

SKRIPSI
IMPLEMENTASI *GREEN PURCHASING*
DALAM PENGADAAN BAHAN MAKANAN
UNTUK MENDUKUNG *SUSTAINABILITY*
PADA *CULINARY DEPARTMENT* DI W BALI SEMINYAK



POLITEKNIK NEGERI BALI

Anak Agung Ayu Suci Intan Putri

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI
IMPLEMENTASI *GREEN PURCHASING*
DALAM PENGADAAN BAHAN MAKANAN
UNTUK Mendukung *SUSTAINABILITY*
PADA *CULINARY DEPARTMENT* DI W BALI SEMINYAK



POLITEKNIK NEGERI BALI

Anak Agung Ayu Suci Intan Putri
NIM 2115834127

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI
IMPLEMENTASI *GREEN PURCHASING*
DALAM PENGADAAN BAHAN MAKANAN
UNTUK Mendukung *SUSTAINABILITY*
PADA *CULINARY DEPARTMENT* DI W BALI SEMINYAK

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Anak Agung Ayu Suci Intan Putri
NIM 2115834127

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih-Nya penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul **“Implementasi *Green Purchasing* Dalam Pengadaan Bahan Makanan Untuk Mendukung *Sustainability* Pada *Culinary Department* Di W Bali Seminyak”** tepat pada waktunya. Penulisan skripsi ini untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan pada Program Studi S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

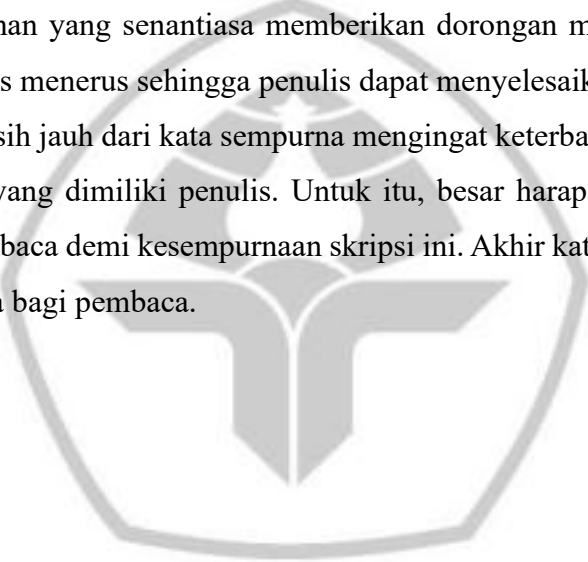
Selesainya skripsi ini tidak lepas dari arahan dan masukan berbagai pihak kepada penulis. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak tersebut, di antaranya sebagai berikut.

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, SST. 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 sudah membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis dalam penyusunan skripsi.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Koordinator Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang sudah memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par. selaku Dosen Pembimbing I yang sudah memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Luh Linna Sagitarini, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing II yang sudah 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 W Bali Seminyak khususnya Bapak Putu Gede Heri Paradisha dan I Ketut Suarjana selaku *Manager Purchasing dan Cost Controler* di *Finance Department*, yang memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data serta penyaluran ilmu baru bagi penulis
8. Kedua Orang Tua Saya Yaitu ibu saya Jero Sandat dan bapak saya Anak Agung Wiraguna yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.
9. Teman-teman 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. Untuk itu, besar harapan penulis adanya masukan dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata penulis berharap skripsi ini berguna bagi pembaca.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

Anak Agung Ayu Suci Intan Putri

ABSTRAK

Suci Intan Putri, Anak Agung Ayu. (2025). Implementasi *Green Purchasing* Dalam Pengadaan Bahan Makanan Untuk Mendukung *Sustainability* Pada *Culinary Department* Di W Bali Seminyak. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par, dan Luh Linna Sagitarini, SE., MM

