

LAMPIRAN



Lampiran 1 Wawancara bersama Dosen Pengampu Mata Kuliah Pengelolaan Bar



Lampiran 2 Analisis Kebutuhan Mahasiswa

FORMULIR ANALISIS KEBUTUHAN

Petunjuk:
 Silakan isi setiap pertanyaan di bawah ini sesuai dengan pengalaman dan pendapat Anda.

Seberapa penting menurut Anda mempelajari Pengelolaan Bar?
(Jelaskan alasan Anda!)
 Jawaban Anda

Apa yang dirasakan ketika mempelajari Pengelolaan Bar khususnya Minuman Campuran?
(Apakah Anda merasa tertarik, kesulitan, atau ada pengalaman tertentu? Jelaskan!)
 Jawaban Anda

Adakah kendala dalam pembelajaran khususnya materi Minuman Campuran?
(Sebutkan kendala yang paling sering Anda alami!)

Bagaimana metode pembelajaran yang selama ini digunakan oleh dosen dalam mengajarkan materi Minuman Campuran?
(Apakah metode tersebut sudah efektif? Jika ada saran perbaikan, jelaskan!)
 Jawaban Anda

Dari mana saja Anda biasanya mendapatkan referensi untuk memahami materi Minuman Campuran?
(Sebutkan sumber yang sering Anda gunakan, misalnya buku cetak, e-book, video, atau lainnya!)
 Jawaban Anda

Apa bentuk atau model referensi belajar yang paling sering Anda gunakan dalam mempelajari pengelolaan bar, khususnya minuman campuran?
(Misalnya: buku teks, modul, video tutorial, website, atau lainnya? Jelaskan!)
 Jawaban Anda

Diantara sumber belajar tersebut, yang mana paling menarik digunakan?
(Jelaskan alasan pilihan Anda!)
 Jawaban Anda

Jika program studi ingin mengembangkan media pembelajaran baru, media seperti apa yang paling Anda butuhkan?
(Jelaskan jenis media yang Anda harapkan)
 Jawaban Anda

Kembali

Kirim

Kosongkan formulir

Lampiran 3 Kuesioner Respon Mahasiswa

Petunjuk Pengisian:

1. Berikan (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian objektif.
2. Rentang penilaian yaitu
 - SS : Sangat Setuju
 - S : Setuju
 - CS : Cukup Setuju
 - TS : Tidak Setuju
 - STS : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Media pembelajaran *flipbook* minuman campuran non-alkohol (*mocktail*) membantu saya meningkatkan pemahaman materi dengan lebih baik. *

☐ Sangat Setuju

☐ Setuju

☐ Cukup Setuju

☐ Tidak Setuju

☐ Sangat Tidak Setuju

Penggunaan *flipbook* memberikan pengalaman belajar yang lebih menyenangkan dibandingkan media pembelajaran biasa. *

☐ Sangat Setuju

☐ Setuju

☐ Cukup Setuju

☐ Tidak Setuju

☐ Sangat Tidak Setuju

Media *flipbook* membantu meningkatkan kreativitas saya dalam mempelajari minuman campuran non-alkohol (*mocktail*). *

☐ Sangat Setuju

☐ Setuju

☐ Cukup Setuju

☐ Tidak Setuju

☐ Sangat Tidak Setuju

Media *flipbook* membantu meningkatkan kreativitas saya dalam mempelajari minuman campuran non-alkohol (*mocktail*). *

☐ Sangat Setuju

☐ Setuju

☐ Cukup Setuju

☐ Tidak Setuju

☐ Sangat Tidak Setuju



Penggunaan <i>flipbook</i> meningkatkan minat dan motivasi saya dalam belajar materi <i>mocktail</i>. * ☐ Sangat Setuju ☐ Setuju ☐ Cukup Setuju ☐ Tidak Setuju ☐ Sangat Tidak Setuju	Audio dan video yang terdapat dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan. * ☐ Sangat Setuju ☐ Setuju ☐ Cukup Setuju ☐ Tidak Setuju ☐ Sangat Tidak Setuju
Gambar yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> terlihat jelas dan mudah dipahami. * ☐ Sangat Setuju ☐ Setuju ☐ Cukup Setuju ☐ Tidak Setuju ☐ Sangat Tidak Setuju	Perpaduan warna pada <i>flipbook</i> terlihat menarik dan nyaman dilihat. * ☐ Sangat Setuju ☐ Setuju ☐ Cukup Setuju ☐ Tidak Setuju ☐ Sangat Tidak Setuju
Tampilan <i>flipbook</i> memberikan kesan menarik selama proses pembelajaran. * ☐ Sangat Setuju ☐ Setuju ☐ Cukup Setuju ☐ Tidak Setuju	Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami. * ☐ Sangat Setuju ☐ Setuju ☐ Cukup Setuju ☐ Tidak Setuju
Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami. * ☐ Sangat Setuju ☐ Setuju ☐ Cukup Setuju ☐ Tidak Setuju ☐ Sangat Tidak Setuju	
Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> tersusun secara sistematis dan mudah dipelajari. * ☐ Sangat Setuju ☐ Setuju ☐ Cukup Setuju ☐ Tidak Setuju ☐ Sangat Tidak Setuju	

