

SKRIPSI
PENERAPAN GREEN PRACTICE
UNTUK MENDUKUNG GREEN HOTEL
PADA CULINARY DEPARTMENT DI CONRAD BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Eri Puspa Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
UNTUK MENDUKUNG GREEN HOTEL
PADA CULINARY DEPARTMENT DI CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Komang Eri Puspa Dewi
NIM 2115834164**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

PENERAPAN GREEN PRACTICE UNTUK MENDUKUNG GREEN HOTEL PADA CULINARY DEPARTMENT DI CONRAD BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Komang Eri Puspa Dewi
NIM 2115834164**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

ABSTRAK

Dewi, Ni Komang Eri Puspa.(2025). *Penerapan Green Practice untuk mendukung Green Hotel pada Culinary Department di Conrad Bali*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negerri Bali

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh pembimbing I: Drs. I Ketut Suarja, M.Si.dan Pembimbing II: Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M.

Kata Kunci: *green practice, culinary department, green hotel, conrad bali*

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *green practice* pada *culinary department* dalam mendukung konsep *green hotel* di Conrad Bali, dengan tiga dimensi utama: *green action*, *green food*, dan *green donation*. Metode yang digunakan adalah *mixed methods* yaitu: kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *green practice* telah dilaksanakan dengan sangat baik di ketiga dimensi. Pada dimensi *green action*, indikator seperti efisiensi energi dan air, penggunaan produk ramah lingkungan, pengelolaan limbah, serta pencegahan polusi telah diterapkan secara optimal. Pada dimensi *green food*, hotel konsisten menggunakan bahan lokal dan organik, serta aktif mengurangi limbah makanan. Sedangkan pada dimensi *green donation*, hotel secara rutin berpartisipasi dalam kegiatan sosial dan pelestarian lingkungan. Namun, masih ditemukan beberapa kelemahan, seperti penggunaan plastik sekali pakai yang tinggi dan pemanfaatan sisa makanan yang belum maksimal. Selain itu, tidak semua indikator *green hotel* telah didukung secara optimal, terutama dalam aspek *reduce consumption* dan *environmental protection*. Oleh karena itu, disarankan agar optimalisasi pengaturan suhu ruang pendingin dan konsistensi pemilahan limbah ditingkatkan. Penelitian ini menyarankan perluasan ruang lingkup kajian ke departemen lain guna memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif terhadap implementasi *green practice* di hotel.

ABSTRACT

Dewi, Ni Komang Eri Puspa.(2025). Penerapan Green Practice untuk mendukung Green Hotel pada Culinary Department di Conrad Bali. Thesis: tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negerri Bali

This Thesis has been aproved and checked by supervisor I: Drs. I Ketut Suarja, M.Si.and Supervisor II: Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M.

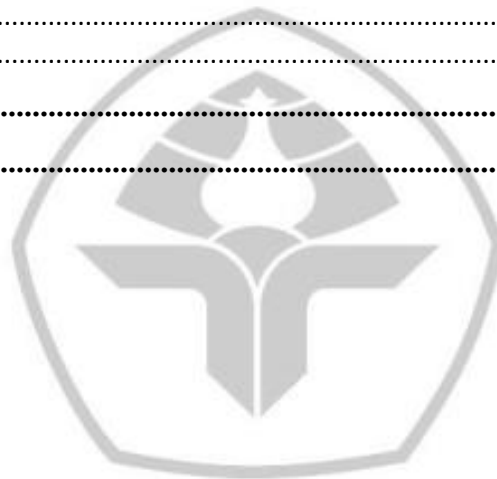
Keywords: green practice, culinary department, green hotel, conrad bali

This study aims to analyze the implementation of green practices in the culinary department in supporting the green hotel concept at Conrad Bali, focusing on three main dimensions: green action, green food, and green donation. A mixed methods approach was used, combining quantitative and qualitative methods. The results indicate that green practices have been implemented very well across all three dimensions. In the green action dimension, indicators such as energy and water efficiency, use of environmentally friendly products, waste management, and pollution prevention were applied optimally. In the green food dimension, the hotel consistently uses local and organic ingredients and actively reduces food waste. For green donation, the hotel regularly participates in environmental and social programs. However, several challenges remain, such as the high use of single-use plastics and underutilization of food leftovers. Moreover, not all green hotel indicators have been fully supported, particularly in the aspects of reduce consumption and environmental protection. Therefore, it is recommended to optimize cold storage temperature settings using automatic sensors and to improve waste separation consistency through visual signage and regular audits. This study also suggests that future research should expand the scope beyond the culinary department to include other departments such as housekeeping, front office, and engineering, to gain a more comprehensive understanding of green practice implementation in hotels.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Hotel.....	6
2.1.2 <i>Green Practice</i>	8
2.1.3 <i>Green Hotel</i>	10
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	18
3.2 Objek Penelitian	18
3.3 Identifikasi variabel	18
3.4 Definisi Operasional Variabel	19
3.5 Jenis dan Sumber Data	22
3.5.1 Jenis data	22
3.5.2 Sumber Data.....	23
3.6 Penentuan sampel.....	23
3.7 Pengumpulan Data.....	25
3.8 Analisis Data	26
3.8.1 Analisis Data Kuantitatif.....	26

