

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN ACTION TERHADAP KINERJA
KARYAWAN DI RESTORAN FIRE W HOTEL
BALI SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I PUTU ARTA PARTAWAN

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN ACTION TERHADAP KINERJA
KARYAWAN DI RESTORAN FIRE W HOTEL
BALI SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I PUTU ARTA PARTAWAN
NIM 2215854022**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN ACTION TERHADAP KINERJA KARYAWAN DI RESTORAN FIRE W HOTEL BALI SEMINYAK

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I PUTU ARTA PARTAWAN
NIM 2215854022**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

IMPLEMENTASI GREEN ACTION TERHADAP KINERJA KARYAWAN DI RESTORAN FIRE W HOTEL BALI SEMINYAK

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada hari Selasa, 8 Agustus 2023

Pembimbing I,



Dr. Ni Gst. Nym. Suci Murni, M. Par
NIP 196405251990032001

Pembimbing II,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M. Par
NIP 196409151990031003

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,



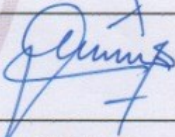
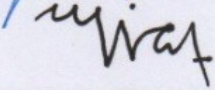
Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph. D
NIP 196312281990102001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

IMPLEMENTASI GREEN ACTION TERHADAP KINERJA KARYAWAN DI RESTORAN FIRE W HOTEL BALI SEMINYAK

yang disusun oleh **I Putu Arta Partawan (NIM 2215854022)** telah
dipertahankan Dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji
pada hari Selasa, tanggal 8 Agustus 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Ni Gst. Nym. Suci Murni, M. Par NIP 196405251990032001	
Anggota	I Ketut Suarta, SE., M.Si NIP 196309151990031002	
Anggota	Ida Ayu Elistyawati, S.Tr.Par., M.Par NIP 196707141998032001	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph. D
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali –
80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Putu Arta Partawan

NIM : 2215854022

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**“Implementasi *Green Action* Terhadap Kinerja Karyawan
Di Restoran Fire W Bali Seminyak”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 8 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,

I Putu Arta Partawan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat yang Beliau limpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun Proposal Penelitian yang berjudul **“Implementasi *Green Action* Terhadap Kinerja Karyawan di Restoran Fire W Hotel Bali Seminyak”** dengan baik dan dapat menyelesaikan tepat waktu.

Dalam pembuatan Usulan Proposal ini penulis menemui banyak kesulitan dan hambatan, namun berkat adanya doa, bimbingan, kritik dan saran serta motivasi dari berbagai pihak, Proposal ini dapat diperbaiki dan diselesaikan dengan sebagaimana mestinya. Untuk itu, dalam kesempatan yang baik ini penulis juga mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar - besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu sebagai bekal penulis untuk masa depan dan karir yang lebih baik.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D., selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan arahnya dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Gede Ginaya, M. Si., selaku Sekretaris Jurusan yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan arahnya dalam penyusunan proposal penelitian sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni. MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan arahan dan bantuan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H., selaku koordinator *Recognition Prior Learning* Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang selalu memberikan petunjuk dan semangat serta bantuan dalam penyusunan skripsi sehingga dapat menyelesaikan proposal ini.
6. Dr. Ni Gst. Nym. Suci Murni, M. Par., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan bantuan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini, sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik.
7. Drs. Dewa Md. Suria Antara, M. Par., selaku Dosen Pembimbing II yang juga telah memberikan arahan dan bantuan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini, sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik.
8. I Wayan Gede Jayanadi, selaku *Learning and Development Manager* W Hotel Bali Seminyak yang telah memberikan data dan bimbingan yang diperlukan oleh penulis sebagai bahan penelitian.

9. Dewa Made Eddy Saputra, S. Pd., selaku *Restaurant Manager* di Restoran Fire W Hotel Bali Seminyak yang telah memberikan data dan bimbingan yang diperlukan oleh penulis sebagai bahan penelitian.
10. I Made Parta Mantra, A. Md. Par., selaku *Supervisor* di Restoran Fire sekaligus adalah adik saya yang sangat membantu dalam memperoleh data dan informasi sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
11. Bapak I Made Sulastra dan Ibu Ni Ketut Tilem, kedua orang tua yang telah banyak memberikan dukungan dan doa kepada penulis.
12. Ni Luh Dian Priyatni, S. Pd., istri saya yang selalu memberikan semangat dan motivasi untuk menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu melindungi kita bersama, dan penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun agar bisa menjadi lebih baik.



Penulis

I Putu Arta Partawan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Implementasi *Green Action* Terhadap Kinerja Karyawan di Restoran Fire W Hotel Bali Seminyak.

Kata kunci: *green action*, kinerja karyawan, statistika deskriptif, W Hotel Bali Seminyak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *green action* dan menganalisa indikator apa saja dari *green action* itu sendiri yang mempengaruhi kinerja karyawan di restoran. Lokasi penelitian ini di restoran Fire W Hotel Bali Seminyak. Penentuan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan teknik *non-probability sampling* yaitu dengan *sampling* jenuh. Teknik ini mengambil seluruh dari populasi karyawan tetap/permanen di restoran Fire yang berjumlah 19 orang sebagai sampel yang diyakini memahami dan telah menerapkan konsep *green action* di restoran. Metode pengumpulan data dengan cara observasi langsung, penyebaran kuesioner secara daring melalui aplikasi *google* formulir, wawancara, studi literatur dan dokumentasi. Data kuesioner yang didapat kemudian diolah dengan menggunakan bantuan aplikasi hitung SPSS sebelum disajikan dan diinterpretasikan dalam bahasa yang lebih sederhana. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai dari penerapan indeks *green action* adalah 4,7 dan penerapan indeks kinerja karyawan adalah 4,9. Artinya, penerapan *green action* dan kinerja karyawan di restoran Fire W Hotel Bali Seminyak telah dilaksanakan dengan sangat baik dalam operasional sehari-hari. Sedangkan beberapa indikator penerapan *green action* memiliki dampak yang positif terhadap kinerja karyawan dan beberapa indikator lainnya tidak mempengaruhi kinerja karyawan.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Implementation of Green Action on Employee Performance at Fire Restaurant W Hotel Bali Seminyak

Keywords: green action, employee performance, descriptive statistic, W Hotel Bali Seminyak

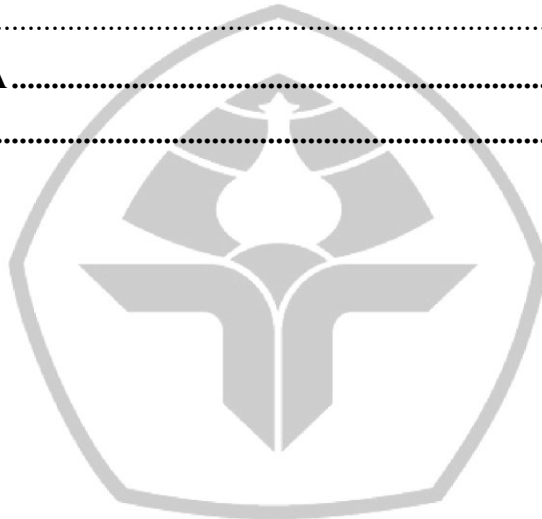
This study aims to analyze the implementation of green action and which indicators of the action itself affect employee performance in restaurant. The location of this research is at Fire restaurant W Hotel Bali Seminyak. The sample used in this study was determined by a non-probability sampling technique, namely by sampling saturation. This technique takes the entire population of 19 permanent employees at the Fire restaurant as a sample who are believed to understand and have implemented the concept of green action in restaurant. The methods of collecting data are direct observation, distributing questionnaires online through the Google Form application, interviews, literature studies, and documentation. The questionnaire data obtained was then processed using the SPSS calculating application before being presented and interpreted in simpler language. The results showed that the value of applying the green action index was 4.7 and the implementation of the employee performance index was 4.9. This means that the implementation of green action and employee performance at the Fire restaurant W Hotel Bali Seminyak has been very well implemented in daily operations. While some indicators of green action implementation have a positive impact on employee performance, several other indicators do not.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Green Practice	7
2.1.2 Green Action.....	10
2.1.3 Indikator Green Action	10
2.1.4 Food and Beverage Department.....	11
2.1.5 Restoran	14
2.1.6 Green Restoran.....	15
2.1.7 Kinerja.....	15
2.1.8 Karyawan	16
2.1.9 Kinerja Karyawan	16
2.1.10 Indikator Kinerja Karyawan.....	17
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	22
3.2 Objek Penelitian	22
3.3 Identifikasi Variabel.....	23
3.4 Definisi Oprasional Variabel.....	23
3.5 Jenis dan Sumber Data	24

