

SKRIPSI

**PENGARUH GREEN PRACTICE
PADA DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE
TERHADAP PENINGKATAN KESADARAN LINGKUNGAN
DI SIX SENSES ULUWATU BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Rosita Warmadyanti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**PENGARUH GREEN PRACTICE
PADA DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE
TERHADAP PENINGKATAN KESADARAN LINGKUNGAN
DI SIX SENSES ULUWATU BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Rosita Warmadyanti
NIM 2115834171**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG 2025**

SKRIPSI

**PENGARUH GREEN PRACTICE
PADA DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE
TERHADAP PENINGKATAN KESADARAN LINGKUNGAN
DI SIX SENSES ULUWATU BALI**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Rosita Warmadyanti
NIM 2115834171**

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

KATA PENGANTAR

Pertama dan terpenting puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas nikmatnya terselesaikannya skripsi dengan judul “Pengaruh *Green Practice* Pada Departemen *Food & Beverage* Terhadap Peningkatan Kesadaran Lingkungan di Six Senses Uluwatu Bali” Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi D4 Pariwisata Jurusan Manajemen Bisnis, Politeknik Negeri Bali. Pada kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak berikut yang telah membantu saya dalam menyukkseskan penyusunan skripsi ini:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST. Par., M. Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan saran kepada penulis.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Ketua Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banya panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par selaku pembimbing I yang memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan serta memberikan nasihat untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Drs. I Ketut Suarja, M.Si Pembimbing II yang memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan serta memberikan saran untuk menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata atas ilmu, pendidikan, bimbingan yang diberikan kepada penulis.

8. Kepada seluruh manajemen Six Senses Uluwatu Resort yang telah mengizinkan dilakukannya penelitian ini.
9. Penulis menyampaikan terima kasih yang tulus kepada kedua orang tua I Nyoman Wartika dan I Nyoman Marini atas segala doa, dukungan, semangat, dan kasih sayang yang telah diberikan, sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan.
10. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh teman dan sahabat yang telah memberikan dukungan, semangat, serta motivasi yang tiada henti hingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan kontribusi yang positif dan bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai bahan perbaikan di masa yang akan datang.

Penulis

Ni Kadek Rosita Warmadyanti

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Warmadyanti, Ni Kadek Rosita. (2025). Pengaruh *Green Practice* Pada Departemen *Food & Beverage* Terhadap Peningkatan Kesadaran Lingkungan di Six Senses Uluwatu Bali. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui oleh Pembimbing I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par dan Pembimbing II: Drs. I Ketut Suarja, M.Si

Kata Kunci: Implementasi, Pengelolaan *Green Practice*, Kesadaran Lingkungan, *Food & Beverage*

Penelitian ini dilakukan di Six Senses Uluwatu Bali dengan fokus di *Food & Beverage Department* khususnya bagian *Food & Beverage Product*. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh *Green Practice* terhadap Kesadaran Lingkungan di Six Senses Uluwatu Bali. Penelitian menggunakan metode pendekatan kuantitatif dengan analisis regresi linear sederhana. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Non-Probability Sampling* dengan jumlah 35 responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Green Practice* sudah berjalan secara maksimal dan telah diterapkan dengan baik, serta berpengaruh positif signifikan terhadap Kesadaran Lingkungan. Berdasarkan hasil analisis regresi linear sederhana, setiap peningkatan satu satuan dalam penerapan *Green Practice* (X) dapat meningkatkan Kesadaran Lingkungan (Y) sebesar 0,859, dengan nilai signifikansi sebesar $0,001 < 0,05$. Ini menunjukkan bahwa semakin baik penerapan *Green Practice*, maka semakin tinggi pula tingkat Kesadaran Lingkungan yang diselenggarakan. Peneliti menyarankan agar manajemen Six Senses Uluwatu untuk terus meningkatkan implementasi *Green Practice*, terutama dalam hal edukasi dan pelatihan konsep *Green Practice* bagi staf.