Kembali Kirim Kosongkan formulir

Lampiran 4 Hasil Responden Mahasiswa Program Studi PVSK

Pernyataan	Responden																								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Media pembelajaran <i>flipbook</i> minuman campuran non-alkohol (<i>mocktail</i>) membantu saya meningkatkan pemahaman materi dengan lebih baik.	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4
Penggunaan <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar yang lebih menyenangkan dibandingkan media pembelajaran biasa.	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	3	5	4	4	5	5	4	4
Media <i>flipbook</i> membantu meningkatkan kreativitas saya dalam mempelajari minuman campuran non-alkohol (<i>mocktail</i>).	4	5	5	3	5	5	5	5	4	3	5	4	4	5	4	4	3	3	4	4	5	4	4	4	4
Penggunaan <i>flipbook</i> meningkatkan minat dan motivasi saya dalam belajar materi <i>mocktail</i> .	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3	4	4	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4
Gambar yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> terlihat jelas dan mudah dipahami.	4	5	5	3	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4
Tampilan <i>flipbook</i> memberikan kesan menarik selama proses pembelajaran.	4	5	5	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4
Audio dan video yang terdapat dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan.	4	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	3	5	4	5	4	5	4	4
Perpaduan warna pada <i>flipbook</i> terlihat menarik dan nyaman dilihat.	5	5	5	4	5	4	4	5	4	3	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4
Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami.	4	4	5	3	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	4
Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> tersusun secara sistematis dan mudah dipelajari.	4	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	5	4	4

Pernyataan	Skala Likert					Total Skor	Indeks
	SS	S	KS	TS	STS		
Media pembelajaran <i>flipbook</i> minuman campuran non-alkohol (<i>mocktail</i>) membantu saya meningkatkan pemahaman materi dengan lebih baik.	7	18	0	0	0	107	85,6%
Penggunaan <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar yang lebih menyenangkan dibandingkan media pembelajaran biasa.	11	13	1	0	0	110	88,0%
Media <i>flipbook</i> membantu meningkatkan kreativitas saya dalam mempelajari minuman campuran non-alkohol (<i>mocktail</i>).	9	13	3	0	0	106	84,8%
Penggunaan <i>flipbook</i> meningkatkan minat dan motivasi saya dalam belajar materi <i>mocktail</i> .	6	17	2	0	0	104	83,2%
Gambar yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> terlihat jelas dan mudah dipahami.	10	12	3	0	0	107	85,6%
Tampilan <i>flipbook</i> memberikan kesan menarik selama proses pembelajaran.	10	14	1	0	0	109	87,2%
Audio dan video yang terdapat dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan.	7	17	1	0	0	106	84,8%
Perpaduan warna pada <i>flipbook</i> terlihat menarik dan nyaman dilihat.	14	10	1	0	0	113	90,4%
Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami.	8	15	2	0	0	106	84,8%
Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> tersusun secara sistematis dan mudah dipelajari.	8	16	1	0	0	107	85,6%

Keterangan:

Mencari Total SS = 5 x total responden memilih

Mencari Total S = 4 x total responden memilih

Mencari Total KS = 3 x total responden memilih

Mencari Total TS = 2 x total responden memilih

Mencari Total STS = 1 x total responden memilih

Mencari Total Skor = total SS + total S + total KS + total TS + total STS

Mencari Skor Maksimum = jumlah responden x skor tertinggi likert = 125

Mencari Nilai Indeks = (Total Skor / Skor Maksimum) x 100%

Interval Penilaian
Indeks 0-19,99%: Sangat Tidak Setuju
Indeks 20%-39,99%: Tidak Setuju
Indeks 40%-59,99%: Kurang Setuju
Indeks 60%-79,99%: Setuju
Indeks 80%-100%: Sangat Setuju

Lampiran 5 Uji Instrumen Validitas Materi

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *FLIPBOOK* UNTUK AHLI MATERI**Petunjuk Pengisian:**

1. Mohon kepada Ibu memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Ibu telah mencoba untuk mengoperasikan Media Pembelajaran *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*) Mata Kuliah Pengelolaan Bar.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Pengelolaan Bar					✓	
2.	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran			✓			
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran				✓		
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran				✓		
5.	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran			✓			
6.	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD					✓	
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami					✓	
8.	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan					✓	
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>main course</i>					✓	
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses					✓	

SARAN:

- Pada cover isi logo lembaga dan penulis
- Sebelum capaian pembelajaran, isi dengan peta konsep
- Bagian minuman campuran di batalkan pada sub materi jenis-jenis minuman campuran
- tambahkan dengan materi bahan-bahan minuman campuran.
- Referensi dalam daftar pustaka ditambahkan lagi

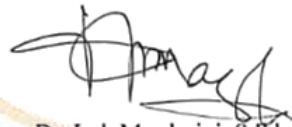
KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197104212002122001



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Pengelolaan Bar					✓	
2.	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran					✓	
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran				✓		
5.	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran				✓		
6.	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD				✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami				✓		
8.	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan					✓	
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>)					✓	
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses					✓	

Sumber: Adaptasi Arinta (2024)

SARAN:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001



**Instrumen Uji Ahli Materi Media *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol
(Mocktail) Mata Kuliah Pengelolaan Bar**

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Pengelolaan Bar	✓		
2.	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alut pembelajaran	✓		
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
5.	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6.	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD	✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
8.	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Minuman Campuran Non-Alkohol (Mocktail)	✓		
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses	✓		

Sumber: Adaptasi Arinta (2024)

SARAN:

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001



Lampiran 6 Uji Instrumen Validitas Media

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *FLIPBOOK* UNTUK AHLI MEDIA**Petunjuk Pengisian:**

1. Mohon kepada Bapak memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak telah mencoba untuk mengoperasikan Media Pembelajaran *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*) mata kuliah Pengelolaan Bar.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar					✓	
2.	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi					✓	
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD				✓		
4.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran				✓		
5.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran					✓	
6.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dipakai berulang kali					✓	
7.	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa					✓	
8.	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran					✓	
9.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>					✓	
10.	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan					✓	

SARAN:

Beberapa istilah asing dalam bahasa ini perlu diberi padanan yg ada dlm bhs Indonesia

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan tanpa revisi
- ☐ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,

Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar					√	
2.	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi					√	
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD					√	
4.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran				√		
5.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran				√		
6.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dipakai berulang kali					√	
7.	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa					√	
8.	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran					√	
9.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>				√		
10.	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan					√	

SARAN:

1. Pada cover diisi nama penulis

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan dengan revisi

☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001



Instrumen Uji Ahli Media Pembelajaran Media *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*) Mata Kuliah Pengelolaan Bar

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓		
2.	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	✓		
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran	✓		
6.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dipakai berulang kali	✓		
7.	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓		
8.	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran	✓		
9.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	✓		
10.	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		

SARAN:

Pernyataan pada instrumen sudah sesuai
 dg kisi-kisi indikator uji instrumen.

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan tanpa revisi
- ☐ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,



Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001



Lampiran 7 Uji Instrumen Validitas Desain

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *FLIPBOOK* UNTUK AHLI DESAIN**Petunjuk Pengisian:**

1. Mohon kepada Bapak memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak telah mencoba untuk mengoperasikan Media Pembelajaran *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*) mata kuliah Pengelolaan Bar.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas				✓		
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar					✓	
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>)					✓	
4.	Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Pengelolaan Bar					✓	
5.	Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) fleksibel					✓	
6.	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan					✓	
7.	Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) terbaca dengan jelas				✓		
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar				✓		
9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar					✓	
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar					✓	
11.	Tampilan desain <i>flipbook</i> materi Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) menarik					✓	

SARAN:

Font Miran mungkin perlu diperbesar

sedikit lagi

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan tanpa revisi
- ☐ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,


Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 19821112008121001



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas					√	
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar				√		
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>)				√		
4.	Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Pengelolaan Bar					√	
5.	Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) fleksibel					√	
6.	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan					√	
7.	Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) terbaca dengan jelas					√	
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar					√	
9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar					√	
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar					√	
11.	Tampilan desain <i>flipbook</i> materi Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) menarik					√	

SARAN:

1. Tambahkan evaluasi setelah materi

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ✓ ☒ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,


Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001



Instrumen Uji Ahli Desain Pembelajaran Media *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*) Mata Kuliah Pengelolaan Bar

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas	✓		
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>)	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Pengelolaan Bar	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) fleksibel	✓		
6.	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	✓		
7.	Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) terbaca dengan jelas	✓		
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11.	Tampilan desain <i>flipbook</i> materi Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) menarik	✓		

SARAN:

.....

.....

.....

.....

.....

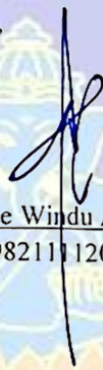
KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan tanpa revisi
- ☐ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak

Singaraja, 07 Mei 2026

Penilai,



Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001



Lampiran 8 RPS Mata Kuliah Pengelolaan Bar



RPS

Mata Kuliah : Pengelolaan Bar
 Kode Mata Kuliah : VSKS119308
 SKS : 3 sks
 Semester : Ganjil (tiga)
 Dosen : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2024



UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS : TEKNIK DAN KEJURUAN

JURUSAN : TEKNOLOGI INDUSTRI

PROGRAM STUDI : PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Pengelolaan Bar	VSKS119308	Inti Keilmuan	3	II	Juli 2021
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi	
FTK	1. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.		-	Dr. Ida Ayu Putu hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.	
Revisi dan Pengesahan	Tanggal Revisi/Pengesahan				
	Pebruari 2024				
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL yang Dibebankan pada Mata Kuliah "Pengelolaan Bar"				
	Sikap (S)				
	S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan menunjukkan sikap religiusitas yang baik dan benar dalam perkuliahan pengelolaan bar			
	S2	Menjunjung tinggi nilai-nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika, dan karakter yang baik dan benar dalam perkuliahan pengelolaan bar.			

S3	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik dalam perkuliahan pengelolaan bar
S4	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain dalam perkuliahan pengelolaan bar.
S5	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila dalam perkuliahan pengelolaan bar.
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan dalam perkuliahan pengelolaan bar.
S7	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa dalam perkuliahan pengelolaan bar.
Pengetahuan (P)	
P1	Menguasai konsep teoritik terkait dengan pengelolaan bar
P2	Memahami kajian dasar sejarah bar, peralatan bar, jenis-jenis minuman di bar, dan pengoperasian bar
P3	Memiliki kemampuan logika berpikir ilmiah dalam mengkaji fenomena secara teoritik maupun empirik pada bidang pengelolaan bar
P4	Menguasai konsep dasar pedagogik yang terkait dengan lingkup pengelolaan bar
P5	Menguasai dasar-dasar praktik pengelolaan bar
Keterampilan Umum (KU)	
KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pengelolaan bar
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam pembelajaran pengelolaan bar.
KU3	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks pengelolaan bar.
KU4	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil belajar pengelolaan bar, serta mampu menerapkan dalam dunia industri.
Keterampilan Khusus (KK)	
KK1	Mampu membersihkan peralatan bar dan membuat garnish untuk minuman

KK2	Mampu meracik minuman campuran (cocktail) yang disajikan di bar
KK3	Mampu menyajikan/menghidangkan wine di bar
CP MK	
M1	Mahasiswa memahami konsep dasar bar
M2	Mahasiswa memahami struktur organisasi bar
M3	Mahasiswa memahami jenis dan penggunaan peralatan bar
M4	Mahasiswa memahami prosedur pengoperasian bar
M5	Mahasiswa memahami jenis-jenis minuman non alkohol, minuman alkohol, minuman campuran.
M6	Mahasiswa memahami dalam menghidangkan minuman anggur
M7	Mahasiswa mampu membuat produk makanan dan minuman yang memiliki standar industri
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata Kuliah ini membahas tentang konsep dasar bar, struktur organisasi bar, pengelompokan dan penggunaan peralatan bar, pengoperasian bar, jenis-jenis minuman (minuman non alkohol, minuman beralkohol, minuman campuran), menghidangkan minuman anggur.
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan/Tema	1. Konsep dasar bar 2. Struktur organisasi bar 3. Pengelompokan dan penggunaan peralatan bar 4. Pengoperasian Bar 5. Jenis-jenis minuman (minuman non alkohol, minuman beralkohol, minuman campuran) 6. Menghidangkan minuman anggur 7. Membuat minuman campuran
Pustaka	Utama 1. Farly Lumanauw, 2001. Bar dan Minuman, Yogyakarta: Andi Offset 2. Astina, Nyoman, 1999. Pengetahuan Bar dan Minuman, STP Nusa Dua. 3. Masdarini Luh, 2003. Diktat Kuliah Pengetahuan Bar dan Minuman, Jurusan PKK 4. Marsum WA, 1984. Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman alkoholik dan non alkoholik di Restoran

Pendukung	
5. Jennifer Murray, 1991. Service Craft Wine, Yogyakarta: Andi Offset	

Dosen Pengampu	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd						
Mata Kuliah	Pengelolaan Bar						
Mg ke-	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa memiliki gambaran secara umum mengenai pengelolaan bar				Zoom meeting, e-learningUndiksha	Kontrak kuliah, dan Pendahuluan	
2	Mahasiswa memahami tentang definisi bar, Sejarah bar, jenis-jenis bar, syarat-syarat mendirikan bar, lay out bar	a.Menjelaskan sejarah bar b.Menjelaskan Pengertian bar c. Menjelaskan jenis-jenis bar d.Menjelaskan syarat-syarat mendirikan dan bentuk-bentuk bar e.Menjelaskan tat letak (lay out) public bar f.Menjelaskan tata	Produk studi kasus: mencari dan menelaah suatu kajian mengenai konsep dasar bar	Bentuk pembelajaran: Tutorial Model pembelajaran: Problem Based Learning Metode pembelajaran: tanya jawab.	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Konsep Dasar Bar: a.Sejarah bar b.Pengertian bar c. Jenis-jenis bar d.Syarat-syarat mendirikan dan bentuk-bentuk bar e.Tata letak (lay out) public bar f.Tata letak (lay out) service bar	15%

		letak (lay out) service bar		diskusi			
3	Mahasiswa memahami tentang organisasi bar, Tugas dan tanggung jawab petugas bar, kompetensi petugas bar	a.Menjelaskan struktur organisasi bar b.Menjelaskan Tugas dan tanggung jawab petugas bar c.Menjelaskan kompetensi petugas bar d.Menjelaskan kerja sama petugas bar dengan petugas departemen lainnya	Produk studi kasus: mencari dan menelaah suatu kajian mengenai organisasi bar	Bentuk pembelajaran: presentasi Model Pembelajaran: Problem based learning Metode pembelajaran: Observasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan: Mereview jurnal	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/viewFile/28123/27099	Organisasi Bar: a.struktur organisasi bar b Tugas dan tanggung jawab petugas bar c. kompetensi petugas bar d. kerja sama petugas bar dengan petugas departemen lainnya	15%
4,5	Mahasiswa memahami tentang jenis-jenis peralatan bar dan fungsinya, jenis-jenis bar supplies, jenis-jenis garnish	a.Menjelaskan jenis-jenis peralatan bar dan fungsinya b.Menjelaskan jenis-jenis bar supplies c. Menjelaskan jenis-jenis garnish minuman d.Menjelaskan perawatan peralatan bar . e. Praktik membuat garnis minuman	Produk berbasis proyek: Berbagai garnis minuman	Bentuk pembelajaran: simulasi Model Pembelajaran: Project based learning Metode pembelajaran: demonstrasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan: a. Membuat	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Pengelompokkan dan Penggunaan Peralatan Bar: a.jenis-jenis peralatan bar dan fungsinya b. jenis-jenis bar supplies c. jenis-jenis garnish d. Praktik membuat garnis minuman	15%

				perencanaan praktik garnish b. Praktik garnis minuman			
6	Mahasiswa menguasai tentang pengoperasian bar dibuka, melayani tamu di bar, cara menutup bar	a. Menjelaskan pengoperasian bar sebelum bar dibuka b. Menjelaskan cara melayani tamu di bar c. Menjelaskan cara menutup bar	Produk studi kasus: mencari dan menelaah suatu kajian mengenai pengoperasian bar	Bentuk pembelajaran: simulasi Metode pembelajaran: Observasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan : Mereview jurnal	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id UBM Journal https://journal.ubm.ac.id/article	Pengoperasian Bar a. pengoperasian bar sebelum bar dibuka b. cara melayani tamu di bar c. cara menutup bar	15%
7	Mahasiswa mampu mendeskripsikan definisi minuman, manfaat minuman, pengertian minuman non alkohol, dan jenis-jenis minuman non alkohol	a. Menjelaskan pengertian dan fungsi minuman b. Menjelaskan manfaat minuman c. Menjelaskan pengertian minuman non alkohol d. Menjelaskan jenis-jenis minuman non alkohol	Produk studi kasus: mencari dan menelaah suatu kajian mengenai minuman non alkohol	Bentuk pembelajaran: kolaboratif Model Pembelajaran: problem based learning Metode pembelajaran: Observasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan :	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Minuman Non Alkohol: a. Menjelaskan pengertian dan fungsi minuman b. Menjelaskan klasifikasi c. Menjelaskan pengertian minuman non alkohol d. Menjelaskan jenis-jenis minuman non alkohol	15%

				Membuat makalah			
8	UTS						
9	Mahasiswa memahami dan mendeskripsikan minuman beralkohol beer, dan spirit	a. Menjelaskan pengertian minuman beralkohol b. Menjelaskan pengertian beer c. Menjelaskan jenis-jenis beer d. menjelaskan cara pembuatan beer e. Menjelaskan pengertian spirit f. menjelaskan jenis-jenis spirit g. menjelaskan cara pembuatan spirit	Produk studi kasus: mencari dan menelaah suatu kajian mengenai minuman beralkohol khususnya beer dan spirit	Bentuk pembelajaran: kolaboratif Model pembelajaran: problem based learning Metode pembelajaran: Observasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan : Membuat makalah	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id https://vs-dprexternal3.dpr.go.id/index.php/aspirasi/article/view/1285/707 https://publikasi.uniska-kediri.ac.id/data/uniska/mizan/mizanvol1no2des2012Mizan-vol1no2Des2012-04.%20Lukman%20Yulianto.pdf	Minuman Beralkohol: a. Menjelaskan pengertian minuman beralkohol b. Menjelaskan pengertian beer c. Menjelaskan jenis-jenis beer d. menjelaskan cara pembuatan beer e. Menjelaskan pengertian spirit f. menjelaskan jenis-jenis spirit g. menjelaskan cara pembuatan spirit	15%
10	Mahasiswa memahami dan mendeskripsikan tentang liquer dan proses pembuatannya, jenis-jenis liquer, penyajian liquer, pengertian winedan proses pembuatan wine, jenis-jenis wine	a. menjelaskan Pengertian Liqueur dan proses pembuatannya b. menjelaskan jenis-jenis liqueur c. menjelaskan cara penyimpanan dan penyajian liqueur d. menjelaskan pengertian dan	Produk studi kasus: mencari dan menelaah suatu kajian mengenai minuman beralkohol khususnya liqueur dan wine	Bentuk pembelajaran: Kolaboratifi Model pembelajaran: problem based learning Metode pembelajaran: Observasi, tanya jawab, diskusi,	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id https://journal.uii.ac.id/IUSTUM/article/view/4608/4069 https://publikasi.uniska-kediri.ac.id/data/uniska/mizan	Minuman Beralkohol: a. Pengertian Liqueur dan proses pembuatannya b. jenis-jenis liqueur c. penyimpanan dan penyajian liqueur d. pengertian dan proses pembuatan wine	15%

		proses pembuatan wine e. menjelaskan jenis-jenis wine f. menjelaskan cara penyimpanan wine		Penugasan : Membuat makalah	/mizanvol1no2des2012/Mizan-vol1no2Des2012-04.%20Lukman%20Yulianto.pdf	c. jenis-jenis wine f. cara penyimpanan wine	
11	Mahasiswa Memahami tentang definisi minuman campuran, jenis-jenis minuman campuran, penggunaan bahan khusus, aturan umum dalam membuat minuman campuran	a. menjelaskan pengertian minuman campuran b. menjelaskan Jenis-jenis minuman campuran c. menjelaskan penggunaan bahan khusus dalam pembuatan minuman campuran d. menjelaskan aturan umum dalam membuat minuman campuran	Produk studi kasus: mencari dan menelaah suatu kajian mengenai minuman campuran	Bentuk pembelajaran: Kolaboratif Model pembelajaran: PBL Metode pembelajaran: Observasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan : Membuat makalah	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Minuman Campuran a. pengertian minuman campuran b. Jenis-jenis minuman campuran c. penggunaan bahan khusus dalam pembuatan minuman campuran d. aturan umum dalam membuat minuman campuran	15%
12	Mahasiswa memahami metode pembuatan minuman campuran, bahan-bahan minuman campuran, takaran-takaran yang digunakan di bar	Minuman Campuran: a. Mampu menjelaskan metode pembuatan minuman campuran b. Mampu menjelaskan Bahan-bahan minuman	Produk studi kasus: mencari dan menelaah suatu kajian mengenai minuman campuran	Bentuk pembelajaran: kolaboratif Metode pembelajaran: Observasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan :	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Minuman Campuran: a. metode pembuatan minuman campuran b. Bahan-bahan minuman campuran c. Takaran-takaran yang lazim digunakan di	

		campuran c. Mampu menjelaskan takaran-takaran yang lazim digunakan di bar		Membuat makalah		bar	
13	Mahasiswa memahami tentang langkah-langkah memberikan wine list dan menawarkan wine, langkah-langkah memilih wine, langkah-langkah mengambil pesanan tamu	a. menjelaskan langkah-langkah memberikan wine list dan menawarkan wine b. Mampu menjelaskan langkah-langkah membantu memilih wine c. Mampu menjelaskan langkah-langkah mengambil pesanan tamu d. Mampu menjelaskan langkah-langkah menyiapkan wine glass e. Mampu menjelaskan langkah-langkah menyiapkan/membawa wine	Produk jasa: Performance	Bentuk pembelajaran: simulasi Model pembelajaran: Case method Metode pembelajaran: demontasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan : Membuat laporan	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Menghidangkan Minuman Anggur: a. langkah-langkah memberikan wine list dan menawarkan wine b. langkah-langkah membantu memilih wine c. langkah-langkah mengambil pesanan tamu d. langkah-langkah menyiapkan wine glass e. langkah-langkah menyiapkan /membawa wine	15%
14	Mahasiswa memahami tentang cara mendinginkan wine,	a. menjelaskan dan memperagakan cara	Produk jasa: Performance	Bentuk pembelajaran: simulasi	Zoom meeting, e-learningUndiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Menghidangkan Minuman Anggur: a. cara mendinginkan	

	menunjukkan wine yang dipesan kepada tamu, membuka wine, menghidangkan wine, proses decanting wine	mendinginkan wine b. menjelaskan dan memperagakan cara menunjukkan wine yang dipesan kepada tamu c. menjelaskan dan memperagakan cara membuka natural still wine d. menjelaskan dan memperagakan cara membuka sparkling wine e. menjelaskan dan memperagakan cara menghidangkan wine f. menjelaskan dan memperagakan proses decanting wine		Model pembelajaran: Case method Metode pembelajaran: demonstrasi, tanya jawab, diskusi, Penugasan : Membuat laporan		wine b. cara menunjukkan wine yang dipesan kepada tamu c. cara membuka natural still wine d. cara membuka sparkling wine e. cara menghidangkan wine f. proses decanting wine	
15	Terampil membuat minuman campuran	Membuat berbagai jenis minuman campuran cocktail	Produk berbasis proyek: berbagai jenis minuman campuran	Bentuk pembelajaran: praktik Model pembelajaran: Project based learning		Praktik membuat minuman campuran	

				Metode pembelajaran: Demonstrasi, tanya jawab, diskusi Penugasan : Membuat perencanaan praktik minuman campuran		
16	Ujian Akhir Semester					

Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

a. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (10%)

Sikap	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Kedisiplinan	2%					
Bertanggung jawab	2%					
Aktif	2%					
Kemampuan berinteraksi	2%					
Motivasi	2%					

2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (10%)

Partisipasi dan aktivitas proses pembelajaran	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Absensi	2%					
Tugas	5%					
Presentasi	3%					

3. Penyelesaian Produk (40%)

Penyelesaian Tugas	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Produk individu	30%					
Produk kelompok	10%					

b. Penilaian Kognitif (bobot 40 %)

Produk	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Ujian Tengah Semester	15%					
Ujian Akhir Semester	25%					

c. Acuan Penilaian

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
85 - 100	4,00	A
81 - 84	3,75	A-
77 - 80	3,25	B+
73 - 76	3,00	B
69 - 72	2,75	B-

65 - 68	2,50	C
61 - 64	2,00	C+
40 - 60	1,00	D
0 - 39	0,00	E

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dr Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M. Pd.
NIP 197309022002122001

Singaraja, 24 Pebruari 2024

Dosen Pengampu.

Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP 197104212002122001

Lampiran 9 Materi *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*)

MINUMAN CAMPURAN NON-ALKOHOL

(*MOCKTAIL*)

a. Definisi Minuman Campuran

Minuman campuran (*mixed drinks*) merupakan minuman yang dibuat dengan mencampurkan dua atau lebih bahan dasar seperti buah, susu, kopi, sirup, soda, maupun alkohol. Istilah ini mencakup berbagai jenis minuman seperti *mocktail*, *cocktail*, *smoothie*, hingga variasi teh modern seperti teh susu (milk tea). Dengan demikian, minuman campuran dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori utama, yaitu yang mengandung alkohol dan yang tidak mengandung alkohol (Toe La Won, 2022). Minuman campuran pada dasarnya merupakan hasil kombinasi berbagai bahan dengan menggunakan teknik atau metode tertentu, sehingga menghasilkan minuman yang memiliki cita rasa, aroma, dan tampilan visual yang menarik.

b. Jenis Jenis Minuman Campuran

- *Mineral water* adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2:
 - a. Natural mineral water (air mineral murni): berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah (contoh: air sumur dan air mineral kemasan)
 - b. Artificial mineral water (air mineral buatan): berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral ke dalam air tawar dan ditambahkan dengan gas carbondioxide serta dapat ditambahkan dengan aroma dari buah-buahan (contoh: tonic soda dan lemon drink).
- *Refreshing drinks* (minuman menyegarkan) adalah minuman yang dicampur dengan soda/air tawar. *Squashes* adalah campuran dari soda *water/juice*. *Squash* adalah minuman penyegar hasil perasan buah segar (misalnya jeruk) yang dikentalkan dengan menambahkan gula. *Crush* (limun-limunan) merupakan *squash* yang telah dicampur dengan air dan kemudian dibotolkan. *Syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah yang berfungsi sebagai pemanis, pewarna, dan pengaroma.
- *Nourishing* (minuman bergizi) adalah jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Minuman ini berupa aneka juice yang menggunakan bahan dasar buah atau sayuran yang segar. Contoh: sari buah jeruk, tomat, apel, nanas

c. Aturan Umum Minuman Campuran

Pembuatan minuman campuran (*mixed drinks*) baik yang beralkohol maupun non-alkohol memerlukan ketelitian, keterampilan, serta pemahaman terhadap standar kerja yang berlaku di industri jasa boga. Menurut Natal Olotua Sipayung (2024), "*proses pencampuran minuman harus mengikuti aturan umum yang ketat agar hasil yang diperoleh tidak hanya konsisten dan higienis, tetapi juga estetis serta memiliki cita rasa yang seimbang*" Oleh karena itu, terdapat sejumlah aturan umum yang harus diperhatikan dalam proses pencampuran minuman agar hasilnya memenuhi standar tersebut. Berikut ini adalah aturan umum dalam pembuatan minuman campuran:

- 1) Menjaga Kebersihan (Sanitasi dan Higienitas)
- 2) Menggunakan Bahan Berkualitas dan Sesuai Takaran
- 3) Memahami Teknik Pencampuran yang Tepat
- 4) Menggunakan Peralatan Sesuai Fungsi
- 5) Memperhatikan Urutan Pencampuran
- 6) Penyajian yang Menarik dan Tepat

d. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Minuman Campuran

(1) shaker.

Peralatan membuat mocktail ini digunakan untuk mengocok minuman dengan es dan bahan lainnya. Berbentuk silinder, sebagian besar shaker terbuat dari logam.

(2) Strainer.

Peralatan membuat cocktail dan mocktail ini digunakan untuk mengocok minuman dengan es dan bahan lainnya. Berbentuk silinder, sebagian besar shaker terbuat dari logam.

(3) Jigger.

