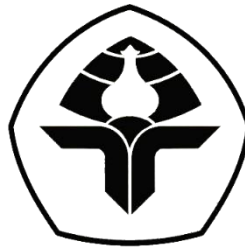


**PENGARUH TINGKAT HUNIAN KAMAR TERHADAP
PENDAPATAN MAKANAN DAN MINUMAN DI HOTEL
MERCURE BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

I Gede Agus Eka Saputra

NIM 2115713016

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

**PENGARUH TINGKAT HUNIAN KAMAR TERHADAP
PENDAPATAN MAKANAN DAN MINUMAN DI HOTEL
MERCURE BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

I Gede Agus Eka Saputra

NIM 2115713016

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA PROJEK AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gede Agus Eka Saputra
NIM : 2115713016
Prodi/Jurusan : D3 Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Tugas Akhir saya dengan judul:

“Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan Dan Minuman Di Hotel Mercure Bali Nusa Dua”

adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah Tugas Akhir ini tidak terdapat karya orang lain yang diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah Tugas Akhir ini dan disebutkan pada daftar Pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 06 Agustus 2024

Yang menyatakan,



I Gede Agus Eka Saputra

NIM 2115713016

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN



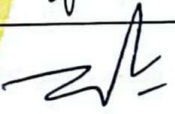
PENGARUH TINGKAT HUNIAN KAMAR TERHADAP PENDAPATAN MAKANAN DAN MINUMAN DI HOTEL MERCURE BALI NUSA DUA

Projek Akhir ini diajukan guna memenuhi syarat untuk memperoleh Ijazah Program Studi Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali

I Gede Agus Eka Saputra
NIM 2115713016

Badung, 06 Agustus 2024

Disetujui Oleh,

Nama Dosen Penguji	Tanda Tangan
Ketua Dosen Penguji, Kasiani, SE.M.Si NIP. 196204211990032002	
Dosen Penguji 1, Ida Bagus Sanjaya, SE., MM NIP. 196307301989031002	
Dosen Penguji 2, Prof.Drs. Ida Bagus Putu Suamba, MA., Ph.D. NIP. 196312311992031013	

Pembimbing:

Dosen Pembimbing 1



Nym. Indah Kusuma Dewi, SE., MBA., Ph.D.
NIP. 196409291990032003

Dosen Pembimbing 2



Kasiani, SE.M.Si
NIP. 196204211990032002

Disahkan oleh,
Jurusan Administrasi Bisnis
Ketua,



Nym. Indah Kusuma Dewi, SE., MBA., Ph.D.
NIP. 196409291990032003

Diketahui oleh,
Program Studi Administrasi Bisnis
Ketua,



I Made Widiantara, S.Psi, M.Si
NIP. 197902182003121002

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat Rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul **“PENGARUH TINGKAT HUNIAN KAMAR TERHADAP PENDAPATAN MAKANAN DAN MINUMAN DI HOTEL MERCURE BALI NUSA DUA”** dengan baik dan tepat pada waktunya. Penulisan tugas akhir ini bertujuan dalam rangka memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Ahli Madya atau Diploma III pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali Tahun 2024.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis banyak mendapat saran, dorongan dan bimbingan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini perkenankanlah mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M., eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE., MBA., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis dan sekaligus Dosen Pembimbing I selama menyusun tugas akhir ini.
3. Bapak I Made Wudiantara, S.Psi., M.Si, selaku Ketua Program Studi Diploma III Administrasi Bisnis.

4. Ibu Kasiani, SE.M.Si, selaku Dosen Pembimbing II selama menyusun tugas akhir ini, serta telah memberi masukan dan arahan penyusunan tugas akhir ini.
5. Bapak, Ibu dosen Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang sudah memberikan ilmu pengetahuan yang luas dan bantuan maupun bimbingan selama penulis menempuh perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
6. Bapak Deddy Samtika Putra selaku Chief Accounting Hotel Mercure Bali Nusa Dua yang telah memberikan kesempatan serta bimbingan kepada penulis mengenai penyusunan tugas akhir ini.
7. Bapak Wayan Suardiatmika selaku staff Income Audit Hotel Mercure Bali Nusa Dua yang telah banyak memberikan bimbingan baik secara langsung maupun tidak langsung dan memberikan data serta informasi yang diperlukan dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Orang tua dan keluarga yang telah senantiasa memberikan doa serta dukungan baik moril maupun materi.
9. Seluruh rekan-rekan yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang telah banyak memberikan dukungan dan motivasi untuk penulis selama penyusunan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dari penyajian dan kelengkapan data. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan tugas akhir ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah ikut serta membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini. Diharapkan semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca yang ada di lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun yang berada diluar lingkungan tersebut.



