

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, maka kesimpulannya adalah sebagai berikut:

1. Pendidikan berpengaruh terhadap *economic transport*.
2. Jabatan berpengaruh terhadap *economic transport*.
3. *Corporate environment policy* berpengaruh terhadap *green capability*.
4. *Packaging waste* berpengaruh terhadap *green capability*.
5. *Economic transport* berpengaruh terhadap *green capability*.
6. *Product recycling* berpengaruh terhadap *green capability*.
7. *Green capability* berpengaruh terhadap *economic performance*.
8. *Green capability* berpengaruh terhadap *environmental performance*.

5.2. Saran

Saran untuk penelitian ini adalah:

1. Restoran di Kota Semarang harus mempertahankan praktek Green Supply Chain Management, dengan cara:
 - a. Mengimplementasikan *corporate environment policy* dengan cara melakukan pembelian produk-produk bahan baku material yang ramah lingkungan dan mengimplementasikan praktek hemat energi.

- b. Melakukan pengelolaan *packaging waste* dengan cara menggunakan bahan baku material yang ramah lingkungan, dan melakukan daur ulang kemasan.
 - c. Melakukan pengelolaan *product recycling* dengan cara melakukan upaya optimalisasi proses untuk mengurangi limbah udara dan menyediakan informasi bagi konsumen mengenai produk yang ramah lingkungan.
 - d. Supaya restoran tetap menjadi *green capability* yang diukur dengan mengajak supplier dalam industri yang sama untuk berbagi masalah lingkungan dan menekankan *supplier* untuk mengambil aksi ramah lingkungan sehingga *economic performance* restoran tetap mengalami peningkatan penjualan dan pangsa pasar, dan *environmental performance* restoran tetap mengalami peningkatan yang diukur dengan peran aktif restoran dalam kegiatan perlindungan lingkungan untuk mengurangi total biaya operasional dan untuk mengurangi penggunaan air dan konsumsi listrik.
2. Pada penelitian selanjutnya dapat menggunakan variabel moderating atau menambahkan masa kerja dan gender menjadi variabel kontrol yang mempengaruhi kinerja lingkungan dan kinerja ekonomi.
 3. Bagi restoran sebaiknya restoran dapat memperbaiki serta meningkatkan kinerja dalam hal pengiriman barang baik dari segi waktu pengiriman, maupun jumlah dan pesanan yang sesuai dengan

keinginan konsumen, agar mampu terus menjaga keunggulan dibandingkan dengan pesaing. Dan juga diharapkan agar perusahaan terus menjaga keunggulan yang dimiliki, terutama dalam hal menyediakan produk dengan fitur yang baru dan inovatif yang lebih baik dibandingkan dengan pesaing.

4. Sebaiknya restoran dapat lebih selektif dalam memilih supplier yang akan memasok bahan baku dan komponen lainnya untuk menghindari apabila terjadi keterlambatan pasokan, serta pemilihan bahan baku yang berkualitas.

