

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN MANAGEMENT DALAM
MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN FOOD AND
BEVERAGE SERVICE PADA HOTEL SIX SENSES ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Gus Windu

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN MANAGEMENT DALAM
MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN FOOD AND
BEVERAGE SERVICE PADA HOTEL SIX SENSES ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Gus Windu
NIM 2015834120**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN MANAGEMENT DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN FOOD AND BEVERAGE SERVICE PADA HOTEL SIX SENSES ULUWATU

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Gus Windu
NIM 2015834120**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN MANAGEMENT DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN FOOD AND BEVERAGE SERVICE PADA HOTEL SIX SENSES ULUWATU

Skrripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Kamis, 27 Juni 2024

Pembimbing I,

Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par
NIP 196211251990032001

Pembimbing II,

Dr. Nyoman Winia, M.Si
NIP 196206112000031001



JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI



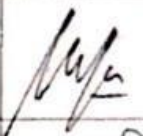
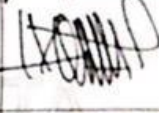
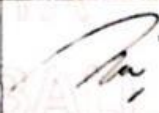
Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par.
NIP 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi Berjudul :

**IMPLEMENTASI GREEN MANAGEMENT DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS PELAYANAN FOOD AND BEVERAGE SERVICE
PADA HOTEL SIX SENSES ULUWATU**

yang disusun oleh **I Gede Gus Windu (2015834120)** telah
dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan tim penguji
pada hari Kamis, 22 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par NIP. 196211251990032001	
Anggota	Ni Wayan Merry Nirmala Yani, S.Si., M.M. NIP. 199412162023212037	
Anggota	Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd. NIP. 199505302022032015	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par.
NIP 198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gede Gus Windu

NIM : 2015834120

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**"IMPLEMENTASI *GREEN MANAGEMENT* DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS PELAYANAN FOOD AND BEVERAGE SERVICE PADA
HOTEL SIX SENSES ULUWATU"**

yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 18 Juli 2024



I Gede Gus Windu

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Implementasi Green Management dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Food and Beverage Service pada Hotel Six Senses Uluwatu” dengan tepat waktu. Tujuan penyusunan Skripsi dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, Skripsi ini tidak dapat terselesaikan dengan baik. Atas bantuan dan dukungannya penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang memberikan dukungan dan motivasi kepada seluruh mahasiswa Jurusan Pariwisata.
3. Bapak Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan pengarahan, bimbingan, serta dukungan dalam menyelesaikan Skripsi ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.
4. Ibu Dra. Nyoman Mastiani Nandra, M.Par., selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu senggang untuk membimbing saya,

memberikan dukungan moril, serta banyak memberikan arahan, motivasi, dan petunjuk sehingga Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

5. Bapak Dr. Nyoman Winia, M.Si, selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu senggang untuk membimbing saya, memberikan dukungan moril, serta banyak memberikan arahan, motivasi, dan petunjuk sehingga Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.
6. Bapak dan Ibu dosen pengajar beserta staf pegawai di Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bekal pembelajaran dan ilmu pengetahuan serta bantuan dan pelayanan yang baik selama ini atas keperluan penulis di Jurusan Pariwisata.
7. Orang tua dan teman-teman yang selalu memberikan kasih sayang dan doa yang tidak pernah putus dan selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi serta memberikan fasilitas dalam menyelesaikan Skripsi Terapan ini.
8. Sahabat yang telah menjadi teman seperjuangan penulis, yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi, serta memberikan fasilitas dalam menyelesaikan Skripsi Terapan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang masih penulis miliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritikan dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap Skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak dan penelitian selanjutnya. Sekian dan terima kasih.

Penulis

I Gede Gus Windu

ABSTRAK

Windu, I Gede Gus. (2024). *Implementasi Green Management dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Food and Beverage Service pada Hotel Six Senses Uluwatu*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Nyoman Mastiani Nandra, M.Par dan Pembimbing II: Dr. Nyoman Winia, M.Si.

Kata Kunci: Green Management, Kualitas Pelayanan

Green Management adalah strategi pengelolaan lingkungan yang terpadu yang meliputi pengembangan struktur organisasi, sistem dan budaya dalam suatu kompetensi hijau dengan cara menerapkan dan mentaati seluruh peraturan tentang pengelolaan lingkungan, termasuk pengelolaan bahan baku, pengolahan limbah, penggunaan sumberdaya alam yang efektif, penggunaan teknologi produksi yang menghasilkan limbah minimal serta menerapkan komitmen kesadaran lingkungan bagi seluruh karyawan dalam organisasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi green management dan pengaruh green management terhadap kualitas pelayanan di Hotel Six Sense Uluwatu. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner, studi literatur, dokumentasi, dan wawancara. Populasi pada penelitian ini adalah staf di hotel Six Senses Uluwatu, sampel dari penelitian ini adalah 100 didapatkan berdasarkan rumus Cochran. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis regresi linier sederhana dengan SPSS Version 25. Sebelum analisis data dilakukan pengujian instrumen dan teknik pengujian asumsi klasik dari hasil kuesioner yang dibagikan kepada responden. Hasil dari penelitian ini ditemukan bahwa penerapan green management diimplementasikan dengan baik. Didapatkan hasil bahwa green management memiliki pengaruh sebesar 5% untuk peningkatan kualitas pelayanan. Hasil dari hipotesis uji t adalah $0,015 < 0,05$ yang berarti terdapat pengaruh yang positif green management dalam meningkatkan kualitas pelayanan di Hotel Six Sense Uluwatu. Dari hasil penelitian didapatkan terdapat penerapan yang baik serta pengaruh yang positif dari green management terhadap kualitas pelayanan.

ABSTRACT

Windu, I Gede Gus. (2024). *Implementasi of Green Management to Improve Service Quality of Food and Beverage Service in Six Senses Hotel Uluwatu*. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dra. Nyoman Mastiani Nandra, M.Par dan Supervisor II: Dr. Nyoman Winia, M.Si.

Keywords: Green Management, Service Quality

Green Management is an integrated environmental management strategy that encompasses the development of organizational structures, systems, and practices within a green competency framework by adhering to and implementing all regulations concerning environmental management. This includes raw material management, waste processing, effective use of natural resources, adoption of production technologies that minimize waste, and fostering environmental awareness among all employees within the organization. The aim of this research is to analyze the implementation of green management and its impact on service quality at Six Senses Hotel Uluwatu. Data collection methods employed include questionnaires, literature review, documentation, and interviews. The study population consists of staff members at Six Senses Hotel Uluwatu, with a sample of 100 respondents determined using the Cochran formula. Data analysis utilizes simple linear regression analysis technique with SPSS Version 25. Prior to data analysis, instrument validation and testing classic assumption techniques were conducted based on the questionnaire responses. The findings of this study reveal that the implementation of green management is well executed. It was found that green management contributes to a 5% increase in service quality. The hypothesis testing result of $t = 0.015 < 0.05$ indicates a positive influence of green management on enhancing service quality at Six Senses Hotel Uluwatu. Overall, the research confirms both effective implementation and a positive impact of green management on service quality.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Hotel	6
2.1.2 Implementasi.....	7
2.1.3 Green Management.....	8
2.1.4 Kualitas Pelayanan.....	10
2.1.5 Food and Beverage Department	15
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	16
2.3 Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian.....	20
3.3 Identifikasi Variabel.....	21
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	21

3.5	Jenis dan Sumber Data.....	24
3.5.1	Jenis Data.....	24
3.5.2	Sumber Data	24
3.6	Populasi dan Sampel.....	25
3.6.1	Populasi	25
3.6.2	Sampel	25
3.7	Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.7.1	Kuesioner.....	27
3.7.2	Studi Literatur.....	28
3.7.3	Dokumentasi.....	28
3.7.4	Wawancara.....	29
3.8	Teknik Analisis Data.....	29
3.8.1	Uji Instrumen Penelitian	29
3.8.2	Uji Asumsi Klasik.....	31
3.8.3	Analisis Koefisien Korelasi Sederhana	32
3.8.4	Uji Hipotesis	32
3.8.5	Uji Regresi Linier Sederhana.....	33
3.8.6	Koefisien Determinasi	34
BAB IV PEMBAHASAN.....		35
4.1	Gambaran Umum Perusahaan	35
4.1.1	Sejarah Singkat Hotel Six Sense Uluwatu.....	35
4.1.2	Fasilitas Hotel	37
4.1.3	Struktur Organisasi	56
4.2	Hasil Penelitian.....	58
4.2.1	Implementasi Green Management dan Kualitas Pelayanan pada Hotel Six Sense Uluwatu.....	58
4.2.2	Pengaruh Implementasi Green Management untuk meningkatkan Kualitas Pelayanan pada Hotel Six Sense Uluwatu	69
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		79
5.1	Simpulan.....	79
5.2	Saran	79
DAFTAR PUSTAKA.....		82
LAMPIRAN.....		85

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel	21
Tabel 3.2 Pedoman Interpretasi Koefisien Korelasi.....	32
Tabel 4.1 Jenis Kamar di Hotel Six Sense Uluwatu.....	37
Tabel 4.2 Skala Penelitian	59
Tabel 4.3 Implementasi Green Management (X1).....	60
Tabel 4.4 Implementasi Kualitas Pelayanan (Y1).....	63
Tabel 4.5 Implementasi Total Rating Variabel	69
Tabel 4.6 Karakteristik Responden	70
Tabel 4.7 Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian	71
Tabel 4.8 Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian.....	72
Tabel 4.9 Hasil Uji Normalitas.....	73
Tabel 4.10 Hasil Uji Linieritas	74
Tabel 4.12 Hasil Uji Korelasi.....	75
Tabel 4.13 Rangkuman Hasil Analisis Regresi Linier Sederhana.....	76
Tabel 4.14 Hasil Uji Koefisien Determinasi	78
Tabel 4.15 Hasil Uji T	75

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Hotel Six Sense Uluwatu	35
Gambar 4.2 Cliff Pool Villa One Bedroom.....	38
Gambar 4.3 Cliff Pool Villa Two Bedroom	38
Gambar 4.4 Cliff Pool Villa Three Bedroom	39
Gambar 4.5 Presidential Villa	39
Gambar 4.6 The Retreat	40
Gambar 4.7 Sky Suite	41
Gambar 4.8 Sky Pool Suite	41
Gambar 4.9 Sky Penthouse with Pool- Two Bedroom	42
Gambar 4.10 Rocka Restaurant.....	43
Gambar 4.11 Watu Steakhouse.....	43
Gambar 4.12 Cliff Bar.....	44
Gambar 4.13 Rocka Edge	45
Gambar 4.14 Gym.....	45
Gambar 4.15 Gallery.....	46
Gambar 4.16 Six Senses Spa.....	47
Gambar 4.17 Kids Den.....	47
Gambar 4.18 Organic Garden	48
Gambar 4.19 Bicycle.....	48
Gambar 4.20 Hole in One	49
Gambar 4.21 Complimentary Ice Cream	49
Gambar 4.22 Cinema Paradiso.....	50
Gambar 4.23 Library Bar	50
Gambar 4.24 Earth Lab	51
Gambar 4.25 Goat Feeding	51
Gambar 4.26 Aarunya ballroom.....	52
Gambar 4.27 Andakara Lawn	53
Gambar 4.28 Owner's Villa	54

Gambar 4.29 Infinity Pool	55
Gambar 4.30 Relaxation Pool	55
Gambar 4.31 Kids Pool.....	56
Gambar 4.32 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	56



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pertanyaan Wawancara

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Tabulasi Data Variabel X dan Y

Lampiran 4 Hasil Olah Data

Lampiran 5 Dokumentasi Wawancara



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perjalanan individu atau grup kegiatan berwisata dari rumah ke suatu tempat untuk mendapatkan pengalaman di luar aktivitas sehari-hari disebut kegiatan wisata. Potensi wisata alam Indonesia tidak terbatas. Ramah alam Indonesia luar biasa. Indonesia memiliki sekitar 17.504 pulau, dengan banyak gunung berapi, pantai, dan keanekaragaman flora dan fauna yang luar biasa. Indonesia memiliki banyak potensi wisata yang menarik karena kekayaan alamnya yang luar biasa. Karena itu, tidak mengherankan bahwa Indonesia menjadi salah satu tempat yang paling diminati oleh wisatawan internasional dan domestik.

Pariwisata umumnya didefinisikan sebagai perjalanan singkat dari satu tempat ke tempat lain, baik secara individu maupun kelompok, dalam upaya mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam berbagai aspek alam, sosial, budaya, dan sosial (Ridwan, 2020). Tidak bisa dipungkiri bahwa pariwisata adalah aset yang sangat penting bagi negara. Karena itu, pemerintah harus meningkatkan pariwisata untuk meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Salah satu industri yang memiliki kemampuan untuk menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan pemerintah dan masyarakat adalah pariwisata; industri ini sangat erat berhubungan dengan sektor lain dan merupakan salah satu komponen penting dari pertumbuhan sektor ini. Wisatawan yang datang ke suatu tempat wisata akan membutuhkan tempat untuk beristirahat atau transit untuk melepas lelah, jadi industri perhotelan akan sangat

penting dalam industri pariwisata. Salah satu keberhasilan daerah adalah peran hotel dalam menarik wisatawan ke daerah tersebut. Wisatawan yang mengunjungi suatu tempat wisata tentunya membutuhkan tempat menginap, dan hotel merupakan titik tolak. Oleh karena itu, penting bagi daerah tujuan wisata untuk menyediakan fasilitas yang memudahkan aktivitas wisatawan dan membuat wisatawan merasa nyaman ketika berada di sana.

