

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN ACTION DALAM
MENINGKATKAN PRO ENVIRONMENTAL BEHAVIOR
PADA OPERASIONAL CULINARY DEPARTMENT
DI SIX SENSES ULUWATU BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Ari Mertana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN ACTION DALAM MENINGKATKAN PRO ENVIRONMENTAL BEHAVIOR PADA OPERASIONAL CULINARY DEPARTMENT DI SIX SENSES ULUWATU BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Ari Mertana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN ACTION DALAM MENINGKATKAN PRO ENVIRONMENTAL BEHAVIOR PADA OPERASIONAL CULINARY DEPARTMENT DI SIX SENSES ULUWATU BALI

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk
menyusun skripsi Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali.**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Ari Mertana
NIM 2015834156**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN ACTION DALAM MENINGKATKAN PRO ENVIRONMENTAL BEHAVIOR PADA OPERASIONAL CULINARY DEPARTMENT DI SIX SENSES ULUWATU BALI

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 28 Juni 2024

Pembimbing I,

I Nyoman Rajih Aryana, S.Pd., M.Hum.
NIP. 197507042002121002

Pembimbing II,

Dr. Ni Putu Wiwiek Ary Susyarini, S.E., M.M.
NIP. 198912302022031003

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M. Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Sripsi berjudul:

IMPLEMENTASI GREEN ACTION DALAM MENINGKATKAN PRO ENVIRONMENTAL BEHAVIOR PADA OPERASIONAL CULINARY DEPARTMENT DI SIX SENSES ULUWATU BALI

Yang disusun oleh **I Made Ari Mertana (NIM. 2015834156)** telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji pada hari Senin tanggal 22 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum. NIP. 197507042002121002	
Anggota	Putu Tika Virginija, S.Pd., M.Pd. NIP. 199009222022032010	
Anggota	Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. NIP. 198912302022031003	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali,

Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M. Par.
NIP. 198409082008122004



HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : I Made Ari Mertana

NIM : 2015834156

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

IMPLEMENTASI GREEN ACTION DALAM MENINGKATKAN PRO ENVIRONMENTAL BEHAVIOR PADA CULINARY DEPARTMENT DI SIX SENSES ULUWATU BALI

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 dikemudian 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, 9 Juli 2024


I Made Ari Mertana

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), yang telah memberi kesempatan bagi penulis untuk menyelesaikan Usulan Penelitian yang berjudul “*Implementasi Green Action Dalam Meningkatkan Pro Environmental Behavior Pada Operasional Culinary Department di Six Senses Uluwatu Bali*” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penulisan sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dimulainya penyusunan dan penulisan skripsi ini hingga dapat terselesaikannya tidak lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, diantaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat demi terselesaikannya skripsi ini di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., MPd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan masukan kepada penulis.

4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum., selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Usulan Penelitian ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Dr. Ni Putu Wiwiek Ary Susyarini, S.E., M.M., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingannya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan Usulan Penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Seluruh senior di Six Senses Uluwatu khususnya di bagian *culinary department* yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan Usulan Penelitian ini.
8. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan Proposal Penelitian.
9. Teman-teman, sahabat dan pacar yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini

Usulan Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar Proposal Penelitian ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

Penulis

I Made Ari Mertana



ABSTRAK

Mertana, I Made Ari (2023). Implementasi *Green Action* dalam Meningkatkan *Pro Environmental Behavior* pada Operasional *Culinary Department* di Six Senses Uluwatu Bali. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui oleh Pembimbing I: I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum. dan Pembimbing II: Dr. Ni Putu Wiwiek Ary Susyarini, S.E., M.M.

Kata Kunci: Implementasi, *Green action*, *Pro environmental behavior*, Six Senses Uluwatu Bali.

Penelitian ini berfokus untuk menganalisis implementasi *green action* pada operasional *culinary department* serta penerapan *green action* dalam meningkatkan *pro environmental behavior* pada operasional *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali. Adapun metode pengumpulan data yang digunakan didalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara, kuesioner dan studi kepustakaan. Penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif, proses wawancara dengan *Chef De Cuisine* dan *Sous Chef* yang bertujuan untuk mendapatkan jawaban mengenai bagaimana implementasi *green action* di Six Senses Uluwatu Bali, serta proses pengolahan data dengan SPSS 21 untuk mengetahui tingkat korelasi antara variabel *green action* dan variabel *pro environmental*. Pada penelitian ini, dari hasil wawancara serta observasi mengetahui bahwa penerapan *green action* pada *culinary department* sudah berjalan dengan baik dan dapat tercapainya *pro environmental behavior* pada *culinary department*. Serta mendapatkan nilai *pearson correlation* sebesar 0,832 dimana nilai ini memiliki arti korelasi antara *green action* dengan *pro environmental behavior* termasuk dalam kategori sangat kuat.

ABSTRACT

Mertana, I Made Ari (2023). *Implementation of Green Action in Improving Pro Environmental Behavior in Culinary Department Operations at Six Senses Uluwatu Bali*. Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved by Supervisor I: I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum. and Supervisor II: Dr. Ni Putu Wiwiek Ary Susyarini, S.E., M.M.

Keywords: Implementation, Green action, Pro environmental behavior, Six Senses Uluwatu Bali.

This research focuses on analyzing the implementation of green action in culinary department operations as well as the implementation of green action in improving pro environmental behavior in culinary department operations at Six Senses Uluwatu Bali. The data collection methods used in this research are observation, interviews, questionnaires and literature study. This research uses descriptive qualitative and quantitative descriptive, an interview process with Chef De Cuisine and Sous Chef which aims to get answers regarding how to implement green action at Six Senses Uluwatu Bali, as well as data processing with SPSS 21 to determine the level of correlation between green action variables and pro environmental variables. In this research, from the results of interviews and observations it is known that the implementation of green action in the culinary department has gone well and pro environmental behavior can be achieved in the culinary department. As well as getting a Pearson correlation value of 0.832, this value means the correlation between green action and pro environmental behavior is in the very strong category.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Hotel	7
2.1.2 Kitchen.....	10
2.1.3 Green Practice	12
2.1.4 Pro Environmental Behavior	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	15
2.3 Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	22
3.2 Objek Penelitian	22
3.3 Identifikasi Variabel.....	22
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	23
3.4.1 Green Action (X)	23
3.4.2 Pro Environmental Behavior (Y).....	24
3.5 Jenis dan Sumber Data	25
3.5.1 Jenis Data.....	25

3.5.2 Sumber Data	25
3.6 Penentuan Populasi dan Sampel	26
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	26
3.7.1 Observasi	27
3.7.2 Wawancara.....	27
3.7.3 Studi Kepustakaan	27
3.7.4 Kuesioner.....	28
3.7.5 Dokumentasi.....	28
3.7.6 Triangulasi	29
3.8 Teknik Analisis Data.....	29
3.8.1 Deskriptif Kualitatif.....	29
3.8.2 Deskriptif Kuantitatif.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	35
4.1.1 Sejarah Hotel Six Senses Uluwatu Bali.....	35
4.1.2 Fasilitas Hotel Six Senses Uluwatu Bali	37
4.1.3 Struktur Organisasi <i>Culinary Department</i>	56
4.2 Hasil dan Pembahasan Penelitian	59
4.2.1 Implementasi <i>Green Action</i> pada Operasional <i>Culinary Department</i>	59
4.2.2 <i>Green Action</i> bisa meningkatkan <i>Pro Environmental Bevarior</i> di Operasional <i>Culinary Department</i>	63
BAB V PENUTUP	77
5.1 Kesimpulan.....	77
5.2 Saran	78
5.2.1 Saran Bagi Perusahaan	78
5.2.2 Saran Bagi Peneliti Selanjutnya	79
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel <i>Green Action</i>	23
Tabel 3. 2 Variabel dan Indikator <i>Pro Environmental Behavior</i>	24
Tabel 3. 3 Skala Likert.....	33
Tabel 3. 4 Interpretasi Koefisien Korelasi	34
Tabel 4. 1 Room Type Six Senses Uluwatu Bali.....	37
Tabel 4. 2 Kriteria Penilaian	64
Tabel 4. 3 Hasil Kuesioner	65
Tabel 4. 4 Uji Koefisien Korelasi	75



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Komponen Analisis Data	30
Gambar 4. 1 logo Six Senses Uluwatu Bali.....	35
Gambar 4. 2 <i>Cliff Pool Villa One Bedroom</i>	38
Gambar 4. 3 <i>Cliff Pool Villa Two Bedroom</i>	39
Gambar 4. 4 <i>Cliff Pool Villa Three Bedroom</i>	39
Gambar 4. 5 <i>Presidential Villa</i>	40
Gambar 4. 6 <i>The Retreat</i>	40
Gambar 4. 7 <i>Sky Suite</i>	41
Gambar 4. 8 <i>Sky Pool Suite</i>	41
Gambar 4. 9 <i>Sky Penthouse with Pool- Two Bedroom</i>	42
Gambar 4. 10 <i>Rocka Restaurant</i>	43
Gambar 4. 11 <i>Watu Steakhouse</i>	43
Gambar 4. 12 <i>Cliff Bar</i>	44
Gambar 4. 13 <i>Gym</i>	45
Gambar 4. 14 <i>Gallery</i>	45
Gambar 4. 15 Six Senses SPA	46
Gambar 4. 16 <i>Kids Den</i>	46
Gambar 4. 17 <i>Organic Garden</i>	47
Gambar 4. 18 <i>Bicycles</i>	47
Gambar 4. 19 <i>Hole in One</i>	48
Gambar 4. 20 <i>Complementary Ice Cream</i>	49
Gambar 4. 21 <i>Cinema Paradiso</i>	49
Gambar 4. 22 <i>Library Bar</i>	50
Gambar 4. 23 <i>Earth Lab</i>	50
Gambar 4. 24 <i>Goat Feeding</i>	51
Gambar 4. 25 <i>Aarunya Ballroom</i>	51
Gambar 4. 26 <i>Andakara Lawn</i>	52
Gambar 4. 27 <i>Owner's Villa</i>	53
Gambar 4. 28 <i>Infinity Pool</i>	54

Gambar 4. 29	<i>Relaxation Pool</i>	55
Gambar 4. 30	<i>Kids Pool</i>	55
Gambar 4. 31	Struktur Organisasi <i>Culinary Department</i>	56



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1.** Surat pengantar kuesioner
- Lampiran 2.** Kuesioner penelitian
- Lampiran 3.** Pedoman wawancara
- Lampiran 4.** Dokumentasi wawancara dengan *chef de cuisine*
- Lampiran 5.** Dokumentasi wawancara dengan *sous chef*
- Lampiran 6.** Hasil wawancara dengan *chef de cuisine*
- Lampiran 7.** Hasil wawancara dengan *sous chef* Six Senses
- Lampiran 8.** Hasil tabulasi data pada kuesioner penelitian
- Lampiran 9.** Hasil tabulasi data *green action*
- Lampiran 10.** Hasil tabulasi data *pro environmental behavior*
- Lampiran 11.** Hasil olah data koefisien korelasi pada kuesioner
- Lampiran 12.** Dokumentasi sayuran dan buah yang akan dijadikan kompos
- Lampiran 13.** Dokumentasi penggunaan *countener* untuk menyimpan *stock sauce*
- Lampiran 14.** Dokumentasi tempat sampah organik dan non organik
- Lampiran 15.** Dokumentasi pembersihan *kitchen* secara rutin
- Lampiran 16.** Menggunakan *countener* sebagai tempat *mice and place pizza*
- Lampiran 17.** Dokumentasi hasil dari kebun organik yang akan digunakan sebagai *garnish* makanan
- Lampiran 18.** Dokumentasi pengambilan bahan makanan dari kebun organik

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

B AB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merujuk pada rangkaian aktivitas perjalanan yang dilakukan oleh individu, keluarga, atau kelompok dari lokasi asal menuju berbagai destinasi lain dengan maksud untuk berwisata, bukan untuk tujuan pekerjaan atau pencarian penghasilan di tempat yang dikunjungi. Pengembangan destinasi pariwisata bertujuan untuk meningkatkan pengelolaan lokasi wisata serta aset budaya yang dimiliki, menjadikannya sebagai daya tarik wisata yang menarik dengan basis budaya, dan mendorong investasi di sektor tersebut. Industri pariwisata Indonesia khususnya di Provinsi Bali sangat berkembang pesat yang dimana Bali memiliki ciri khasnya sendiri serta sudah dikenal dimancanegara, keindahan alam dan beragam budaya yang dimiliki menjadi salah satu daya tarik wisatawan untuk berlibur ke Bali.

Dalam industri pariwisata di Bali, salah satu hal yang memiliki kontribusi yang penting adalah sarana penginapan, dan salah satunya merupakan hotel. Hotel adalah sebuah fasilitas yang dikelola secara komersial, menyediakan akomodasi untuk umum beserta pelayanan tambahan, termasuk makanan dan minuman, untuk memenuhi kebutuhan penginapan dan layanan tamu. Dengan peningkatan jumlah wisatawan yang berkunjung setiap tahunnya, tentu akan mengakibatkan peningkatan jumlah limbah yang dihasilkan dari operasional sehari – hari di hotel. Ditengah peningkatan jumlah wisatawan yang berkunjung ke Bali perlu

diterapkannya *green practice* disetiap hotel di bali, hal tersebut menjadi sangat penting bagi setiap hotel untuk melakukan penerapan dari salah satu indikator *green practice* yaitu *green action*. Penerapan tindakan ramah lingkungan dapat mencakup berbagai upaya seperti mengoptimalkan penggunaan energi dan air, memilih produk yang berkelanjutan, menerapkan proses daur ulang dan pengomposan, serta melakukan tindakan untuk mengurangi polusi. Ketika sudah dilakukannya penerapan *green action* dengan baik maka akan memberikan dampak yang baik bagi keberlangsungan ekosistem serta dapat berdampak baik bagi lingkungan sekitar sehingga dapat terwujudnya praktik yang berkelanjutan atau pro lingkungan. *Pro Environmental Behavior* mencakup tindakan individu untuk mengurangi atau mencegah kerusakan pada lingkungan serta memperbaikinya. Ini termasuk upaya dalam penghematan energi, serta penerapan metode transportasi dan mobilitas yang lebih efisien dan ramah lingkungan (Ahman sya, 2022). Dalam hal ini Six Senses Uluwatu Bali salah satu *resort* yang terletak di salah satu destinasi wisata di Bali yaitu di kawasan Uluwatu, hotel ini sudah melaksanakan menerapkan salah satu indikator *green practice* hingga diharapkan dapat tercapainya *pro environmental behavior* yang akan memberikan dampak positif bagi kelestarian alam.

Six Senses Uluwatu Bali juga dilengkapi dengan fasilitas pendukung seperti ruang pertemuan, restoran, bar, kolam renang, serta kebun organik yang menjadi ciri khas dari properti Six Senses. Ketatnya persaingan perhotelan di kawasan Uluwatu membuat setiap hotel harus memiliki cara atau strategi terbaik dalam upaya menghadapi persaingan dengan hotel lainnya. Penerapan *green practice* merupakan strategi unggulan untuk menghadapi persaingan tersebut. Konsep *green*

practice bertujuan untuk mencegah kerusakan lingkungan. *Green practice* melibatkan upaya perlindungan terhadap lingkungan dengan menggunakan produk yang dirancang untuk meminimalkan dampak negatif terhadap ekosistem (Budiantoro et al., 2015). Adapun beberapa indikator dari *green practice* diantaranya yaitu *green food, green action dan green donation*. Dari ketiga indikator *green practice* tersebut hotel Six Senses Uluwatu Bali sudah melakukan penerapan dari salah satu indikator tersebut yaitu *green action*, terkhususnya pada *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali sudah melakukan penerapan dari *green action* yang dimana diharapkan dapat memberikan dampak yang baik terhadap lingkungan sekitar.

Culinary Department merupakan salah satu *department* yang memiliki tanggung jawab penting dalam kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu di hotel. Melalui pengelolaan produk makanan dan minuman secara profesional, departemen ini berkontribusi pada penyajian hidangan berkualitas tinggi. Kualitas makanan yang disediakan tidak hanya mendukung kepuasan wisatawan, tetapi juga mempengaruhi pengalaman mereka, selain dari tingkat hunian kamar. (Fauzzia et al., 2022). Dalam hal tersebut tentu sudah diterapkannya *green action* pada *culinary department* seperti, penghematan energi dan air, pemilihan produk yang ramah lingkungan, penerapan sistem daur ulang dan pengomposan, serta tindakan untuk mengurangi polusi. Meski sudah ditetapkannya untuk melakukan penerapan *green action* masih terdapat sejumlah aspek yang perlu dioptimalkan lagi terkhusus pada *culinary department* belum sepenuhnya karyawan melakukan penerapan *green action* pada operasional sehari-hari.

Dikarenakan belum sepenuhnya karyawan *culinary* yang menerapkan *green action* pada saat melakukan operasional di *kitchen* maka peneliti tertarik melaksanakan penelitian dengan mengambil judul “Implementasi *Green Action* dalam meningkatkan *Pro Environmental Behavior* pada *Culinary Department* di Six Senses Uluwatu Bali”. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh pengimplementasian *green action* dalam operasional *culinary department* demi tercapainya *pro environmental behavior* yang nantinya dari penerapan *green action* tersebut akan memberikan dampak positif bagi lingkungan serta keberlangsungan kelestarian alam bali yang akan tetap terjaga, yang dimana adapun batasan dalam penelitian ini adalah pada operasional *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali.

1.2 Rumusan Masalah

Berlandaskan pada pemaparan latar belakang, bisa diuraikan permasalahan meliputi:

1. Bagaimana implementasi *green action* pada operasional *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali?
2. Bagaimana *green action* bisa meningkatkan *pro environmental behavior* di operasional *culinary department*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berlandaskan pada pemaparan latar belakang serta rumusan permasalahan, maka tujuan dilaksanakannya penelitian ini meliputi:

1. Untuk mengetahui penerapan *green action* pada operasional *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali.
2. Untuk mengetahui peranan *green action* dalam meningkatkan *pro environmental behavior* pada *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan dua jenis manfaat, yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis, yang dijelaskan sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

Adapun manfaat teoritis dalam kajian ini adalah bisa memberi literasi, pengetahuan serta manfaat pada bidang *hospitality* khususnya untuk *culinary department* dalam meningkatkan *green action* di Six Senses Uluwatu Bali.

2. Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis dari hasil penelitian ini meliputi:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan dalam menetapkan penerapan *green action* pada *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Memberikan pengetahuan dan referensi tambahan bagi para peneliti yang akan menyelidiki topik serupa di masa depan, dengan fokus pada tujuan yang sama.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini harapannya bisa mengembangkan dan mengimplementasikan ilmu pengetahuan yang sudah diperoleh serta bertambahnya literasi yang bermanfaat agar nantinya bisa diaplikasikan langsung di dunia kerja.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan penelitian

Penelitian ini mencakup uraian mengenai lingkup dan batasan yang diterapkan, yang meliputi:

1. Variabel yang dipergunakan, yaitu *green action* dan *pro environmental behavior*.

2. Indikator yang dipakai pada penelitian ini yakni:

a. *Green action*:

Upayanya meliputi penghematan energi dan air, penggunaan produk yang ramah lingkungan, penerapan daur ulang dan pengomposan, serta pencegahan polusi.

b. *Pro environmental behavior*:

Merupakan tindakan atau perilaku yang bertujuan mendukung pelestarian lingkungan, mencakup upaya seperti pemanfaatan kembali barang bekas, daur ulang limbah, pengurangan produksi sampah, dan konsumsi sumber daya alam yang bertanggung jawab.

3. Penelitian ini hanya berfokus pada *department culinary* di Six Senses Uluwatu Bali.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan, dapat disimpulkan bahwa implementasi *green action* pada *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali berjalan dengan baik. Hal tersebut disimpulkan setelah melalui proses observasi langsung serta wawancara dengan *Chef de Cusine* dan *Sous Chef*, yang mengatakan bahwa penerapan *green action* pada *culinary department* sudah berjalan dengan baik dilihat dari pengurangan penggunaan bahan plastik pengolahan limbah yang dihasilkan dari operasional *culinary*, serta penerapan *green action* yang sudah dilakukan oleh karyawan *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali.

Dari hasil tabulasi data yang dilakukan, penerapan *green action* memiliki nilai persentase 93% dan *pro environmental behavior* 97% dengan hasil tersebut dapat dinyatakan bahwa penerapan *green action* dan *pro environmental behavior* sangat tinggi. Sedangkan dari hasil uji korelasi yang dilakukan mendapatkan nilai signifikan sebesar 0,000 dimana dua variabel dikatakan berkorelasi apabila memiliki nilai signifikansi kurang dari 0,05. Dan nilai *pearson correlation* sebesar 0,832 dimana nilai ini memiliki arti korelasi antara *green action* dengan *pro environmental behavior* termasuk dalam kategori sangat kuat. Implementasi *green action* dilihat dari hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa pengimplementasian *green action* dapat meningkatkan *pro environmental behavior*.

5.2 Saran

Setelah melakukan proses penelitian serta pengolahan data yang sudah didapat melalui olah data menggunakan SPSS 21 dan tabulasi data, ditarik kesimpulan yaitu implementasi *green action* dalam meningkatkan *pro environmental behavior* pada operasional *culinary department* di Six Senses Uluwatu Bali, adapun saran yang dapat diberikan peneliti bagi perusahaan maupun peneliti selanjutnya antara lain:

5.2.1 Saran Bagi Perusahaan

Berdasarkan hasil olah data yang sudah di dapat melalui proses wawancara tabulasi data serta olah data yang sudah dilakukan mendapatkan hasil wawancara penerapan *green action* sudah dijalankan dengan baik namun belum bisa 100% efektif, serta hasil tabulasi data *green action* mendapatkan nilai sebesar 93% dan *pro environmental behavior* 97% termasuk ke dalam kriteria “sangat tinggi, dan hasil uji koefisien korelasi menggunakan SPSS 21 mendapatkan hasil nilai *pearson correlation* sebesar 0,832. Hal tersebut menggambarkan bahwa implementasi *green action* dapat meningkatkan *pro environmental behavior* pada operasional *culinary department*. Peneliti mengharapkan agar dapat memaksimalkan penerapan *green action* pada *culinary department* yang dapat diminimalisir dengan memberikan pelatihan pengetahuan serta dilakukan *training* kepada *staff* secara berkala mengenai dampak yang akan ditimbulkan dari limbah yang dihasilkan pada operasional *culinary department* dan bagaimana cara mengatasi hal tersebut. Serta lebih ditegaskannya dalam melakukan pemilahan sampah pada operasional *culinary department* agar sesuai dengan jenis sampah yang dihasilkan dan dapat

dijadikan satu sehingga dapat memudahkan untuk melakukan pengomposan serta pengolahan sampah kembali.

5.2.2 Saran Bagi Peneliti Selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya diharapkan agar dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai bagaimana implementasi serta dampak yang ditimbulkan dari pengimplementasian *green action* demi meningkatnya *pro environmental behavior*, serta mengumpulkan data yang lebih rinci mengenai hambatan hambatan yang dialami dalam penerapan *green action* sehingga dapat memberikan jawaban dan gambaran yang lebih baik dalam suatu implementasi *green action*.



DAFTAR PUSTAKA

- Ahman sya. (2022). “*pro environmental behavior intention*” - *Google Cendekia*. https://scholar.google.co.id/scholar?q=%22pro+environmental+behavior+intention%22&hl=id&as_sdt=0%2C5&authuser=1&as_ylo=2017&as_yhi=2020
- Astawa, I. K., Budarma, I. K., & Widhari, C. I. S. (2020). Green Supplier Selection Practices and Its Implications of Green Purchasing: Case Study At 5 Stars Hotel in Bali. *International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*, 4(2), 140–149. <https://doi.org/10.31940/ijaste.v4i2.1965>
- Budiaji, W., Fakultas, D., Universitas, P., Tirtayasa, A., Raya, J., Km, J., & Serang Banten, P. (2013). SKALA PENGUKURAN DAN JUMLAH RESPON SKALA LIKERT (The Measurement Scale and The Number of Responses in Likert Scale). *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perikanan Desember*, 2(2), 127–133.
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/3482>
- Drs. Tjetjep Samsuri, M. P. (2003). Kajian Teori , Kerangka Konsep Dan Hipotesis dalam Penelitian. *KAJIAN TEORI, KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS DALAM PENELITIAN*, 1–7. http://repository.unp.ac.id/1656/1/TJEJEP_SAMSURI_209_03.pdf
- Eddy Roflin. (2021). Pupolasi, Sampel, Variabel. *Pontificia Universidad Catolica Del Peru*, 02, 1–6.
- Fatoki, O. (2019). Hotel employees’ pro-environmental behaviour: Effect of leadership behaviour, institutional support and workplace spirituality. *Sustainability (Switzerland)*, 11(15). <https://doi.org/10.3390/su11154135>
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Hilgers, R.-D., Heussen, N., & Stanzel, S. (2019). *Statistik, deskriptive* (Issue 1). https://doi.org/10.1007/978-3-662-48986-4_2900
- I ketut Rendra Kamajaya. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage department di anantara uluwatu bali resort*.
- Ii, B. A. B., & Pustaka, T. (2002). *Menurut Joesron dan Fathorrozi (2003)*. 1–64.

- Juliana, J., Pramezwary, A., Djakasaputra, A., Novia Widjaja, J., & Virgiana Wijaya, J. (2021). Analisis Environmental Awareness Value Dan Green Practices Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen. *Jurnal Sociohumaniora Kodepena (JSK)*, 2(1), 89–101. <https://doi.org/10.54423/jsk.v2i1.50>
- 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.
- Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, J. S. (2020). Mental health nursing is stretched to breaking point. *Qualitative Data Analysis*, 30(25), 33. <https://doi.org/10.7748/ns.30.25.33.s40>
- Meliantari, N. P. I. (2022). *Penerapan Pro Environmental Behaviours Staf Front Office Dalam Menciptakan Green Hotel Pada Aston Canggu Beach Resort*. www.pnb.ac.id
- Montolalu, N. A., Tumbel, T. M., & Walangitan, O. C. (2021). Pengaruh Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian Skincare Scarlett Whitening pada Platform Digital. *Jurnal EMBA*, 2(4), 272–275.
- Mustafa, P. S. (2022). Statistika Inferensial meliputi Uji Beda dalam Pendidikan Jasmani: Sebuah Tinjauan. *DIDAKTIKA : Jurnal Pemikiran Pendidikan*, 28(2(1)), 71–86. [https://doi.org/10.30587/didaktika.v28i2\(1\).4166](https://doi.org/10.30587/didaktika.v28i2(1).4166)
- Nizar, M. (2018). Pengaruh Sumber Daya Manusia, Permodalan dan Pemasaran terhadap Kinerja Usaha Kecil dan Menengah Sari Apel di Kecamatan Tutur. *Jurnal Ekonomi Islam*, 7(1), 51–69. <https://ejournal.iaisyarifuddin.ac.id/index.php/iqtishoduna/article/view/212>
- Royan, N. (2015). Peran Section Logistik Dalam Menunjang Kelancaran Operasional Best Western Papilio Hotel. *Profil Kesehatan Kab. Semarang*, 41(2005), 1–9. <https://repository.unair.ac.id/99518/4/4>. BAB 1PENDAHULUAN.pdf
- Schubert, F. (2008). *EXPLORING AND PREDICTING CONSUMERS' ATTITUDES AND BEHAVIORS TOWARDS GREEN RESTAURANTS*. 61–64.
- Sugiyono :93. (2017). 27. *JP -- NO ISSN -- Pengaruh Harga, Kualitas Layanan, dan Kepercayaan Konsumen Pengguna Transportasi Online Gojek*. 23–34.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Sugiyono - 2015.pdf* (p. 346).
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. alfabeta.
- Susanti Louru, K. (2017). Bab iii metoda penelitian 3.1. *Bab III Metoda Penelitian, Bab iii me*, 1–9. <http://repository.stei.ac.id/6706/>
- Utami, K. S. (2020). Green Consumers Behavior: Perilaku Konsumen dalam Pembelian Produk Ramah Lingkungan. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen*,

Koperasi, Dan Entrepreneurship, 9(2), 209.
<https://doi.org/10.30588/jmp.v9i2.499>

Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Eko, Purwanto, O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive Cawang, Jakarta Timur. *Bisnis Digital Dan Manajemen*, 01(1), 36–42. <https://nusamandiri.ac.id>