Jigger adalah alat yang berukuran kecil, terbuat dari stainless steel tahan karat dan tersedia dalam berbagai bentuk serta ukuran. Alat ukur ini digunakan mixologist untuk mengukur jumlah bahan minuman yang diperlukan.

(4) Stirrer.

Stirrer atau bar spoons adalah alat pengaduk yang digunakan untuk meratakan dan mencampur bahan minuman dalam gelas. Ukurannya seperti sendok biasa tetapi memiliki pegangan yang lebih panjang dan ramping dengan ujung berbagai macam gaya.

(5) Muddler.

Beberapa minuman lebih baik disajikan dengan bahan-bahan segar, biasanya dengan mengekstraksi rasa dan aroma khas dedaunan serta buah dengan muddler. Umumnya daun yang dimaksud adalah daun mint, sedangkan buahnya adalah jeruk citrus. Alat ini

memiliki ujung bulat, sementara ujung lainnya memiliki tonjolan atau gigi untuk mengekstraksi bahan dengan baik.

(6) Blander.

Blender dapat menggabungkan berbagai macam bahan ke dalam satu minuman serta menghemat uang. Alat ini juga bisa berfungsi sebagai juicer, namun jusnya akan lebih kental sehingga disarankan untuk menggunakan strainer.

(7) Paring Knife

Pisau kecil dengan mata pisau pendek ini digunakan untuk memotong buah sebagai hiasan.

(8) Cutting Board

Permukaan talenan atau tatakan digunakan untuk memotong dan mengiris buah-buahan. Alat ini biasanya terbuat dari kayu atau plastik dengan berbagai macam ukuran.

(9) Peeler.

Dilengkapi dengan mata pisau yang tajam dan terbuat dari baja tahan karat, peeler merupakan alat bantu yang sangat penting yang dirancang untuk mengupas kulit buah.

(10) Glassware

Hidangan minuman tidak akan lengkap tanpa adanya wadah untuk mempresentasikan tampilan dari suatu resep. Banyak jenis gelas yang khas digunakan di bar untuk minuman tertentu.

e. Bahan Pembuatan Minuman Campuran

Bahan utama merupakan komponen dasar yang menjadi pondasi rasa dan karakter minuman campuran. Jenis bahan utama dibedakan menjadi dua, yaitu bahan beralkohol dan nonalkohol, yang masing-masing memiliki fungsi serta karakteristik tersendiri dalam menentukan cita rasa dan kekhasan minuman (Fifi Afifah, 2022)

1) Bahan Non-Alkohol

Untuk mocktail atau varian cocktail ringan, bahan non-alkohol digunakan sebagai pengganti spirit, seperti:

- a) Jus buah (jeruk, nanas, apel, cranberry)
- b) Soda dan sparkling water
- c) Susu dan krim
- d) Kopi atau teh seduh dingin
- e) Air mineral

2) Bahan Modifier

Modifier digunakan untuk menambah kedalaman. rasa dan menyeimbangkan bahan utama. Jenis-jenis modifier meliputi:

- a) Ice cube
- b) Sirup gula (simple syrup), madu, atau grenadine
- c) Liqueur manis (triple sec, amaretto)
- d) Bitters (Angostura bitters)
- e) Jus lemon atau jeruk nipis sebagai penyeimbang rasa asam

3) Garnish

Garnish berperan penting dalam tampilan visual dan aroma minuman. Tidak hanya memperindah, garnish juga sering dikonsumsi bersama minuman. Contoh garnish meliputi:

- a) Irisan jeruk/lemon/lime
- b) Daun mint segar
- c) Ceri merah (maraschino cherry)
- d) Kulit jeruk (twist)
- e) Gula tepung atau garam untuk pinggiran gelas

f. Teknik pengolahan minuman

Teknik pengolahan minuman adalah serangkaian metode dasar dalam meracik, mencampur, dan menyajikan bahan (cair, bubuk, atau padat) untuk menghasilkan minuman yang lezat dan menarik. Metode ini dibagi menjadi beberapa teknik pencampuran utama berdasarkan karakteristik bahan dan hasil akhir yang diinginkan:

- **Shaking (Mengocok):** Mencampur bahan dengan es di dalam *shaker*. Sangat cocok untuk minuman yang menggunakan sirup, jus, krim, atau telur agar tercampur sempurna dan cepat dingin.
- **Stirring (Mengaduk):** Mengaduk bahan secara lembut bersama es menggunakan *bar spoon* di dalam gelas. Digunakan untuk minuman yang mudah tercampur (seperti alkohol murni atau sirup) agar suhunya dingin tanpa merubah teksturnya.
- **Blending (Memblender):** Menghancurkan bahan padat (seperti buah atau es batu) menggunakan mesin blender hingga bertekstur lembut (seperti *smoothie* atau *frappe*).
- **Layering/Floating (Melapis):** Menuang bahan minuman secara perlahan ke dalam gelas berdasarkan berat jenis cairannya. Teknik ini menciptakan tampilan visual berlapis yang cantik.

- **Muddling (Menekan/Menumbuk):** Menekan bahan segar seperti daun mint, rempah, atau buah-buahan di dasar gelas untuk mengeluarkan sari dan aromanya sebelum dicampur bahan lain.

g. **Resep Minuman Campuran Non-Alkohol (Mocktail):**

1. ***Passion Fruit Mojito***

Bahan-bahan:

- 8 helai daun mint
- 2 potong jeruk nipis
- 3 sendok makan sirup gula
- Buah markisa secukupnya
- 2 sendok makan air perasan jeruk nipis
- Es batu secukupnya
- Minuman bersoda (misalnya Sprite) secukupnya

Cara membuat:

- (1) Masukkan 8 helai daun mint ke dalam gelas.
- (2) Tambahkan 2 potong jeruk nipis.
- (3) Masukkan 3 sendok makan sirup gula.
- (4) Tambahkan buah markisa secukupnya.
- (5) Tuangkan 2 sendok makan air perasan jeruk nipis.
- (6) Tumbuk perlahan hingga sari keluar (tanpa menghancurkan bahan menjadi bubur halus).
- (7) Tambahkan es batu secukupnya.
- (8) Tuangkan minuman bersoda (seperti Sprite) secukupnya.
- (9) Hias sesuai selera, lalu minuman siap disajikan.

2. ***Blue Sunset***

Bahan-bahan:

- 15 ml sirup lemon
- 15 ml sirup blue curacao (non-alkohol)
- 100 ml air soda
- Es batu secukupnya

Cara membuat:

- (1) Masukkan sirup lemon ke dalam *shaker*.
- (2) Tambahkan sirup *blue curacao*.
- (3) Masukkan es batu secukupnya, lalu kocok (*shaking*) hingga tercampur rata.
- (4) Tuangkan campuran ke dalam gelas.
- (5) Tambahkan es batu secukupnya.
- (6) Tuangkan air soda sebanyak 100 ml.
- (7) Hias sesuai selera, lalu minuman siap disajikan.

3. Teh Bunga Telang

Bahan-bahan:

- 1 gr teh bunga telang
- 200 ml air panas
- 25 ml sirup *grenadine*
- 50 ml ekstrak teh telang
- 100–150 ml soda / *Sprite*
- Es batu secukupnya
- Garnish

Cara membuat:

- (1) Seduh teh bunga telang dengan air panas menggunakan perbandingan 1 gram teh : 200 ml air.
- (2) Diamkan hingga dingin, lalu saring untuk mendapatkan ekstrak teh bunga telang.
- (3) Siapkan gelas saji, lalu masukkan es batu secukupnya.
- (4) Tuang sirup *grenadine* sebanyak 25 ml ke dalam gelas.
- (5) Tambahkan air soda sebanyak 100–150 ml.
- (6) Tuang perlahan 50 ml ekstrak teh bunga telang agar terbentuk gradasi warna.
- (7) Hias dengan garnish sesuai selera.
- (8) Minuman teh bunga telang soda siap disajikan.

4. Green Squash Lychee

Bahan bahan:

- 5 ml Jus Jambu
- 5 ml Jus Jeruk

- 5 ml Air Soda Berwarna Biru
- 6 biji Daging Buah Kelengkeng
- 5 ml Jus Mangga
- 35 ml Sirup Grenadine
- 10 ml Air Soda Berwarna Bening
- Es Batu secukupnya

Cara membuat:

- (1) Masukkan Sirup Grenadine dan Es Batu ke dalam gelas.
- (2) Tambahkan Jus Mangga, Jus Jambu, dan Jus Jeruk.
- (3) Tambahkan Air Soda Berwarna Biru dan Air Soda Berwarna Bening.
- (4) Tambahkan Buah Kelengkeng.
- (5) Sajikan Mocktail.

h. Kesimpulan:

Berdasarkan materi yang telah dipelajari, dapat disimpulkan bahwa **minuman campuran non-alkohol (mocktail)** adalah minuman yang dibuat dari perpaduan dua atau lebih bahan berbeda untuk menghasilkan rasa, aroma, dan tampilan yang menarik. Dalam proses pembuatannya, diperlukan ketelitian, keterampilan, serta pemahaman mengenai **aturan dasar** seperti penggunaan bahan berkualitas, takaran yang tepat, teknik pencampuran, dan penyajian yang menarik. Selain itu, **penggunaan alat yang sesuai** fungsi juga sangat penting untuk mendukung hasil minuman yang baik. Metode pembuatan minuman campuran non-alkohol (*mocktail*) terdiri atas **shaking, stirring, layering, pouring, dan blending**. Setiap metode memiliki fungsi yang berbeda sesuai jenis minuman yang dibuat. Dengan memahami materi ini, mahasiswa diharapkan mampu membuat minuman campuran non-alkohol (*mocktail*) secara tepat, kreatif, dan menarik sesuai standar dasar penyajian.

i. Daftar Pustaka:

- Elissa. 2025. "Apa Itu Cocktail? Ketahui Sejarah, Jenis, dan Resepnya." Red & White. Diakses pada 13 Mei 2026. <https://redandwhiteshops.com/liquor-world/spirits/apa-itu-cocktail/>
- Fifi Afifah. (2022). Pengolahan dan Penyajian Minuman. Malang <https://anyflip.com/simya/cevo/basic>
- Sipayung, N. O., Thandzir, M., & Rais, S. R. (2024). Pelatihan *Mixology* Kepada Siswa SMK Al-Azhar Batam. Jurnal Keker Wisata, Vol. 2, No. 2, (hlm 306-314).
- Toe La won, & Nuangjamnong, C. (2023). Pengaruh Pengalaman Campuran Kopi dan Kualitas Pengalaman melalui Nilai yang Dirasakan, Kepuasan terhadap Niat Pembelian Ulang di Myanmar AU-GSB e-Journal, Vol. 15, No. 2, (hlm.12-23).

RIWAYAT HIDUP



Putu Agung Diana Putra Kesiman lahir pada tanggal 09 April 2001 di Busungbiu, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng. Penulis merupakan anak pertama dari pasangan suami istri Bapak Nyoman Suenden dan Ibu Mardiah. Penulis menempuh pendidikan dasar di SD Negeri 5 Banjar Jawa, lalu melanjutkan pendidikan ke sekolah menengah pertama di SMP Negeri 6 Singaraja, dan melanjutkan pendidikan ke sekolah menengah atas di SMK Negeri 1 Singaraja, hingga akhirnya penulis dapat menempuh pendidikan di perguruan tinggi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada tahun 2026 dengan segala doa dan usahanya, penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*) Pada Mata Kuliah Pengelolaan Bar”.