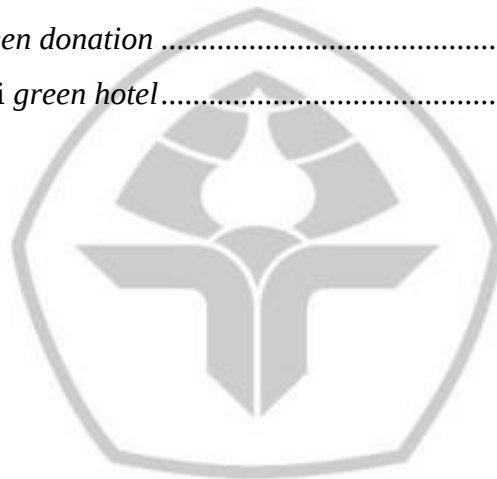
3.8.2 Analisis Data Kualitatif.....	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	31
4.1.1 Sejarah Conrad Bali	31
4.1.2 Bidang Usaha	32
4.1.3 Fasilitas Conrad Bali	33
4.1.4 Struktur Organisasi	43
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	45
4.2.1 Penerapan <i>green practice Culinary Department di Conrad Bali</i>	45
4.2.2 Penerapan <i>Green Practice</i> untuk mendukung green hotel pada Culinary Department	65
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	79
5.1 Simpulan	79
5.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	83



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Indikator <i>green practice</i>	19
Tabel 3.2 Indikator <i>green hotel</i>	20
Tabel 3.3 Daftar sampel penelitian	24
Tabel 3.4 Hasil interpretasi responden, skor rata-rata, dan jawaban	27
Tabel 4.1 Karakteristik responden	45
Tabel 4.2 Kategori indeks	45
Tabel 4.3 Penilaian <i>green action</i>	46
Tabel 4.4 Penilaian <i>green food</i>	53
Tabel 4.5 Penilaian <i>green donation</i>	60
Tabel 4.6 Implementasi <i>green hotel</i>	65



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Lokasi Conrad Bali.....	20
Gambar 3.2 Komponen Analisis Data	30
Gambar 4.1 Logo Conrad Bali	31
Gambar 4.2 Deluxe Garden Room.....	33
Gambar 4.3 Deluxe Ocean Room	34
Gambar 4.4 Deluxe Lagoon Room	34
Gambar 4.5 Ocean Suite	35
Gambar 4.6 Deluxe Suite	35
Gambar 4.7 Deluxe Lagoon Suite.....	36
Gambar 4.8 Presidentian suite.....	36
Gambar 4.9 Penthouse Suite	37
Gambar 4.10 Ocean Suite	37
Gambar 4.11 Pool Suite	37
Gambar 4.12 Conrad Pool Villa.....	38
Gambar 4.13 Jiwa Spa.....	38
Gambar 4.14 Suku Restaurant.....	39
Gambar 4.15 Rin Restaurant	39
Gambar 4.16 Eight Degreeess South	40
Gambar 4.17 Azzure	40
Gambar 4.18 Infinity Chapel	41
Gambar 4.19 Kecak Ballroom.....	41
Gambar 4.20 Struktur Organisasi <i>Culinary Department</i>	43
Gambar 4.21 Penggunaan Produk Ramah Lingkungan	49
Gambar 4.22 Pemilahan sampah pada kitchen	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Penelitian	80
Lampiran 2 Pedoman Wawancara	83
Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian.....	85
Lampiran 4 Dokumentasi Wawancara Wawancara.....	86
Lampiran 5 Tabulasi Wawancara.....	86
Lampiran 6 Tabulasi Data.....	86



