

**IMPLEMENTASI *ZERO WASTE* UNTUK MENDUKUNG
GREEN HOTEL PADA *KITCHEN DEPARTMENT*
DI *SIX SENSES RESORT ULUWATU***



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Pitria

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

**IMPLEMENTASI *ZERO WASTE* UNTUK MENDUKUNG
GREEN HOTEL PADA *KITCHEN DEPARTMENT*
DI *SIX SENSES RESORT* ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI



**Kadek Pitria
NIM 2015834007**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

SKRIPSI

IMPLEMENTASI *ZERO WASTE* UNTUK MENDUKUNG *GREEN HOTEL* PADA *KITCHEN DEPARTMENT* DI *SIX SENSES RESORT* ULUWATU

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
KADEK PITRIA
NIM 2015834007
POLITEKNIK NEGERI BALI

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

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

IMPLEMENTASI *ZERO WASTE* UNTUK MENDUKUNG *GREEN HOTEL* PADA *KITCHEN DEPARTMENT* DI *SIX SENSES RESORT ULUWATU*

Skripsi ini disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada 28 Juni 2024

Pembimbing I,

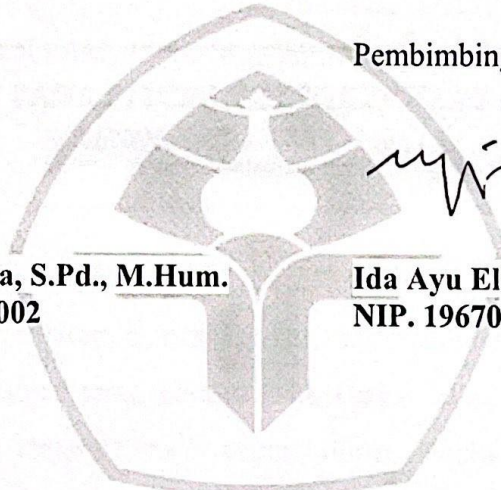


I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum.
NIP. 197507042002121002

Pembimbing II,



Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par.
NIP. 196707141998032001



JURUSAN ^{Mengetahui,} PARIWISATA
Ketur ^{Ketua Jurusan Pariwisata,} POLITEKNIK NEGERI BALI



Dr. Ni Nyoman ^{Asih,} S.ST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

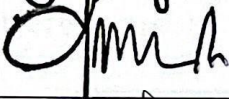

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

**IMPLEMENTASI *ZERO WASTE* UNTUK MENDUKUNG *GREEN HOTEL*
PADA *KITCHEN DEPARTEMENT* DI *SIX SENSES RESORT ULUWATU*
BALI**

Yang disusun oleh **Kadek Pitria (NIM 2015834007)** telah
dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji

Pada hari Selasa tanggal 6 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum. NIP. 197507042002121002	
Anggota	Dr. Ni Nyoman Sri Astuti S.ST Par.,M.Par NIP. 198409082008122004	
Anggota	Ni Wayan Merry Nirmala Yani, S.Si.,M.M. NIP. 199412162023212037	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

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 dibawah ini

Nama : Kadek Pitria

NIM : 2015834007

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata


Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

IMPLEMENTASI *ZERO WASTE* UNTUK MENDUKUNG *ZERO WASTE* PADA *KITCHEN DEPARTEMENT* DI *SIX SENSES* *RESORT 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 plagiarism, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia

Badung, 6 Agustus 2024


Kadek Pitria



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun Proposal Penelitian yang berjudul “Implementasi *Zero waste* Untuk Mendukung *Green Hotel* Pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu*” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan Proposal Penelitian ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Di mulainya penulisan Proposal Penelitian ini hingga dapat diselesaikan, 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 memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.

4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan 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 skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingannya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Seluruh senior di Six Senses *Resort* Uluwatu khususnya di bagian *Sustainability & Kitchen 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 skripsi ini.
8. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama perkuliahan sampai melakukan penulisan skripsi.
9. I Made Agus Sudanayasa, S.Tr.T.ET selaku pacar yang senantiasa memberikan semangat, motivasi dan dukungan penuh dalam proses pengerjaan skripsi sehingga skripsi dapat diselesaikan dengan tepat waktu.

10. Teman-teman dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

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



Penulis

Kadek Pitria

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Pitria, Kadek (2024). Implementasi *Zero waste* untuk mendukung *Green Hotel* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu*. 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: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par

Penelitian ini berfokus untuk menganalisis Implementasi *Zero waste* untuk mendukung *Green Hotel* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu*. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan kuesioner. Jumlah populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah 50 orang responden yang merupakan karyawan dan *apprentice* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu Resort*. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data deskriptif kualitatif, analisis statistika deskriptif dan Uji Korelasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *zero waste* pada *Kitchen Department* sudah berjalan dengan baik dilihat dari pengurangan penggunaan bahan plastik pengolahan limbah yang dihasilkan dari operasional *Kitchen*. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa implementasi *zero waste* memiliki hubungan yang sangat kuat dan signifikan untuk mendukung *green hotel* di *Six Senses Resort Uluwatu*. Dari hasil uji korelasi ditemukan hasil uji korelasi antara *zero waste* dan *green hotel* di *Six Senses Resort Uluwatu*, menunjukkan bahwa nilai *Pearson Correlation* yang diperoleh sebesar 0,938. Hal ini mengindikasikan bahwa terdapat derajat hubungan yang berkorelasi antara implementasi *zero waste* untuk mendukung *green hotel*

Kata Kunci: Implementasi, *Zero waste*, *Green Hotel*, *Six Senses Resort Uluwatu*.

ABSTRACT

Pitria, Kadek (2024). Zero waste implementation to support Green Hotels in the Kitchen Department at Six Senses Resort Uluwatu. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduated thesis has been approved by Supervisor I: I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum. and Supervisor II: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par

This research aims focuses on analyzing the Implementation of Zero waste to support Green Hotels in the Kitchen Department at Six Senses Resort Uluwatu. The data collection methods used are observation, interviews and questionnaires. The total population used in this study is 50 respondents who are employees and apprentices in the Kitchen Department at Six Senses Resort Uluwatu Resort. This study uses qualitative descriptive data analysis techniques, descriptive statistical analysis and Correlation Test. The results of this study show that the implementation of zero waste in the Kitchen Department has been running well as seen from the reduction in the use of plastic materials for waste processing resulting from Kitchen operations. This study also shows that the implementation of zero waste has a very strong and significant relationship to support green hotel at Six Senses Resort Uluwatu. From the results of the correlation test, it was found that the results of the correlation test between zero waste and the green hotel at Six Senses Resort Uluwatu showed that the Pearson Correlation value obtained was 0.938. This indicates that there is a correlation between the implementation of zero waste to support green hotels

Keywords: Implementation, Zero waste, Green Hotel, Six Senses Resort Uluwatu.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
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.....	3
1.3 Tujuan Penelitian Lapangan.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat praktis.....	4
1.5 Ruang lingkup dan keterbatasan penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Hotel.....	6
2.1.2 <i>Zero waste</i>	8
2.1.3 <i>Green Hotel</i>	11
2.1.4 <i>Kitchen Department</i>	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	20
3.3 Identifikasi Variabel.....	20

3.4	Definisi Operasional Variabel.....	20
3.5	Jenis dan Sumber Data.....	22
3.5.1	Jenis Data.....	22
3.5.2	Sumber Data.....	23
3.6	Populasi.....	24
3.7	Metode Pengumpulan Data.....	24
3.7.1	Observasi.....	24
3.7.2	Kuesioner.....	24
3.7.3	Wawancara.....	25
3.7.4	Dokumentasi.....	25
3.7.5	Studi Pustaka.....	26
3.8	Analisis Data.....	26
3.8.1	Analisis Deskriptif Kualitatif.....	26
3.8.2	Kriteria.....	27
3.8.3	Analisis Statistika Deskriptif.....	29
3.8.4	Uji Korelasi.....	29
BAB IV PEMBAHASAN PENELITIAN.....		31
4.1	Gambaran umum Six Senses Hotel <i>Resort & Spa</i> Uluwatu Bali.....	31
4.1.1	Sejarah Six Senses Hotel <i>Resort & Spa</i> Uluwatu Bali.....	32
4.1.2	Bidang Usaha.....	33
4.1.3	Fasilitas Hotel di Six Senses <i>Resort</i> Uluwatu Bali.....	34
4.1.4	Struktur Organisasi.....	52
4.2	Hasil dan Pembahasan.....	56
4.2.1	Implementasi <i>zero waste</i> pada <i>Kitchen Department</i>	57
4.2.2	Implementasi <i>zero waste</i> dapat mendukung <i>green hotel</i>	69
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		82
5.1	Kesimpulan.....	82
5.2	Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA.....		84
LAMPIRAN.....		86

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sampah yang dihasilkan tahun 2023	2
Tabel 3. 1 Indikator <i>zero waste</i>	21
Tabel 3. 2 Indikator <i>green hotel</i>	21
Tabel 3. 3 Skala Likert	25
Tabel 3. 4 Interval Koefisien	30
Tabel 4. 1 Klasifikasi Kamar di <i>Six Senses Resort Uluwatu</i>	35
Tabel 4. 2 Jenis Kelamin Responden	70
Tabel 4. 3 Usia Responden.....	71
Tabel 4. 4 Kriteria Skor Variabel	72
Tabel 4. 5 Hasil Tabulasi Data Kuesioner.....	72
Tabel 4. 6 Hasil Korelasi indikator	80

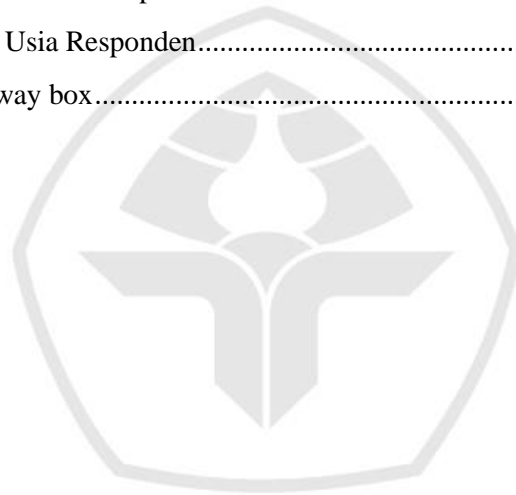


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Logo Six Senses <i>Resort</i> Uluwatu	31
Gambar 4. 2 Sky Suite.....	35
Gambar 4. 3 Sky Pool Suite	36
Gambar 4. 4 Sky Penthouse With Pool	37
Gambar 4. 5 Cliff Pool Villa One Bedroom.....	37
Gambar 4. 6 Cliff Pool Villa Two Bedroom	38
Gambar 4. 7 Cliff Pool Villa Three Bedroom	39
Gambar 4. 8 The Retreat Villa	39
Gambar 4. 9 Presidential Villa	40
Gambar 4. 10 Rocka Restaurant.....	41
Gambar 4. 11 Rocka Edge.....	41
Gambar 4. 12 Cliff Bar.....	42
Gambar 4. 13 Watu Steakhouse	42
Gambar 4. 14 Gym	43
Gambar 4. 15 Gallery	43
Gambar 4. 16 Six Senses SPA.....	44
Gambar 4. 17 Kids Den.....	44
Gambar 4. 18 Organic Garden.....	45
Gambar 4. 19 Hole in One.....	45
Gambar 4. 20 Complimentary Ice Cream.....	46
Gambar 4. 21 Cinema Paradiso	46
Gambar 4. 22 Earth Lab	47
Gambar 4. 23 Andakara Lawn.....	47
Gambar 4. 24 Owner Vila	48
Gambar 4. 25 The Retreat.....	49
Gambar 4. 26 Aarunya Lawn	50
Gambar 4. 27 Aarunya Ballroom	50
Gambar 4. 28 Infinity Pool.....	51
Gambar 4. 29 Relaxation Pool.....	52
Gambar 4. 30 Kids Pool	52

Gambar 4. 31 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Department.....	53
Gambar 4. 32 Buah Amenities di Kamar Tamu	59
Gambar 4. 33 Tempat penyimpanan makanan & bahan makanan	60
Gambar 4. 34 Isian Pai dari sisa potongan buah.....	62
Gambar 4. 35 Reusable Container	63
Gambar 4. 36 Kompos & Eco Enzyme	64
Gambar 4. 37 <i>Microgreen</i> & pot dari batok kelapa muda.....	66
Gambar 4. 38 Pengolahan sampah di BumDes Pecatu.....	67
Gambar 4. 39 Pengolahan Biodiesel oleh Lengis Hijau	68
Gambar 4. 40 Jenis Kelamin Responden.....	70
Gambar 4. 41 Grafik Usia Responden.....	71
Gambar 4. 42 Takeaway box.....	78



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner	86
Lampiran 2. Pedoman Wawancara.....	89
Lampiran 3. Hasil Wawancara	90
Lampiran 4. Hasil Wawancara	93
Lampiran 5. Hasil Tabulasi Data Kuesioner	95
Lampiran 6. Dokumentasi dengan Sous Chef.....	99
Lampiran 7. Dokumentasi dengan Director of F&B.....	99



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, Pemerintah dan Pemerintah Daerah (UU No.10/2009). Industri Pariwisata di Indonesia khususnya di Provinsi Bali sangat berkembang pesat, dimana Bali memiliki keindahan alam dan budaya yang menjadi daya tarik dari wisatawan Lokal maupun Mancanegara. Hal yang memiliki kontribusi penting dalam industri pariwisata di Bali adalah penginapan salah satunya *Resort*. *Resort* adalah penginapan yang berdiri di atas sebidang tanah dengan pemandangan yang indah dengan kondisi yang masih segar dan asri serta pelayanan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan akomodasi, makanan serta minuman. Selain akomodasi, makanan merupakan salah satu hal yang membuat wisatawan merasa puas terhadap pelayanan yang diberikan, departemen yang memiliki tanggung jawab terhadap hal tersebut adalah *Kitchen Department*.

Kitchen Department mempunyai peranan sangat penting di bidang Pariwisata karena berhubungan dengan makanan. Pada operasional Hotel, pendapatan dari makanan merupakan pendapatan terbesar kedua dari penjualan kamar. Makanan menjadi salah satu tujuan utama wisatawan ketika melakukan perjalanan wisata (Expedia, 2016). Sekitar 20-30% dari total pengeluaran perjalanan wisata dialokasikan untuk restoran oleh para wisatawan (Paulsson, 2014).

Ini artinya, aspek makanan atau kuliner dalam industri pariwisata memegang peranan penting untuk menarik minat wisatawan berkunjung, karena wisatawan sangat tertarik dengan nilai historis makanan pada setiap daerah yang mereka kunjungi.

Namun, di samping menghasilkan hal yang positif, operasional pada *Kitchen Department* juga menghasilkan hal yang negatif contohnya dalam hal sampah. Berdasarkan data yang diperoleh pada tahun 2023 di *Six Senses Resort Uluwatu*. Berikut ini disajikan tabel mengenai jumlah sampah yang dihasilkan di *Six Senses Resort Uluwatu*.

Tabel 1. 1 Sampah yang dihasilkan tahun 2023

No.	Nama Sampah	Volume (kg)
1	Organic Waste	96,527
2	Dry Waste	9,472
3	Mixed Waste	19,765
4	Hazardous	9,472

Sumber: *Six Senses Resort Uluwatu*

Dari data di atas, sampah organik memiliki volume terbanyak dari sampah-sampah lainnya yang dihasilkan di *Six Senses Resort Uluwatu*. Sampah sangat berpengaruh terhadap lingkungan karena apabila tidak diolah dengan baik akan menghasilkan dampak negatif. Sampah lebih sering dianggap sebagai barang tidak berguna oleh masyarakat bahkan industri. Ini adalah sebuah pemahaman yang salah karena hal ini dapat berdampak pada lingkungan, karena sampah – sampah yang dihasilkan tersebut dapat diolah menjadi sesuatu yang bermanfaat bagi perusahaan ataupun lingkungan itu sendiri.

Meningkatnya perhatian dan kepedulian terhadap lingkungan telah mendorong minat untuk penelitian terkait *zero waste* untuk mendukung *green* hotel. Penting bagi hotel untuk membuat praktik *sustainable* terlihat oleh konsumen dan mengkomunikasikan program hotel yang ramah lingkungan untuk memastikan konsumen mendapatkan informasi yang baik. Praktik *Green* Hotel selaras dengan *zero waste*. Dari latar belakang di atas, maka permasalahan tersebut dapat diangkat dalam judul penelitian ini yaitu “Implementasi *zero waste* untuk mendukung *green* hotel pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu*”.

1.2 Rumusan masalah

Dengan latar belakang masalah di atas, dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi *zero waste* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu*?
2. Bagaimana implementasi *zero waste* dapat mendukung *green* hotel pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu*?

1.3 Tujuan Penelitian Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis implementasi *zero waste* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu*
2. Menganalisis implementasi *zero waste* untuk mendukung *green* hotel pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu Resort*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian terdiri dari manfaat teoretis dan praktis dengan uraian sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas literatur khususnya mengenai implementasi *zero waste* untuk mendukung *green* hotel, sehingga hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.4.2 Manfaat praktis

1. Untuk Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dimaksudkan sebagai bahan referensi untuk penelitian lebih lanjut tentang *zero waste* untuk mendukung *green* hotel pada *Kitchen Department* dan melengkapi literatur Politeknik Negeri Bali.

2. Untuk perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan masukan dan sumber informasi yang berguna bagi perusahaan dalam mengambil keputusan untuk memperkenalkan *zero waste* dan mendukung *green* hotel kepada tamu *Six Senses Resort Uluwatu*.

3. Untuk peneliti

Manfaat yang penulis peroleh dari penelitian ini adalah untuk memperluas pengetahuan dan pemahamannya tentang implementasi *zero waste* untuk mendukung *green* hotel dan menerapkan pengetahuan dan teori yang didapat di perkuliahan.

1.5 Ruang lingkup dan keterbatasan penelitian

Agar penelitian ini lebih terarah dan tidak melampaui pembahasan yang dimaksudkan, maka skripsi ini membatasi ruang lingkup penelitian. Penelitian ini lebih fokus kepada implementasi *zero waste* untuk mendukung *green hotel* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

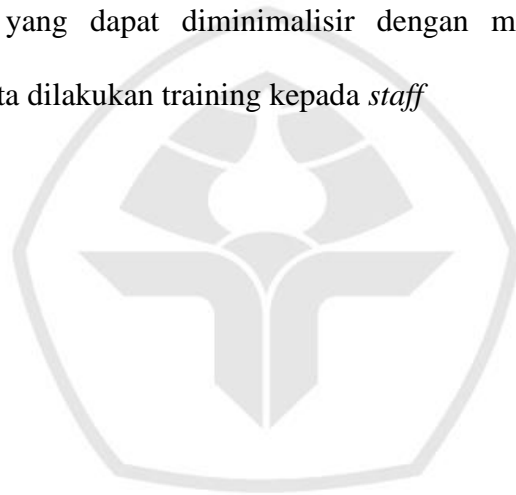
Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dari penelitian yang berjudul “ Implementasi *Zero waste* untuk mendukung *Green Hotel* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu Resort*, dapat disimpulkan bahwa:

1. Implementasi *zero waste* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu Bali* berjalan dengan baik. Hal tersebut disimpulkan setelah melalui proses observasi langsung serta wawancara dengan *Director Of F&B* dan *Sous Chef*, yang mengatakan bahwa penerapan *zero waste* pada *Kitchen Department* sudah berjalan dengan baik dilihat dari pengurangan penggunaan bahan plastik pengolahan limbah yang dihasilkan dari operasional *Kitchen* serta penerapan *zero waste* yang sudah dilakukan oleh karyawan *Kitchen Department* di *Six Senses Resort Uluwatu Bali*.
2. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi *zero waste* memiliki hubungan yang sangat kuat dan signifikan untuk mendukung *green hotel* di *Six Senses Resort Uluwatu*. Dari hasil uji korelasi ditemukan hasil uji korelasi antara *zero waste* dan *green hotel* di *Six Senses Resort Uluwatu*, menunjukkan bahwa nilai *Pearson Correlation* yang diperoleh sebesar 0,938

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan penelitian, berikut saran untuk *culinary* department di *Six Senses Resort* Uluwatu:

Setelah melakukan proses penelitian ditemukan kendala yang berupa belum maksimalnya penerapan *zero waste* dalam hal pemisahan sampah pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort* Uluwatu Bali, yang berdampak pada belum maksimalnya *green hotel* pada *Kitchen Department* di *Six Senses Resort* Uluwatu Bali, yang dapat diminimalisir dengan memberikam pelatihan pengetahuan serta dilakukan training kepada *staff*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T., & Pebriyanti, K. (2014). Pengaruh program *green* hotel terhadap keputusan menginap tamu di The Royale Krakatau Hotel Cilegon Banten. *Sumber*, 40(32.785), 75. DOI: <https://doi.org/10.17509/thej.v6i1.2013>
- Annisa, I. S., & Mailani, E. (2023). Analisis Faktor Penyebab Kesulitan Siswa Dalam Pembelajaran Tematik Dengan Menggunakan Metode Miles Dan Huberman Di Kelas IV Sd Negeri 060800 Medan Area. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(2), 6460-6477. DOI: <https://doi.org/10.31004/innovative.v3i2.1130>
- Antara, I. K. (2016). Pengaruh konsep *green* hotel terhadap minat berkunjung wisatawan ke Kabupaten Badung Bali. *Jurnal Jurusan Pariwisata Universitas Udayana*.
- Gandi, N. N. T. R., Suarja, I. K., & Sari, I. (2023). *Implementasi Green Action untuk Mendukung Green Hotel pada Front Office Department di Andaz Bali* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Huang, Y. (2016). Customers' perceptions and expectations of *green* hotels in China: A case study.
- Kang, K. H., Stein, L., Heo, C. Y. H., & Lee, S. (2012). Views on environmentalism and consumers' willingness to pay for environmental sustainability in the hotel industry. *International Journal of Hospitality Management*, 31(2), 564-572.
- Lee, J. S., Hsu, L. T., Han, H., & Kim, Y. (2010). Understanding how consumers view *green* hotels: how a hotel's *green* image can influence behavioural intentions. *Journal of sustainable tourism*, 18(7), 901-914. DOI: <https://doi.org/10.1080/09669581003777747>
- Legrand, W., Chen, J. S., & Laeis, G. C. (2022). Sustainability in the hospitality industry: Principles of sustainable operations. Taylor & Francis.
- Mohd Noor, N. A., Hasan, H., & Kumar M, D. (2014). Exploring tourists intention to stay at *green* hotel: The influences of environmental attitudes and hotel attributes. *The Macrotheme Review*, 3(7), 22-33.

- Pakpahan, A., Komala, I. G. A. M. K., Ernawati, N. M., Nyoman, N., Triyuni, N. W. W. A., & Suja, I. K. Best Practices of Sustainable Development to Make Six Senses *Resort Uluwatu* a *Green Hotel*.
- Rahman, S., Nadra, N. M., & Sari, I. (2022). *Penerapan Konsep Green Hotel pada Living Aasia Resort and Spa Lombok* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Urmila, N. P. W. D., Astuti, N. N. S., & Triyuni, N. N. (2022). *The Implementation of The Zero waste Concept in Operational at Six Senses Resort Uluwatu, Bali* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Vinzi, V. E., Chin, W. W., Henseler, J., & Wang, H. (2010). *Handbook of partial least squares* (Vol. 201, No. 0). Berlin: Springer.
- Wolfe, K. L., & Shanklin, C. W. (2001). Environmental practices and management concerns of conference center administrators. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 25(2), 209-216. DOI: <https://doi.org/10.1177/109634800102500207>
- Yulianthi, A. D., & Sadguna, I. G. A. J. (2020). Faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan wisatawan untuk menginap di *Green Hotel* di Kabupaten Badung Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 16(2), 177-188. DOI:<http://dx.doi.org/10.31940/jbk.v16i2.1852>