ABSTRACT

Warmadyanti, Ni Kadek Rosita. (2025). *The Effect of Green Practice in the Food & Beverage Department on Increasing Environmental Awareness at Six Senses Uluwatu Bali*. Undergraduate thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M. Par dan Supervisor II: Drs. I Ketut Suarja, M.Si

Keywords: Implementation, Green Practice Management, Environmental Awareness, Food & Beverage

This research was conducted at Six Senses Uluwatu Bali with focus on the Food & Beverage Department, especially the Food & Beverage Product section. The main purpose of this research is to find out how the influence of Green Practice on Environmental Awareness at Six Senses Uluwatu Bali. The study used a quantitative approach method with simple linear regression analysis. The sampling technique used is Non-Probability Sampling with a total of 35 respondents. The results of research show that Green Practice has been running optimally and has been well implemented, and has a significant positive effect on Environmental Awareness. Based on the results of simple linear regression analysis, every one unit increase in the application of Green Practice (X) can increase Environmental Awareness (Y) by 0.859, with a significance value of $0.001 < 0.05$. This shows that the better the implementation of Green Practice, the higher the level of Environmental Awareness that is organized. The researcher suggests that the management of Six Senses Uluwatu to continue to improve the implementation of Green Practice, especially in terms of education and training of Green Practice concepts for staff.

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.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Hotel.....	6
2.1.2 Food and Beverage Department.....	8
2.1.3 Green Practice	10
2.1.4 Kesadaran Lingkungan	13
2.2 Penelitian Sebelumnya	16
2.3 Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	21
3.3 Identifikasi Variabel.....	21
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	22

3.5	Jenis Data dan Sumber Data.....	23
3.5.1	Jenis Data.....	23
3.5.2	Sumber Data.....	24
3.6	Penentuan Populasi dan Sampel.....	25
3.6.1	Populasi.....	25
3.6.2	Sampel.....	25
3.7	Metode Pengumpulan Data	26
3.7.1	Observasi.....	26
3.7.2	Kuisisioner.....	26
3.7.3	Dokumentasi	27
3.7	Analisis Data	27
3.8.1	Deskriptif Kuantitatif.....	27
3.8.2	Uji Instrumen Penelitian	28
3.8.3	Uji Korelasi.....	29
3.8.4	Uji Asumsi Klasik	29
3.8.5	Analisis Regresi Linier Sederhana.....	31
3.8.6	Uji T (Parsial).....	32
3.8.8	Uji Koefisien Determinasi	32
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1	Gambaran umum tempat penelitian.....	34
4.1.1	Sejarah Hotel Six Senses Uluwatu Bali.....	35
4.1.2	Fasilitas Six Senses Uluwatu Bali.....	36
4.1.3	Struktur Organisasi	46
4.2	Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	51
4.2.1	Karakteristik Responden.....	52
4.2.2	Penerapan Green Practice pada Departemen Food & Beverage di Six Senses Uluwatu Bali	55
4.2.3	Pengaruh Green Practice pada Department Food & Beverage dalam Meningkatkan Kesadaran Lingkungan pada Six Senses Uluwatu Bali	69
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	79
5.1	Simpulan.....	79
5.2	Saran	80
	DAFTAR PUSTAKA.....	83
	LAMPIRAN.....	86

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Identifikasi Operasional Variabel	22
Tabel 3.2 Identifikasi Oprasional Variabel	23
Tabel 3.3 Tabel Interpretasi Skor Skala Likert 5 Poin	24
Tabel 3.3 Tingkat korelasi dan kekuatan hubungan	29
Tabel 3.4 Koefisien Determinasi	33
Tabel 4.1 Kategori Kamar Pada Six Senses Uluwatu	37
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	52
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja	53
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	55
Tabel 4.5 Penerapan Green Action	56
Tabel 4.6 Penerapan Green Food	62
Tabel 4.7 Penerapan Donation	66
Tabel 4.8 Skor implementasi Green Practice	68
Tabel 4.9 Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian	70
Tabel 4.10 Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian	71
Tabel 4.11 Hasil Uji Normalitas One-Sampel Kolmogorov Smirnov	72
Tabel 4.12 Hasil Uji Linearitas	73
Tabel 4.13 Hasil Uji Heteroskedastisitas	73
Tabel 4.14 Hasil Analisis Regresi Linear Sederhana	74
Tabel 4.15 Hasil Uji Hipotesis secara Parsial (t-test)	76
Tabel 4.17 Hasil Uji Koefisien Determinasi (R^2)	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 The Residential Villa - Four Bedroom	39
Gambar 4.2 The Retreat Villa - Four Bedroom.....	40
Gambar 4.3 Owner's Villa.....	40
Gambar 4.4 Cliff Bar.....	41
Gambar 4.5 Watu Steakhouse	41
Gambar 4.6 Rocka Restaurant.....	42
Gambar 4.7 Rocka Edge	43
Gambar 4.8 Aarunya Boardroom, Ballroom, dan Lawn	43
Gambar 4.9 Organic Garden	45
Gambar 4.10 Struktur Organisasi food & beverage product Six Senses Uluwatu Bali	47
Gambar 4.11 Pamflet hemat air dan energi.....	58
Gambar 4.12 Penggunaan produk ramah lingkungan	59
Gambar 4.13 Display buffet berbahan dasar bambu	60
Gambar 4.14 Tempat sampah berdasarkan jenisnya	61
Gambar 4.15 Bahan lokal dan menu lokal (kolak pisang).....	64
Gambar 4.16 Daftar menu dan set up buffet breakfast yang berisi tag keterangan khusus.....	65
Gambar 4.17 Pemberian makanan yang layak konsumsi kepada komunitas SOS	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	86
Lampiran 2 Kuesioner.....	87
Lampiran 3 Karakteristik Responden.....	90
Lampiran 4 Data diolah dengan SPSS	91



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali sebagai salah satu destinasi wisata unggulan memiliki berbagai fasilitas pendukung pariwisata yang lengkap, termasuk di dalamnya sektor perhotelan. Hotel memegang peranan penting dalam menyediakan layanan akomodasi, makanan, dan rekreasi bagi para wisatawan. Sinergi antara pelaku industri, termasuk hotel, dengan pemerintah dan masyarakat menjadi kunci dalam mendukung pengembangan pariwisata yang berkelanjutan (Sugita et al., 2021)

Peningkatan jumlah hotel di Bali seiring dengan berkembangnya sektor pariwisata membawa dampak positif, seperti tersedianya akomodasi yang memadai bagi wisatawan, terbukanya lapangan pekerjaan, serta mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Namun, di sisi lain, pembangunan yang masif tersebut juga berpotensi meningkatkan konsumsi energi, air, dan sumber daya alam lainnya, serta menimbulkan berbagai masalah lingkungan, seperti peningkatan volume limbah dan berkurangnya ruang terbuka hijau. Kondisi ini dapat mengancam keberlanjutan lingkungan apabila tidak diimbangi dengan perencanaan dan pengelolaan yang berwawasan lingkungan. (Pramono et al., 2022)

Kesadaran terhadap isu lingkungan mendorong perubahan perilaku konsumsi masyarakat. Dampak polusi, perubahan iklim, dan konsumsi yang tidak berkelanjutan memicu munculnya tren produk ramah lingkungan. Pelaku usaha pun mulai

menyesuaikan strategi bisnisnya untuk menghadirkan produk yang lebih peduli terhadap kesehatan dan lingkungan (Isnaini & Nurhadi, 2023)

Pengendalian limbah hotel yang tidak efektif dapat membahayakan lingkungan dan kesehatan masyarakat sekitar. Limbah yang tidak dikelola dengan baik memiliki potensi mencemari air yang digunakan warga setiap hari. Maka dari itu, diperlukan sistem pengelolaan limbah yang menyeluruh dan berkelanjutan untuk meminimalkan dampak tersebut (Safitri & Efendi, 2021)

Penerapan *green practice* dalam operasional hotel Adalah salah satu langkah strategis untuk mengurangi dampak yang merugikan terhadap lingkungan. *Green practice adalah* bentuk kepedulian terhadap lingkungan yang mencakup berbagai hal, seperti daur ulang limbah, Pengaplikasian produk berkelanjutan, Pembatasan pemakaian air dan energi, dan pemanfaatan bahan makanan lokal dan organik. Selain itu, praktik ini melibatkan berkontribusi terhadap masyarakat sekitar dan berpartisipasi dalam edukasi lingkungan. Dalam implementasi ini, ada tiga aspek utama *green practice* yaitu *green action*, *green food*, dan *green donation*. (Pakpahan et al., 2022)

Praktik ramah lingkungan diterapkan sebagai bentuk upaya pelestarian alam dan untuk menghasilkan Produk yang menimbulkan dampak seminimal mungkin terhadap kerusakan lingkungan. Contoh praktik ramah lingkungan meliputi mengolah dan Memanfaatkan ulang material yang sudah tidak digunakan, serta penerapan langkah-langkah efisiensi energi dan air.

Dalam operasional perhotelan, Departemen *Food and Beverage* Memiliki peran yang signifikan karena bertugas dalam penyediaan dan pelayanan makanan serta minuman bagi tamu. Secara umum, departemen ini terdiri dari dua bagian utama,,yaitu *food and*

beverage product serta *food and beverage service* (Desmafianti & Willma Fauzzia, 2021).

Food and Beverage Product terbagi ke dalam beberapa bagian kerja yang tersusun secara sistematis. Antara lain, *Main Kitchen (hot kitchen)* yang bertugas menyiapkan hidangan utama, *Cold Kitchen (garde manger)* yang mengelola makanan dingin seperti salad dan hidangan pembuka, *Butcher Section* yang mengolah bahan baku berupa daging dan ikan, serta *Pastry & Bakery* yang berfokus pada pembuatan aneka roti, kue, dan makanan penutup.

Menurut temuan hasil observasi., beberapa aktivitas yang dilakukan oleh operasional *Food and Beverage* di Six Senses Uluwatu Bali mencerminkan upaya penghematan energi, seperti mematikan lampu dan menonaktifkan peralatan elektronik yang tidak dipakai pada malam hari, serta menyediakan tempat sampah yang terpisah berdasarkan kategori, yaitu sampah organik dan sampah anorganik. Namun demikian, penerapan praktik hijau masih menghadapi beberapa kekurangan, seperti penggunaan peralatan berbahan plastik saat mempersiapkan bahan makanan dan pemakaian keran air konvensional yang belum menggunakan sensor otomatis untuk efisiensi penggunaan air.

Mengacu pada uraian latar belakang sebelumnya, peneliti terdorong untuk melakukan kajian lebih lanjut guna mengevaluasi sejauh mana pengaruh penerapan praktik ramah lingkungan terhadap operasional food and beverage dalam upaya meningkatkan kesadaran terhadap lingkungan. Dengan demikian, penulis berminat untuk mengangkat judul. “Pengaruh *Green Practice* Pada Departemen Food & Beverage Terhadap Peningkatan Kesadaran Lingkungan Di Six Senses Uluwatu Bali”.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan merujuk pada latar belakang yang telah dijelaskan, maka fokus permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada departemen *Food & Beverage product* di Six Senses Uluwatu Bali?
2. Bagaimanakah pengaruh *green practice* pada departemen *Food & Beverage* dalam meningkatkan kesadaran lingkungan pada Six Senses Uluwatu Bali?

1.3 Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan sebelumnya, tujuan penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan *green practice* pada departemen *food & beverage* terhadap peningkatan kesadaran lingkungan.
2. Untuk menganalisis pengaruh *green practice* pada departemen *food & beverage* dalam meningkatkan kesadaran lingkungan.

1.4 Manfaat penelitian

Selaras dengan tujuan yang telah ditetapkan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pihak-pihak terkait, baik dari segi teoritis maupun praktis, antara lain:

1. Manfaat Teoritis

Dari sisi teoritis, penelitian ini bertujuan untuk memberikan kontribusi dalam memperluas wawasan serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang

membahas topik *Green Practice* dan kesadaran terhadap lingkungan.

2. Manfaat praktis

a. Untuk Perusahaan

Harapannya, penelitian ini dapat menyajikan informasi dan data tambahan kepada pihak hotel, yang dapat digunakan sebagai evaluasi serta pertimbangan mengenai dampak praktik ramah lingkungan dalam meningkatkan kesadaran terhadap lingkungan.

b. Untuk Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penerapan *Green Practice* pada departemen *Food & Beverage* dalam upaya meningkatkan kesadaran lingkungan, serta dapat memberikan wawasan tambahan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak-pihak lainnya agar lebih peduli terhadap pelestarian lingkungan hidup di industri perhotelan.

c. Untuk penulis

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan dan memperluas pemahaman serta pengetahuan penulis mengenai penerapan *Green Practice* serta kontribusinya dalam meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan *Green Practice* pada Departemen Food & Beverage di Six Senses Uluwatu Bali telah berjalan secara optimal. Hal ini tercermin dari hasil analisis deskriptif yang menunjukkan bahwa ketiga dimensi *Green Practice*, yaitu *Green Action*, *Green Food*, dan *Green Donation*, memperoleh skor rata-rata sebesar 4,34, yang dikategorikan pada tingkat “Terimplementasi” berdasarkan skala Likert lima poin. Temuan ini mencerminkan bahwa praktik-praktik berkelanjutan, seperti penghematan energi dan air, pemanfaatan bahan pangan lokal, edukasi lingkungan bagi staf, hingga kegiatan donasi sosial, telah menjadi bagian dari budaya kerja yang konsisten diterapkan oleh pihak hotel.

Selanjutnya, hasil analisis regresi linier sederhana menunjukkan adanya pengaruh positif dan signifikan antara penerapan *Green Practice* terhadap kesadaran lingkungan karyawan. Persamaan regresi yang diperoleh adalah $Y = 6,198 + 0,859X$, yang mengindikasikan bahwa setiap peningkatan satu poin dalam penerapan *Green Practice* berkontribusi terhadap peningkatan kesadaran lingkungan sebesar 0,859 poin. Temuan ini diperkuat oleh hasil uji t, di mana nilai signifikansi untuk variabel *Green Practice* adalah $< 0,001$, jauh di bawah ambang batas 0,05. Dengan demikian, hipotesis alternatif (H1) diterima, yang berarti bahwa *Green Practice* berpengaruh secara

signifikan terhadap kesadaran lingkungan karyawan. Hasil ini dapat disimpulkan berdasarkan hasil output analisis regresi, diperoleh nilai R Square sebesar 0,691, yang menunjukkan bahwa 69,1% variasi pada variabel Kesadaran Lingkungan (Y) dapat dijelaskan oleh variabel *Green Practice* (X). Sementara itu, 30,9% sisanya dipengaruhi oleh variabel lain di luar model penelitian ini.

Secara keseluruhan, semakin optimal pelaksanaan prinsip-prinsip *Green Practice*, maka semakin tinggi pula tingkat kesadaran lingkungan yang dimiliki oleh karyawan. Hal ini memperkuat pentingnya integrasi nilai-nilai keberlanjutan dalam praktik operasional hotel, tidak hanya sebagai bentuk tanggung jawab terhadap lingkungan, tetapi juga sebagai strategi membangun budaya kerja yang lebih sadar dan peduli terhadap keberlangsungan lingkungan sekitar.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil temuan penelitian, penulis memberikan beberapa rekomendasi yang dapat dijadikan pertimbangan bagi pihak terkait. Pihak manajemen Six Senses Uluwatu disarankan untuk terus mempertahankan dan meningkatkan penerapan *Green Practice*, khususnya dalam hal pelatihan dan edukasi rutin kepada staf agar kesadaran lingkungan tetap menjadi bagian dari budaya kerja sehari-hari. Selain itu, perlu adanya penguatan pada aspek *Green Donation*, seperti melalui kegiatan sosial dan donasi yang lebih terstruktur serta melibatkan partisipasi tamu maupun komunitas lokal.

Pemantauan dan pengawasan secara berkala juga penting untuk menilai efektivitas program lingkungan dan memastikan kesesuaiannya dengan operasional

hotel. Penerapan teknologi ramah lingkungan juga mendukung efisiensi energi dan pengelolaan limbah berkelanjutan. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar menelusuri variabel-variabel baru yang berpotensi memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesadaran lingkungan, sehingga dapat ditemukan pendekatan yang lebih efektif dan komprehensif.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Alkotdriyah, P. P. (2024). Green Hotel Implementation in Indonesia: A Focus on Java and Bali. *NHI Hospitality International Journal E*, 2(1), 1–7.
<https://doi.org/10.34013/nhij.v2i1.1384>
- Amelia. (2023). IMPLEMENTASI SOP (STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE) SEQUENCE OF SERVICE DALAM MENGURANGI KELUHAN DI SAMARA RESTAURANT HOTEL GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA OLEH. *AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam*, VIII(I), 1–19.
- Astawa, E. al. (2023). *Metodologi Penelitian Pendekatan praktis dalam penelitian untuk mahasiswa d4/s1 terapan*.
- Desmafianti, G., & Willma Fauzzia. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52. <https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628>
- Febriati, P., Andajani, E., & Megawati, V. (2022). Pengaruh Green Practices, Functional Value, Satisfaction, dan Word of Mouth terhadap Revisit Intention pada Hotel Mercure Grand Mirama. *Widya Manajemen*, 4(2), 88–100.
<https://doi.org/10.32795/widyamanajemen.v4i2.2160>
- Ferlitasari, R., Suhandi, & Rosana, E. (2020). Pengaruh media sosial istagram terhadap prilaku keagaamaan remaja. *Sosio Religia: Jurnal Sosiologi Islam*, 01(02), 2–3.
- Isnaini, alifah putri, & Nurhadi, ahmad. (2023). Perilaku Konsumen Dalam Memilih Produk Ramah Lingkungan Di Pasar Modern . *Prosiding Seminar Nasional Manajemen*, 2(1), 317–325.
<https://openjournal.unpam.ac.id/index.php/PSM/article/view/45508>
- Iswari, yoming rara. (2018). *STRATEGI GREETER DALAM MENINGKATKAN KUNJUNGAN TAMU PADA OLAH-OLAH RESTAURANT DI SUDAMALA SUITES AND VILLAS* (Vol. 3, Issue 2).
- Kamajaya. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage department di anantara uluwatu bali resort*.
- Khuong, M. N., Nhan, D. H., & Phuong, N. T. M. (2023). The effects of restaurant green practices on customer intention to purchase eco-friendly products: Evidence from Vietnam. In *Zbornik radova Ekonomskog fakulteta u Rijeci / Proceedings of Rijeka Faculty of Economics* (Vol. 41, Issue 1).
<https://doi.org/10.18045/zbfri.2023.1.205>
- Kokkinen, E. (2013). *MEASURING ENVIRONMENTAL AWARENESS IN THE WORLD*. 84.

- Kumar, P., & Aggarwal, B. (2022). Influence of Green Practices on Customer Satisfaction and Behavioral Intentions. *Journal of International Business and Economy*, 23(1), 20–41. <https://doi.org/10.51240/jibe.2022.1.2>
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (2021). Green practices di restoran-restoran yang ada di Surabaya. *Jurnal Perilaku Dan Strategi Bisnis*, 9(2), 99–109. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/2422>
- Napu, D. M., Yamini, E. A., Nurhidayat, W., Salean, F. J., Prianka, W. G., Rifai, M. S. A., Baswarani, D. T., Novianto, U., Fadlina, S., Desmantyo, P. S., Darsana, I. M., Dirgantara, A. R., Sinaga, F., & Margarena, A. N. (2023). Pengantar Bisnis Pariwisata: Perhotelan, Food and Beverage Service, dan Pengembangan Destinasi Wisata. In *CV Intelektual Manifes Media* (Issue May).
- Napu, D. magrhfira, Yamini, E. A., Nurhidayat, W., Salean, F. J., Prianka, W. G., Rifai, M. S. A., Baswarani, D. T., Novianto, U., Fadlina, S., Desmantyo, P. S., Darsana, I. M., Dirgantara, A. R., Sinaga, F., & Margarena, A. N. (2023). Pengantar Bisnis Pariwisata: Perhotelan, Food and Beverage Service, dan Pengembangan Destinasi Wisata. In *CV Intelektual Manifes Media* (Issue May).
- Nugraha, dicky dwi. (2022). PENERAPAN GREEN PRODUCT PADA PURCHASING DALAM UPAYA MENINGKATKAN KEPEDULIAN LINGKUNGAN DI ASTON CANGGU BEACH RESORT. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Pakpahan, A., Gusti, I., Mas, A., Komala, K., Ernawati, N. M., Triyuni, N. N., Wayan, N., Astuti, W., Suja, K., Wing, T., Hotel, E., & Bali, P. N. (2022). Best Practices of Sustainable Development to Make Six Senses Uluwatu a Green Hotel. *Jurnal Bali Membangun Bali*, 3(1). <https://doi.org/10.51172/jbmb>
- Perera, S. L., Jayanetti, J. K. D. D. T., Ranadewa, K. A. T. O., Seneviratne, I., & Perera, B. A. K. S. (2024). Impact of green practices on ecological conscious consumer behaviour: An empirical investigation of hotels in Sri Lanka. *A/Z ITU Journal of the Faculty of Architecture*, 21(1), 169–192. <https://doi.org/10.58278/0.2024.37>
- Pramono, J., Wiranatha, A. S., & Susrusa, I. K. B. (2022). *Model of Sustainable Environmental Management in Star Raterd Hotel In Bali*. 13, 151–161.
- Professor, A., Mtm, D., & Professor, A. (2020). Optimizing Green Initiatives: Effective Management for Sustainable Practices in the Hospitality Industry. *International Journal of Advanced Research in Engineering and Technology (IJARET)*, 11(7), 11–18. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/E3Q8M>
- Puspitayanti, I Gusti Putu Sutarma, Lien Darlina, I Wayan Basi Arjana, & I Nyoman Cahyadi Wijaya. (2024). Implementation of Green Practice in the Food and

- Beverage Department at Jimbaran Puri, A Belmond Hotel Bali. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 3(2), 168–183.
<https://doi.org/10.56743/ijothe.v3i2.372>
- Rahman, M. Z., Jailani, M. S., & Anwar, K. (2025). *Formulation of Problems , Variables , and Focuses in Scientific Research*. 6(6), 2050–2060.
- Safitri, R., & Efendi, D. (2021). Tata Kelola Lingkungan Hidup (Kebijakan dan Praktik Pengelolaan Limbah Hotel di Kabupaten Sleman Tahun 2019-2020). *Jurnal Pemerintahan Dan Kebijakan (JPK)*, 3(1), 55–59.
- Santoso et al. (2021). Strategi Pemasaran Food And Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 60–72.
<https://doi.org/10.36594/jtec/xwpgeh73>
- Sugita, W., Made, I., & Wisnawa, B. (2021). *Strategi Pengembangan Pariwisata Bali Menghadapi Pandemi Covid-19 Melalui Peran Asosiasi Profesi Pariwisata*. 5(1), 30–50.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Sugiyono, P. D. (2017). *Metode Penelitian Bisnis; Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, dan R&D*. Penerbit CV. Alfabeta; Bandung.
- Sugiyono, P. D. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (quantitative, qualitative, and R&D research methods). In *Alfabeta, cv*.
- Trisna, P. A. (2024). *Skripsi Implementasi Green Practice Pada Kitchen Area Dalam Meningkatkan Kesadaran Lingkungan Karyawan Di Grand Hyatt Bali*. 1–29.