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan telah menerapkan *green hotel* guna meminimalkan dampak ekologis dengan memasukkan aspek lingkungan sebagai unsur utama dalam operasionalnya. Hingga kini, penerapan *green hotel* menjadi elemen kunci dalam strategi pengelolaan hotel (Acampora et al., 2022). *Green hotel* saja belum cukup untuk memastikan keberlanjutan lingkungan, sehingga hotel perlu menerapkan solusi yang lebih radikal. Hal ini dikarenakan keberhasilan praktik ini sangat bergantung pada perilaku karyawan, maka penting bagi peneliti dan praktisi untuk lebih memperhatikan dampak dari lingkungan terutama di tengah meningkatnya terhadap dampak pemanasan global (Yesiltas et al., 2022).

Dunia perhotelan saat ini tidak hanya bersaing dari segi fasilitas, namun juga sudah menerapkan upaya mendukung lingkungan berkelanjutan yang dikenal dengan *green hotel*. Dalam upaya mendukung penerapan *green hotel*, terdapat istilah *green practice*, yaitu serangkaian tindakan dan kebijakan yang berfokus pada pengelolaan lingkungan secara berkelanjutan, mencakup efisiensi energi, pengurangan limbah, penggunaan sumber daya yang ramah lingkungan, serta partisipasi aktif dalam pelestarian alam (Wilana et al., 2024).

Green practice belum diterapkan secara maksimal di seluruh operasional hotel dapat memberikan dampak yang cukup besar terhadap pencapaian konsep *green hotel* (Abdou et al., 2020). Ketika berbagai aspek keberlanjutan, seperti pengelolaan limbah makanan, pengurangan plastik sekali pakai, efisiensi energi, dan pelibatan karyawan tidak berjalan dengan optimal, maka tujuan utama *green hotel* untuk mengurangi dampak ekologis, menekan jejak karbon, dan menjaga kelestarian lingkungan menjadi sulit tercapai. Hal ini dapat menyebabkan peningkatan emisi gas rumah kaca, akumulasi limbah, pencemaran lingkungan, serta pemborosan sumber daya alam yang seharusnya bisa diminimalisir.

Green practice apabila diterapkan secara menyeluruh dan konsisten di seluruh aspek operasional hotel, maka konsep *green hotel* tidak hanya akan memberikan manfaat bagi lingkungan, tetapi juga memberikan keunggulan kompetitif bagi hotel itu sendiri (Khalil et al., 2024). Praktik ramah lingkungan yang kuat dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi biaya jangka panjang, memperkuat reputasi hotel di pasar pariwisata berkelanjutan, serta menarik segmen tamu yang sadar lingkungan. Selain itu, keberhasilan implementasi *green practice* juga dapat memperkuat posisi hotel dalam mendukung program keberlanjutan global seperti *travel with purpose* milik Hilton Group, yang menargetkan pengurangan jejak karbon dan pengelolaan sumber daya secara bertanggung jawab di seluruh jaringan hotel

Di Conrad Bali, masih terdapat beberapa tantangan dalam implementasi *green practice* yang berdampak langsung pada upaya pencapaian *green hotel*. Berdasarkan observasi, pengelolaan limbah makanan di *culinary department* belum

sepenuhnya berjalan optimal, pemanfaatan limbah organik untuk pembuatan *eco-enzyme* atau kompos belum dilakukan secara rutin dan terencana, sehingga potensi pengurangan limbah organik belum tercapai maksimal. Penggunaan plastik sekali pakai seperti plastik *vacuum* dan plastik *wrapping* masih cukup tinggi untuk kebutuhan penyimpanan makanan, yang berkontribusi pada akumulasi sampah plastik dan bertentangan dengan prinsip pengurangan material tidak ramah lingkungan.

Culinary department memegang peran penting dalam penerapan *green practice*, mengingat besarnya volume aktivitas dan potensi dampak lingkungannya. Praktik ramah lingkungan di dapur meliputi pengurangan limbah makanan, pemanfaatan bahan pangan lokal yang berkelanjutan, pengurangan penggunaan energi dan air, serta pengurangan plastik sekali pakai dalam proses penyajian dan penyimpanan (Khandeparkar et al., 2024). Belum optimalnya pengelolaan limbah makanan dan masih tingginya penggunaan plastik di dapur menunjukkan bahwa *green practice* di *culinary department* masih perlu diperkuat. Departemen ini memiliki kontribusi besar terhadap konsumsi sumber daya dan produksi limbah, maka peningkatan penerapan *green practice* di dapur menjadi kunci penting untuk mendorong tercapainya komitmen *green hotel* yang diharapkan oleh Conrad Bali.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *green practice* dalam mendukung konsep *green hotel* di Conrad Bali, serta mengidentifikasi hambatan-hambatan yang dihadapi di lapangan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, untuk mengidentifikasi penerapan konsep *green hotel* pada *culinary department*, ditentukan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada *culinary department*?
2. Bagaimana penerapan *green practice* dalam mendukung *green hotel* pada *culinary department*?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis penerapan *green practice* pada *culinary department*
2. Menganalisis penerapan *green practice* dalam mendukung *green hotel* pada *culinary department*

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis dengan uraian sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Adapun manfaat teoritis dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian ilmu pariwisata, khususnya dalam bidang manajemen perhotelan yang berfokus pada *green practice* sehingga dapat menjadi acuan dalam pengembangan konsep *green hotel* secara lebih aplikatif.

2. Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar teoritis bagi penelitian selanjutnya yang ingin mengkaji penerapan *green practice* di departemen lain dalam hotel atau pada industri perhotelan secara lebih luas.

1.4.2 Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi Politeknik Negeri Bali dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai penerapan *green practice* dalam mendukung *green hotel*
2. Bagi peneliti dapat meningkatkan pemahaman khususnya mengenai penerapan *green hotel* khususnya di *culinary department*.
3. Bagi Conrad Bali dapat mengatasi kendala yang dihadapi dalam menerapkan konsep *green hotel* untuk menghasilkan lingkungan yang berkelanjutan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini berfokus pada penerapan *green practice* di *culinary department* Conrad Bali, khususnya terkait pengelolaan sisa produk makanan dan pemilahan sampah sebagai bagian dari upaya mendukung konsep *green hotel*. Penelitian ini dilakukan dengan melibatkan staf *culinary department*. Batasan penelitian terletak pada ruang lingkup *culinary department* dan tidak mencakup departemen lainnya.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil pembahasan 4.2.1 menunjukkan bahwa penerapan *green practice* pada *culinary department* Conrad Bali telah dilaksanakan dengan sangat baik pada ketiga dimensinya, yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*. Pada dimensi *green action*, seluruh indikator seperti penggunaan produk ramah lingkungan, efisiensi energi dan air, pengelolaan limbah melalui daur ulang dan pengomposan, serta pencegahan polusi masuk dalam kategori sangat diterapkan. Begitu pula pada dimensi *green food*, Conrad Bali secara konsisten menggunakan bahan baku lokal dan organik, mencantumkan keterangan khusus pada menu untuk memudahkan tamu dengan kebutuhan tertentu, serta aktif mengurangi limbah makanan. Pada dimensi *green donation*, hotel secara rutin melakukan donasi kepada organisasi lingkungan seperti *Scholars of Sustenance* (SOS) dan terlibat dalam berbagai program edukasi dan pelestarian alam. Namun demikian, terdapat beberapa aspek yang belum sepenuhnya optimal, seperti konsistensi dalam pemanfaatan eco-enzyme, pemanfaatan sisa makanan yang belum dimaksimalkan, serta penggunaan plastik sekali pakai yang masih cukup tinggi pada proses penyimpanan.

Hasil pembahasan 4.2.2 memperlihatkan bahwa sebagian besar indikator *green hotel* telah didukung oleh penerapan *green practice* di *culinary department*, khususnya pada indikator *green design*, *energy management*, *green products and services*, serta *socio-economic and environmental benefits*. Namun, masih terdapat

beberapa indikator yang belum sepenuhnya mendukung, antara lain pada aspek *reduce consumption* terkait optimalisasi pengaturan suhu ruang pendingin dan penggunaan plastik sekali pakai, serta *environmental protection* terkait sistem pemilahan limbah yang belum sepenuhnya konsisten di seluruh lini operasional

5.2 Saran

Berdasarkan temuan penelitian, masih terdapat beberapa indikator *green hotel* yang belum sepenuhnya didukung oleh penerapan *green practice* pada *culinary department* di Conrad Bali, khususnya pada aspek *reduce consumption* dan *environmental protection*. Disarankan agar *culinary department* lebih mengoptimalkan pengaturan suhu ruang pendingin dengan memanfaatkan teknologi sensor otomatis yang mampu menyesuaikan suhu berdasarkan volume dan jenis bahan yang disimpan, sehingga konsumsi energi dapat ditekan secara lebih efisien.. Pada aspek *environmental protection*, disarankan untuk memperkuat konsistensi pemilahan limbah dengan menambah tanda visual (*signage*), dan melakukan audit rutin untuk memastikan seluruh staf mematuhi prosedur pemilahan sampah yang telah ditetapkan. Dengan demikian, penerapan *green practice* di *culinary department* diharapkan dapat semakin optimal dalam mendukung seluruh indikator *green hotel* secara menyeluruh.

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar ruang lingkup kajian diperluas tidak hanya terbatas pada *culinary department*, tetapi juga mencakup departemen lain seperti *housekeeping*, *front office*, maupun *engineering*, guna memperoleh gambaran yang lebih menyeluruh tentang penerapan *green practice* dalam mendukung konsep *green hotel*.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdou, A. H., Hassan, T. H., & El Dief, M. M. (2020). A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development. *Sustainability*, 12(22), 9624.
- Acampora, A., Lucchetti, M. C., Merli, R., & Ali, F. (2022). The theoretical development and research methodology in green hotels research: A systematic literature review. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.05.007>
- Aminuddin, I., Krishnadianty, D., Syukur, A. G., & Dian, I. A. (2016). *Panduan Pengembangan Akomodasi Wisata Ramah Lingkungan*. Politeknik Negeri Bandung.
- Arsenal, I. K. P., Nyoman, N., Astuti, S., Aryana, I. N. R., & Roro, R. (2022). Green practices to implement green hotel concept at Grand Hotel des Alpes , France. *International Journal of Green Tourism Research and Applications*, 4(2), 86–98.
- Biloslavo, R., & Janković, N. (2025). Sustainable Practices in Hospitality: A Case Study of a Slovenian Michelin Green Star Restaurant. *Sustainability (Switzerland)*, 17(10), 1–22. <https://doi.org/10.3390/su17104271>
- Jofanka, A. D., & Bayangkara, I. B. K. (2024). Strategi Pengelolaan Lingkungan Dalam Penerapan Ekonomi Hijau Pada Pt Pertamina Patra Niaga Tbk. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (JASMIEN)*, 04, 80–89.
- Kanca, I. N. (2024). Analysis of green practice at food and beverage department of ML hotel. *Journal of Commerce, Management, and Tourism Studies*, 3(1), 13–22.
- Kasim, A. (2009). Managerial attitudes towards environmental management among small and medium hotels in Kuala Lumpur. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(6), 709–725.
- Kattiyapornpong, U., Ditta-Apichai, M., & Chuntamara, C. (2023). Sustainable Food Waste Management Practices: Perspectives from Five-Star Hotels in Thailand. *Sustainability (Switzerland)*, 15(13), 1–19. <https://doi.org/10.3390/su151310213>
- Khalil, N., Che Abdullah, S. N., Haron, S. N., & Hamid, M. Y. (2024). A review of green practices and initiatives from stakeholder's perspectives towards sustainable hotel operations and performance impact. *Journal of Facilities Management*, 22(4), 653-682.
- Khandeparkar, A. S., Paul, R., Sridhar, A., Lakshmaiah, V. V., & Nagella, P. (2024). Eco-friendly innovations in food packaging: A sustainable revolution.

Sustainable Chemistry and Pharmacy, 39, 101579.

Kristiawan, A., Subagjo, I., Widjadja, P., & Parahyangan, U. K. (2023). *Jurnal Arsitektur Zonasi*. 6(1), 57–70.

Mensah, I. (2006). Environmental management practices among hotels in the greater Accra region. *International Journal of Hospitality Management*, 25(3), 414–431.

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (1994). *Qualitative Data Analysis*. SAGE Publication.

Putrawan, I., Nadra, N. M., & Puspita, N. P. L. A. (2022). *Application of Green Practice in F&B Department to Improve Environmental Performance at Royal Tulip Springhill Resort Jimbaran*. Politeknik Negeri Bali.

Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumers' attitudes and behaviors towards green restaurants*. The Ohio State University.

Sugianto, E., & Kurniawan, C. J. (2017). Pengaruh Program Green Hotel Terhadap Minat Beli Konsumen Di Hotel Di Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 5(2).

Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.

Wilana, W., Naryoto, P., Energi, E., Keuangan, K., Hijau, P. B., & Limbah, P. (2024). *BUSINESS*. 7, 11164–11174.

Yeşiltaş, M., Gürlek, M., & Kenar, G. (2022). *Organizational green culture and green employee behavior: Differences between green and non-green hotels*.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI