

**PENERAPAN GREEN HOTEL DI SOL BY MELIA  
BENOA BALI– ALL INCLUSIVE DALAM  
MENINGKATKAN KEPEDULIAN LINGKUNGAN  
OLEH STAFF FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan kepada**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Untuk memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam  
Menyelesaikan Program Sarjana Terapan Pengelolaan**

**Perhotelan**

**Oleh**

**Made Satria Kusuma Wardana Gunaksa**

**NIM 2257015015**



**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**JURUSAN MANAJEMEN**

**FAKULTAS EKONOMI**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2024**

**TUGAS AKHIR**

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

**Menyetujui**

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



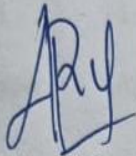
Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par  
NIP. 198412142015041002

Tugas Akhir oleh Made Satria Kusuma Wardana Gunaksa

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal 02 Juli 2024

Dewan Penguji,  
Penguji I



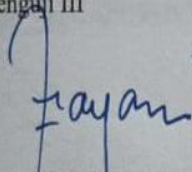
Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par.  
NIP. 198104162005012002

Penguji II



Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par.  
NIP. 198412142015041002

Penguji III



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

Diterima oleh Panitia ujian Fakultas Ekonomi  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana  
Terapan Pengelolaan Perhotelan

Pada :


Hari : Selasa

Tanggal : 02 Juli 2024

**Mengetahui,**

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si  
NIP. 196810291993032001



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

Mengesahkan  
Dekan Fakultas Ekonomi,



Prof. Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si  
NIP. 197906162002121003

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Penerapan Green Hotel Di Sol By Melia Benoa Bali – All Inclusive Dalam Meningkatkan Kepedulian Lingkungan Oleh Staff Food And Beverage Product" 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 resiko/ sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 13 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Made Satria Kusuma Wardana Gunaksa  
NIM. 2257015015

## PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat Rahmat- Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Penerapan Green Hotel Di SOL By Melia Benoa Bali-All Inclusive Dalam Meningkatkan Kepedulian Lingkungan Oleh Staff Food And Beverage Product”**. Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses 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 dukungan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. 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. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par, M.Par Selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan dan sekaligus sebagai 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. Bapak Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par. Selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan dan sekaligus sebagai pembimbing dua 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 dirumah yang telah memberikan dukungan dan support serta semangat serta doa dan menjadi kekuatan terbesar bagi penulis sehingga penulisan Tugas Akhir ini dapat terlaksana dengan lancar.
8. Untuk sahabat dan rekan-rekan teman Mahasiswa kelas A yang selalu mensupport dalam segala hal terutama yang mendukung sehingga proses pembelajaran kuliah ini sampai dengan selesai.
9. Serta seluruh pihak yang telah membantu penulis selama pembuatan TA ini terlaksana dengan lancar.

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

Singaraja, 02 Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>PRAKATA</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah .....	5
1.4 Rumusan Masalah .....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat penelitian.....	5
1.6.1 Manfaat Teoritis .....	6
1.6.2 Manfaat Praktisi.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
2.1 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....	8
2.2 Landasan Teori .....	18
2.2.1 Food And Beverage Product.....	18
2.2.2 Konsep Green Hotel.....	20
2.2.3 Green Practices .....	24
2.3 Model Penelitian.....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	28
3.1 Pendekatan Dan Jenis Penelitian .....	28
3.2 Lokasi Penelitian .....	29
3.3 Sumber Data .....	29
3.3.1 Data Primer.....	29
3.3.2 Data Sekunder.....	29
3.4 Metode Pengumpulan Data .....	29



3.4.1 Observasi .....	30
3.4.2 Wawancara .....	30
3.4.3 Studi Dokumentasi.....	30
3.5 Metode Dan Teknik Analisis Data.....	30
<b>BAB VI HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
4.1 Gambaran Umum Hotel .....	32
4.1.1 Lokasi Hotel Sol By Melia Benoa Bali – All Inclusive.....	32
4.1.2 Sejarah Hotel Sol By Melia Benoa Bali – All Inclusive.....	33
4.1.3 Fasilitas Hotel Sol By Melia Benoa Bali – All Inclusive .....	35
4.1.4 Struktur Organisasi Kitchen Hotel Sol By Melia Benoa Bali – All Inclusive.....	48
4.2 Hasil Penelitian Dan Pembahasan.....	51
4.2.1 Penerapan Green Hotel Di SOL By Melia Benoa Bali-All Inclusive Yang Diterapkan Dalam Operasi Food And Beverage Product .....	51
4.2.2 Kendala Yang Dihadapi Selama Penerapan Green Hotel Di Sol By Melia Benoa Bali – All Inclusive Dalam Meningkatkan Kepedulian Lingkungan Oleh Staff Food And Beverage Product .....	62
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>65</b>
5.1 Kesimpulan.....	65
5.2 Saran.....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>66</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rangkuman Hasil Penelitian Relevan .....18



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Lokasi Hotel Sol By Melia Benoa Bali - All Inclusive.....	33
Gambar 4.2 Tampak Depan Hotel Sol By Melia Benoa Bali - All Inclusive.....	34
Gambar 4.3 Sol Room.....	36
Gambar 4.4 Sol Junior Suite .....	37
Gambar 4.5 Family Suite .....	38
Gambar 4.6 Amarta Restaurant.....	39
Gambar 4.7 The Kitchen Restaurant.....	40
Gambar 4.8 Menega Seaside Restoran.....	41
Gambar 4.9 Juice Corner.....	42
Gambar 4.10 Nelayan Pool Bar .....	42
Gambar 4.11 Ayodya Lounge Bar.....	43
Gambar 4.12 Bisma Room.....	44
Gambar 4.13 Paseban Ballroom.....	44
Gambar 4.14 Gym Centre .....	45
Gambar 4.15 Body SPA .....	45
Gambar 4.16 Kids Corner .....	46
Gambar 4.17 Privat Pantai .....	47
Gambar 4.18 Garden.....	47
Gambar 4.19 Kolam Renang.....	48
Gambar 4.20 Struktur Organisasi Kitchen Pada Hotel Sol By Melia Benoa Bali - All Inclusive.....	49
Gambar 4.21 Alat Exhaust Hood Kitchen Dibagi Menjadi Dua Yakni Ventilasi (Bagian Kiri) Dan Recycle (Bagian Kanan) .....	53
Gambar 4.22 Linguefed Natural Gas (LNG) Dalam Bentuk Micro Bulk (Bagian Kiri) Dan Lampu LED (Bagian Kanan).....	55
Gambar 4.23 Wastafel Dengan Fitur Pedal Injak (Bagian Kiri) Dan Sistem Filtrasi Limbah Air Dari Wastafel (Bagian Kanan).....	57
Gambar 4.24 Warna Tempat Sampah Berdasarkan Jenisnya (Bagian Kiri) Dan Pupuk Kompos Dari Bahan Organik Sisa Sayuran Dan Buah-Buahan (Bagian Kanan).....	58

Gambar 4.25 Peralatan Pada Kitchen Yang Dapat Dipakai Berulang Kali Dengan Bahan Dari Stainless Stell (Bagian Kiri) Dan Bahan Dari Kayu Atau Rotan (Bagian Kanan)..... 60

Gambar 4.26 Makanan Dari Restoran Amerta Yang Memakai Bahan Organik ... 61



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Daftar Pertanyaan Saat Wawancara Penelitian.....	71
Lampiran 02. Dokumentasi Saat Penelitian .....	71

