

SKRIPSI
PENGARUH TINGKAT HUNIAN KAMAR
TERHADAP PENDAPATAN MAKANAN DAN MINUMAN
PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON
BALI UNGASAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Gina Febrianti

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI
PENGARUH TINGKAT HUNIAN KAMAR
TERHADAP PENDAPATAN MAKANAN DAN MINUMAN
PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON
BALI UNGASAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Gina Febrianti

2115834143

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI

**PENGARUH TINGKAT HUNIAN KAMAR
TERHADAP PENDAPATAN MAKANAN DAN MINUMAN
PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON
BALI UNGASAN**

Skripsi ini Diusulkan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyusun Skripsi Program
Studi Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Gina Febrianti

2115834143

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

2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman Pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan** dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

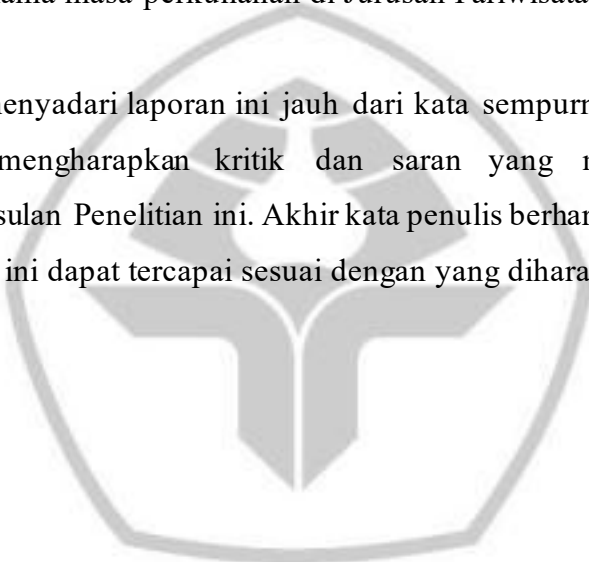
Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terkait dalam pembuatan skripsi karena telah memberikan dukungan baik secara moral, bimbingan serta doa. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan serta fasilitas yang lengkap untuk proses 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 kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd. M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M, selaku Ketua Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Drs. Budi Susanto, M. Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, pandangan dan senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dra. Cokorda Istri Sri Widhari, MM, selaku Pembimbing II yang telah memberikan saran, motivasi, arahan dan senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing penulis agar dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
7. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak pengetahuan selama perkuliahan.
8. Pihak manajemen Four Points by Sheraton Bali Ungasan khususnya di bagian Finance yang telah membantu penulis selama penyusunan skripsi karena telah

memberikan motivasi, kesempatan serta masukan dalam pengumpulan data bagi kebutuhan dan kelengkapan skripsi ini.

9. Keluarga besar tercinta Bapak I Kadek Murtana, Ibu Ni Komang Suniari, kakak tercinta Ni Wayan Ani Pariastomi dan adik tersayang Ni Komang Gustina Murdani Devi dan Ni Ketut Indira Kamania Putri Adhisti yang tidak henti-hentinya memberikan motivasi, dukungan serta doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
10. Teman-teman kelas VIII D MBP yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang selalu menemani penulis serta memberikan semangat dan dorongan selama masa perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari laporan ini jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan Usulan Penelitian ini. Akhir kata penulis berharap agar tujuan dari penulisan skripsi ini dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

Ni Kadek Gina Febrianti

ABSTRAK

Gina Febrianti, Ni Kadek. (2025). *Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman Pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Priwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Drs. Budi Susanto, M. Par, dan Pembimbing II: Dra. Cokorda Istri Sri Widhari, MM.

