

**ANALISIS IMPLEMENTASI STRATEGI UP SELLING PADA  
PENJUALAN FOOD AND BEVERAGE DI ENVY RESTAURANT  
HOTEL HOLIDAY INN RESORT BARUNA BALI**

**TUGAS AKHIR**



**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN PENGELOLAAN PERHOTELAN  
JURUSAN MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

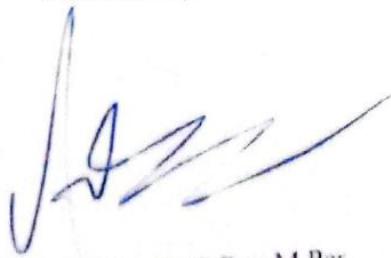
**2025**

## **TUGAS AKHIR**

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN  
MEMENUHI SYARAT - SYARAT UNTUK MENCAPIAI  
GELAR SARJANA TERAPAN PARIWISATA**

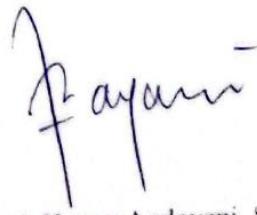
**Menyetujui**

Pembimbing I



Dr. Nyoman Dini Andini, SST.Par.,M.Par.  
NIP. 198304052008122001

Pembimbing II



Dr. Ni Luh Henny Andayani, S.St.Par., M.Par.  
NIP. 198304142010122002

Tugas akhir oleh I.G.N. Bagus Adi  
telah dipertahankan di depan dewan penguji pada  
tanggal 9 Juli 2025

Dewan Penguji,

Dr. Nyoman Dini Andini, SST.Par.,M.Par.  
NIP. 198304052008122001

Penguji I

Dr. Ni Luh Henny Andayani, S.St.Par., M.Par.  
NIP. 198304142010122002

Penguji II

Trianasari, M.M., Ph.D.  
NIP. 197006062002122002

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Guna memenuhi syarat syarat untuk mencapai gelar  
Sarjana Terapan Pariwisata  
Pada

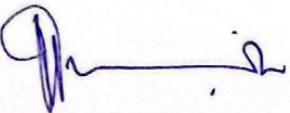
Hari : Rabu

Tanggal : 9 Juli 2025

**Mengetahui**

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian

  
Dr. Dra. Ni Made Suci, M. Si  
NIP. 196810291993031001

  
Dr. Ni Made Ari Widiastini, S.St.Par., M.Par.  
NIP. 198104162005012002



### PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "ANALISIS IMPLEMENTASI STRATEGI UP SELLING PADA PENJUALAN FOOD AND BEVERAGE DI ENVY RESTAURANT HOTEL HOLIDAY INN RESORT BARUNA BALI" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 9 Juli 2025



I.G.N. Bagus Adi

2257013029

## PRAKARTA

Puji Syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan anugrahnya lah, penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir penelitian yang berjudul “**Anaisis Implementasi Strategi Up Selling Pada Penjualan Food and Beverage di Envy Restaurant Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali**”. ”. Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) di Universitas Pendidikan Ganesha.. Dalam penyusunan tugas akhir ini tidak luput dari berbagai tantangan, hambatan, dan permasalahan yang telah dihadapi. Penulis menyadari bahwa keberhasilan penulisan Tugas akhir ini tidak lepas dari dorongan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku rektor Universitas Pendidikan Ganesha
2. Bapak Prof. Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E.,Ak., M.Si selaku dekan Fakultas Ekonomi
3. Bapak Gede Putu Agus Jana Susila, S.E., M.B.A selaku ketua jurusan manajemen
4. Ibu Dr. Nyoman Dini Andiani, S.St.Par., M.Par. selaku pembimbing satu yang telah bersedia membimbing penulis dengan penuh kesabaran, kecermatan dan memberikan dukungan serta motivasi di tengah – tengah kesibukan beliau sehingga Tugas akhir ini bisa terselesaikan tepat waktu
5. Ibu Ni Luh Henny Andayani, SST.Par., M.Par. selaku pembimbing kedua yang telah bersedia membimbing penulis dengan penuh kesabaran, kecermatan dan memberikan dukungan serta motivasi di tengah – tengah kesibukan beliau sehingga Tugas akhir ini bisa terselesaikan tepat waktu
6. Seluruh jajaran staf jurusan dan dosen pengelolaan perhotelan yang ikut serta memberikan dukungan dalam menyelesaikan Tugas akhir ini

7. Seluruh keluarga di rumah yang telah memberikan dukungan dan support serta doa yang menjadi kekuatan terbesar bagi penulis sehingga penulisan Tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar
8. Serta seluruh pihak yang telah membantu penulis selama pembuatan Tugas akhir ini

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan tugas akhir ini serta dapat memberikan wawasan dan manfaat bagi pembaca.



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN DOSEN PEMBIMBING .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN DOSEN PENGUJI .....	iv
LEMBAR PENGESAHAN PANITIA UJIAN .....	v
LEMBAR SURAT PERNYATAAN .....	vi
PRAKARTA.....	vii
ABSTRAK .....	ix
<i>ABSTRACT</i> .....	x
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1.Latar Belakang Masalah .....	1
1.2.Identifikasi Masalah .....	3
1.3.Rumusan Masalah .....	4
1.4.Tujuan Penelitian.....	4
1.5Manfaat Hasil Penelitian .....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	7
2.1.Kajian Hasil Penelitian yang Relevan .....	7
2.2.Landasan Teori .....	11
2.2.1.Up Selling .....	11
2.2.2.Standar Operasional Prosedur .....	14
2.2.3 Holiday Inn Resort Baruna Bali .....	14
2.3.Kerangka Berpikir .....	16
BAB III METODE PENELITIAN .....	18
3.1.Pendekatan dan Jenis Penelitian .....	18
3.2.Lokasi Penelitian .....	18
3.3.Waktu Penelitian .....	19

3.4.Subjek dan Objek Penelitian .....	19
3.5.Metode Pengumpulan Data .....	19
3.6.Analisis Data .....	22
3.7.Triangulasi Data .....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Hasil Penelitian .....	29
4.1.1 Profil Envy Restaurant .....	29
4.1.2 Penerapan Up Selling di Envy Restaurant .....	29
4.1.3 Kendala dalam Implementasi Strategi Up Selling .....	30
4.1.4 Strategi Up Selling yang Diterapkan .....	30
4.2 Pembahasan .....	31
4.2.1 Pelaksanaan Strategi Up Selling dalam Operasional .....	31
4.2.2 Faktor Penghambat Peningkatan Penjualan .....	32
4.2.3 Dampak Strategi Up Selling terhadap Kinerja Restoran .....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	34
5.1 Kesimpulan .....	34
5.2 Saran .....	35
5.2.1 Saran Praktis bagi Manajemen Hotel .....	35
5.2.2 Saran Penelitian Selanjutnya .....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN .....	39

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1.</b> Persamaan dan Perbedaan Penelitian Sekarang dengan Terdahulu .....	16
<b>Tabel 4.1</b> Analisis Klasifikasi Menu & Potensi Up Selling di Envy Restaurant .....	32
<b>Tabel 4.3</b> Dampak Upselling terhadap Kinerja Restoran.....	33



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Kerangka Berpikir .....	26
<b>Gambar 2.</b> Analisis data .....	30

