

TUGAS AKHIR

**IMPLEMENTASI *GREEN SERVICE INNOVATION* PADA *FOOD & BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT* DI AYANA RESORT AND SPA
BALI**

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program
Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan**



Oleh

Gede Andrea Agastya

NIM 2257013008

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

2025

TUGAS AKHIR

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

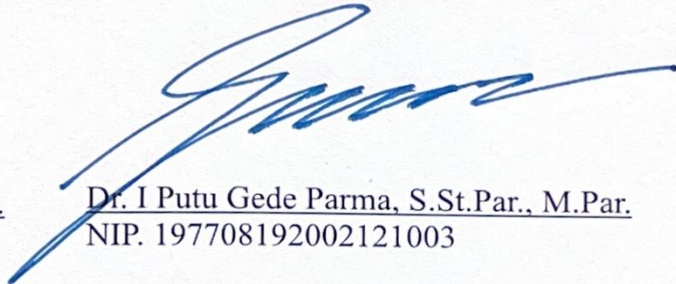
Menyetujui,

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Dr. I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par.
NIP. 197708192002121003

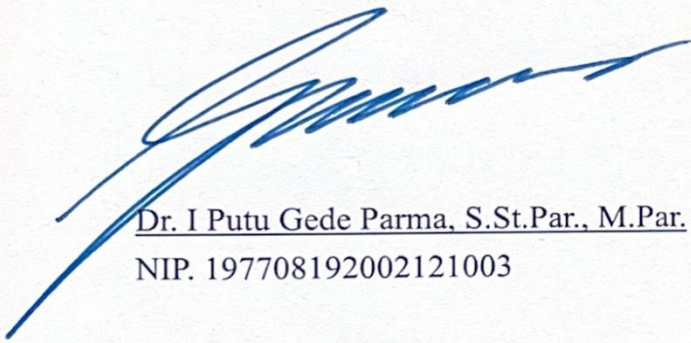
Tugas akhir oleh Gede Andrea Agastya
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 09 Juli 2025

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dr. I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par.
NIP. 197708192002121003

(Anggota)



Prof. Putu Indah Rahmawati, M.Bis., Ph.D.
NIP. 198002172002122001

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi
Unviersitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat syarat untuk mencapai gelar
Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan

Pada:

Hari : Rabu

Tanggal : 09 Juli 2025

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si

NIP. 196810291993032001

Sekretaris Ujian,



Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.ST.Par., M.Par

NIP. 198104162005012002

Mengesahkan

~~Dekan~~ 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 "IMPLEMENTASI GREEN SERVICE INNOVATION PADA FOOD & BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT DI AYANA RESORT AND SPA 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 etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 26 juli 2025

Yang membuat pernyataan



Gede Andrea Agastya

Nim 2257013008

PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karenaberkat rahmat- Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir penelitian yang berjudul “Implementasi *Green Service Inovation Pada Food & BeverageService Department* Di Ayana Resort & Spa Bali“. Tugas akhir penelitian ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana terapan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan tugas akhir penelitian ini tidak luput dari berbagai tantangan, hambatan, dan permasalahan yang telah dihadapi. Penulis menyadari bahwa keberhasilan penulisan tugas akhir penelitian ini tidak lepas dari dorongan, 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 pembimbing I 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. Dr. I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par. selaku pembimbing II 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 staff jurusan dan dosen Pengelolaan Perhotelan yang ikut serta memberikan dukungan dalam menyelesaikan proposal penelitian 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. Serta seluruh pihak yang telah membantu penulis selama pembuatan Tugas Akhir ini terlaksana dengan lancar.

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 para pembaca.

Singaraja, 09 Juli 2025

Gede Andrea Agastya



DAFTAR ISI

PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	8
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	9
1.6 Manfaat Penelitian.....	10
1.6.1. Manfaat Teoritis	10
1.6.2. Manfaat Praktis	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Penelitian Terdahulu Yang Relevan	9
2.2 Definisi Konsep	22
2.2.1 <i>Food & Beverage</i> Department.....	22
2.2.2 <i>Green service innovation</i>	25
2.3 Model Penelitian.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Pendekatan Dan Jenis Penelitian.....	26
3.2 Lokasi Penelitian	26
3.3 Sumber Data	28
3.4 Jenis Data	29
3.5 Metode Pengumpulan Data	30
3.5.1 Wawancara	30
3.5.2 Dokumentasi	30
3.5.3 Observasi	30

3.6 Metode Dan Teknik Analisis Data.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
4. 1 Gambaran Umum <i>To 'Ge Restaurant</i> Ayana Resort and Spa Bali	31
4.1.1 Lokasi Ayana Resort and Spa Bali.....	32
4.1.2 Sejarah Ayana Resort and Spa Bali.....	32
4.1.3 Fasilitas <i>Restaurant</i> Ayana Resort and Spa Bali.....	34
4.2 Penerapan <i>Green service innovation</i> pada <i>Food & Beverage</i> Department di <i>To 'Ge Restaurant</i>	42
4.2.2 Analisa Keterkaitan Penerapan <i>Green service innovation</i> Pada <i>Food & Beverage Service Department</i> Untuk Meningkatkan Kepedulian Lingkungan di Ayana Resort and Spa Bali	54
BAB V PENUTUP	55
5.1 Kesimpulan.....	55
5.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penerapan <i>Green service innovation</i> Pada To' Ge Restautant	44
--	----



DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 3. 1 Ayana Resort and Spa Bali</i>	28
Gambar 4. 1 To'Ge Restaurant.....	31
Gambar 4. 2 Logo AYANA	32
Gambar 4. 3 Ayana Resort and Spa Bali	32
Gambar 4. 4 Ocean View Suite	35
Gambar 4. 5 Resort View Suite.....	36
Gambar 4. 6 Ocean View Room	36
Gambar 4. 7 AYANA Resort View Room.....	37
Gambar 4. 8 To'Ge Restaurant.....	38
Gambar 4. 9 Padi Restaurant.....	39
Gambar 4. 10 Damar Terrace	39
Gambar 4. 11 Sami-Sami	40
Gambar 4. 12 Sunset Bar	40
Gambar 4. 13 KISIK & Seafood Restaurant.....	41
Gambar 4. 14 Rock Bar.....	42
Gambar 4. 15 Penggunaan Bagasse Box Dari Kertas Karton Pengganti Sterofoam Box	46
Gambar 4. 16 Penggunaan Sedotan Kertas Sebagai Pengganti Sedotan Plastik... 47	
Gambar 4. 17 Diskusi Terkait Rencana Pendaaur Ulangan Kemasan di To'Ge Restaurant.....	48
Gambar 4. 18 AYANA Farm	50
Gambar 4. 19 Kerupuk Emping/Vegetarian Crackers.....	51
Gambar 4. 20 Pemilahan Tempat Sampah Organik dan Non-Organik	51
Gambar 4. 21 Penggunaan Bahan Makanan Lokal dari AYANA Farm	52
Gambar 4. 22 Penggunaan Barcode Menu Pada Buku Menu.....	53