dan pengurangan limbah, tetapi juga berkomitmen pada tanggung jawab sosial yang lebih luas. Hal ini mendukung tujuan pertama penelitian yang berfokus pada analisis implementasi green practices, di mana The Deck telah berhasil mengintegrasikan praktik ramah lingkungan dalam operasional mereka, seperti penanaman pohon, pembersihan pantai, serta pengurangan penggunaan plastik dan limbah makanan melalui donasi.

Selain itu, program-program ini juga berkontribusi terhadap tujuan kedua penelitian yang menganalisis green practices dalam meningkatkan *triple bottom line* (TBL). Kegiatan donasi dan penghijauan yang dilakukan tidak hanya berdampak positif pada lingkungan tetapi juga meningkatkan keuntungan sosial dan ekonomi restoran. Dengan memperhatikan tiga dimensi TBL lingkungan, sosial, dan ekonomi The Deck Restaurant and Bar berhasil meningkatkan kesadaran lingkungan di kalangan karyawan dan pelanggan, sekaligus meningkatkan citra merek yang berdampak pada profitabilitas jangka panjang. Oleh karena itu, implementasi green practices ini memberikan kontribusi signifikan terhadap keberlanjutan dan keberhasilan restoran dalam mencapai tujuan TBL-nya.

5.2 Saran

Untuk memperkuat dampak positif yang sudah ada, The Deck Restaurant and Bar dapat mempertimbangkan untuk meningkatkan frekuensi dan jenis kegiatan sosial yang melibatkan lebih banyak pelanggan secara langsung, seperti mengadakan event atau kampanye yang mendorong pelanggan untuk berpartisipasi dalam kegiatan donasi atau penghijauan. Selain itu, penting untuk meningkatkan komunikasi terkait inisiatif ini melalui media sosial dan platform lain, agar semakin banyak orang yang terinspirasi dan tergerak untuk ikut berkontribusi. Dengan terus memperkuat kolaborasi dengan organisasi lingkungan dan sosial, The Deck dapat memperluas dampak positifnya, sekaligus mendukung pembangunan komunitas yang lebih berkelanjutan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, W., & Yulianah. (2022). Corporate Social Responsibility of the Hospitality Industry in Realizing Sustainable Tourism Development. *Enrichment: Journal of Management*, 12(2), 1610–1616.
- Ahli, F. & Wijaya, R. (2020). Strategi Keberlanjutan pada Industri Perhotelan. *Jurnal Manajemen Hotel*.
- Anita, T., Subakti, A. G., & Pratomo, A. (2020). The Impact of Green Hotel Program on Customer Satisfaction (A Case Study of Generation Y at Borobudur Hotel, Jakarta. *PalArch's Journal of Archaeology of Egypt / Egyptology*, 17(7), 9224–9235.
- Chebon, S. K., Aruasa, W. K., & Chirchir, L. K. (2019). Effect of inspirational motivation and idealized influence on employee performance at Moi teaching and referral hospital, Eldoret, Kenya. *International Journal of Business and Social Science*.
- Chen, Y., & Chang, H. (2020). Green Actions for Sustainable Hospitality Operations. *Journal of Environmental Management*.
- Elkington, J. (1997). *Cannibals with Forks: The Triple Bottom Line of 21st Century Business*. Capstone Publishing.
- Elkington, J. (1998). Partnerships from cannibals with forks: The triple bottom line of 21st-century business. *Environmental Quality Management*, 8, 37-51.
- Elkington, J. (2020). *Triple Bottom Line: Sustainability's True North*. New York: Routledge.
- Fajriah, I. (2025). Pengaruh Kualitas Udara di Tempat Kerja terhadap Kesehatan dan Produktivitas Pekerja. *Termometer: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan Dan Kedokteran*, 3(1), 272–285.
- Jones, P., & Comfort, D. (2020). "Triple Bottom Line and Sustainability in Business Practice". *International Journal of Business and Management Research*.
- Jones, R., & Taylor, S. (2020). Corporate Environmental Responsibility: Green Practices and Donations. *Journal of Sustainable Tourism*.
- Khasanah, E. N., & Suprpti, E. (2025). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Produk Ramah Lingkungan: Studi Kasus di Sektor Ritel. *468Prosiding Seminar Nasional Manajemen*, 4(1), 468–474.

- Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2020). *Marketing for Hospitality and Tourism*. Pearson.
- Kusuma, I. (2020). *Manajemen Food and Beverage: Konsep dan Implementasi dalam Industri Perhotelan*. Jakarta: Pustaka Nusantara.
- Lee, H.-H., & Huang, P.-Y. (2023). Food Waste and Environmental Sustainability of the Hotel Industry in Taiwan. *Sustainability*, 15(21), 1–13. <https://doi.org/10.3390/su152115459>
- Mullins, J. W., & Walker, O. C. (2020). "The Business of Restaurants". *Journal of Hospitality and Tourism Management*.
- Purba, E. T., Astina, I. B. K., & Sutaguna, I. N. T. (2023). Pengaruh Pengawasan Penerapan Green Hotel Terhadap Efektivitas Kerja Karyawan di Prime Plaza Hotel Sanur. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitality*, 7(2), 180–189.
- Raharjo, T. (2021). *Manajemen Kebersihan dalam Industri Perhotelan*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Safi'i, D. P., & Pertiwi, T. K. (2023). Implementasi dan Dampak Program Pemilahan Sampah oleh Departemen Food and Beverage Oakwood Hotel & Residence Surabaya terhadap Keberlanjutan Lingkungan. *KARYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 413–418.
- Siregar, A. (2020). *Hospitality Management: Fokus pada Divisi Food and Beverage*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Slaper, T. F., & Hall, T. J. (2020). "The Triple Bottom Line: A Framework for Measuring Sustainability". *Journal of Sustainability Studies*.
- Smith, J., Brown, L., & Green, P. (2020). *Sustainable Food Practices in Hospitality Industry*. London: Green World Publishing.
- Stalmirska, A. M. (2021). Local Food in Tourism Destination Development: The Supply-Side Perspectives. *Tourism Planning & Development*, 21(2), 160–177.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Sugiyono, P. D. (2016). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Alfabeta.
- Van den Bergh, J. C. J. M. (2020). Sustainability Indicators for Balanced Growth: Triple Bottom Line Perspectives. *Sustainability Science Journal*.
- Walker, J. R. (2020). *Introduction to Hospitality*. Pearson.

Wirawan, B. (2020). Manajemen Operasional Food and Beverage. Bandung: Alfabeta.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI