

Penerapan *Green Restaurant* dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay

Ni Komang Ayu Dewi Sariyani¹, Lien Darlina^{1*}, Ni Luh Eka Armoni¹

¹Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali, Indonesia

*Corresponding author : darlina@pnb.ac.id

Article History:

Received : 25-06-2026

Accepted : 15-07-2026

Keywords: *Green Restaurant*,
Pariwisata Berkelanjutan, Four
Seasons Resort Bali

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji penerapan konsep *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, serta menganalisis keterkaitan antara implementasi *green restaurant* dengan upaya keberlanjutan pariwisata di lokasi tersebut. Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi, wawancara, kuesioner, dokumentasi, dan studi pustaka. Sampel penelitian berjumlah 19 responden yang ditentukan melalui teknik *purposive sampling*, dengan pertimbangan kesesuaian terhadap tujuan penelitian. Analisis data dilakukan dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif mencakup tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, sedangkan analisis kuantitatif dilakukan melalui statistik deskriptif. Pengolahan data dibantu menggunakan perangkat lunak Microsoft Excel, di mana data yang diperoleh dari penyebaran kuesioner dihitung skor serta nilai rata-ratanya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *food and beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay telah menerapkan seluruh indikator *green restaurant*. Indikator *green food* memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,57, indikator *green environment and equipment* sebesar 4,53, serta indikator *green management and social responsibility* sebesar 4,07. Secara keseluruhan, nilai rata-rata dari seluruh indikator mencapai 4,39 yang menunjukkan bahwa penerapan *green restaurant* telah terlaksana dengan baik. Adapun aspek pariwisata berkelanjutan yang dianalisis dalam penelitian ini meliputi aspek lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi. Berdasarkan hasil penelitian, penerapan *green restaurant* terbukti memberikan kontribusi positif dalam mendukung pariwisata berkelanjutan.

PENDAHULUAN

Akhir-akhir ini, isu lingkungan dan pembangunan berkelanjutan menjadi perhatian di berbagai negara. Berbagai aktivitas, termasuk pembangunan hotel dan penggunaan produk kimia, berpotensi menimbulkan kerusakan lingkungan serta meningkatkan limbah berbahaya. Oleh karena itu, banyak hotel mulai menerapkan konsep *go green* untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. *Green tourism* merupakan bentuk pariwisata yang mendorong pembelajaran dan apresiasi terhadap pelestarian lingkungan, budaya, sosial, serta sumber daya destinasi secara berkelanjutan (Ha Mulberry, 2014). Tren gaya hidup hijau juga mendorong industri perhotelan untuk menerapkan praktik bisnis ramah lingkungan karena sektor ini memiliki dampak langsung yang besar terhadap penggunaan sumber daya alam. Peran aktif dan inovasi dalam pengelolaan bangunan menjadi penting untuk mendukung upaya pengurangan pemanasan global (Schubert et al., 2010).

Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay merupakan hotel bintang lima yang berlokasi strategis di kawasan Jimbaran dan dekat dengan berbagai destinasi wisata. Sebagai salah satu hotel mewah yang mengedepankan konsep keberlanjutan. Hotel ini telah menerapkan berbagai program ramah lingkungan, salah satunya melalui penerapan *green restaurant*. Konsep *green restaurant* mengacu pada restoran yang menjalankan praktik ramah lingkungan, seperti penggunaan peralatan hemat energi, pengurangan dan daur ulang limbah, pemanfaatan bahan baku lokal, partisipasi dalam program perlindungan lingkungan, serta penggunaan bahan yang lebih ramah lingkungan (Schubert et al., 2010). Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki komitmen terhadap praktik pariwisata berkelanjutan dan telah mengimplementasikan berbagai kebijakan operasional yang berorientasi pada pelestarian lingkungan. Kondisi tersebut menjadikan hotel ini relevan sebagai objek penelitian untuk mengevaluasi sejauh mana penerapan *green restaurant* mampu mendukung keberlanjutan sektor pariwisata.

Meskipun penelitian mengenai *green hotel* dan *green restaurant* telah banyak dilakukan, sebagian besar masih berfokus pada penerapan praktik ramah lingkungan secara umum atau hanya mengkaji persepsi konsumen terhadap restoran ramah lingkungan. Penelitian yang menganalisis keterkaitan antara implementasi *green restaurant* dengan upaya mendukung pariwisata berkelanjutan, khususnya pada hotel berbintang di Bali, masih relatif terbatas. Selain itu, masih sedikit penelitian yang mengidentifikasi indikator-indikator *green restaurant* yang telah diterapkan secara optimal maupun aspek-aspek yang masih memerlukan peningkatan dalam operasional restoran hotel.

Berdasarkan kesenjangan tersebut, penelitian ini menawarkan kebaruan (*novelty*) dengan menganalisis penerapan *green restaurant* pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay secara komprehensif serta mengkaji keterkaitannya dengan upaya mendukung pariwisata berkelanjutan. Penelitian ini tidak hanya mendeskripsikan implementasi praktik ramah lingkungan, tetapi juga mengevaluasi tingkat penerapan setiap indikator *green restaurant*, sehingga menghasilkan rekomendasi yang dapat menjadi masukan bagi pengelola hotel maupun industri perhotelan dalam mengembangkan operasional restoran yang lebih berkelanjutan.

Penerapan praktik ramah lingkungan pada industri makanan dan minuman, khususnya restoran, dapat memberikan manfaat berupa penghematan biaya operasional. Meskipun pelaksanaannya telah berjalan efektif, masih terdapat kendala dalam mengurangi penggunaan plastik karena beberapa bahan makanan memerlukan plastik untuk menjaga kebersihan dan memperpanjang masa simpan. Pariwisata berkelanjutan merupakan konsep pembangunan pariwisata yang memperhatikan dampak ekonomi, sosial, dan lingkungan saat ini maupun masa depan tanpa mengurangi kemampuan generasi mendatang untuk memenuhi kebutuhannya. Konsep ini mencakup tiga dimensi utama, yaitu *economic sustainability*, *social sustainability*, dan *environmental sustainability* yang berfokus pada manfaat ekonomi, penghormatan terhadap hak dan kesempatan yang setara bagi masyarakat, serta pelestarian dan pengelolaan sumber daya secara berkelanjutan (Noor & Pratiwi, 2016).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang didukung analisis statistik deskriptif. Jenis

data yang digunakan terdiri atas data kualitatif yang diperoleh melalui data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, penyebaran kuesioner, dokumentasi, serta studi pustaka (Sugiyono, 2016). Instrumen penelitian berupa kuesioner disusun berdasarkan indikator *green restaurant* yang dikembangkan oleh Schubert et al. (2010), kemudian disesuaikan dengan kondisi operasional restoran di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Setiap indikator diterjemahkan ke dalam beberapa butir pernyataan yang diukur menggunakan skala Likert lima poin, yaitu skor 1 (sangat tidak setuju) hingga skor 5 (sangat setuju). Selanjutnya, garis kontinum digunakan untuk menggambarkan tingkat pencapaian penerapan *green restaurant* berdasarkan skor yang diperoleh dari setiap indikator penelitian.

Sebelum digunakan sebagai instrumen penelitian, kuesioner diuji validitasnya untuk memastikan setiap butir pernyataan mampu mengukur variabel yang diteliti. Uji validitas dilakukan menggunakan korelasi *Product Moment Pearson*, dengan kriteria bahwa butir pernyataan dinyatakan valid apabila nilai koefisien korelasi (r hitung) lebih besar daripada nilai r tabel pada tingkat signifikansi 5%. Selanjutnya, uji reliabilitas dilakukan menggunakan koefisien Cronbach's Alpha untuk mengetahui tingkat konsistensi instrumen. Instrumen dinyatakan reliabel apabila memiliki nilai Cronbach's Alpha $\geq 0,70$, sehingga layak digunakan dalam proses pengumpulan data. Teknik pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling*, yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian (Taslim & Wijayanto, 2016). Responden penelitian berjumlah 19 orang yang dipilih karena merupakan seluruh karyawan yang terlibat secara langsung dalam operasional restoran dan memiliki pemahaman mengenai penerapan *green restaurant* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Dengan demikian, jumlah responden tersebut dianggap telah mewakili populasi yang menjadi sasaran penelitian dan mampu memberikan informasi yang sesuai dengan kebutuhan penelitian. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan statistik deskriptif untuk menggambarkan tingkat penerapan *green restaurant* serta keterkaitannya dengan upaya mendukung pariwisata berkelanjutan.

PEMBAHASAN

Hasil

Penerapan *green restaurant* pada *food & beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Berdasarkan pada hasil survey /observasi, wawancara dan hasil olah kuesioner, maka pembahasan dibagi menjadi tiga yakni berdasarkan pada indikator, sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Kuesioner terhadap Variabel *Green Restaurant Staff Food & Beverage Department* pada Aspek *Green Food*

No	Indikator	Pertanyaan	Penilaian Staff					Jumlah	Rata-rata	Keterangan
			1	2	3	4	5			
1		Selalu memantau tanggal kadaluasa makanan	0	0	0	3	16	19	4,84	Sangat Diterapkan

No	Indikator	Pertanyaan	Penilaian Staff					Jumlah	Rata-rata	Keterangan
			1	2	3	4	5			
2	Green Food	Menggunakan bahan baku lokal dan organik dan tidak menggunakan bahan kimia	0	0	3	4	12	19	4,58	Sangat Diterapkan
3		Pilih peralatan yang tidak melarutkan bahan kimia atau partikel logam beracun saat memasak	0	0	0	6	13	19	4.68	Sangat Diterapkan
4		Menghemat energi dan bahan makanan saat memasak	0	0	2	7	10	19	4.42	Sangat Diterapkan
5		Menggunakan kemasan yang mudah terurai, ramah lingkungan dan dapat di daur ulang	0	0	2	9	8	19	4.32	Sangat Diterapkan
Total Rata-Rata										4.57

Berdasarkan hasil dari penyebaran kuesioner kepada *staff food & beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang tertera pada tabel 1 menunjukkan bahwa indikator pertama yaitu selalu memantau tanggal kadaluarsa makanan telah mencapai nilai rata-rata 4.84. Indikator kedua yaitu menggunakan bahan baku lokal dan organik dan tidak menggunakan bahan kimia memperoleh nilai rata-rata 4.58. Indikator ketiga yaitu pilih peralatan yang tidak melarutkan bahan kimia atau partikel logam beracun saat memasak memperoleh nilai rata-rata 4.68. Indikator keempat menghemat energi dan bahan makanan saat memasak mendapatkan nilai rata-rata 4.42. Dan indikator kelima menggunakan kemasan mudah terurai, ramah lingkungan, dan dapat di daur ulang, memiliki nilai rata-rata 4.32.

Tabel 2. Hasil Kuesioner terhadap Variabel *Green Restaurant Staff Food & Beverage Department* pada Aspek *Green Environment* dan *Equitment*

No	Indikator	Pertanyaan	Penilaian Staff					Jumlah	Rata-rata	Keterangan
			1	2	3	4	5			
1	Green Food	Dapur memiliki ventilasi dan kontrol suhu yang baik.	0	0	1	8	10	19	4.47	Sangat Diterapkan
2		Hemat air, dan alat dapur seperti chiller atau freezer, mesin cuci piring, AC, lampu, mesin es, atau peralatan lainnya.	0	0	2	7	10	19	4.42	Sangat Diterapkan
3		Pemanfaatan cahaya matahari sebagai pencahayaan alami dan Tanam pohon agar lingkungan terasa lebih hijau.	0	0	2	9	8	19	4.32	Sangat Diterapkan
4		Kontrol kualitas udara harus segar, tidak berbau asap dan tidak nyaman lainnya.	0	0	2	10	9	19	4.47	Sangat Diterapkan
5		Adanya tanda dilarang merokok	0	0	1	4	14	19	4.68	Sangat Diterapkan
6		Membersihkan area restaurant dan dapur saat sebelum	0	0	0	5	14	19	4.79	Sangat Diterapkan

No	Indikator	Pertanyaan	Penilaian Staff					Jumlah	Rata-rata	Keterangan
			1	2	3	4	5			
		bekerja dan selesai bekerja.								
Total Rata-Rata										4.53

Berdasarkan hasil dari penyebaran kuesioner kepada *staff food & beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang tertera pada table 2 menunjukkan bahwa indikator pertama yaitu dapur memiliki ventilasi dan kontrol suhu yang baik telah mencapai nilai rata-rata 4.47. Indikator kedua yaitu hemat air, dan alat dapur seperti *chiller* atau *freezer*, mesin cuci piring, AC, lampu, mesin es, atau peralatan lainnya memperoleh nilai rata-rata 4.42. Indikator ketiga yaitu pemanfaatan cahaya matahari sebagai pencahayaan alami dan tanam pohon agar lingkungan terasa lebih hijau memperoleh nilai rata-rata 4.32. Indikator keempat kontrol kualitas udara harus segar, tidak berbau asap dan tidak nyaman mendapatkan nilai rata-rata 4.47. Indikator kelima adanya tanda dilarang merokok memiliki nilai rata-rata 4.68. Dan indikator keenam yaitu membersihkan area restaurant dan dapur saat sebelum bekerja dan selesai bekerja memperoleh nilai rata-rata 4.79.

Tabel 3. Hasil kuesioner terhadap *Variable Green Restaurant Staff Food & Beverage Department* pada Aspek Green Management dan Social Responsibility.

No	Indikator	Pertanyaan	Penilaian Staff					Jumlah	Rata-rata	Keterangan
			1	2	3	4	5			
1	Green Management dan Social Responsibility	Mengintegrasikan konsep hijau ke dalam program pemasaran.	0	0	3	6	10	19	4.37	Sangat Diterapkan
2		Letakkan poster hemat listrik, air, energi di dapur, kamar mandi, kantor.	0	0	3	4	12	19	4.47	Sangat Diterapkan
3		Mengenalkan dan mengajak tamu tentang konsep green.	0	0	14	3	2	19	3.37	Cukup Diterapkan
Total Rata-Rata									4.07	

Berdasarkan hasil dari penyebaran kuesioner kepada *staff food & beverage department* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang tertera pada tabel 3 menunjukkan bahwa indikator pertama yaitu mengintegrasikan konsep hijau ke dalam program pemasaran telah mencapai

nilai rata-rata 4.37. Indikator kedua yaitu letakkan poster hemat listrik, air, energi di dapur, kamar mandi, kantor memperoleh nilai rata-rata 4.47. Indikator ketiga yaitu Mengenal-kan dan mengajak tamu tentang konsep green meperoleh nilai rata-rata 3.37.

Penerapan green restaurant di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay telah berjalan dengan sangat baik berdasarkan hasil kuesioner dan wawancara. Praktik yang diterapkan meliputi pemantauan tanggal kedaluwarsa makanan melalui sistem pelabelan harian dan bulanan, penggunaan bahan baku lokal, organik, dan minim bahan kimia, serta penggunaan peralatan memasak yang aman dan tidak mengandung bahan berbahaya. Dalam operasionalnya, hotel juga menerapkan penghematan energi dan bahan makanan dengan menyesuaikan penggunaan peralatan berdasarkan tingkat hunian. Penggunaan kemasan ramah lingkungan dan mudah terurai telah menggantikan sebagian besar penggunaan plastik. Selain itu, dapur dan restoran dilengkapi ventilasi serta kontrol suhu yang baik untuk menjaga kualitas makanan dan kesehatan lingkungan kerja.

Upaya ramah lingkungan lainnya dilakukan melalui penghematan air dan energi pada berbagai peralatan, pemanfaatan cahaya matahari sebagai pencahayaan alami, penghijauan dengan penanaman pohon, serta pengendalian kualitas udara agar tetap bersih dan nyaman. Hotel juga menerapkan kebijakan larangan merokok melalui pemasangan tanda maupun arahan langsung dari staf kepada tamu.

Kebersihan area restoran dan dapur selalu dijaga sebelum dan sesudah operasional sesuai standar HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Konsep hijau juga diintegrasikan dalam program pemasaran, antara lain dengan meminimalkan penggunaan plastik dari pemasok serta memperkenalkan produk dan aktivitas budaya lokal kepada tamu. Sebagai bentuk edukasi dan dukungan terhadap pariwisata berkelanjutan, hotel mengajak tamu mengenal konsep *green tourism* melalui kegiatan seperti *garden tour*, pengenalan tanaman organik, penggunaan busana adat Bali, pembuatan canang, serta edukasi mengenai lingkungan dan budaya Bali. Selain itu, Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay secara rutin melaksanakan program *beach clean up* di Pantai Muaya Jimbaran setiap bulan sebagai wujud kontribusi terhadap pariwisata berkelanjutan.

Secara keseluruhan, penerapan green restaurant di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay telah mendukung aspek lingkungan, ekonomi, sosial, dan budaya dalam pariwisata berkelanjutan melalui berbagai praktik operasional yang ramah lingkungan dan berorientasi pada pelestarian sumber daya. Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang diuraikan di atas, dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Indikator *green food* telah di terapkan Four Seasons Resort at Jimbaran Bay dengan nilai rata-rata 4.57 dari 3 sub indikator dan 5 pertanyaan. Hasil skor tersebut menyebutkan bahwa penerapan *green food* di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay sudah sangat di terapkan. Selanjutnya, indikator *green environment* dan *equitment* telah di terapkan Four Seasons Resort at Jimbaran Bay dengan nilai rata-rata 4.53 dengan 3 sub indikator dan 6 pertanyaan. Hasil tersebut menyatakan penerapan green environment dan equitment di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay tergolong sangat baik. Terakhir yaitu *green management* dan sosial *responsibility* dengan 3 sub dan 3 pertanyaan dengan nilai rata-rata 4.07. Nilai rata-rata keseluruhan mencapai nilai 4.39 yang artinya penerapan *green restaurant* di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay sangat tinggi atau sudah diterapkan.

2. Keterkaitan penerapan *green restaurant* dengan pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay berdasarkan dari hasil tabulasi data kuesioner mengenai keterkaitan penerapan *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay menunjukkan bahwa semua indikator dikategorikan kedalam kategori sangat tinggi diantaranya, *green food* memperoleh nilai rata-rata 4.57 yang dikategorikan sangat tinggi dan sudah mendukung pariwisata berkelanjutan di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay.

Dari hasil wawancara yang dilakukan kepada *junior sous chef* menunjukkan bahwa penerapan *green food* sudah sangat diterapkan di *restaurant* Four Seasons Resort at Jimbaran Bay mulai dari memantau tanggal kadaluarsa makanan, menggunakan bahan organik dan lokal, memilih peralatan yang tidak berbahan kimia, menghemat energi, menggunakan kemasan yang mudah terurai hal tersebut sudah mendukung pariwisata berkelanjutan dalam aspek lingkungan. Pada indikator *green environment* dan *equitment* memperoleh nilai rata-rata 4.53 yang dikategorikan sangat tinggi atau sangat diterapkan. Dari hasil wawancara yang dilakukan kepada *excecutive sous chef* menunjukkan bahwa penerapan *green environment* dan *equitment* sudah sangat diterapkan di *restaurant* Four Seasons Resort at Jimbaran Bay mulai dari menghemat air dan peralatan dapur, pemanfaatan cahaya matahari sebagai pencahayaan alami, adanya tanda dilarang merokok, kualitas udara harus segar, membersihkan area *restaurant* dan dapur.

Pada indikator ketiga yaitu *green management* dan *social responsibility* mencapai nilai rata-rata 4.07 yang artinya diterapkan. Dari hasil wawancara yang dilakukan kepada *chef de partie* menunjukkan bahwa penerapan *green management* dan *social responsibility* sudah diterapkan di *restaurant* Four Seasons Resort at Jimbaran Bay mulai dari mengintegrasikan konsep hijau kedalam program pemasaran yang sudah termasuk mendukung pariwisata berkelanjutan dalam aspek ekonomi, meletakkan poster hemat listrik dan energi, dan mengenalkan tamu tentang konsep program *green*, hal ini juga sudah termasuk mendukung pariwisata berkelanjutan dalam aspek sosial. Dari hasil tabulasi koesioner dan hasil wawancara yang dilakukan penulis memperoleh nilai rata-rata 4,39 yang dapat diartikan keterkaitan penerapan *green restaurant* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay sudah diterapkan dengan sangat baik.

Di dalam penulisan penelitian ini, penulis memiliki saran kepada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, khususnya pada *food & beverage department* agar mempertahankan penerapan *green restaurant* yang telah dilakukan di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Namun, untuk kedepannya penulis berharap agar *food & beverage department* lebih meningkatkan lagi hal – hal yang masih kurang penerapannya seperti dalam memperkenalkan kepada tamu tentang konsep *green*. Hal tersebut belum diterapkan oleh semua *restaurant* Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

KESIMPULAN

Penerapan *green food* di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay memperoleh nilai rata-rata 4,57, yang menunjukkan kategori sangat diterapkan. Indikator *green environment and equipment* memperoleh nilai rata-rata 4,53 dan tergolong sangat baik. Sementara itu, *green management and social responsibility* memperoleh nilai rata-rata 4,07. Secara keseluruhan,

nilai rata-rata penerapan *green restaurant* mencapai 4,39, yang menunjukkan bahwa konsep tersebut telah diterapkan dengan sangat tinggi di Four Seasons Resort at Jimbaran Bay.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *green restaurant* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay memiliki keterkaitan yang sangat tinggi dalam mendukung pariwisata berkelanjutan, dengan nilai rata-rata keseluruhan 4,39. Indikator *green food* memperoleh nilai 4,57, *green environment and equipment* 4,53, dan *green management and social responsibility* 4,07, yang seluruhnya termasuk kategori tinggi hingga sangat tinggi. Hasil wawancara juga mengonfirmasi bahwa penerapan ketiga indikator tersebut telah mendukung aspek lingkungan, ekonomi, dan sosial melalui penggunaan bahan lokal dan ramah lingkungan, efisiensi sumber daya, pengelolaan lingkungan kerja, serta penerapan konsep hijau dalam operasional dan pemasaran restoran. Dengan demikian, penerapan *green restaurant* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay telah mendukung pariwisata berkelanjutan dengan sangat baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adnyana, I. M. (2020). Dampak *green tourism* bagi pariwisata berkelanjutan pada era Revolusi Industri 4.0. *Jurnal Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi*, 4(3), 1582–1592.
- [2] Nurwanda, A., & Budi, E. (2020). Analisis program inovasi desa dalam mendorong pengembangan ekonomi lokal oleh Tim Pelaksana Inovasi Desa (PID) di Desa Bangunharja Kabupaten Ciamis. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 7(1), 68–75.
- [3] Cahyani, R. S. (2017). *Analisis penerapan e-procurement dalam efektivitas pengadaan barang dan jasa pada PT Inalum (Persero)* [Skripsi, Universitas Sumatera Utara].
- [4] Darmaputra, P. G. E., Dianasari, D. A. L., & Kalpikawati, I. A. (2020). Penerapan konsep *green hotel* di Nusa Lembongan, Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 9(2), 70–77. <https://doi.org/10.52352/jbh.v9i2.507>
- [5] Kurian, G., & Muzumdar, P. M. (2017). Restaurant formality and customer service dimensions in the restaurant industry: An empirical study. *Atlantic Marketing Journal*, 6(1), 75–92.
- [6] Latifah, R. (2020). *Pola komunikasi staff front office department dalam meningkatkan pelayanan kepuasan konsumen (Studi Hotel The Excelton Palembang)* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang].
- [7] Nasution, S. (2017). Variabel penelitian. *Raudhah*, 5(2), 1–9.
- [8] Noor, A. A., & Pratiwi, D. R. (2016). Konsep pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kampung Buyut Cipageran (Kabuci), Kota Cimahi. Dalam *Proceedings of the 7th Industrial Research Workshop and National Seminar* (pp. 178–183).
- [9] Anjani, D. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage service terhadap sustainable tourism di InterContinental Bali Resort* [Skripsi Sarjana Terapan, Politeknik Negeri Bali].
- [10] Ruhenda, H. N., Akmalah, E., & Sururi, M. R. (2016). Menuju pembangunan berkelanjutan: Tinjauan terhadap standar *green building* di Indonesia dan Malaysia. *Jurnal Rekayasa Arsitektur Institut Teknologi Nasional*, 2(1), 1–12.
- [11] Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). Exploring consumer perceptions of green restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286–300. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.17>

- [12] Sugianto, E., Kurniawan, C. J., & Kristanti, M. (2017). Pengaruh program *green hotel* terhadap minat beli konsumen di hotel di Indonesia. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 5(2), 390–400.
- [13] Sugiyono. (2010). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- [14] Taslim, A., & Wijayanto, A. (2016). Pengaruh frekuensi perdagangan saham, volume perdagangan saham, kapitalisasi pasar, dan jumlah hari perdagangan terhadap return saham. *Management Analysis Journal*, 5(1), 1–6.
- [15] Ohoirenan, M. H., & Fithria, A. (2020). Analisis penerapan PSAK 109 pada Badan Amil Zakat Nasional Kota Tual. *AKTSAR: Jurnal Akuntansi Syariah*, 3(2), 135–149. <https://doi.org/10.21043/aktsar.v3i2.8123>
- [16] Wang, Y. F., Chen, S. P., Lee, Y. C., & Tsai, C. T. (Simon). (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management. *International Journal of Hospitality Management*, 34, 263–273. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2013.04.001>