3.6 Metode Penentuan Sample	26
3.7 Metode Pengumpulan Data	26
3.8 Teknik Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	31
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi	31
4.1.2 Sejarah.....	32
4.1.3 Bidang Usaha	34
4.1.4 Struktur Organisasi	44
4.2 Penyajian Hasil – Hasil Penelitian	49
4.2.1 Penerapan Green Action di Restoran Fire W Hotel Bali Seminyak	49
4.2.2 Pengaruh Penerapan Green Action Terhadap Kinerja Karyawan.....	62
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	73
5.1 Simpulan	73
5.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN.....	77



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

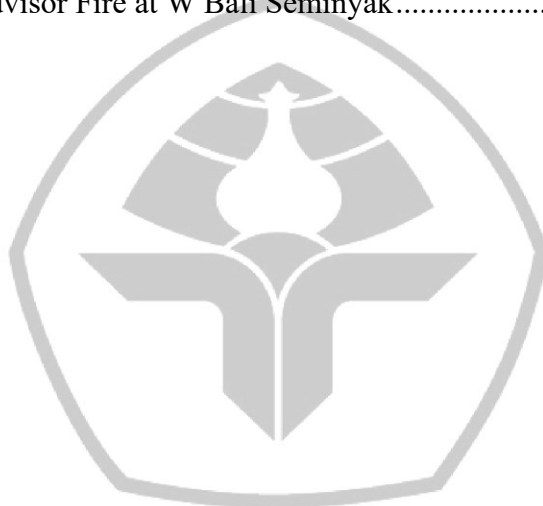
DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Definisi Operasional Variabel	23
Tabel 3.2 Skala Likert	30
Tabel 4.1 Penggunaan keran tap pada wastafel di restoran untuk menghemat air	49
Tabel 4.2 Pemasangan tanda/stiker menghemat air/listrik di sekitar restoran	50
Tabel 4.3 Penggunaan lampu LED untuk menghemat energi	51
Tabel 4.4 Penggunaan produk-produk kemasan biodegradable (dapat terurai dan membusuk dengan sendirinya) untuk mengemas makanan	52
Tabel 4.5 Penggunaan QR code menu	53
Tabel 4.6 Pendaaur ulangan barang bekas seperti kardus, besi, kaca, plastik dan lainnya menjadi barang baru	54
Tabel 4.7 Pemilahan sampah organik dan anorganik	56
Tabel 4.8 Penerapan kebijakan tidak merokok dalam ruangan restoran	57
Tabel 4.9 Pengurangan atau substitusi bahan kimia dengan air panas sebagai pembersih meja	57
Tabel 4.10 Pembelian bahan dalam kemasan besar untuk mengurangi limbah kemasan	59
Tabel 4.11 Tabulasi Data Kuesioner <i>Green Action</i>	60
Tabel 4.12 Tugas pokok <i>opening – closing</i> dan operasional terselesaikan dengan baik sesuai <i>standard operating procedure</i> (SOP)	62
Tabel 4.13 Kemampuan melayani tamu minimal 4 meja per orang (tamu datang tidak bersamaan)	63
Tabel 4.14 Kedisiplinan datang ke tempat kerja 15 menit sebelum jadwal memulai pekerjaan	64
Tabel 4.15 <i>Time Report</i>	64
Tabel 4.16 Penerapan prinsip kerja “clean as you go” dan “decoy system”	65
Tabel 4.17 Kemampuan menyelesaikan tugas dengan baik tanpa pengawasan ketika atasan tidak berada di area	66
Tabel 4.18 Tabulasi Data Kuesioner Kinerja Karyawan	67
Tabel 4.19 <i>Average Guest Handled by Staff</i>	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Plastic Waste Reduction Initiative.....	2
Gambar 4.1 Lokasi W Hotel Bali Seminyak dari Map.....	31
Gambar 4.2 Pemandangan kebun dan pantai W Bali Seminyak	32
Gambar 4.3 W New York – Union Square.....	33
Gambar 4.4 FIRE Restaurant W Bali Seminyak	34
Gambar 4.5 Wonderful Garden Escape	35
Gambar 4.6 Spectacular Ocean Facing	36
Gambar 4.7 Marvelous 1 Bedroom Suite	36
Gambar 4.8 Marvelous 1 Bedroom Villa	37
Gambar 4.9 WOW Suite.....	37
Gambar 4.10 WOW 2 Bedroom Villa.....	38
Gambar 4.11 Extreme WOW Bi-level Suite, Living Room.....	38
Gambar 4.12 2 Extreme WOW 3 Bedroom Villa	49
Gambar 4.13 Fire Restaurant.....	40
Gambar 4.14 Starfish Bloo Restaurant.....	41
Gambar 4.15 Woobar Bali.....	41
Gambar 4.16 W Lounge	42
Gambar 4.17 Meeting Room.....	43
Gambar 4.18 Acara Pernikahan.....	43
Gambar 4.19 Away Spa Salon.....	44
Gambar 4.20 Recreation and Fitness	44
Gambar 4.21 Keran tap di rest room restoran Fire W Hotel Bali Seminyak.....	50
Gambar 4.22 Tanda/stiker menghemat air/listrik di sekitar restoran Fire W Hotel Bali Seminyak	51
Gambar 4.23 Penggunaan lampu LED untuk menghemat energi di restoran Fire W Hotel Bali Seminyak	52
Gambar 4.24 Produk-produk kemasan biodegradable (dapat terurai dan membusuk dengan sendirinya).....	53

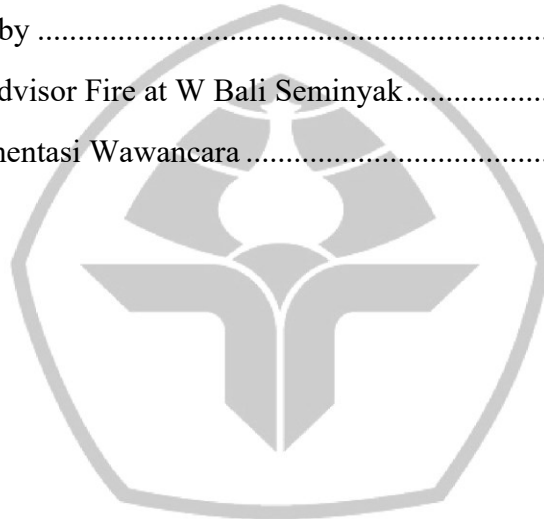
Gambar 4.25 Penggunaan <i>QR code</i> menu di restoran Fire W Hotel Bali Seminyak.....	54
Gambar 4.26 Hasil daur ulang limbah plastik menjadi karya seni Taman Karang di W Hotel Bali Seminyak	55
Gambar 4.27 Pemilahan sampah organik dan anorganik di restoran Fire.....	56
Gambar 4.28 Proses pembersihan meja di restoran Fire W Hotel Bali Seminyak	58
Gambar 4.29 Pembelian <i>cassava straw</i> dalam jumlah 200 buah per kantong	60
Gambar 4.30 Wawancara bersama restaurant manager.....	68
Gambar 4.31 Wawancara bersama restaurant supervisor.....	69
Gambar 4.32 Trip Advisor Fire at W Bali Seminyak.....	70



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Mohon Data	77
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian	78
Lampiran 3. Pedoman Wawancara.....	81
Lampiran 4. Hasil Olah Data Kuesioner	82
Lampiran 5. Hasil Distribusi Frekuensi Penerapan Green Action	83
Lampiran 6. Hasil Distribusi Frekuensi Kinerja Karyawan	86
Lampiran 7. Daftar Peserta Kuesioner	88
Lampiran 8. Hasil Wawancara	89
Lampiran 9. Ikan Goby	97
Lampiran 10. Trip Advisor Fire at W Bali Seminyak.....	98
Lampiran 11. Dokumentasi Wawancara	99



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

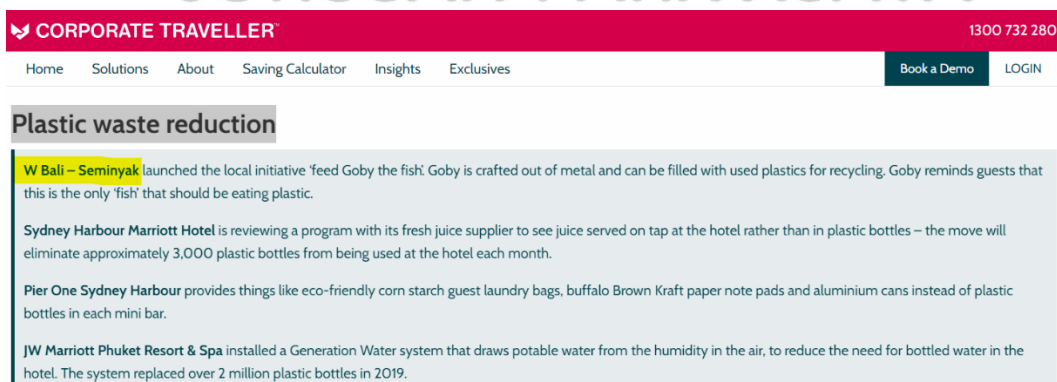
Industri yang memberikan kontribusi signifikan terhadap ekonomi lokal dan nasional adalah Industri pariwisata. Sayangnya perkembangan yang begitu pesat dari industri pariwisata ini dapat memberikan ancaman yang serius terhadap lingkungan dan sosial budaya (Bohdanowicz et al., 2001; Gössling, n.d.). Maka dari itu diperlukan upaya-upaya terpadu untuk mengurangi dampak kerusakan lingkungan yang disebabkan oleh perkembangan industri pariwisata ini. Mengingat industri pariwisata (dalam hal ini perhotelan) adalah industri yang mengkonsumsi energi dengan sangat intensif (Kelly & Williams, 2007) maka upaya-upaya penghematan energi akan sangat dibutuhkan (Dalem et al., 2010).

Upaya yang sudah menjadi tren yaitu penerapan program *green practice* yang merupakan program pendorong para pelaku bisnis perhotelan untuk menghemat air, energi dan mengurangi limbah padat, serta mengurangi biaya operasional dan dapat melindungi bumi (Teng et al., 2015). Istilah *green practice* sudah sering digaungkan dan telah dilakukan oleh kalangan industri perhotelan di Bali, tak terkecuali W Hotel Bali Seminyak. W Hotel Bali Seminyak merupakan hotel bintang lima berstandar internasional dibawah naungan Marriott International. W Hotel Bali Seminyak memiliki enam *outlet* yang merepresentasikan budaya setempat, salah satunya restoran Fire yang mengusung tema atau konsep tarian

kecak yang sangat *iconic* di Bali. Karena keunikan tersebut, penulis memilih restoran Fire sebagai tempat penelitian ini.

Menurut Schubert, (2008), *Green practice* itu sendiri melingkupi tiga sub variabel yaitu *green action*, *green food* dan *green donation*, dimana dalam penelitian ini penulis berfokus pada penerapan *green action*. Penulis memutuskan untuk mengambil fokus pada penerapan *green action* dari tiga sub variabel *green practice* karena terkait dengan keterbatasan waktu dan keterbatasan akses langsung ke lokasi penelitian yang penulis miliki dan juga karena penulis tidak sedang bekerja di lokasi penelitian.

Penerapan *green action* di W Hotel Bali Seminyak yang terkenal yaitu berupa inisiatif yang bertajuk 'Beri makan ikan Goby'. Ikan Goby yang satu ini terbuat dari logam (gambar pada Lampiran 9) dan dapat diisi dengan plastik bekas dengan tujuan untuk didaur ulang. Inisiatif ini adalah salah satu penerapan konsep *green action* dengan misi mengurangi sampah plastik dilingkungan sekitar dan didaur ulang menjadi barang yang bisa digunakan kembali.



Gambar 1.1 Plastic Waste Reduction Initiative

Sumber: <https://www.corporatetraveller.com.au/news/marriott-sustainability-program>

Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh Leonardo et al., (2014), mengatakan bahwa sub variabel dari *green practice* yang dianggap paling penting oleh responden adalah *green action*. Ini terbukti dari nilai rata – rata *mean* sebesar 4,19. Menurutny, hal ini terjadi karena variabel *green action* tidak hanya berguna bagi kelestarian lingkungan namun dengan menjalankan indikator variabel ini, restoran dapat memperoleh manfaat langsung yaitu memperoleh efisiensi biaya. Di samping itu, indikator dalam *green action* memang sudah umum dijalankan oleh suatu restoran demi kelancaran dan kelangsungan kegiatan operasional restoran.

Seperti disebutkan juga pada pernyataan Teng et al., 2015 di atas, bahwa salah satu keuntungan penerapan konsep *green* pada hotel yaitu dapat mengurangi biaya operasional, namun disisi lain penulis melihat permasalahan bahwa belum adanya penelitian terkait penerapan *green action* di restoran terhadap kinerja karyawan. Tentunya akan menjadi nilai tambah bagi hotel atau restoran yang telah menerapkan konsep hijau dengan mengetahui bagaimana konsep hijau khususnya *green action* yang diterapkan di restoran mereka berdampak pada kinerja karyawannya.

Penulis memahami perlu adanya pengujian secara ilmiah dari penerapan *green action* di restoran terhadap kinerja karyawan agar dapat memberikan data dan informasi yang dapat dipertanggungjawabkan kepada para pelaku industri pariwisata pada umumnya dan hotel serta restoran pada khususnya yang belum menerapkan konsep hijau pada properti mereka. Serta dapat membantu para pelaku industri untuk memutuskan apakah akan menerapkan konsep *green* pada hotel dan atau restorannya.

Berangkat dari permasalahan tersebut di atas, muncul pertanyaan tentang indikator apa saja dari penerapan *green action* di restoran yang dapat memberikan dampak pada kinerja karyawan di restoran Fire W Hotel Bali Seminyak. Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan di atas, penulis tertarik dan ingin menganalisa permasalahan yang terjadi, maka penelitian dengan judul **“Implementasi *Green Action* Terhadap Kinerja Karyawan di Restoran Fire W Hotel Bali Seminyak”** ini dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah dalam penelitian ini yaitu:

- a. Bagaimana penerapan *green action* di restoran Fire pada W Hotel Bali Seminyak?
- b. Indikator apa saja dari penerapan *green action* yang mempengaruhi kinerja karyawan di restoran Fire pada W Hotel Bali Seminyak?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun beberapa tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Menganalisis penerapan *green action* di restoran Fire pada W Hotel Bali Seminyak.
- b. Menganalisis indikator apa saja dari penerapan *green action* yang mempengaruhi kinerja karyawan di restoran Fire pada W Hotel Bali Seminyak.

1.4 Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini terdapat beberapa manfaat yang didapatkan yakni sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan sumbangan pikiran dan informasi terbaru bagi peneliti selanjutnya mengenai penerapan *green action* di restoran dan indikator apa saja dari *green action* yang dapat mempengaruhi kinerja karyawan.

b. Manfaat Praktis

Manfaat secara praktis ini dibagi menjadi tiga yaitu, bagi peneliti, bagi institusi, dan bagi hotel tersebut. Adapun manfaat-manfaat tersebut sebagai berikut:

1) Bagi hotel

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sarana informasi dan promosi serta masukan yang berguna bagi W Hotel Bali Seminyak guna meningkatkan kesadaran dalam perilaku ramah lingkungan khususnya dalam penerapan *green action* di restoran dan memahami indikator apa saja dari penerapan *green action* yang mempengaruhi kinerja karyawan sehingga dapat dioptimalkan pengimplementasiannya.

2) Bagi institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi dan sumber informasi pendukung untuk penelitian selanjutnya mengenai pengaruh penerapan *green action* terhadap kinerja karyawan di restoran serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

3) Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pemahaman tentang *green action* di restoran serta untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada bidang studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari hasil pembahasan yang telah dilakukan pada Bab IV sebelumnya dapat diambil simpulan sebagai berikut;

Restoran Fire sudah menerapkan *green action* dengan sangat baik dengan nilai penerapan indeks *green action* adalah 4,7. Artinya, penerapan *green action* di restoran Fire W Hotel Bali Seminyak telah dilaksanakan dengan sangat baik dalam operasional sehari-hari. Nilai dari penerapan indeks kinerja karyawan adalah 4,9. Artinya, penerapan kinerja karyawan di restoran Fire W Hotel Bali Seminyak telah dilaksanakan dengan sangat baik dalam operasional sehari-hari.

Ada lima indikator penerapan *green action* yang telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan kinerja karyawan. Kelima indikator tersebut adalah: Indikator penggunaan keran *tap* pada *wastafel* di restoran untuk menghemat air telah meningkatkan efektifitas kerja khususnya efisiensi waktu, Indikator pemasangan tanda/stiker menghemat air/listrik di sekitar restoran telah meningkatkan kinerja karyawan dalam hal kemandirian kerja, Indikator penggunaan lampu LED untuk menghemat energi telah meningkatkan kinerja karyawan dalam hal kualitas kerja khususnya *service*, Indikator penggunaan *QR code* menu telah meningkatkan kinerja karyawan dalam hal efektifitas dan kuantitas kerja, dan Indikator penerapan kebijakan tidak merokok di area hotel telah meningkatkan kinerja karyawan dalam hal kedisiplinan waktu.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan, penulis dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut;

Pencapaian yang baik dari implementasi *green action* agar dipertahankan dengan memberikan *refreshment training* berkala untuk mengingatkan kembali tentang komponen *green action*, mengapa penting dilakukan dan apa saja yang telah dilakukan. Hal ini akan sangat membantu para karyawan untuk meningkatkan pemahaman dan dapat mengakomodir kekurangan akan pengetahuan *green action* dari karyawan yang baru bergabung. Pencapaian yang baik dari implementasi komponen kinerja karyawan juga dipertahankan dengan tetap melakukan *role play* berkala berkaitan dengan HID (*How It's Done*) sesuai standar operasional yang ada.

Beberapa indikator *green action* yang mempengaruhi kinerja karyawan secara positif sebaiknya lebih diperhatikan lagi agar dapat mengoptimalkan dampak positif yang didapat. Seperti memasang lebih dari satu keran *tap* dan sabun pada *wastafel* di area belakan restoran agar memudahkan karyawan untuk mencuci tangan dengan cepat. Memperbaiki desain tanda/stiker menghemat air/listrik agar lebih menarik dilihat namun tetap menjaga estetika dan kebersihan tempat pemasangan stiker. Lakukan perubahan berkala terhadap desain *QR code* menu yang ditempatkan di atas meja tamu. Desain disarankan untuk mengedepankan efisiensi dan kejelasan informasi serta daya tarik untuk cepat dilirik oleh para tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Atzori, Roberta, Valeriya Shapoval, and Kevin S Murphy. 2018. "Measuring Generation Y Consumers' Perceptions of Green Practices at Starbucks: An IPA Analysis." *Journal of foodservice business research* 21(1): 1–21.
- B. DiPietro, Robin, Yang Cao, and Charles Partlow. 2013. "Green Practices in Upscale Foodservice Operations: Customer Perceptions and Purchase Intentions." *International journal of contemporary hospitality management* 25(5): 779–96.
- Bohdanowicz, Paulina, Angela Churie-Kallhauge, Ivo Martinac, and David Rezachek. 2001. "Energy-Efficiency and Conservation in Hotels—towards Sustainable Tourism." In *4th International Symposium on Asia Pacific Architecture*.
- Dalem, AAGR, I N Widana, I N Simpen, and I N Artawan. 2010. "Efforts Performed by Hotels in Bali in Looking after the Environment." *Jurnal Bumi Lestari* 10(1): 113–22.
- Ghozali, Imam. 2016. "Aplikasi Analisis Multivariete Dengan Program IBM SPSS 23."
- Gössling, Stefan. "Gössling, S. 2000. Sustainable Tourism Development in Developing Countries: Some Aspects of Energy-Use. *Journal of Sustainable Tourism* 8 (5): 410-425."
- Hieu, Vu Minh, and Ida Rašovská. 2017. "Developing Cultural Tourism Upon Stakeholders' perceptions Toward Sustainable Tourism Development in Phu Quoc Island, Vietnam." *Research & Science Today* 2(14).
- Jeong, EunHa, and SooCheong Jang. 2010. "Effects of Restaurant Green Practices: Which Practices Are Important and Effective?"
- Kelly, Joe, and Peter W Williams. 2007. "Modelling Tourism Destination Energy Consumption and Greenhouse Gas Emissions: Whistler, British Columbia, Canada." *Journal of Sustainable Tourism* 15(1): 67–90.
- Kwok, Linchi, Yung-Kuei Huang, and Lanlan Hu. 2016. "Green Attributes of Restaurants: What Really Matters to Consumers?" *International Journal of Hospitality Management* 55: 107–17.
- Leonardo, Andy, Silvy Lydiawati Utomo, Sienny Thio, and Hanjaya Siaputra. 2014. "Eksplorasi Persepsi Masyarakat Terhadap Green Practices Di Restoran-Restoran Yang Ada Di Surabaya." *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* 2(2): 496–515.
- Mangkunegara, A A Anwar Prabu. 2011. "Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan."

- Manullang, M. 2002. "Manajemen Personalia, Jakarta: Ghalia Indonesia." *Siagian, SP*.
- Marsum, W A. 2005. "Restaurant Dan Segala Permasalahannya." *Yogyakarta: CV Andi Offset*.
- Mathis, Robert L, and John H Jackson. 2006. "Human Resource Management: Manajemen Sumber Daya Manusia." *Terjemahan Dian Angelia. Jakarta: Salemba Empat* 72.
- Mertayasa, I, and Gede Agus. 2012. "Food & Beverage Operational Job Preparation."
- Pane, Ivan Erlambang. 2017. "Food and Beverage Department Berperan Penting Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel New Saphir Yogyakarta." *Food and Beverage Department Berperan Penting dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel New Saphir Yogyakarta*.
- Porter, M. 1991. "America's Green Strategy", *Scientific American*, April, p. 168."
- Riadi, Muchlisin. 2014. "Pengertian, Indikator Dan Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja." *Kajianpustaka. Com*.
- Rivai, Veithzal. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan: Dari Teori Ke Praktik*. Rajawali Pers.
- Robbin, Stephen P, and T Judge. 2006. "Perilaku Organisasi, Edisi Kesepuluh." *Jakarta: PT. Indeks, Kelompok Gramedia*.
- Schubert, Franziska. 2008. *Exploring and Predicting Consumers' Attitudes and Behaviors Towards Green Restaurants*.
- Sugiyono, Dr. 2013. "Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D."
- Teng, Yi-Man, Kun-Shan Wu, and Hsiao-Hui Liu. 2015. "Integrating Altruism and the Theory of Planned Behavior to Predict Patronage Intention of a Green Hotel." *Journal of Hospitality & Tourism Research* 39(3): 299–315.
- Utama, I. 2012. "Gusti Bagus Rai Dan Ni Made Eka Mahadewi." *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*.
- Waryono. 2018. *Pendalaman Materi Food & Beverage Service*. Kemenristekdikti.
- Wiwoho, Ardjuno. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Esensi.
- Wulansari, Desika Murdita, and Fathurrahman Nurul Hakim. 2019. "Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta." *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 10(2): 154–61.