Green management sendiri adalah proses dan praktik yang membantu perusahaan meningkatkan keberlanjutannya dengan merencanakan, melakukan, mengevaluasi, dan mengatur kebijakan lingkungan kerja. Green management dikonseptualisasikan sebagai model manajemen yang dibuat untuk kebutuhan perusahaan saat ini dan akan dihargai jika mampu menciptakan manfaat lingkungan dan sumber daya alam secara berkelanjutan sambil memenuhi kebutuhan perusahaan generasi berikutnya.

Sangat penting untuk memahami hubungan antara manajemen hijau dan kinerja perusahaan saat mengembangkan kebijakan dan inovasi yang dapat meningkatkan kinerja perusahaan. Untuk mencapainya secara tegas, tentu diperlukan usaha. Untuk melakukannya, mekanisme manajemen hijau digunakan, yang meliputi:

1. Memberikan edukasi dan pelatihan mengenai bagaimana penerapan green management, agar para karyawan bisa mendapat pemahaman tentang apa itu green management, apa manfaat dari penerapan green management untuk meningkatkan kualitas pelayanan karyawan dan bagaimana langkah – langkah pelaksanaan green management. Sehingga seluruh karyawan mempunyai

motivasi bertanggungjawab terhadap pelayanan yang diberikan berdasarkan dengan penerapan green manajemen.

2. Memaksimalkan penerapan sistem daur ulang pada operasional hotel, seperti yang kita ketahui sistem daur ulang adalah salah satu sistem yang efisien dalam pengurangan limbah. Oleh sebab itu industri harus memaksimalkan upaya daur ulang dalam operasional hotel, yang mana hal tersebut dapat meminimalisir limbah pada hotel dan limbah pada lingkungan.
3. Memberikan penghargaan dan apresiasi bagi karyawan yang mampu menerapkan nilai – nilai green management di lingkungan kerja, sehingga seluruh karyawan mempunyai motivasi bertanggung jawab terhadap lingkungan dalam melaksanakan setiap aktivitasnya. Dan dapat diterapkan ketika memberikan pelayanan kepada customer.
4. Disiplin dalam Mentaati semua peraturan yang berkaitan dengan aspek pelayanan dan green manajemen.

Kualitas pelayanan merupakan aspek yang sangat penting diterapkan pada suatu perusahaan, dengan memberikan kualitas pelayanan yang maksimal maka akan meningkatkan nilai suatu perusahaan dalam memberikan kepuasan terhadap customer.

Hotel Six Senses Uluwatu Bali merupakan hotel bintang 5 yang secara umum belum menerapkan green management secara maksimal dan kesadaran para karyawannya masih minim dalam melaksanakan green management. Sehingga dengan adanya kesiapan dalam menerapkan green management maka akan

berdampak kepada kualitas pelayanan yang dinilai dari sisi customer pada hotel six sense uluwatu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini, adalah :

1. Bagaimanakah implementasi green management pada food and beverage service di hotel six senses uluwatu?
2. Bagaimanakah green management dalam meningkatkan kualitas pelayanan food and beverage service di hotel six senses uluwatu?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui implementasi green management dalam meningkatkan kualitas pelayanan food & beverage service di hotel Six Senses Uluwatu
2. Untuk mengetahui bagaimanakah green management dalam meningkatkan kualitas pelayanan food and beverage service di hotel six senses uluwatu?

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat Secara teoritis dapat memahami bagaimana cara implementasi green management bagi kualitas pelayanan food & beverage di hotel Six Senses Uluwatu. Dimana implementasi green management yang baik akan meningkatkan kualitas dalam pelayanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini bermanfaat untuk memberikan gambaran yang lebih real khususnya tentang implementasi green management juga untuk mengetahui bagaimana pengaruhnya dalam meningkatkan kualitas pelayanan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat menambah informasi dan referensi bagi para peneliti berikutnya yang akan menganalisis masalah yang serupa yang bertujuan untuk memperbaiki dan menyempurnakan kelemahan dalam penelitian yang sudah ada.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat menjadi masukan dan bahan pertimbangan mengenai peningkatan kualitas pelayanan food and beverage bagi perusahaan yang bertujuan dapat mencapai target perusahaan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Implementasi *green management* di Hotel Six Sense khususnya pada *food & beverage service* sudah terimplementasi hal ini dibuktikan dengan terpenuhinya seluruh indikator *green management* yaitu *reduce*, *reuse*, dan *recycle* dengan nilai rata-rata sebesar 4,38 dengan nilai tertinggi yaitu *reuse* yang merupakan bukti implementasi *green management* yang telah dilakukan hotel untuk mencapai tujuannya, menunjukkan eksistensi hotel untuk meningkatkan kualitas pelayanan.
2. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat korelasi yang lemah antara variabel *green management* (X) dan kualitas pelayanan (Y). Hubungan tersebut positif berdasarkan nilai r uji korelasi. *Green management* dapat meningkatkan kualitas pelayanan *food & beverage service* di Hotel Six Sense Uluwatu. Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa variabel *green management* memberikan pengaruh sebesar 65,2% terhadap variabel kualitas pelayanan. Sedangkan 34,8% dipengaruhi oleh faktor lain di luar penelitian.

5.2 Saran

Berdasarkan pada hasil dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka penulis memiliki beberapa saran untuk penelitian ini, yaitu:

1. Berdasarkan hasil penelitian, Hotel Six Sense Uluwatu harus terus meningkatkan penerapan *reduce* guna mengurangi segala sesuatu yang mengakibatkan sampah. Mengurangi limbah makanan di dapur sangat penting untuk kelestarian lingkungan dan efisiensi biaya. Manajemen inventaris yang efektif, pengendalian porsi, dan penggunaan sisa makanan secara kreatif adalah strategi utama yang dapat diterapkan untuk meminimalkan limbah secara signifikan. Sistem pemesanan yang efisien sangat penting untuk memastikan bahwa hanya jumlah bahan yang dibeli yang diperlukan, sehingga mengurangi kemungkinan pembusukan. Menerapkan sistem pemesanan tepat waktu dapat membantu menjaga tingkat persediaan yang optimal. Pemeriksaan inventaris secara teratur juga penting. Dengan menilai tingkat stok secara rutin dapat menghindari kelebihan stok dan memastikan bahwa barang-barang lama digunakan terlebih dahulu. Metode FIFO (First In, First Out) adalah praktik yang efektif dalam hal ini. Dengan mengatur stok sehingga barang lama dapat digunakan sebelum barang baru, sehingga dapat mencegah makanan kadaluarsa dan terbuang sia-sia.
2. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini hanya sebatas mengkaji yang meningkatkan kualitas pelayanan. Jika ingin melakukan penelitian serupa dengan penelitian ini dapat mencari indikator lain seperti *competence*, *courtesy*, *credibility*, *security*, *access*, *communication*, *understanding the customer* yang termasuk pada *green management* atau meneliti faktor lain

seperti yang dapat meningkatkan kualitas pelayanan *food & beverage service* di Hotel Six Sense Uluwatu.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Kurnia Firmanda Jayanti, Feti Fatimah dkk, 2022, Pengaruh Kualitas Pelayanan, Promosi dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan pada Jasa Pengiriman Barang JNE di Besuki, Jurnal Ekonomi, Vol. XVIII, No. 1
- Nurlina, Milasari, & Indah, D. R. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Harga dan Lokasi terhadap Keputusan Penggunaan Jasa Pengiriman Barang PT. Citra Van Titipan Kilat Kota Langsa, Jurnal Samudra Ekonomika, 3(1), 1–8.
- Handoko, B. (2017). Pengaruh Promosi, Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Titipan Kilat JNE Medan, Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis, 18(1), 61–72
<https://doi.org/10.30596/jimb.v18i1.1098>
- Komar, Yulianti (2018: 14-15) Food and Beverage Departement adalah salah satu department dalam hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (production), pelayanan (service) makanan dan minuman untuk tamu – tamu yang menginap , juga tamu – tamu dari luar hotel yang menginginkan manakan dan minuman dari hotel, seperti pesta pernikahan (jwedding party), rapat – rapat dinas (convention), dan pesana makanan keluar (outside catering)
- Tumbal Alteja, Hendra Tawas. 2018. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=jurnal+green+management+hotel&btnG=#d=gs_qabs &t =1705842640327&u=%23p%3De70OCf1c52sJ.
- Gede Eka Darmaputra Putu, Dewa Ayu Lily Dianasari, dkk, 9 (2), 70-77, 2020. Penerapan Konsep Green Management di Nusa Lembongan Bali. https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0,5&qsp=1&q=penerapan+konsep+green+hotel&qst=br#d=gs_qabs&t=1707913495556&u=%23p%3DjtK6MNStclIJ.
- Ayu Ketut Adnyani Yogi Ida, I Ketut Astawa, Ni Gst Nym Suci Murni. 2022. Penerapan Green Manajemen dalam Mendukung 3R (Reduce, Reuse, And Recycle) di Como Uma Cangu. https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0,5&qsp=1&q=penerapan+konsep+green+hotel&qst=br#d=gs_qabs&t=1707913495556&u=%23p%3DjtK6MNStclIJ.
- Gede Ariessa Dianthy Luh, Muhammad Fathan Bagus Riyanto, Ishak Hidayat, David Parningotan Gultom, H Suropto. 7 (3), 21832-21840, 2023. Implementasi Green Manajemen di Swarga Suites Hotel Berawa, Provinsi Bali. [https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0,5&qsp=1&q=penerapan](https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0,5&qsp=1&q=penerapan+konsep+green+hotel&qst=br#d=gs_qabs&t=1707913495556&u=%23p%3DjtK6MNStclIJ)

[an+konsep+green+hotel&qst=br#d=gs_qabs&t=1707913495556&u=%23p%3DjtK6MNStclIJ.](#)

Krisnanto Aditya Budi. 2017. Strategi Manajemen Hijau Untuk Keunggulan Bersaing Berkelanjutan.

Ardiyansyah, dkk. 2021. Manajemen hijau melindungi sumber daya lokal dan alam sehingga wisatawan dan masyarakat lokal menjadi lebih peduli dengan lingkungan.

Kurnia Firmanda Jayanti, Feti Fatimah dkk, 2022, Pengaruh Kualitas Pelayanan, Promosi dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan pada Jasa Pengiriman Barang JNE di Besuki, Jurnal Ekonomi, Vol. XVIII, No. 1

Nurlina, Milasari, & Indah, D. R. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Harga dan Lokasi terhadap Keputusan Penggunaan Jasa Pengiriman Barang PT. Citra Van Titipan Kilat Kota Langsa, Jurnal Samudra Ekonomika, 3(1), 1–8.

Handoko, B. (2017). Pengaruh Promosi, Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Titipan Kilat JNE Medan, Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis, 18(1), 61–72
<https://doi.org/10.30596/jimb.v18i1.1098>

Komar, Yulianti (2018: 14-15) Food and Beverage Departement adalah salah satu department dalam hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (production), pelayanan (service) makanan dan minuman untuk tamu – tamu yang menginap , juga tamu – tamu dari luar hotel yang menginginkan manakan dan minuman dari hotel, seperti pesta pernikahan (jwedding party), rapat – rapat dinas (convention), dan pesana makanan keluar (outside catering)

Tumbal Alteja, Hendra Tawas. 2018. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=jurnal+green+management+hotel&btnG=#d=gs_qabs_&t=1705842640327&u=%23p%3De70OCflc52sJ

Gede Eka Darmaputra Putu, Dewa Ayu Lily Dianasari, dkk, 9 (2), 70-77, 2020. Penerapan Konsep Green Management di Nusa Lembongan Bali.
https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0,5&qsp=1&q=penerapan+konsep+green+hotel&qst=br#d=gs_qabs&t=1707913495556&u=%23p%3DjtK6MNStclIJ.

Ayu Ketut Adnyani Yogi Ida, I Ketut Astawa, Ni Gst Nym Suci Murni. 2022. Penerapan Green Manajemen dalam Mendukung 3R (Reduce, Reuse, And Recycle) di Como Uma Cunggu.

https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0,5&qsp=1&q=penerapan+konsep+green+hotel&qst=br#d=gs_qabs&t=1707913495556&u=%23p%3DjtK6MNSstcIIJ.

Gede Arieska Dianthy Luh, Muhammad Fathan Bagus Riyanto, Ishak Hidayat, David Parningotan Gultom, H Suropto. 7 (3), 21832-21840, 2023. Implementasi Green Manajemen di Swarga Suites Hotel Berawa, Provinsi Bali.

https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0,5&qsp=1&q=penerapan+konsep+green+hotel&qst=br#d=gs_qabs&t=1707913495556&u=%23p%3DjtK6MNSstcIIJ.

Krisnanto Aditya Budi. 2017. Strategi Manajemen Hijau Untuk Keunggulan Bersaing Berkelanjutan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI