

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SPECIAL COCKTAIL MULIA MOJITO
OLEH BARTENDER THE BAR DI THE MULIA, MULIA
RESORT & VILLAS NUSA DUA - BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Arya Sudiadnya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SPECIAL COCKTAIL MULIA MOJITO
OLEH BARTENDER THE BAR DI THE MULIA, MULIA
RESORT & VILLAS NUSA DUA - BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Wayan Arya Sudiadnya
NIM 2215893001

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SPECIAL COCKTAIL MULIA MOJITO OLEH BARTENDER THE BAR DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA – BALI

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh :
I Wayan Arya Sudiadnya
NIM 2215893001**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito oleh Bartender The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua - Bali dapat terselesaikan dengan baik tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan tentang pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito oleh Bartender The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua - Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., Selaku Korprodi DIII Perhotelan PSDKU Jembrana, I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par.,M.Par., yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata, Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
5. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par.,M.Par selaku pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi, serta mengarahkan penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. I Komang Ardana, S.S., M.Hum selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana dan dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi serta memberikan pengarahan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata Program Studi DIII Perhotelan yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Kepada semua staff di The Mulia,Mulia Resort,Mulia Villas Nusa Dua Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan mencari data untuk bahan Tugas Akhir.
9. Untuk kedua orang tua tercinta, I Nyoman Sukania dan Ni Wayan Sutiastini serta untuk keluarga yang selalu hadir dengan kasih sayang, telah memberikan dukungan, semangat, motivasi serta dukungan moral dan materi, yang di berikan selama penulis melakukan penelitian dalam bentuk Praktik

Kerja Lapangan hingga penyusunan Tugas Akhir.

Pada dasarnya penulis menyadari bahwa penulisan Proposal Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Proposal Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Jembrana, 01 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Hotel	8
1. Definisi Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Pengertian <i>Food & Beverage Department</i>	10
C. Bar	11
1. Definisi Bar	11
2. Jenis-Jenis Bar	11
D. Bartender	15
1. Pengertian Bartender	15
2. Tugas dan Syarat Bartender	16
E. <i>Cocktail</i>	16
F. Pengertian Minuman Mojito	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	22
A. Lokasi dan Sejarah The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali .	22
1. Lokasi The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	22
2. Sejarah The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	24
1. Jenis Kamar The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	24
2. Food & Beverage Departement	26
3. Fasilitas The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	36
4. Banquet Catering & Convention Service	39
5. Meeting Room The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali ..	43
C. Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Service</i>	44
BAB IV PEMBAHASAN	52
A. Pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito	52
B. Kendala dalam Pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito.....	61

BAB V PENUTUP	63
A. Simpulan	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar di The Mulia Hotel	24
Tabel 3.2 Jenis-Jenis Kamar di The Mulia Villas.....	25
Tabel 3.3 Jenis-Jenis Kamar di The Mulia Resort	25
Tabel 3.4 Ruang Meeting Room The Mulia Bali	44
Tabel 4.1 Resep Special Cocktail Mulia Mojito di The Mulia Bali	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Logo The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	22
Gambar 3.2 The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali	24
Gambar 3.3 The Lounge	26
Gambar 3.4 Soleil	27
Gambar 3.5 Living Room	28
Gambar 3.6 The Cafe	29
Gambar 3.7 Edogin	29
Gambar 3.8 Table 8	30
Gambar 3.9 Mulia Deli	31
Gambar 3.10 Sky Bar	31
Gambar 3.11 The Bar	32
Gambar 3.12 ZJ's Bar & Lounge	33
Gambar 3.13 Cascade	33
Gambar 3.14 The Oasis Pool	34
Gambar 3.15 Courtyard Pool	35
Gambar 3.16 Eternity Chapel	40
Gambar 3.17 Harmony Chapel	41
Gambar 3.18 Unity Chapel	41
Gambar 3.19 <i>Grand Ballroom</i>	42
Gambar 3.20 <i>Violet Ballroom</i>	43
Gambar 3.21 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> The Mulia Bali	45
Gambar 4.1 Alat yang digunakan membuat Special Cocktail Mulia Mojito ..	54
Gambar 4.2 Bahan yang digunakan mmbuat Special Cocktail Mulia Mojito..	55
Gambar 4.3 Proses <i>Muddling</i> Bahan Segar	56
Gambar 4.4 Proses <i>Shaking</i>	57
Gambar 4.5 <i>Soda Water</i>	58
Gambar 4.6 Special Cocktail Mulia Mojito	59

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Struktur Organisasi The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali	66
Lampiran 2. Dokumentasi	67

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu industri yang bergerak di bidang jasa perhotelan adalah The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali yang merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di Jalan Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan, Nusa Dua, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Dibuka pada tanggal 12 Desember 2012 yang didirikan oleh Mulia Group, hotel ini dibagi menjadi 3 properti, antara lain: The Mulia, menyediakan 111 kamar, Mulia Resort menyediakan 526 kamar, dan Mulia Villas menyediakan 108 Villas. The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua memiliki 6 restoran utama dan 8 outlet pendukung. The Mulia Mulia Resort & Villas Nusa Dua terletak 15 km dari Bandara I Gusti Ngurah Rai. Dengan kemewahan fasilitas dan resort yang indah menjadikan The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali menjadi salah satu hotel yang terbaik di dunia.

Selain kemewahan fasilitasnya, The Mulia juga dilengkapi dengan 12 departemen dalam memberikan pengalaman akomodasi yang memuaskan para tamu yang menginap. Departemen pertama berupa Front Office (Resepsionis & Concierge), yang bertanggung jawab atas pelayanan tamu mulai dari kedatangan hingga keberangkatan. Departemen kedua yaitu Housekeeping, yang menjamin kebersihan kamar dan area umum. Departemen ketiga adalah Culinary & Pastry Kitchen, yang bertugas menyiapkan hidangan tematik, dessert, hingga high-tea. Departemen keempat yaitu Spa & Wellness, yang menangani layanan relaksasi

dan perawatan, untuk mendukung kebugaran tamu. Departemen kelima adalah Recreation & Sports, yang berupa fasilitas olahraga dan rekreasi. Departemen keenam adalah Sales, Marketing & MICE, yang bertanggung jawab atas penjualan kamar, paket MICE, event, dan wedding. Departemen ketujuh adalah Banquet & Conference, yang mengorganisasi acara seperti pernikahan, konferensi, pesta atau corporate gathering. Departemen kedelapan yaitu Finance & Accounting, yang mengelola aspek keuangan hotel. Departemen kesembilan yaitu Human Resources (SDM), yang menangani perekrutan, pelatihan, pengembangan dan kesejahteraan karyawan. Departemen kesepuluh adalah Engineering & Maintenance, yang memastikan fasilitas hotel berfungsi optimal dan aman. Departemen kesebelas adalah Security & Safety, yang menjaga keamanan tamu, karyawan, dan aset hotel 24/7. Departemen terakhir adalah F&B (Food & Beverage), yang mengelola seluruh aspek layanan makanan dan minuman.

Departemen Food & Beverage merupakan jantung dari layanan gastronomi hotel. Departemen ini bertanggung jawab penuh atas seluruh operasional makanan dan minuman — mulai dari penyajian sarapan mewah hingga makan malam *fine dining*, serta berbagai layanan *banquet* dan event eksklusif. Departemen ini mencakup *Restaurant Operations* (pelayanan tamu langsung di semua outlet makanan dan minuman), *Banquet & Catering* (menyediakan layanan makanan untuk acara pernikahan, MICE, serta *private dining*), *Bar & Lounge Service* (meracik minuman premium hingga *cocktail* khas untuk dinikmati di tepi kolam atau dalam suasana elegan *lounge*) dan *Room Service* (menyediakan layanan makanan 24 jam ke kamar tamu dengan standar presentasi tinggi).

Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua khususnya The Bar menyediakan berbagai jenis menu minuman baik yang beralkohol dan non-alkohol. Adapun jenis minuman yang tidak beralkohol seperti: *Juice, soft drink, mocktail, tea* dan *coffee*. Jenis minuman yang beralkohol yang disediakan antara lain: Special Cocktail Mulia Mojito, Negroni, Dry Martini, Expreso Martini, Whiskey sour, Cosmopolitan dan beberapa jenis *Beer, Wine* dan beberapa jenis minuman lainnya. Tentunya menjadi suatu hal yang diunggulkan di hotel ini, sehingga *food and beverage service*, khususnya *bartending* merupakan salah satu *section* yang tidak kalah penting, karena seorang Bartender harus memiliki pengetahuan mengenai minuman yang akan disajikan kepada tamu.

Special Cocktail Mulia Mojito adalah salah satu minuman segar yang sederhana dan banyak digemari oleh tamu di restoran, yang berada di dalam The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua. Suasana di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, khususnya di restoran pada sore hari sangat cocok untuk menikmati *cocktail*. Special Cocktail Mulia Mojito yang terbaik, menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, termasuk spirit rum premium, *sugarcane juice*, mint sirup, *mint leaf, Lime Wedges*, dan soda water. Special Cocktail Mulia Mojito yang dibuat dengan baik harus memiliki keseimbangan rasa yang tepat dan dapat diterima oleh tamu.

Menurut Nempung (2024) dalam Tugas Akhirnya yang berjudul “Pembuatan Cocktail Classic Mojito oleh Bartender di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo” dan Wibawa (2024) dalam Tugas Akhirnya yang berjudul “Pembuatan Pinacola Cocktail dan Mojito Cocktail oleh Bartender di Best Brew

Bar Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan”, sama-sama menjabarkan cara-cara pembuatan Classic Mojito dan Mojito Cocktail dengan resep standar internasional yang belum dimodifikasi serta menjelaskan kendala-kendala yang ditemui dalam proses pembuatan di lapangan. Namun, kedua penulis ini menemui kendala-kendala yang berbeda dalam pembuatan Classic Mojito dan Mojito Cocktail. Berdasarkan hal ini, maka penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan tentang pembuatan “Special Cocktail Mulia Mojito Oleh Bartender The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito oleh Bartender di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito oleh Bartender di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali?

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu:

- a. Untuk mengetahui pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito oleh Bartender The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

- b. Untuk mengetahui hambatan yang dihadapi oleh Bartender serta solusinya pada saat pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Tugas Akhir merupakan salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Di Politeknik Negeri Bali, dan mahasiswa diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, serta kemampuan dalam bidang Bartending.
- 2) Mahasiswa diharapkan mampu memahami pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.
- 3) Untuk Menumbuhkan sikap tanggung jawab, disiplin, mandiri dan inisiatif.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang Bartending.
- 2) Untuk mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide-ide melalui penulisan Tugas Akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun Tugas Akhir atau

buku ajar tentang Bartending.

c. Bagi The Mulia, Mulia Resort & Villas

- 1) Mulia Bali diharapkan dapat mengambil tindakan yang sesuai dalam menangani hambatan-hambatan yang dialami oleh Bartender outlet The Bar.
- 2) Tugas Akhir ini diharapkan bisa menjadi bahan referensi tambahan bagi pihak The Bar untuk menyempurnakan pelayanan guna meningkatkan kualitas pelayanan The Bar.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

a. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penelitian Tugas Akhir. Beberapa metode yaitu sebagai berikut:

1. Metode Wawancara

Wawancara adalah percakapan yang dilakukan oleh periset atau orang yang berharap mendapat informasi, dan informan merupakan orang yang dianggap memiliki informasi yang penting mengenai suatu objek. Wawancara dilakukan secara langsung dengan *Captain Bartender* outlet The Bar guna memperoleh informasi yang dibutuhkan mengenai bagaimana pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

2. Metode Observasi

Observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung atau tanpa mediator. Metode observasi ini dilakukan dengan cara

mengunjungi atau terlibat langsung mengenai bagaimana pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

3. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan adalah suatu metode yang berkaitan dengan kajian secara teori melalui referensi-referensi terkait dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Penelitian ini tidak terlepas dari literatur-literatur ilmiah.

b. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis deskriptif, metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail dan disesuaikan dengan pihak yang kompeten, dengan apa adanya yang berkaitan dengan pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

BAB V PENUTUP

A. SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan mengenai cara membuat Special Cocktail Mulia Mojito di *outlet* The Bar, The Mulia Bali, dan permasalahan yang ditemui serta solusi mengatasinya, maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito, dimulai dengan tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap akhir. Tahap persiapan dimulai dengan persiapan diri bartender baik secara fisik maupun mental dan dilanjutkan dengan persiapan alat dan bahan. Bahan untuk membuat Special Cocktail Mulia Mojito yaitu *white rum, sugarcane syrup, mint syrup, mint leaf, mint wedges* dan *soda water*. Cara pembuatannya dilakukan dengan teknik *muddle* dan *shaking*. *Muddling* dilakukan untuk mengeluarkan minyak esensial *mint leaf* dan sari *lime wedges*. Sedangkan *shaking* dilakukan untuk mencampur rata bahan-bahan kental berupa *mint syrup* dan *sugarcane syrup*, agar dapat teremulsi dengan halus. Tahap akhir berupa penyajian Special Cocktail Mulia Mojito kepada tamu dan bartender membersihkan peralatan serta area bar.
2. Kendala yang muncul dalam proses pembuatan Special Cocktail Mulia Mojito, yaitu 1) keterbatasan penyajian Special Cocktail Mulia Mojito, akibat ketergantungan akan bahan impor; dan 2) waktu pelayanan yang sedikit lebih lama saat jam sibuk. Solusi dalam mengatasi permasalahan ini, yaitu 1) menggunakan bahan alternatif yang memiliki kualitas setara; dan 2) meningkatkan efisiensi kerja pada jam sibuk.

B. SARAN

Berdasarkan simpulan di atas, maka adapun saran yang dapat diberikan oleh penulis, yaitu:

1. Ketergantungan pada bahan impor dapat dikurangi dengan mencoba menggunakan bahan-bahan lokal, seperti penggunaan *white rum* dari brand-brand lokal.
2. Selain supervisor dan *captain bar*, bartender senior setidaknya juga harus membantu melatih *trainee* atau staf baru di sela-sela waktu senggang. Ini dapat membantu *trainee* atau staf baru untuk mengulangi latihan pemahaman yang diberikan oleh supervisor dan *bar captain* sebelumnya dan meminimalisir kesalahan yang dibuat.
3. Peningkatan efisiensi kerja dapat dilakukan dengan menyimpan peralatan ditempat yang mudah dijangkau dan meningkatkan manajemen waktu yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Arvianti, E. Y., Sasmito, C., & Santosa, B. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Daun Mint Menjadi Teh Mint Yang Kaya Manfaat di Daerah Blimbing Kota Malang. *JAST : Jurnal Aplikasi Sains Dan Teknologi*, 7(2), 179–191. <https://doi.org/10.33366/jast.v7i2.5500>
- Eni Juniari, N. K. (2020). Tingkat Kesukaan terhadap Minuman Cocktail Harvey Wallbanger Berbahan Dasar Jus Jeruk Siam Kintamani Segar dan Jus Jeruk Dalam Kemasan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 23–31. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.547>
- Nempung, F. Y. (2024). *Pembuatan Cocktail Classic Mojito Oleh Bartender di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo*. Politeknik Negeri Bali.
- Putra Antika, I. K. D. (2023). *SEQUENCES OF SERVICE AFTERNOON TEA OLEH WAITER THE BAR DI THE MULIA , MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA BALI*. Politeknik Negeri Bali.
- Putra, S. (2016). *Modul Bahan Ajar Pengetahuan Bar dan Minuman*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali.
- Rahman, F. A. (2018). *Penerapan Standar Recipe Minuman Campuran Sebagai Pedoman Kerja Bartender Pada Muvon Club Palu*. Universitas Fajar Makassar.
- Republik Indonesia, M. K. dan P. (2021). Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif / Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. *Menteri Kebudayaan Dan Pariwisata*, 4(1), 88–100.
- Rideout, P., & Dahlstrom, R. (2017). *Bar Manual : Bartender Training*. The Hospitality Association Of Amerika.
- Stoneline. (2025). *Classic Mojito - Part 4 of Our Summer Cocktail Series*. <https://www.stoneline.de/en/recipes/classic-mojito>
- The Mulia. (2025). *Overview and Facillities of The Mulia Bali*. <https://www.themulia.com/bali/experiences/facilities>
- Wibawa, D. A. (2024). *Pembuatan Pinacolada Cocktail dan Mojito Cokctail Oleh Bartender di Best Brew Bar Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan*. Politeknik Negeri Bali.
- Widuri, S. A. (2019). *ASSESSMENT OF TOURISTS ON MOJITO BASED ON ARAK BALI IN KUTA BALI*. *111(Icoborot 2018)*, 103–108.