Badung, 15 Maret 2024

I Gede Agus Eka Saputra

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

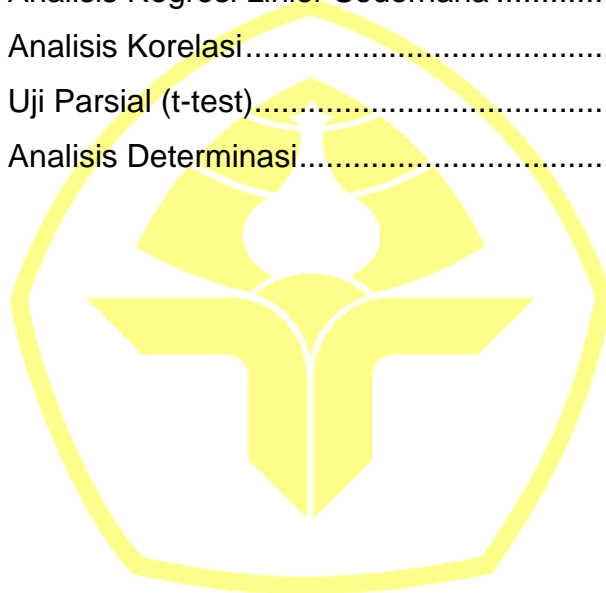
DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN.....	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang Masalah.....	1
B.Pokok Masalah.....	8
C.Tujuan Penelitian	8
D.Manfaat Penelitian	9
E.Metode Penelitian.....	10
1. Lokasi Penelitian.....	10
2. Objek Penelitian.....	10
3. Data Penelitian.....	10
a. Jenis Data Penelitian.....	10
b. Sumber Data Penelitian.....	10
c. Teknik Pengumpulan Data.....	11
4. Definisi Operasional Variabel.....	11
5. Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian.....	12
6. Metode Analisis Data.....	13
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
A.Landasan Teori	19
1. Industri Pariwisata.....	19
2. Akomodasi	20
a. Jenis-Jenis Akomodasi	21
3. Hotel.....	21
a. Klasifikasi Hotel.....	22

4. Tingkat Hunian Kamar	27
a. Jenis Tingkat Hunian Kamar	28
5. Pendapatan.....	29
a. Sumber Pendapatan Hotel.....	30
B.Kerangka Konsep dan Hipotesis	33
1. Kerangka Konsep.....	33
2. Hipotesis Penelitian.....	33
BAB III GAMBARAN UMUM HOTEL MERCURE BALI NUSA DUA	35
A.Sejarah Perusahaan.....	35
B.Bidang Usaha.....	38
C.Struktur Organisasi dan Uraian Jabatan	45
D.Kebijakan Perusahaan	61
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	65
A.Hasil Analisis Data	65
1. Analisis Data	65
a. Analisis Statistik Deskriptif	65
b. Uji Asumsi Klasik	66
1) Uji Normalitas	66
2) Uji Heteroskedastisitas	67
c. Analisis Regresi Linier Sederhana	68
d. Analisis Korelasi.....	70
e. Uji Hipotesis	71
1) Uji Parsial (t-test)	71
2) Analisis Determinasi	72
B.Pembahasan	73
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	76
A.Simpulan	76
B.Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR TABEL

Table 1. 1 Tingkat Hunian Kamar dan Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel Mercure Bali Nusa Dua Periode 2022 – 2023.....	6
Table 2. 1 Penelitian Terdahulu	31
Table 2. 2 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu	32
Tabel 4. 1 Hasil Analisis Statistik Deskriptif	65
Tabel 4. 2 Hasil Uji Normalitas.....	67
Tabel 4. 3 Hasil Uji Heteroskedastisitas.....	68
Tabel 4. 4 Hasil Analisis Regresi Linier Sederhana	68
Tabel 4. 5 Hasil Analisis Korelasi.....	70
Tabel 4. 6 Hasil Uji Parsial (t-test).....	71
Tabel 4. 7 Hasil Analisis Determinasi.....	72



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Konsep Penelitian	33
Gambar 2. 2 Hipotesis Penelitian.....	34
Gambar 3. 1 Kamar Hotel Mercure Bali Nusa Dua	38
Gambar 3. 2 Restaurant Hotel Mercure Bali Nusa Dua	39
Gambar 3. 3 Git-Git Pool Bar Hotel Mercure Bali Nusa Dua.....	40
Gambar 3. 4 Beach Bar Hotel Mercure Bali Nusa Dua	41
Gambar 3. 5 Fitness Center Hotel Mercure Bali Nusa Dua	42
Gambar 3. 6 Meeting Room Hotel Mercure Bali Nusa Dua	42
Gambar 3. 7 Spa Hotel Mercure Bali Nusa Dua	43
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi Head of Department Mercure Bali Nusa Dua	46
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi Accounting Department Mercure Bali Nusa Dua.....	47



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Tingkat Hunian Kamar 2022 – 2023 Mercure Bali Nusa Dua	81
Lampiran 2 Data Pendapatan Makanan dan Minuman 2022 – 2023 Mercure Bali Nusa Dua	81
Lampiran 3 T-Tabel.....	82
Lampiran 4 Hasil Analisis Statistik Deskriptif	83
Lampiran 5 Hasil Uji Normalitas.....	83
Lampiran 6 Hasil Uji Heteroskedastisitas.....	84
Lampiran 7 Hasil Analisis Regresi Linier Sederhana	84
Lampiran 8 Hasil Analisis Korelasi.....	84
Lampiran 9 Hasil Uji T (Uji Parsial)	85
Lampiran 10 Hasil Analisis Determinasi.....	85
Lampiran 11 Surat Keterangan Penyelesaian Projek Akhir	86
Lampiran 12 Formulir Proses Bimbingan Dosen Pembimbing I.....	87
Lampiran 13 Formulir Proses Bimbingan Dosen Pembimbing II.....	88

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata Indonesia terus berkembang pesat dan menjadi salah satu sektor andalan dalam perolehan devisa negara. Potensi wisata yang dimiliki Indonesia, seperti keindahan alam, keramahan tamahan penduduk, serta seni dan budaya yang beragam, menjadikan negara ini sebagai tujuan wisata internasional. Pulau Bali, khususnya, merupakan destinasi favorit bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Sebagai tujuan wisata paling favorit, Bali memiliki banyak tempat wisata menarik dan terbaik. Banyaknya wisatawan yang datang membuat perekonomian di Bali meningkat. Hal ini menyebabkan perkembangan yang sangat pesat di Bali khususnya pada sektor pariwisata. Perkembangan pariwisata yang pesat memicu banyaknya industri-industri penunjang wisata, salah satunya adalah hotel.

Menurut Richard yang dikutip oleh Sudarso (2016) bahwa hotel merupakan akomodasi yang menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya untuk sementara waktu dan dikelola secara professional.

Setiap hotel harus mampu mempertahankan eksistensi mereka dengan cara meningkatkan kegiatan promosi, memberikan pelayanan yang baik terhadap tamu, menambah fasilitas dan penentuan tarif sewa kamar yang tepat. Salah satu penyedia jasa hotel di Bali yaitu Hotel Mercure Bali Nusa Dua yang merupakan hotel bintang empat yang terletak di kawasan Nusa Dua. Hotel Mercure Bali Nusa Dua di bangun dekat sekali dengan kawasan terkemuka Nusa Dua Bali Tourism Development Corporation (BTDC), yang sekarang diubah namanya menjadi Indonesia Tourism Development Corporation (ITDC).

Tingkat hunian menjadi salah satu unsur perhitungan pendapatan hotel. Banyaknya wisatawan yang diikuti dengan lamanya waktu tinggal di suatu daerah tujuan wisata tentunya akan membawa dampak positif terhadap tingkat hunian kamar hotel. Persentase tingkat hunian kamar sangat penting sebagai indikator kinerja sebuah hotel, sebab dapat memberikan efek positif dalam memaksimalkan penggunaan fasilitas hotel yang lain.

Dan juga tingkat hunian kamar digunakan untuk mengukur keberhasilan penjualan kamar sebagai sumber pemasukan utama hotel, disamping itu persentase hunian kamar memperlihatkan proporsi kamar yang terjual dengan yang siap untuk dijual pada periode waktu tertentu.

Penentuan tarif sewa kamar hotel merupakan hal penting yang harus dipertimbangkan oleh manajemen, sebab dengan penerapan tarif sewa yang tepat dan sesuai dengan harapan konsumen, akan dapat mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen untuk menggunakan jasa kamar hotel bahkan melakukan penginapan ulang. Penetapan tarif sewa kamar sangat menentukan jumlah pendapatan yang diperoleh hotel, sehingga tingkat hunian kamar sangat berperan dalam peningkatan pendapatan hotel.

Selain dari pendapatan kamar dalam suatu hotel, pendapatan kedua hotel dihasilkan dari pendapatan makanan dan minuman. Hal tersebut sesuai dengan pendapat dari Wiyasha yang dikutip oleh Wiryanata, dkk (2023) yang menyatakan bahwa pendapatan suatu hotel terdiri dari pendapatan kamar dengan kontribusi pendapatan berkisar antara 60-70% dari seluruh pendapatan hotel, diikuti oleh bagian makanan dengan kontribusi 25-35%, dan minuman dengan kisaran kontribusi 10-15% dari total pendapatan hotel. Berdasarkan pendapat tersebut terlihat bahwa pendapatan makanan dan minuman menempati peringkat kedua dalam memberikan sumbangan pemasukan bagi pendapatan hotel secara keseluruhan setelah dari pendapatan kamar dari suatu hotel.

Departemen makanan dan minuman pada sebuah hotel merupakan suatu bidang yang bertugas menangani kebutuhan makanan dan minuman setiap individu yang datang untuk memperoleh jasa hotel tersebut. Bagian ini merupakan sarana mutlak yang harus disediakan oleh sebuah hotel. Berbagai permasalahan dapat ditemui pada sebuah hotel khususnya yang berhubungan dengan departemen makanan dan minuman. Salah satu permasalahan yang terjadi yaitu mengenai tingkat hunian kamar berkaitan atau berpengaruh terhadap pendapatan makanan dan minuman. Namun adanya peningkatan jumlah hunian kamar tetapi pendapatan makanan dan minuman tidak mengalami kenaikan.

Berdasarkan wawancara dengan Supervisor Income Audit Hotel Mercure Bali Nusa Dua menyatakan bahwa permasalahan yang dihadapi saat ini adalah ketidakpastian perilaku tamu dalam menginap dan memesan makanan dan minuman di hotel tempat tamu menginap. Hal ini membuat belum jelasnya pola perilaku tamu dalam memesan makanan dan minuman yang menyebabkan pendapatan makanan dan minuman berfluktuasi setiap bulan.

Perusahaan menghadapi tantangan dalam meramalkan tingkat permintaan yang pada gilirannya mempengaruhi persiapan dan pengelolaan stok serta alokasi sumber daya. Situasi ini bisa dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti perubahan trend konsumsi, kebijakan perjalanan, atau bahkan kondisi cuaca yang tidak terduga.

Marsiani, dkk. (2017) melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan Dan Minuman Di Grand Aston Grand Bali Beach Resort” dalam penelitian tersebut Marsiani, dkk. (2017) menggunakan data realisasi tingkat hunian kamar dan pendapatan makanan dan minuman periode 2012 sampai dengan 2016. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Marsiani, dkk. (2017) terdapat pengaruh yang searah terhadap pendapatan makanan dan minuman di Grand Aston Grand Bali Beach Resort.

Hotel Mercure Bali Nusa Dua memiliki restaurant yang diberi nama Soka Restaurant. Restaurant yang terdapat pada Hotel Mercure Bali Nusa Dua menawarkan menu khas Indonesia seperti sop buntut, nasi goreng sere dan menu Asia lainnya. Selain restaurant Hotel Mercure Bali Nusa Dua memiliki Bar yang diberi nama Gitgit Bar yang terletak di pinggir kolam renang dengan menawarkan minuman seperti wine, cocktail, mocktail dan lainnya. Sehingga memiliki daya tarik yang sangat kuat bagi tamu- tamu yang berlibur ke Bali khususnya bagi tamu yang menginap di Hotel Mercure Bali Nusa Dua.

Untuk mengetahui lebih jelas, pada tabel 1.1 dapat dilihat perbandingan tingkat hunian kamar dengan menggunakan data antara tingkat hunian kamar dan pendapatan makanan dan minuman pada Hotel Mercure Bali Nusa Dua Tahun 2022 – 2023

Table 1. 1 Tingkat Hunian Kamar dan Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel Mercure Bali Nusa Dua Periode 2022 – 2023

Tahun	Bulan	Tingkat Hunian Kamar (%)	Pendapatan Makanan dan Minuman (Rp)
2022	Januari	54.53	733,865,250
	Februari	53.88	745,130,896
	Maret	61.74	996,267,125
	April	72.84	1,562,945,905
	Mei	79.44	1,257,125,788
	Juni	65.65	1,418,513,432
	Juli	71.73	1,321,225,300
	Agustus	84.57	1,600,205,255
	September	85.23	1,825,650,715
	Oktober	79.25	1,435,145,885
	November	80.76	1,416,455,799
	Desember	86.21	1,881,657,995
	Jumlah	875.83	16,194,189,345
	Rata - Rata	72.99	1,349,515,779
2023	Januari	51.42	1,096,267,133
	Februari	58.64	1,275,125,790
	Maret	50.77	1,562,950,910
	April	69.75	1,320,515,435
	Mei	76.38	1,262,225,421
	Juni	78.89	1,600,210,250
	Juli	48.95	1,881,657,991
	Agustus	79.44	1,247,025,130
	September	65.65	1,115,515,472
	Oktober	71.75	1,325,225,300
	November	84.61	1,600,315,127
	Desember	86.23	1,825,655,726
	Jumlah	822.48	17,112,689,685
	Rata - Rata	68.54	1,426,057,474

Sumber: Accounting Department Mercure Bali Nusa Dua

Berdasarkan tabel 1.1 diperoleh informasi bahwa pada tahun 2022 pada bulan Februari dan pada bulan Juni tingkat hunian kamar mengalami penurunan sedangkan pendapatan makanan dan minuman mengalami peningkatan. Berdasarkan wawancara dengan Supervisor

Income Audit Hotel Mercure Bali Nusa Dua menyatakan bahwa periode tersebut tamu yang datang menginap cenderung lebih sering dan lebih banyak melakukan pemesanan makanan dan minuman dari biasanya dikarenakan pada periode tersebut masih dalam transisi ke era *new normal*. Adanya kecenderungan oleh para tamu untuk lebih banyak menghabiskan waktu di dalam hotel berdampak positif pada pendapatan dari layanan makanan dan minuman yang ditawarkan Hotel Mercure Bali Nusa Dua.

Di tahun 2023 pada bulan April dan pada bulan Mei terjadi peningkatan hunian kamar dan justru terjadi penurunan pada pendapatan makanan dan minuman. Berdasarkan wawancara dengan Supervisor Income Audit Hotel Mercure Bali Nusa Dua menyatakan bahwa pendapatan makanan dan minuman mengalami penurunan pada bulan April dan Mei 2023 disebabkan karena perilaku tamu yang tidak dapat diperkirakan seperti para tamu yang tidak menggunakan fasilitas hotel dengan baik, tamu membeli makanan dan minuman di luar hotel atau minimnya jumlah tamu yang membeli makanan dan minuman di restaurant hotel yang mengakibatkan berkurangnya permintaan akan layanan makanan dan minuman di hotel ini.

Berdasarkan paparan diatas, pada saat tingkat hunian kamar meningkat tidak selalu mempengaruhi meningkatnya pendapatan makanan dan minuman pada Hotel Mercure Bali Nusa Dua. Hal ini disebabkan dikarenakan tamu yang menginap tidak sepenuhnya

memanfaatkan fasilitas restaurant yang dimiliki oleh Hotel Mercure Bali Nusa Dua.

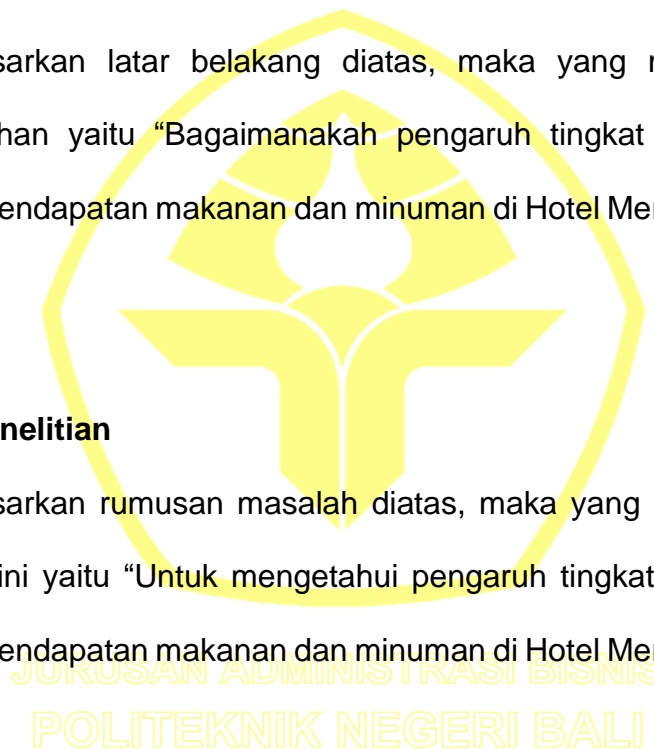
Berdasarkan dari hal tersebut, membuat penulis memilih menulis Laporan Tugas Akhir dengan judul **“Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan Dan Minuman Di Hotel Mercure Bali Nusa Dua.”**

B. Pokok Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan yaitu “Bagaimanakah pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di Hotel Mercure Bali Nusa Dua?”

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka yang menjadi tujuan penelitian ini yaitu “Untuk mengetahui pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di Hotel Mercure Bali Nusa Dua.”



D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Untuk menerapkan ilmu yang telah di peroleh di bangku kuliah kemudian membandingkannya dengan keadaan sebenarnya yang terjadi di lapangan. Serta untuk menambah wawasan dan pengetahuan terhadap masalah yang terjadi di bidang akuntansi perhotelan khususnya antara tingkat hunian kamar dengan pendapatan makanan dan minuman.

2. Bagi Perguruan Tinggi

Tugas akhir ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi dan memberikan sumbangan konseptual dalam membantu mahasiswa dalam melakukan penelitian mengenai analisis tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di hotel.

3. Bagi Perusahaan

Tugas akhir ini diharapkan dapat mempermudah perusahaan dalam mengidentifikasi untuk menentukan tarif dan kualitas makanan dan minuman yang tepat agar dapat memberikan pengaruh positif terhadap pendapatan makanan dan minuman.

E. Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Hotel Mercure Bali Nusa Dua yang berlokasi di Kawasan Wisata Nusa Dua ITDC, Jl. Nusa Dua Selatan, Lot. SW 03, Badung, Bali

2. Objek Penelitian

Adapun objek penelitian dalam penyusunan penelitian ini adalah hubungan antara tingkat hunian kamar dan pendapatan makanan dan minuman di Hotel Mercure Bali Nusa Dua.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data Penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis data penelitian kuantitatif. Menurut Sugiyono (2016) data kuantitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada data yang berbentuk angka atau data yang dapat diukur dan dihitung. Data ini biasanya digunakan dalam penelitian yang bersifat eksplanatif dan deskriptif, di mana menggunakan statistik untuk menganalisis data tersebut.

b. Sumber Data Penelitian

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1) Data Sekunder

Menurut Sugiarto (2017) Data sekunder adalah informasi yang diberikan atau diperoleh secara tidak langsung

dari sumber-sumber utama atau narasumber. Contohnya: data mengenai tingkat hunian kamar dan pendapatan makanan dan minuman di Hotel Mercure Bali Nusa Dua.

c. Teknik Pengumpulan Data

1) Dataset Statistik

Dataset statistik merupakan penggunaan data yang sudah tersedia. Dataset yang digunakan biasanya sudah dikumpulkan oleh pihak ketiga yang memiliki otoritas. Dataset statistik dalam penelitian ini adalah data tingkat hunian kamar serta pendapatan makanan dan minuman yang diambil dari *Daily Revenue Report (DRR)* Mercure Bali Nusa Dua seperti yang tercantum dalam tabel 1.1 di atas.

4. Definisi Operasional Variabel

a. Definisi Variabel

Menurut Sugiyono (2016) variabel penelitian pada dasarnya adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya.

1) Variabel Independen

Menurut Sugiyono (2016) variabel independen (bebas) sering disebut sebagai variabel stimulus, prediktor, antecedent. Variabel bebas merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya

atau timbulnya variabel dependen (terikat). Dalam penelitian ini variabel independen adalah tingkat hunian kamar.

2) Variabel Dependen

Menurut Sugiyono (2016) Variabel dependen sering disebut sebagai variabel output, kriteria, konsekuen. Variabel dependen (terikat) merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat, karena adanya variabel bebas. Dalam penelitian ini variabel dependen adalah pendapatan makanan dan minuman.

5. Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian

a. Skala Pengukuran

Skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang pendeknya interval yang ada dalam alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif.

Skala pengukuran yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan skala rasio.

Skala rasio adalah suatu skala pengukuran yang mempunyai nilai nol mutlak dan mempunyai jarak yang sama. Nilai nol mutlak merupakan nilai dasar yang sudah tidak dapat diubah meskipun menggunakan skala lain. Karena dalam skala rasio terdapat nilai nol mutlak, maka dalam skala ini dapat dibuat perkalian atau

pembagian. Angka pada skala menunjukkan ukuran yang sebenarnya dan objek atau kategori yang diukur. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan skala rasio karena angka-angka dalam penelitian ini mempunyai nilai nol mutlak.

b. Instrumen Penelitian

Penelitian ini menggunakan instrumen dataset statistik. Instrumen penelitian digunakan untuk mengukur nilai variabel yang diteliti. Penyajian data dalam penelitian ini dengan menggunakan tabel dan statistik.

6. Metode Analisis Data

Metode analisis data merupakan cara menganalisis data penelitian, termasuk alat-alat statistik yang relevan untuk digunakan dalam penelitian. Untuk analisis kuantitatif, peneliti akan menggunakan alat bantu *Statistic Product and Service Solution* (SPSS) versi 29. Metode analisis data dilakukan dengan menggunakan data yang diperoleh dari dataset statistik. Analisis terhadap data tersebut akan memberikan gambaran nyata mengenai pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di Hotel Mercure Bali Nusa Dua. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

a. Analisis Statistik Deskriptif

Menurut Sugiyono (2017) Analisis statistik deskriptif merupakan teknik analisa data untuk menjelaskan data

secara umum atau generalisasi, dengan menghitung nilai minimum, nilai maksimum, nilai rata-rata (mean) dan standar deviasi (standard deviation)

b. Uji Asumsi Klasik

Pengujian ini dilakukan untuk menguji kualitas data sehingga data diketahui keabsahannya dan menghindari terjadinya estimasi bias. Pengujian asumsi klasik ini menggunakan beberapa uji, yaitu uji normalitas dan uji heteroskedastisitas.

1) Uji Normalitas

Menurut Sugiyono (2017) uji normalitas digunakan untuk mengkaji kenormalan variabel yang diteliti apakah data tersebut berdistribusi normal atau tidak.

Menurut Machali (2021) bahwa tes normalitas dilakukan dengan menggunakan uji *kolmogorov-smirnov* dengan kriteria pengujian sebagai berikut:

- a) Signifikan $> 0,05$ maka distribusi data normal.
- b) Signifikan $< 0,05$ maka distribusi data tidak normal.

2) Uji Heteroskedastisitas

Menurut Machali (2021) Suatu model dikatakan memiliki problem heteroskedastisitas itu berarti ada atau terdapat varian variabel dalam model yang tidak sama. Uji heteroskedastisitas diperlukan untuk menguji ada tidaknya gejala tersebut. Uji heteroskedastisitas menggunakan uji *Park Gleyser* dengan cara mengorelasikan nilai absolute residualnya dengan variabel independen. Apabila hasil nilai probabilitasnya memiliki nilai signifikansi lebih dari nilai $\alpha = 0,05$ maka model tidak mengalami heteroskedastisitas begitu sebaliknya apabila hasil nilai probabilitasnya memiliki nilai signifikansi kurang dari nilai $\alpha = 0,05$ maka model mengalami heteroskedastisitas

c. Analisis Regresi Linier Sederhana

Menurut Siregar dalam Marsiani (2017) analisis regresi linier sederhana digunakan hanya untuk satu variabel bebas (independent) dan variabel tidak bebas atau terikat (dependent). Dalam hal ini, rumus regresi linier sederhana digunakan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di Hotel Mercure Bali

Nusa Dua. Model analisis regresi linier sederhana sebagai berikut:

$$Y = a + bX$$

Keterangan:

Y = variabel terikat
 a = konstanta
 b = koefisien regresi
 X = variabel bebas

d. Analisis Korelasi

Menurut Siregar dalam Marsiani (2017) Analisis korelasi bertujuan untuk analisis korelasi bertujuan untuk mengetahui kekuatan atau bentuk arah hubungan di antara dua variabel atau lebih. Interpretasi kuat lemahnya hubungan dari dua variabel dapat dilihat dari:

- a) Nilai *Pearson Correlation* 0,00 – 0,20 = tidak ada korelasi
- b) Nilai *Pearson Correlation* 0,21 – 0,40 = korelasi lemah
- c) Nilai *Pearson Correlation* 0,41 – 0,60 = korelasi cukup
- d) Nilai *Pearson Correlation* 0,61 – 0,80 = korelasi kuat
- e) Nilai *Pearson Correlation* 0,81 – 1,00 = korelasi sempurna

e. Uji Hipotesis

Uji hipotesis dilakukan dalam menguji kebenaran suatu pernyataan secara statistik dan membuat kesimpulan menerima atau menolak hipotesis yang diajukan. Uji hipotesis dalam penelitian ini ada dua tahap yaitu, uji parsial (uji-t) dan uji determinasi (R^2)

1) Analisis Uji Parsial (Uji-t)

Menurut Sinaga (2018) Uji-t digunakan untuk menguji signifikan hubungan antara variabel X dan Y, apakah variabel independen (X) benar-benar berpengaruh terhadap variabel dependen (Y) secara terpisah atau parsial. Penerimaan dan penolakan dalam uji ini didasarkan pada:

a) Jika nilai signifikan $< 0,05$ maka variabel bebas (X) berpengaruh terhadap variabel terikat (Y).

Sebaliknya, jika nilai signifikan $> 0,05$ maka variabel bebas (X) tidak berpengaruh terhadap variabel terikat (Y).

b) Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ maka variabel bebas (X) berpengaruh terhadap variabel

terikat (Y). Sebaliknya, jika $t_{hitung} < t_{tabel}$ maka variabel bebas (X) tidak berpengaruh terhadap variabel terikat (Y) dengan rumus:

$$t_{tabel} = t(\alpha/2 : n-k-1)$$

Keterangan:

α = nilai signifikan (0,05)
 n = jumlah data pendapatan makanan dan minuman
 k = jumlah variabel

2) Analisis Determinasi (R²)

Menurut Rimbawan dalam Marsiani (2017) analisis determinasi digunakan untuk mengetahui besarnya pengaruh dalam persen variabel independen (X) terhadap variabel dependen (Y), analisis determinasi dapat dihitung dengan rumus :

$$D = r^2 \times 100\%$$

Keterangan:

D = koefisien determinasi
 r^2 = koefisien korelasi dipangkatkan dua

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman pada Hotel Mercure Bali Nusa Dua dapat disimpulkan bahwa:

Tingkat hunian kamar memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pendapatan makanan dan minuman di Mercure Bali Nusa Dua yang ditunjukkan dengan hasil uji t (uji parsial) dimana t_{hitung} memperoleh nilai sebesar 2,697 dan t_{tabel} memperoleh nilai sebesar 2,079 sehingga $t_{hitung} 2,697 > t_{tabel} 2,079$.

Berdasarkan hasil analisis regresi linier sederhana di peroleh persamaan $Y = 492.620.874,59 + 12.650.209,938X$, yang berarti tingkat hunian kamar memiliki pengaruh yang searah terhadap pendapatan makanan dan minuman. Hasil analisis korelasi menunjukkan nilai *Pearson Correlation* sebesar 0,498 yang berarti bahwa tingkat hunian kamar memiliki korelasi atau hubungan yang cukup terhadap pendapatan makanan dan minuman.

Serta besarnya kontribusi atau sumbangan variabel tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di Mercure Bali Nusa Dua adalah sebesar 78,6%. Sedangkan sisanya sebesar 21,4% dipengaruhi oleh variabel lain yang dalam penelitian ini tidak dibahas seperti *spa massage*, *miscellaneous other income* (*laundry, fitness, transport*).

B. Saran

Berdasarkan pembahasan mengenai pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di Mercure Bali Nusa Dua. Adapun saran yang dapat diberikan yaitu:

Diharapkan manajemen perusahaan untuk mengoptimalkan strategi pemasaran dengan meningkatkan promosi paket menginap yang mencakup makanan dan minuman melalui media sosial dan situs web hotel. Dengan membuat brosur yang berisikan penawaran yang menarik dan penawaran khusus yang menggabungkan akomodasi dengan fasilitas makanan dan minuman.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F. 2023. Peran Inovasi dalam Meningkatkan Kinerja Industri Pariwisata Berkelanjutan di Indonesia. *Multidisiplin West Science*.
- Anggarini, D. T. 2021. Upaya Pemulihan Industri Pariwisata Dalam Situasi Pandemi Covid-19. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*.
- Arnawa, I. P. 2020. Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Pendapatan Spa Terhadap Laba Operasional di Nusa Dua Beach Hotel & Spa. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*.
- Arthur Anderson Samalam, D. O. 2016. Peranan Sektor Akomodasi Dalam Upaya Mempromosikan Objek Dan Daya Tarik Wisata. *Hospitality*.
- Della Windyanita, M. C. 2023. Pengaruh Pengakuan Pendapatan Terhadap Laporan Laba Rugi Pada Perusahaan Depo Air Minum, Surabaya. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*.
- Dewi, N. P. 2022. Strategi Promosi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Kamar Pada Era New Normal di Fivelements Retreat Bali. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*.
- Edy Soewarno, A. H. 2021. Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas, dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap Pada Hotel Abadi. *Magenta*.

- IGN Agung Wiryanata, G. I. 2023. Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Kegiatan MICE Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel SR Bali. *Journal of Accounting and Hospitality*.
- Ismi Darmastuti, I. N. 2022. *Organisasi dan Manajemen*. Bandung: CV. Media Sains Indonesia.
- Machali, I. 2021. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri.
- Ni Luh Gede Marsiani, I. A. 2017. Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan Dan Minuman Di Grand Aston Grand Bali Beach Resort. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*.
- Siti Purnama, M. H. 2022. Pengaruh Relationship Marketing dan Keberagaman Produk Terhadap Loyalitas Konsumen. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Bisnis, Kewirausahaan*.
- Sudarso, A. 2016. *Manajemen Pemasaran Jasa Perhotelan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sueni, N. N. 2018. Pengaruh Occupancy Dan Penyelenggaraan Wedding Terhadap Pendapatan Makanan Dan Minuman Di The St Regis Bali Resort. *Jurnal Manajemen STIE BIITM Sahid Bali*.
- Sugiarto. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: ANDI.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.

- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susi Donna Sinaga, N. A. 2018. Pengaruh Motivasi, Pengawasan Dan Budaya Kerja Terhadap Kinerja Karyawan . *Journal of Management Science*.
- Syamsuddin, F. 2019. Evaluasi Sistem Informasi Akuntansi Pendapatan dan Penerimaan Kas Pada Swiss-Belin Hotel Malang. *Journal Riset Mahasiswa Akuntansi*.
- Wilson, J. 2022. Strategi Pengembangan Minat Kunjungan Wisatawan Lokal Dan International Pada Homestay Di Kabupaten Tanah Karo. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*.
- Winda Gafrilia Prianka, W. N. 2023. *Pengantar Bisnis Pariwisata: Perhotelan, Food and Beverage, dan Pengembangan Destinasi Wisata*. Denpasar: CV. Intelektual Manifes Media.
- Yuda Dwi Insani, R. S. 2020. Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*.