Kata Kunci: Tingkat Hunian Kamar, Pendapatan Makanan dan Minuman, Pengaruh

Penelitian ini berlatar belakang dari asumsi bahwa semakin tinggi tingkat hunian kamar, maka semakin besar pula peluang peningkatan konsumsi makanan dan minuman oleh tamu hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman pada hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan menggunakan data sekunder yang diperoleh dari laporan bulanan hotel selama periode tahun 2022 sampai periode tahun 2024. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis statistik deskriptif, uji asumsi klasik (uji normalitas, uji linearitas, uji heteroskedastitas, uji autokorelasi, analisis korelasi, analisis regresi linier sederhana, uji t, dan uji koefisien determinasi). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan positif dan signifikan antara tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman. Hal ini mengindikasikan bahwa peningkatan okupansi kamar berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan makanan dan minuman. Hal ini dapat dilihat dari hasil uji regresi linier sederhana dengan nilai ($r = 0,886$, $\text{sig.} = 0,000$) yang tergolong memiliki hubungan yang sangat kuat. Nilai R Square sebesar 0,784 mengindikasikan bahwa 78,4% variasi pendapatan makanan dan minuman dijelaskan oleh tingkat hunian kamar, sementara sisanya dipengaruhi oleh faktor lain.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTARCT

Gina Febrianti, Ni Kadek. (2025). The Effect of Room Occupancy Rate on Food and Beverage Revenue at the Four Points by Sheraton Bali Ungasan Hotel. Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and reviewed by Supervisor I: Drs. Budi Susanto, M. Par, and Supervisor II: Dra. Cokorda Istri Sri Widhari, MM.

Keywords: Room Occupancy Rate, Food and Beverage Revenue, Influence

This study is based on the assumption that the higher the room occupancy rate, the greater the opportunity for increased food and beverage consumption by hotel guests. This study aims to determine the effect of room occupancy rate on food and beverage revenue at the Four Points by Sheraton Bali Ungasan Hotel. This study uses a quantitative method using secondary data obtained from the hotel's monthly reports for the period 2022 to 2024. The analysis techniques used in this study are descriptive statistical analysis, classical assumption tests (normality test, linearity test, heteroscedasticity test, autocorrelation test, correlation analysis, simple linear regression analysis, t-test, and coefficient of determination test). The results of the study indicate that there is a positive and significant relationship between room occupancy rates and food and beverage revenue. This indicates that increasing room occupancy contributes to increasing food and beverage revenue. This can be seen from the results of the simple linear regression test with a value ($r = 0.886$, $\text{sig.} = 0.000$) which is classified as having a very strong relationship. The R Square value of 0.784 indicates that 78.4% of the variation in food and beverage revenue is explained by room occupancy rates, while the rest is influenced by other factors.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN.....	iii
LEMBARAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	ix
ABSTARCT.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	7
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5.2 Batasan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9

2.1	Landasan Teori	9
2.1.1	Pengertian Hotel	9
2.1.2	Klasifikasi Hotel	10
2.1.3	Pengertian Pengaruh	13
2.1.4	Tingkat Hunian Kamar	13
2.1.5	Departemen Makanan dan Minuman	15
2.1.6	Pendapatan Makanan dan Minuman	17
2.2	Hasil Penelitian Sebelumnya	20
2.3	Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN		26
3.1	Lokasi dan Periode Penelitian	26
3.2	Objek Penelitian	26
3.3	Identifikasi Variabel	26
3.3.1	Variabel Bebas (X)	26
3.3.2	Variabel Terikat (Y)	27
3.4	Definisi Operasional Variabel	27
3.5	Jenis dan Sumber Data	29
3.5.1	Jenis Data	29
3.5.2	Sumber Data	30
3.6	Penentuan Informan	30
3.7	Metode Pengumpulan Data	30
1.	Observasi	30
2.	Wawancara	31
3.	Dokumentasi	31
3.8	Metode Analisis Data	31
3.8.1	Analisis Statistik Deskriptif	31

3.8.2	Uji Asumsi Klasik.....	31
1.	Uji Normalitas.....	32
2.	Uji Linieritas.....	32
3.	Uji Heteroskedastitas.....	32
4.	Uji Autokorelasi	33
3.8.3	Analisis Korelasi.....	33
3.8.4	Analisis Regresi Linier Sederhana	34
3.8.5	Uji Hipotesis.....	35
1.	Uji T (parsial).....	35
2.	Uji Koefisien Determinasi (R^2).....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		37
4.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	37
4.1.1	Sejarah Singkat Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	37
4.1.2	Struktur Organisasi.....	39
4.1.3	Kegiatan ataupun Jenis Usaha.....	42
4.2	Penyajian Hasil-Hasil Penelitian.....	47
4.2.1	Analisis Statistik Deskriptif	47
4.2.2	Uji Asumsi Klasik	48
4.2.3	Pembahasan Hasil Penelitian	54
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		58
5.1	Simpulan.....	58
5.2	Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....		61
LAMPIRAN.....		66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Tingkat Hunian Kamar & Pendapatan Makanan dan Minuman....	4
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	27
Tabel 3. 2 Pengambilan Keputusan Uji Autokorelasi.....	33
Tabel 3. 3 Interval Koefisien Korelasi.....	34
Tabel 4. 1 Hasil Uji Normalitas.....	48
Tabel 4. 2 Hasil Uji Linieritas.....	49
Tabel 4. 3 Hasil Uji Heteroskedastitas.....	49
Tabel 4. 4 Hasil Uji Autokoreasi.....	50
Tabel 4. 5 Hasil Analisis Korelasi.....	51
Tabel 4. 6 Hasil Analisis Regresi Linier Sederhana	52
Tabel 4. 7 Hasil Uji Koefisien Determinasi (R^2).....	54



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir.....	25
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Hotel.....	40
Gambar 4. 2 Royal Suite Rooms.....	44
Gambar 4. 3 Evolution Restaurant	45
Gambar 4. 4 Bar Evolution	45
Gambar 4. 5 Gym.....	46
Gambar 4. 6 Spa.....	46
Gambar 4. 7 Meeting Rooms.....	47



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Ijin Permohonan Data	67
Lampiran 2. Wawancara.....	68
Lampiran 3. Hasil Wawancara.....	70
Lampiran 4. Hasil Uji Asumsi Klasik.....	74
Lampiran 5. Titik Persentase Distribusi t ($df = 1 - 40$).....	77
Lampiran 6. Dokumentasi Wawancara.....	78



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata tidak lepas dari bisnis akomodasi, semakin banyak kedatangan wisatawan maka semakin tinggi perkembangan pariwisata di Bali, yang nantinya akan berdampak langsung pada permintaan akomodasi. Keindahan alam dan budaya lokal masyarakat Bali menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan yang datang ke Bali. Seiring bertambah banyak wisatawan yang datang ke Bali, menyebabkan berkembangnya bisnis pariwisata di pulau Bali (Paramita & Putra, 2020). Berbagai macam bisnis penunjang pariwisata telah dibangun di Bali seperti hotel, restoran, jasa transportasi dan banyak tempat hiburan untuk memenuhi kebutuhan para wisatawan yang datang ke Bali.

Banyaknya kunjungan wisatawan di Bali, menyebabkan bisnis perhotelan menjadi salah satu industri yang berkembang paling dominan di Bali. Hal ini bisa dilihat dari banyaknya bermunculan hotel mulai dari hotel kecil sampai hotel berbintang. Hotel akan terus berusaha memberikan pelayanan yang terbaik demi kenyamanan wisatawan (Paramita & Putra, 2020). Hotel adalah akomodasi yang menawarkan penginapan dengan berbagai fasilitas tambahan seperti makanan, minuman, rekreasi, dan layanan lain untuk memenuhi kebutuhan tamu selama mereka menginap (Noviastuti & Astuti, 2021). Hotel biasanya menawarkan berbagai jenis kamar dengan fasilitas yang berbeda-beda, mulai dari yang sederhana hingga yang mewah, tergantung pada kategori dan kelas hotel tersebut. Selain itu, hotel sering kali menyediakan fasilitas tambahan seperti restoran, kolam renang, pusat kebugaran, ruang rapat, dan layanan kamar untuk meningkatkan kenyamanan

dan pengalaman tamu. Kegiatan usaha hotel tentu saja di harapkan mampu mendatangkan banyak tamu untuk menginap dan memakai fasilitas yang ada di hotel dan kemudian akan berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan yang signifikan untuk melanjutkan keseluruhan operasional hotel untuk mencapai tujuan yaitu mendapatkan keuntungan (Oktavia, 2015).

Dalam industri perhotelan, pendapatan bukan hanya bersumber dari penjualan kamar, tetapi juga dari sektor lainnya seperti makanan dan minuman, tingkat hunian kamar yang tinggi umumnya diasumsikan akan meningkatnya konsumsi tamu terhadap layanan makanan dan minuman yang disediakan hotel. Namun tidak semua hotel secara optimal memanfaatkan potensi ini, oleh karena itu penting untuk meneliti sejauh mana tingkat hunian kamar berpengaruh terhadap pendapatan makanan dan minuman, hal ini sejalan dengan yang dijabarkan oleh sulastiyono dalam (Sundari, 2019).

Perkembangan di industri perhotelan menyebabkan persaingan yang semakin tinggi antara hotel satu dengan hotel lainnya. Hal ini hanya bisa terjadi jika kamar, restoran, bar, spa, dan fasilitas hotel lainnya dikelola dengan baik dan sesuai standar, dan jika tamu merasa senang dengan masa inap mereka, tingkat hunian hotel akan meningkat dan laba bersih hotel akan membaik. Semua aliran pendapatan hotel, mulai dari tarif kamar hingga penjualan makanan dan minuman, sensitif terhadap tingkat hunian. Penginapan yang dikelola secara komersial yang menyediakan makanan, minuman, dan fasilitas lainnya bagi tamu dikenal sebagai hotel (Krestanto, 2021).

Setelah pendapatan hunian kamar, pada umumnya pendapatan terbesar kedua pada sebuah hotel diperoleh dari department makanan dan minuman seperti,

restoran, bar, maupun usaha kuliner lainnya (Sundari, 2019). Namun pendapatan antara hotel satu dengan hotel lainnya bisa berbeda, hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yang mempengaruhi seperti okupansi, pendapatan *Food & Beverage*, pendapatan spa dan pendapatan penjualan venue. Perbedaan dari hotel satu dengan hotel lainnya yaitu lokasi yang berbeda, akses, diffrensiasi menu, rasa, cara penyajian, strategi pemasaran, pelayanan dan harga (Erlangga et al., 2022). Oleh karena itu bahasan yang ingin diangkat yaitu bagaimana dan seberapa besar tingkat hunian kamar berpengaruh terhadap makanan dan minuman di restaurant Four Points by Sheraton Bali Ungasan (Evolution Restaurant).

Four Points by Sheraton Bali Ungasan yakni salah satu hotel bintang lima di Bali yang terletak di distrik Jimbaran. Hotel ini memiliki 209 kamar, kolam renang luar ruangan, spa, dan pusat kesehatan. Taman Budaya Garuda Wisnu Kencana berlokasi strategis di dekat Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Four Points by Sheraton Bali Ungasan berada di lokasi utama, dekat dengan beberapa tempat wisata populer. Misalnya, Anda bisa mencapai Pantai Balangan dalam waktu sekitar 15 menit dengan mobil, restoran hidangan laut Jimbaran yang terkenal di dunia hanya berjarak 10 menit, dan Bandara Internasional Ngurah Rai berjarak 20 hingga 30 menit dengan mobil.

Peningkatan maupun penurunan jumlah wisatawan yang datang ke Bali baik domestik dan mancanegara tentu akan berdampak pada tingkat hunian kamar hotel. Selanjutnya tingkat hunian kamar akan mempengaruhi pendapatan hotel lainnya seperti pendapatan makanan dan minuman, spa, bar dan lainnya yang ada di setiap hotel. Berikut ini yakni table mengenai data antara tingkat hunian kamar dan

pendapatan makanan dan minuman di Four Points by Sheraton Bali Ungasan hotel periode Januari 2022-Desember 2024.

Tabel 1. 1 Data Tingkat Hunian Kamar & Pendapatan Makanan dan Minuman

Tahun	Bulan	Tingkat Hunian Kamar (%)	Pendapatan Makanan dan Minuman (Rp)
2022	Januari	33,1	Rp339.824.351
	Februari	34,2	Rp342.741.002
	Maret	38,3	Rp360.542.935
	April	40,6	Rp435.752.298
	Mei	54,3	Rp1.050.485.812
	Juni	53,8	Rp1.030.485.812
	Juli	55,4	Rp993.649.882
	Aug	58,6	Rp1.080.485.812
	Sept	66,8	Rp1.236.008.971
	Okt	70,5	Rp1.580.792.336
	Nov	79,5	Rp2.035.297.892
	Des	87,2	Rp2.795.375.075
	Total	672,30	Rp13.281.442.178,00
	Rata-rata	56,03	Rp1.106.786.848,17
2023	Januari	79,8	Rp1.931.274.578
	Februari	57,6	Rp947.172.417
	Maret	64,9	Rp1.274.223.957
	April	69,3	Rp1.438.081.508
	Mei	70,7	Rp1.158.265.905
	Juni	71,7	Rp1.593.572.917
	Juli	80,4	Rp2.749.937.680
	Aug	82,7	Rp1.674.857.644
	Sept	75,4	Rp1.983.673.166
	Okt	77,3	Rp1.742.739.083
	Nov	80,9	Rp2.358.022.999
	Des	82,3	Rp2.576.529.970
	Total	893,00	Rp21.428.351.824,00
	Rata-rata	74,42	Rp1.785.695.985,33
2024	Januari	78,3	Rp2.098.126.604
	Februari	70,3	Rp1.132.146.082
	Maret	59,4	Rp913.827.901
	April	69,9	Rp853.003.262
	Mei	66,6	Rp1.477.120.832
	Juni	70,5	Rp1.129.767.125
	Juli	69,1	Rp1.590.243.479
	Aug	65,6	Rp1.471.626.575
	Sept	80,1	Rp2.068.828.144
	Okt	79,5	Rp1.580.500.779
	Nov	82,2	Rp2.707.075.088
	Des	81,1	Rp2.109.221.164

	Total	872,60	Rp19.131.487.035,00
	Rata-rata	72,72	Rp1.594.290.586,25

Sumber: Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan periode tahun 2022-2024

Berdasarkan tabel 1.1 bisa diketahui bahwasanya kenaikan tingkat hunian kamar pada hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan selama tiga tahun terakhir, pada tahun 2022 tingkat hunian kamar rata-rata hanya 56.03% dengan total pendapatan makanan dan minuman senilai 13.281 miliar dengan rata-rata bulanan senilai 1.106 miliar. Pada tahun 2023 tingkat hunian kamar mengalami peningkatan menjadi 74.42% dengan total pendapatan makanan dan minuman senilai 21.428 miliar dengan rata-rata bulanan 1.785 miliar. Pada tahun 2024 tingkat hunian kamar mengalami penurunan dengan rata-rata 72.72% dengan total pendapatan makanan dan minuman senilai 19.131 miliar dengan rata-rata bulanan 1.594 miliar. Dari data tingkat hunian kamar dan pendapatan makanan dan minuman pada periode tahun 2022 sampai 2024 bahwa, okupansi meningkat akan diikuti dengan peningkatan pendapatan *Food & Beverage*.

1.2 Rumusan Masalah

Berlandaskan dari latar belakang yang sudah dijelaskan di atas, terdapat 2 (dua) rumusan masalah yang akan dikemukakan pada penelitian ini yakni sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman pada hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan?
2. Seberapa besar pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman pada hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berlandaskan dari rumusan masalah yang dirumuskan, penelitian ini memiliki tujuan yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman pada hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan.
2. Untuk mengetahui besarnya pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman pada Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Teori manajemen perhotelan secara teoritis akan mendapat manfaat dari studi ini, yang bertujuan untuk menjelaskan hubungan antara hunian kamar dan pendapatan F&B. Peneliti yang tertarik untuk mengeksplorasi pertanyaan terkait juga bisa memanfaatkan temuan studi ini sebagai titik acuan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Mahasiswa

Dengan adanya penelitian ini, mahasiswa diharapkan memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai isu-isu dalam akuntansi perhotelan, terutama yang berkaitan dengan korelasi antara okupansi kamar dan pendapatan dari makanan dan minuman.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Temuan penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber yang berharga bagi mahasiswa yang melakukan penelitian sendiri mengenai topik perolehan

pendapatan hotel dari penjualan makanan dan minuman dalam kaitannya dengan tingkat hunian kamar.

3. Bagi Perusahaan

Perusahaan bisa memberikan dampak yang menguntungkan pada pertumbuhan pendapatan sektor makanan dan minuman dengan memakai penelitian ini untuk lebih memahami cara memilih harga dan kualitas yang tepat untuk makanan dan minuman.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Di Four Points by Sheraton Bali Ungasan, kami akan meneliti bagaimana hunian kamar memengaruhi penjualan makanan dan minuman kami. Batasan dan cakupan penelitian ini yakni sebagai berikut:

1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian

Penulis studi ini memakai Four Points by Sheraton Bali Ungasan di Jimbaran, Ungasan, Badung sebagai lokasi penelitiannya. Temuan studi ini mungkin tidak berlaku untuk jenis hotel lainnya. Dari Januari 2022 hingga Desember 2024, data selama tiga tahun penuh akan dianalisis dalam proyek ini. Studi ini hanya berfokus pada dua variabel: tingkat hunian hotel (variabel independen) dan pendapatan dari makanan dan minuman (variabel dependen). Data untuk analisis kuantitatif ini berasal dari sumber sekunder seperti laporan keuangan, data operasional hotel, dan, jika diperlukan, wawancara dengan manajemen.

1.5.2 Batasan Penelitian

Penelitian ini secara ketat meneliti bagaimana penjualan makanan dan minuman Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan dipengaruhi oleh tingkat

hunian kamar agar penelitian tetap sempit dan terfokus pada isu-isu yang perlu ditangani.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berlandaskan hasil pembahasan mengenai “Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan Dan Minuman Pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan” bisa ditarik kesimpulannya yaitu:

1. Pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman penelitian menunjukkan bahwa tingkat hunian kamar di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap pendapatan makanan dan minuman. Hasil analisis regresi kuantitatif menunjukkan bahwa setiap kenaikan satu unit (satu bulan) tingkat hunian akan meningkatkan pendapatan makanan dan minuman sebesar Rp41.916.619,23 dengan nilai signifikansi sebesar 0,000 ($< 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat hunian kamar, maka semakin besar pula potensi pendapatan dari sektor makanan dan minuman. Wawancara dengan pihak manajemen hotel, seperti Front Office Manager dan F&B Manager, memperkuat penelitian ini. Hasil dari wawancara menjelaskan bahwa semakin banyak tamu yang menginap, konsumsi makanan dan minuman di restoran maupun layanan kamar akan meningkat. Manajemen juga menerapkan strategi promosi yang menggabungkan paket kamar dengan fasilitas makanan dan minuman untuk mendorong peningkatan penjualan.
2. Besarnya pengaruh tingkat hunian kamar terhadap Pendapatan F&B, hasil pengujian statistik menunjukkan bahwa tingkat hunian kamar

menyumbang sebesar 78,4% terhadap variasi pendapatan makanan dan minuman, sebagaimana ditunjukkan oleh nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,784. Sisanya, yaitu 21,6%, dipengaruhi oleh faktor lain di luar model, seperti tamu dari luar hotel, promosi, dan acara tertentu seperti ulang tahun atau pertemuan kelompok. Ini menunjukkan bahwa tingkat hunian kamar merupakan faktor utama yang memengaruhi pendapatan F&B hotel. Wawancara dengan pihak manajemen juga menunjukkan bahwa strategi operasional di bagian F&B disesuaikan dengan tingkat hunian. Saat okupansi tinggi, manajemen akan mengoptimalkan pendapatan dengan menambahkan penawaran promosi dan pelayanan khusus yang ditujukan bagi tamu yang menginap. Hal ini menegaskan bahwa hasil kuantitatif yang diperoleh memiliki dasar yang kuat dalam praktik operasional hotel sehari-hari.

5.2 Saran

Pembahasan sebelumnya menunjukkan bahwasanya untuk memaksimalkan pendapatan dari makanan dan minuman, manajemen Four Points by Sheraton Bali Ungasan harus fokus pada peningkatan tingkat hunian kamar. Alasannya yakni bahwasanya tingkat hunian kamar memberikan kontribusi terhadap pendapatan dari makanan dan minuman, dan juga memiliki dampak yang besar terhadap pendapatan tersebut. Berikut yakni tindakan yang bisa dilakukan:

1. Manajemen hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan disarankan untuk tetap mempertahankan konsistensi tingkat hunian kamar yang sudah baik, mengingat tingkat hunian kamar berpengaruh positif dan signifikan terhadap naik turunnya pendapatan restoran dengan menjaga kualitas kamar dan memaksimalkan fasilitas yang ada serta meningkatkan jumlah kunjungan tamu

yang bisa dilakukan dengan melakukan kegiatan promosi, seperti menawarkan paket-paket penjualan kamar yang menarik dan memberikan pelayanan yang terbaik.

2. Jika Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan ingin mendorong penjualan makanan dan minumannya, mereka harus meluncurkan sejumlah kampanye dan menyediakan pilihan menu baru. Namun, yang terpenting, kami harus berupaya meningkatkan standar layanan yang diterima pengunjung dari layanan kamar dan penawaran makanan dan minuman lainnya. Di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan, kami percaya bahwasanya meningkatkan tingkat hunian kamar akan sangat menguntungkan pendapatan makanan dan minuman kami. Tingkat hunian kamar yang tinggi berkorelasi langsung dengan kontribusi pendapatan makanan dan minuman yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiatma, D., Syuyaman Rukma, D. F., & Farisya, G. (2022). Pengaruh Promosi Terhadap Tingkat Hunian Kamar Di Favehotel Cimanuk Garut. *Jurnal Industri Pariwisata*, 5(1), 68–78.
<https://doi.org/10.36441/pariwisata.v5i1.987>
- Agus, I. G., Saputra, E., Studi, P., Bisnis, A., Bisnis, J. A., & Bali, P. N. (2024). *Pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di hotel mercure bali nusa dua.*
- Akmalia, R. (2019). *Pengaruh Perilaku Individu, Kelompok Dan Tim Kerja Terhadap Kinerja Guru Di Sekolah Menengah Atas Negeri 3 Medan.* 1–230.
- Ananda, A. F. (2018). Analisis Nilai Ekonomis melalui Aspek Pasar dan Keuangan Pada Hotel Grand Sadurengas. *JAMIN : Jurnal Aplikasi Manajemen Dan Inovasi Bisnis*, 1(1), 1.
<https://doi.org/10.47201/jamin.v1i1.1>
- Apriyantari, N.L.P.R. (2023). *Pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan food and beverage pada hotel grand hyatt bali.*
- Aransyah, M. F., Althalets, F., Wediawati, T., & Sari, A. (2020). the Impact of Promotion on Room Occupancy Rate in Mesra Business and Resort Hotel Samarinda. *International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*, 4(2), 150–157. <https://doi.org/10.31940/ijaste.v4i2.1907>
- Asiva Noor Rachmayani. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif,*

dan Penelitian Tindakan Kelas Dalam Pendidikan Olahraga.

Erlangga, E., Sihombing, I. H. H., & Suastini, N. M. (2022). Pengaruh Penyelenggaraan MICE dan Jumlah Kamar Terjual Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di The Trans Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 153–158.

<https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.851>

Guntoro, H., Rikardo, D., Amirullah, Fahrisoni, A., & Suarsana, I. P. (2022).

Analisa Hubungan Kebersihan Cargo Bilges dengan Cargo Hold dalam Mendukung Kelancaran Proses Bongkar Muat. *Journal Marine Inside*, 1(2), 1–32. <https://doi.org/10.56943/ejmi.v1i2.9>

Hadi, H., & Kasmita, K. (2021). Pengaruh Faktor Internal dan Faktor Eksternal Terhadap Tingkat Hunian Kamar Hotel di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kajian Pariwisata Dan Bisnis Perhotelan*, 2(3), 234–242.

<https://doi.org/10.24036/jkpbp.v2i3.42572>

Jatmiko, H., & Sandy, S. R. O. (2020). Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Hunian Kamar Pada Hotel Di Kota Jember. *Sadar Wisata: Jurnal Pariwisata*, 3(1), 32–40. <https://doi.org/10.32528/sw.v3i1.3371>

Kapidin, 2017. (2017). PRODUKTIVITAS DEPARTEMEN MAKANAN DAN MINUMAN (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT) Kapidin Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Indraprasta dalam hal ini Strategi Pengendalian Biaya. *Sosio E-Kons*, 9(2), 132–138.

https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/sosio_ekons/article/view/19

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2021).

Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif / Kepala Badan
Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. *Menteri
Kebudayaan Dan Pariwisata*, 4(1), 88–100.

Krestanto, H. (2021). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat
Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1).

<https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.151>

Marsiani, N. L. G., Putri, I. A. T. E., & Suarka, F. M. (2018). Pengaruh Tingkat
Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Grand
Aston Grand Bali Beach Resort. *Jurnal Kepariwisata Dan
Hospitalitas*, 1(2), 166–179.

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/35048>

Moha, S., & Loindong, S. (2016). Analisis Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas
Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Hotel Yuta Di Kota Manado.
Jurnal EMBA, 4(1), 575–584.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/11715>

Natwah, E. F., & Nurasik, N. (2024). Influence of Financial Ratios on Return on
Equity : Telecommunication Companies in Indonesia. *Journal of
Economics, Assets, and Evaluation*, 1(4), 1–13.

Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product Dalam
Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel
Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34.

<https://jurnal.akparda.ac.id/27>

Nurdin, A., & Santoso, B. (n.d.). *Strategis Front Office: Optimalisasi Pelayanan dan Pendapatan Hotel*.

Oktavia, R. (2015). *PELANGGAN PADA HOTEL SANTIKA BOGOR*.

Paramita, I. B. G., & Putra, I. G. G. P. (2020). New normal bagi pariwisata Bali di masa pandemi COVID 19. *Pariwisata Budaya: Jurnal Ilmiah Pariwisata Agama Dan Budaya*, 5(2), 57–65.
<https://doi.org/10.36275/mws>

Rabiah, R. (2020). Pengaruh Kualitas Produk Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Rumah Makan Nesmilo Di Samarinda. *Jurnal Administrasi Bisnis Fisipol Unmul*, 8(1), 65.
<https://doi.org/10.54144/jadbis.v8i1.3259>

Rahmadani, S., & Widayati, Q. (2017). *Sistem Informasi Akuntansi Pendapatan Atas Penjualan Jasa Sewa Kamar Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Tanpa Akuntabilitas Publik (SAK ETAP) No . 20 Hotel merupakan bisnis organisasi , yang dibangun oleh perusahaan dengan tujuan untuk memastikan ke.* 150–160.

Saragih, D. N., Damanik, D., Simalungun, U., Mariah, D., Kecamatan, B., Bandar, P., Simalungun, K., Simalungun, B. K., & Jagung, P. (2022). Kecamatan Pematang Bandar Kabupaten Simalungun. *Ekonomi Pembangunan*, 4(2), 116–129.

Septiningrum, L. D. (2021). Manajemen Strategi Untuk Meningkatkan Penjualan Food and Beverage Di Era Pandemi Covid 19. *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi).*,

8(1), 32–49. <https://doi.org/10.35794/jmbi.v8i1.32638>

Sulistiono, A. B. (2011). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap. *Universitas Diponegoro*, 1–7.

<https://core.ac.uk/download/pdf/11721673.pdf>

Sundari, P. (2019). Riset Ekonomi Manajemen. *Jurnal Untidar.Riset Ekonomi Manajemen*, 2(2), 93–101.

<https://www.neliti.com/publications/288840/peran-serikat-pekerja-dalam-mengoptimalkan-kualitas-hubungan-industrialstudi-kas>

Suprpto, H. (2019). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Menghadapi Persaingan Antar Jasa Penginapan Di Kota Lamongan (Studi Pada Hotel Mahkota Lamongan). *Jurnal Manajemen*, 4(3), 1049.

<https://doi.org/10.30736/jpim.v4i3.271>

Waruwu, M., Pu'at, S. N., Utami, P. R., Yanti, E., & Rusydiana, M. (2025).

Metode Penelitian Kuantitatif: Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan.

Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan, 10(1), 917–932.

<https://doi.org/10.29303/jipp.v10i1.3057>

Widagd, J. R. (2016). 03.30.0223 Joan Rosunday Widagdo-bab2. 7–22.