Kata Kunci: Implementasi, hotel, pengadaan barang, *green purchasing*, *sustainability*, *supplier*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis penerapan *green purchasing* dalam pengadaan bahan makanan pada *Culinary Department* untuk mendukung *sustainability* hotel di W Bali Seminyak. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data yang terdiri dari observasi secara langsung, wawancara mendalam, serta dokumentasi terhadap kegiatan yang berkaitan dengan proses pengadaan. Informan dalam penelitian ini berjumlah lima orang yang dipilih menggunakan teknik analisis data yang digunakan pada model Miles, Huberman, dan Saldana, melalui tahapan-tahapan *data collection* (pengumpulan data), *data condensation* (reduksi data), *data display* (penyajian data), dan *drawing and verifying conclusions* (penarikan serta verifikasi kesimpulan). Hasil permasalahan pertama pada implementasi *green purchasing* dalam pengadaan bahan makanan pada *Culinary Department* untuk mendukung *sustainability* hotel di W Bali Seminyak menunjukkan bahwa penerapan *green purchasing* telah mendukung *sustainability*. Hal ini terlihat dari keterkaitan antara 14 indikator *green purchasing* dan 8 indikator *sustainability* yang saling mendukung satu sama lain dalam praktik pengadaan. Namun, penerapan ini masih belum sepenuhnya optimal. Terdapat beberapa aspek penting yang belum menjadi prioritas dalam pemilihan *supplier*, seperti hanya memilih *green partner* yang memenuhi standar ramah lingkungan serta *supplier* yang memiliki sertifikasi ISO 14000. Keterbatasan ini disebabkan oleh fokus utama hotel yang masih mengutamakan aspek harga, kualitas produk, kuantitas, dan ketepatan waktu pengiriman. Selain itu, masih terdapat beberapa *supplier* yang belum menerapkan prinsip ramah lingkungan secara menyeluruh. Dan untuk hasil permasalahan kedua pada penerapan *green purchasing* dalam mendukung *sustainability* hotel di W Bali Seminyak menunjukkan bahwa 14 indikator *green purchasing* dan 8 indikator *sustainability* saling mendukung dalam proses pengadaan bahan makanan di *Culinary Department*. Keterkaitan ini dapat memperkuat pelaksanaan *sustainability* secara menyeluruh, baik dari sisi lingkungan, sosial, maupun ekonomi, serta mencerminkan upaya hotel W Bali Seminyak dalam membangun sistem pengadaan bahan yang mendukung *sustainability* hotel.

ABSTRACT

Suci Intan Putri, Anak Agung Ayu. (2025). *Implementation of Green Purchasing in Food Procurement to Support Sustainability in the Culinary Department at W Bali Seminyak*. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par, and Supervisor II Luh Linna Sagitarini, SE., MM

Keywords: Implementation, hotel, procurement of goods, green purchasing, sustainability, supplier

This study aims to determine and analyze the implementation of green purchasing in the procurement of food ingredients Culinary Department to support sustainability hotel in W Bali Seminyak. This study used qualitative descriptive analysis with data collection techniques consisting of direct observation, in-depth interviews, and documentation of activities related to the procurement process. The five informants in this study were selected using data analysis techniques used in the Miles, Huberman, and Saldana models, through the following stages: data collection (data collection), data condensation (data reduction), data display (data presentation), and drawing and verifying conclusions (drawing and verifying conclusions). The results of the first problem in the implementation green purchasing in the procurement of food ingredient Culinary Department to support sustainability hotel in W Bali Seminyak shows that the implementation of green purchasing has supported sustainability. This can be seen from the relationship between the 14 indicators. Green purchasing and 8 indicators sustainability which support each other in procurement practices. However, this implementation is still not fully optimal. There are several important aspects that have not been prioritized in the selection process. Supplier, like just choosing green partner which meets environmentally friendly standards as well supplier which has ISO 14000 certification. This limitation is due to the hotel's primary focus still being on price, product quality, quantity, and on-time delivery. Furthermore, there are still several suppliers which has not yet implemented environmentally friendly principles comprehensively. And for the results of the second problem in the implementation green purchasing in support sustainability hotel in W Bali Seminyak shows that 14 indicators green purchasing and 8 indicators sustainability support each other in the process of procuring food ingredients in Culinary Department. This relationship can strengthen the implementation sustainability comprehensively, both from an environmental, social and economic perspective, and reflects the efforts of the W Bali Seminyak hotel in building a material procurement system that supports sustainability hotel.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN.....	iii
HALAMAN LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
1.5 Ruang Lingkup dan Batas Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.2 Implementasi.....	7
2.1.3 Hotel.....	8
2.1.4 <i>Finance Department</i>	9
2.1.5 <i>Purchasing</i>	10
2.1.6 <i>Culinary Department</i>	11
2.1.7 <i>Green Purchasing</i>	13
2.1.8 Pengadaan Barang.....	28
2.1.9 <i>Sustainability</i>	33
2.2 Penelitian Terdahulu.....	36
BAB III METODE PENELITIAN	41

3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	41
3.2 Objek Penelitian.....	41
3.3 Identifikasi Variabel.....	41
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	42
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	44
3.5.1 Jenis Data.....	45
3.5.2 Sumber Data.....	46
3.6 Pengumpulan Data.....	47
3.7 Analisis Data.....	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	53
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	53
4.1.1 Sejarah Hotel.....	53
4.1.2 Fasilitas Hotel.....	56
4.1.3 Struktur Organisasi.....	64
4.1.4 Job Deskripsi.....	65
4.2 Penyajian Hasil Penelitian.....	70
4.2.1 Implementasi <i>Green Purchasing</i> Dalam Pengadaan Bahan Makanan Pada <i>Culinary Department</i> Di W Bali Seminyak.....	70
4.2.2 Penerapan <i>Green Purchasing</i> Dalam Mendukung <i>Sustainability</i> Di W Bali Seminyak.....	91
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	115
5.1 Simpulan.....	115
5.2 Saran.....	117
DAFTAR PUSTAKA.....	119
LAMPIRAN.....	123

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel	42
Tabel 4.1 <i>Supplier Green Partner</i>	81
Tabel 4.2 Tabel Kesesuaian Indikator <i>Green Purchasing Dengan Sustainability..</i>	92
Tabel 1 Tabulasi Data	153



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Surat Pernyataan Ijin Penelitian	123
Gambar 2 Surat Permohonan Data	124
Gambar 3 sepuluh kategori pengadaan keberlanjutan	125
Gambar 3.1 Analisis data model Miles, Huberman, and Saldana (2014)	50
Gambar 4.1 Lokasi Hotel W Bali Seminyak	53
Gambar 4.2 Jaringan Marriot Internasional	54
Gambar 4.3 Struktur Organisasi <i>Finance Department</i>	65
Gambar 4.4 Sedotan dari <i>cassava</i>	72
Gambar 4.5 <i>Paper Cup</i>	73
Gambar 4.6 Contoh supplier dalam bentuk PT	74
Gambar 4.7 Form panduan perilaku pemasok	76
Gambar 4.8 <i>cage free eggs</i>	78
Gambar 4.9 Visit Kandang ayam	78
Gambar 4.10 Kontainer Tempat Menaruh Buah	79
Gambar 4.11 Kertas tersertifikasi ISO 14000	80
Gambar 4.12 <i>Sertifikat Green Key</i>	82
Gambar 4.13 Surat Perizinan Usaha	83
Gambar 4.14 Kriteria buah yang di pasok <i>supplier</i>	84
Gambar 4.15 Project Tree	86
Gambar 4.16 Breakfast buffet	88
Gambar 4.17 Limbah Kertas	89
Gambar 4.18 Label Tong Sampah	94
Gambar 4.19 <i>Chef Garden</i>	95
Gambar 4.20 Sertifikasi Tri Hita Karana	97
Gambar 4.21 Form Pengecekan Suhu <i>Frozen Food</i>	98
Gambar 4.22 <i>Mangrove clean up</i>	102
Gambar 4.23 <i>Sign Announcement</i>	107
Gambar 4.24 Terasering <i>Pool</i>	112

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Penelitian	123
Lampiran 2 Surat Permohonan Data	124
Lampiran 3 Marriott <i>International Responsible Sourcing Guide</i>	125
Lampiran 4 Pedoman Wawancara	126
Lampiran 5 Hasil Wawancara	129
Lampiran 6 Tabulasi Data	153
Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian	163



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan adalah bagian dari sektor pariwisata di Bali, keberadaan hotel memiliki dampak ekonomi yang signifikan karena mampu menciptakan banyak lapangan pekerjaan, yang pada akhirnya meningkatkan taraf hidup masyarakat. Hotel merupakan sebuah bangunan atau perusahaan yang dikelola dengan menyediakan pelayanan jasa akomodasi, makanan, dan minuman serta fasilitas jasa lainnya untuk beristirahat bagi semua wisatawan umum, baik wisatawan yang bermalam di hotel tersebut atau hanya untuk singgah atau hanya ingin menggunakan fasilitas yang dimiliki hotel tersebut serta membayar dengan jumlah yang cukup dan mendapatkan pelayanan tanpa adanya perjanjian khusus (KRIS, 2019).

Untuk mendukung pelayanan di dalam suatu hotel maka dibutuhkan kegiatan operasional yang baik. Kegiatan operasional ini meliputi proses pengadaan barang yang memadai dalam mendukung kebutuhan operasional hotel dengan tujuan untuk memastikan tersedianya bahan baku yang akan digunakan dalam kegiatan operasionalnya. Didalam proses pengadaan barang, *purchasing* bertugas dan bertanggung jawab dalam mendukung kegiatan operasional hotel terhadap proses pengadaan barang.

Purchasing merupakan salah satu section yang ada di *Finance Department* yang mempunyai peran dalam proses pengadaan barang, mulai dari tahap perencanaan, pemilihan *supplier* hingga penerimaan barang, berjalan sesuai jadwal,

dengan jumlah yang tepat seperti yang dipesan, serta memastikan kualitas barang tersebut. Dalam pemilihan *supplier* berpengaruh signifikan terhadap operasional hotel karena *supplier* memiliki peran yang sangat penting dalam menjamin ketersediaan barang atau bahan yang diperlukan di hotel khususnya untuk kebutuhan ketersediaan bahan makanan di *Culinary Department* (Kadek Rian Rahayu et al., 2023).

Culinary Department merupakan salah satu *Department* yang ada di hotel, dalam kegiatan operasional sehari-harinya membutuhkan pengadaan barang dalam jumlah besar seperti kebutuhan sayur-sayuran, buah-buahan, daging, dan lainnya. Maka dari itu, dalam pengadaan barang di hotel, khususnya di *Culinary Department* memegang peran penting sebagai penunjang kelancaran dalam operasional hotel (Anandita & Indriastuti, 2021). Kegiatan pengadaan barang di hotel, tentunya akan menimbulkan dampak yang kurang baik terhadap lingkungan karena didalam prosesnya masih menggunakan plastik sekali pakai. Oleh karena itu, hotel harus mempunyai upaya dalam menangani permasalahan tersebut. Salah satu upaya agar bisa memerhatikan kondisi lingkungan dengan mendukung konsep *green purchasing*.

Green Purchasing merupakan proses pembelian yang dilakukan dengan tujuan untuk melakukan pengadaan terhadap barang maupun jasa yang ramah terhadap lingkungan. (Made et al., 2024). Terdapat dua indikator yang digunakan sebagai tolak ukur dalam menerapkan *green purchasing* yaitu menurut (Pramesti, 2020) *supplier selection* dan *3R's procurement process*. *Supplier selection* merupakan proses dimana suatu perusahaan melakukan seleksi terhadap *supplier*

yang dibutuhkan berdasarkan persyaratan pengadaan yang berlaku. *3R's procurement process* merupakan proses dimana dalam pengadaan terhadap barang yang mencakup pengurangan (*reduce*), penggunaan kembali (*reuse*), dan daur ulang kembali (*recycle*). Penerapan ini sangat diperlukan dalam pengadaan barang sebagai bagian dari upaya *green purchasing*, yang bertujuan untuk mendukung keberlanjutan dan pengurangan dampak lingkungan.

Dengan menerapkan *green purchasing* di dunia industri pariwisata dapat membantu lingkungan dalam mengurangi dampak negatif akibat dari proses pengadaan barang serta dapat menciptakan rantai pasok yang lebih berkelanjutan, meningkatkan inovasi dalam produk-produk hijau, serta mendukung pertumbuhan ekonomi yang sejalan dengan prinsip-prinsip keberlanjutan (*sustainability*). *Sustainability* dapat diwujudkan dengan menerapkan *green purchasing* sebagai salah satu pendukung utama dalam melestarikan lingkungan dalam proses pengadaan dengan menggunakan 3 indikator dalam *sustainability* yaitu lingkungan, ekonomi, dan sosial budaya (Widiati & Permatasari, 2022).

W Bali Seminyak merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di kawasan Seminyak, Badung, Bali. Hotel ini bekerja sama dengan Marriott Group dan menggunakan pedoman Marriott International *Responsible Sourcing Guide* untuk menerapkan praktik pengadaan yang berkelanjutan. Pedoman ini mencakup 10 kategori pada jenis bahan makanan, barang material dan *supplies*, penjelasan mengenai 10 kategori ini dapat dilihat pada Lampiran 3. Hotel ini telah menerapkan *green purchasing* berdasarkan dua indikator, yaitu *supplier selection* dan *3R's procurement process*. *Supplier selection* diterapkan melalui sertifikasi yang diakui

oleh Marriott International, Sertifikasi yang wajib dimiliki oleh pemasok mencakup izin usaha dan sertifikasi yang berhubungan dengan kebersihan (*hygiene*). *3 R's procurement process* diterapkan dalam proses pengadaan barang di *purchasing* yang menggunakan sistem online, seperti melalui *whatsapp* dan *email*, sehingga meminimalkan penggunaan kertas (*reduce*). Kertas yang sudah tidak terpakai digunakan kembali untuk menempelkan kwitansi pembayaran yang ukurannya tidak sesuai dengan kertas A4 (*reuse*). Selain itu, dalam proses daur ulang (*recycle*) sampah plastik, W Bali Seminyak dibantu oleh pihak ketiga, yaitu Tempat Pengolahan Sampah Terpadu (TPST).

Penerapan *green purchasing* di W Bali Seminyak belum dikatakan maksimal, hal tersebut dikarenakan hotel belum sepenuhnya menerapkan 14 indikator *green purchasing* yaitu *Suppliers' ISO14000 certification* dan pembelian produk hanya kepada *green partner* yang memenuhi standar, serta proses pemesanan barang seperti pembuatan *purchase order* (PO), *market list*, dan *supplier check request form* masih menggunakan kertas. Beberapa *supplier* juga tidak mematuhi kebijakan dari hotel untuk menggunakan kemasan ramah lingkungan sehingga penggunaan plastik sekali pakai untuk membungkus bahan makanan seperti sayur-sayuran, buah-buahan, dan bahan lainnya masih cukup tinggi. Disisi lain, terdapat beberapa ukuran *invoice* tidak sesuai dengan kertas hvs A4, hal ini akan mengakibatkan penggunaan kertas secara berlebihan untuk menyamakan ukuran antara *invoice* dengan *Purchase Order* (PO) dan *Receiving Report* (RR).

Berdasarkan permasalahan diatas penulis tertarik untuk membahas dan mengangkat judul “Implementasi *Green Purchasing* Dalam Pengadaan Bahan

Makanan Pada *Culinary Department* Untuk Mendukung *Sustainability* Di W Bali Seminyak”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dibuatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi *green purchasing* dalam pengadaan bahan makanan pada *Culinary Department* di W Bali Seminyak?
2. Bagaimana *green purchasing* mendukung *sustainability* di W Bali Seminyak?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui implementasi *green purchasing* dalam pengadaan bahan makanan pada *Culinary Department* di W Bali Seminyak
2. Untuk mengetahui bagaimana *green purchasing* mendukung *sustainability* di W Bali Seminyak

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis dengan uraian sebagai berikut.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam meningkatkan literatur khususnya berkaitan dengan pengadaan bahan makanan di *Culinary Department* yang bersifat *green* yang mendukung *sustainability*, sehingga dapat dijadikan referensi di penelitian selanjutnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai penerapan *green purchasing* untuk mendukung *sustainability* serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Perusahaan

Hasil Penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan sumber informasi yang berguna bagi perusahaan untuk pengambilan keputusan terhadap penerapan *green purchasing* di W Bali Seminyak.

3. Bagi Peneliti

Manfaat yang didapatkan penulis dengan adanya penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai *green purchasing* serta dapat mengaplikasikan ilmu serta teori yang didapat selama perkuliahan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batas Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Pengambilan data dilaksanakan di W Bali Seminyak yang berlokasi di yang berlokasi di Jalan Raya Petitenget, Kelurahan Seminyak, Desa Kerobokan Kelod, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Variabel pada penelitian ini yaitu *green purchasing* pada pengadaan bahan makanan di *Culinary Department*, dengan ruang lingkup penelitian pada bagian *Finance Department*. Adapun indikator yang digunakan diantaranya dimensi *green purchasing* terdiri dari 2 indikator yaitu *supplier selection* dan *3R's procurement process* sedangkan *sustainability* dengan indikator mengacu pada aspek lingkungan, ekonomi, dan sosial.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh penulis terkait implementasi *green purchasing* dalam pengadaan bahan makanan pada *Culinary Department* di W Bali Seminyak maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Implementasi *green purchasing* dalam pengadaan bahan makanan pada *Culinary Department* di W Bali Seminyak. W Bali Seminyak sudah menerapkan *green purchasing* pada indikator *eco labeling of product*, memilih *supplier* menggunakan kriteria lingkungan, kerjasama dengan *supplier* yang ramah lingkungan, audit manajemen internal *supplier*, kemampuan penelitian, pengembangan *supplier* ramah lingkungan, evaluasi tahap kedua bagi *supplier* ramah lingkungan, mengharuskan *supplier* menggunakan kemasan ramah lingkungan, sertifikasi ISO 14000 dan menerapkan Sistem Kesehatan, Keselamatan, dan Lingkungan (HSE), tetapi penerapannya belum sepenuhnya di implementasikan, dikarenakan fokus utama pada pemilihan *supplier* dengan mempertimbangkan harga, kualitas, kuantitas, waktu pengiriman, dan proses pembayaran. Meskipun demikian, W Bali Seminyak sudah menerapkan 3R (*reduce, reuse, dan recycle*) dalam proses pengadaan barang. Hal ini dapat dilihat dari penggunaan produk ramah lingkungan seperti, sedotan dari *casava*. Selain itu, W Bali Seminyak bekerjasama dengan pihak ketiga yaitu *Scholar of*

Sustenance (SOS) terkait pengolahan makanan sisa yang masih layak konsumsi seperti *pastry*, *bakery*, dan sisa *breakfast buffet*, seperti nasi goreng dan mi goreng dan didistribusikan kepada pihak yang membutuhkan seperti yayasan dan panti asuhan. W Bali Seminyak telah menerapkan SOP pengadaan bahan makanan dengan pemilihan supplier dilakukan berdasarkan legalitas usaha seperti NPWP, SIUP, dan bentuk badan hukum (PT/UD/CV). Proses audit rutin juga dilakukan, termasuk audit eksternal oleh Green Key dan Marriott International. Evaluasi kualitas bahan dilakukan secara berkala melalui dokumen seperti Receiving Report dan Check List Suhu Frozen Food. Pengelolaan stok menggunakan metode FIFO dan FEFO untuk menjaga kualitas, serta penyimpanan bahan dilakukan berdasarkan klasifikasi perishable, semi-perishable, dan non-perishable, sesuai teori dari Siti Jumyati Sukma (2020). Hal ini menunjukkan bahwa W Bali Seminyak telah menjalankan sistem pengadaan secara efisien dan sesuai standar.

2. Implementasi *green purchasing* mendukung *sustainability* di W Bali Seminyak sudah baik. Setiap indikator menunjukkan hasil positif terhadap lingkungan sekitar W Bali Seminyak. Implementasi *green purchasing* memberikan dampak positif seperti lingkungan sekitar menjadi lebih bersih, sampah menjadi lebih berkurang, dan lingkungan menjadi lebih sehat sehingga lingkungan berkelanjutan (*sustainability*) akan tercapai.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai implementasi *green purchasing* dalam pengadaan bahan makanan untuk mendukung *sustainability* pada *Culinary Department* di W Bali Seminyak, berikut adalah beberapa saran yang dapat dipertimbangkan:

1. Bagi Politeknik Negeri Bali, penulis berharap hasil penelitian ini bisa menjadi referensi bagi pengembangan bahan ajar tentang pengadaan bahan makanan, serta memperluas kerja sama dengan industri pariwisata dan hospitality dan perlu ditambahkan studi kasus nyata seperti penelitian ini kedalam kurikulum *green purchasing* dan *sustainability*.
2. Implementasi dari *green purchasing* yang dapat mendukung *sustainability* di W Bali Seminyak, diharapkan W Bali Seminyak bisa tetap mempertahankan serta meningkatkan penerapan dari *green purchasing* agar dapat mendukung *sustainability*, penerapan *green purchasing* yang telah dilakukan sejauh ini telah menunjukkan komitmen hotel dalam menjaga kelestarian lingkungan dan mengurangi dampak negatif dari aktivitas operasional, khususnya dalam pengadaan bahan makanan di *Culinary Department*, tetapi beberapa aspek dalam proses pemilihan *supplier* yang belum sepenuhnya mempertimbangkan aspek - aspek lingkungan, seperti evaluasi menyeluruh terhadap praktik ramah lingkungan *supplier*, serta penekanan pada penggunaan kemasan yang sepenuhnya dapat didaur ulang atau ramah lingkungan.

3. Penulis mengharapkan agar hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan maupun bahan perbandingan untuk penelitian selanjutnya, khususnya di Politeknik Negeri Bali untuk penelitian selanjutan yang menggunakan variabel berbeda namun masih memiliki keterkaitan dengan topik ini. disarankan agar penelitian serupa dapat dilakukan pada *Departement* lain.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abrian, Y. (2020). *Analisis Pengadaan Barang Kebutuhan Food and Beverage Departemen di Kyriad Hotel Bumiminang Kota Padang*. <http://jkpbp.ppj.unp.ac.id/>
- Anandita, A., Indriastuti, W. A., Kusuma, S. A., Mandala, A. P., Surakarta, B., Pariwisata, A., & Surakarta, M. B. (2021). *PERAN PEMBELIAN DAN DISTRIBUSI BARANG TERHADAP INVENTORY STORE DEPARTEMEN ACCOUNTING DI HARRIS HOTEL & CONVENTION SOLO* (Vol. 2).
- Andrew Fernando Pakpahan. (2021). *Full Book Metodologi Penelitian Ilmiah*.
- Anindyadevi Aurellia. (n.d.). *Apa Itu Implementasi? Pengertian, Tujuan, dan Contoh Penerapannya Baca artikel detikjabar, "Apa Itu Implementasi? Pengertian, Tujuan, dan Contoh Penerapannya . 2022*.
- Arman Husen. (2020). *PENGARUH FASILITAS DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN TAMU PACIFIC PALACE HOTEL DI KOTA BATAM*.
- Azkie Nurfaejrina. (2023). *Apa Itu Landasan Teori? Pahami Arti, Fungsi, Hingga Isinya . Detik.Com*.
- Dewi Puspitasari, M. (2019). *JENIS-JENIS DATA PENELITIAN*.
- DIAN AGUSTIA, I. H. P. S. D. H. (2022). *SUSTAINABILITY KONSEP DAN PELAPORAN*.
- Dodik Ariyanto, M. M. R. S. A. A. G. P. W. (2018). *AKUNTANSI PERHOTELAN: Pendekatan Sistem Informasi Berbasis USALI. NEM*.
- Elma sutriani/SYA, R. octaviani/SYA. (n.d.). *SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI (STAIN) SORONG TUGAS RESUME UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)*.
- ELTI MARTINA, B. K. (2020). *Peranan Purchasing Dalam Menunjang Operasional Kitchen Di Angsana Hotel Bintan*. 6(1).
- Farapti, A. W. F. U. R. D. P. F. (2025). *PEDOMAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENYELENGGARAAN MAKAN INSTITUSI - Suatu Paparan Komprehensif*.
- Fitriana Ayuningtyas, R., & Joko Purnomo, D. (n.d.). *Obstacles And Strategies For Purchasing In Procurement Of Quality Goods At Awann Sewu Boutique Hotel & Suite Semarang*. 2(2), 2964–2701. <https://doi.org/10.55606/icesst>

- Foo, M. Y. E. E., Kanapathy, K., Zailani, S., & Shaharudin, M. R. (2021). Green purchasing: Capabilities, practices and effects on firms' triple bottom line performance. *Estudios de Economia Aplicada*, 39(3). <https://doi.org/10.25115/eea.v39i3.4160>
- Galeazzo, A., Ortiz-de-Mandojana, N., & Delgado-Ceballos, J. (2021). Green procurement and financial performance in the tourism industry: the moderating role of tourists' green purchasing behaviour. *Current Issues in Tourism*, 24(5), 700–716. <https://doi.org/10.1080/13683500.2020.1734546>
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). TINJAUAN PENYIMPANAN SISTEM FIFO PADA BAHAN HEWANI YANG BERDAMPAK PADA PROSES PENGOLAHAN MAKANAN DI MORRISSEY HOTEL JAKARTA. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
- HERNITA ULFATIMAH. (2020). IMPLEMENTASI TABUNGAN BAITULLAH iB HASANAH DAN VARIASI AKAD PADA PT. BNI SYARIAH KANTOR CABANG PEKANBARU.
- Inten Meutia. (2020). "SUSTAINABILITY."
- IWK. Teja Sukmana, S. E. , M. M. (2018). *HOTEL FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT (Jilid 2)*. BuatBuku.com.
- Kade, I. A., Damayanti, W., & Suardani, S. M. (n.d.). *PENGANTAR HOTEL DAN RESTORAN PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA*.
- Kadek Rian Rahayu, N., Putu Arnawa, I., Manajemen Akuntansi Hospitaliti, P., Pariwisata Bali, P., Dharmawangsa, J., & Dua, N. (2023). Analisis Pengendalian Internal Prosedur Penerimaan Dan Pengeluaran Barang di Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2). <https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1152>
- KRIS, D. and S. A. (2019). *STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG MENURUT PERATURAN MENTERI PARIWISATA 53/HM.001/MPEK/2013*.
- Larasati, D. (2023). *EFISIENSI PENGADAAN BARANG DI INDUSTRI PERHOTELAN: PERAN PURCHASING DEPARTEMENT DI HOTEL BAHARI INN KOTA TEGAL*.
- M. Makbul. (2021). *METODE PENGUMPULAN DATA DAN INSTRUMEN PENELITIAN*.

- Made, N., Dewi, A. J., & Pariwisata, J. (2024). *SKRIPSI IMPLEMENTASI GREEN PURCHASING DALAM MENINGKATKAN KESADARAN LINGKUNGAN DI GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI*.
- Marriott International Responsible Sourcing Guide. (2022). *MARRIOTT INTERNATIONAL Responsible Sourcing Guide*.
- Ngaisah, S., Yadi, F., Pratama, A., & FKIP Universitas PGRI Palembang, P. (n.d.). *PENGARUH METODE KERJA KELOMPOK TERHADAP KEMANDIRIAN BELAJAR CAKRAM WARNA KELAS IV SD*.
- Pramesti, R. I. , B. I. , & B. G. W. (2020). *Membangun green supply chain management (GSCM) scorecard*.
- Prof. Dr. H.M. Sidik Priadana, M. D. S. S. Pd. , M. M. , Ch. (2021). *Metode- Penelitian-Kuantitatif*.
- Prof Rachmat Kriyantono, Ph. D. (2022). *Teknik Praktis Riset Komunikasi Kuantitatif dan Kualitatif*.
- Rahman Lubis, A., Sulthan, B. D., Manajemen, P., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2023). *Pengaruh Environmental Attitude Terhadap Green Purchasing Behavior Yang Dimediasi Oleh Green Marketing Perceptions Dan Green Purchasing Willingness*. <https://jurnal.usk.ac.id/manis>
- Renaldy Haryanto. (2020). *Peran Section Logistic Accounting Departement Dalam Menunjang Kelancaran Operasional Best Western Papilio Hotel Surabaya*.
- Siti Jumyati Sukma, Nurlena. ,S. ST. Par. ,M. S. D. Gusnadi. ,S. Par. ,MM. P. (2020). *STUDI KOMPARASI PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL ASTON PASTEUR BANDUNG DAN ÉI HOTEL ROYALE BANDUNG TAHUN 2020*.
- Thoo Ai Chin, N. F. I. A. M. H. H. T. Z. S. T. L. C. (2020). Green Purchasing Practices and Environmental Performance. In *Int. J Sup. Chain. Mgt* (Vol. 9, Issue 1). <http://excelingtech.co.uk/>
- Undari Sulung, M. M. (2024). *MEMAHAMI SUMBER DATA PENELITIAN : PRIMER, SEKUNDER, DAN TERSIER*.
- Wekke, I. S. (2019). *Metode Penelitian Sosial*. <https://www.researchgate.net/publication/344211045>
- Widiati, I. A. P., & Permatasari, I. (2022). Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan (Sustainable Tourism Development) Berbasis Lingkungan Pada Fasilitas Penunjang Pariwisata di Kabupaten Badung. *KERTHA*

WICAKSANA, 16(1), 35–44. <https://doi.org/10.22225/kw.16.1.2022.35-44>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI