Jurnal BOSARA : Journal Barista Mixiologi and Restaurant Management
e-ISSN : 3064-1918
Volume 1 No. 2 (April) 2025 Doi: https://doi.org/10.33649/bosara.v1i1.502

TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP ARAK *LIQUEUR* MANGGA MELALUI UJI ORGANOLEPTIK

I Putu Aditya Pramana[1], Ni Kadek Eni Juniari[2]*, I Nyoman Gede Agus Jaya Saputra[3]

[1,2,3]Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80361
Corresponding Author : enijuniari@ppb.ac.id

Abstract

The development of new innovations in arak drinks that are used as liqueur drinks, in order to be able to compete with other liqueur drinks, this new innovation is expected to make Balinese arak known throughout Indonesia. The manufacture of liqueur involves infused or mixing various ingredients such as fruits, spices, flowers, or herbs with alcohol, to increase the diversity of tastes, aromas, and colors offered by the liqueur, therefore mangoes are chosen to be used as the basic ingredient for making arak liqueur mango. This study aims to determine the level of preference of panelists for arak liqueur mango through organoleptic tests. This study uses a quantitative descriptive technique by distributing organoleptic test questionnaire forms to 15 panelists using 5 research indicators using 5 hedonic scales. The results of this study show that the aroma indicator in the arak liqueur mango gets a result of 3.30 with the category of moderate, the color indicator gets a result of 4.60 with the category of very like, the flavor indicator gets a result of 3.30 with the category of moderate, the alcohol indicator gets a result of 4.30 with the category of very like, and the indicator of Bitternes got a result of 3.86 in the Like category. The overall average obtained was 3.87 with the category of likes for arak liqueur mango. It is hoped that the results of this research can become a new innovation about fruit-based liqueur liquor drinks.

***Keywords**: Arak Liqueur, Mango, Organoleptic Test*

Abstrak

Semakin berkembangnya inovasi baru pada minuman arak yang dijadikan sebuah minuman liqueur, agar mampu bersaing dengan minuman liqueur lainnya, maka inovasi baru ini diharapkan dapat membuat arak Bali dikenal di seluruh Indonesia. Pembuatan liqueur melibatkan infused atau pencampuran berbagai bahan seperti buah-buahan, rempah-rempah, bunga, atau herbal dengan alkohol, untuk meningkatkan keberagaman rasa, aroma, dan warna yang ditawarkan oleh liqueur, maka dari itu buah mangga dipilih untuk dijadikan bahan dasar dari pembuatan arak liqueur mangga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap arak liqueur mangga melalui uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dengan cara membagikan formulir kuesioner uji organoleptik kepada 15 orang panelis dengan menggunakan 5 indikator penelitian yang menggunakan 5 skala hedonik. Hasil dari penelitian ini menunjukan bahwa indikator aroma pada minuman Arak liqueur Mangga mendapatkan hasil sebesar 3,30 dengan kategori cukup, indikator colour mendapatkan hasil sebesar 4,60 dengan kategori sangat suka, indikator flavour mendapatkan hasil sebesar 3,30 dengan kategori cukup, indikator alcohol mendapatkan hasil sebesar 4,30 dengan kategori sangat suka, dan indikator bitternes mendapatkan hasil sebesar 3,86 dengan kategori suka. Rata-rata keseluruhan yang didapat adalah sebesar 3,87 dengan kategori suka terhadap Arak liqueur mangga. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi sebuah inovasi baru tentang minuman arak liqueur berbahan dasar buah- buahan.

***Kata Kunci**: Arak Liqueur, Mangga, Uji Organoleptik*

Informasi Korespondensi
Diterima Redaksi: 09 April 2025 | *Selesai Revisi: 15 Juli 2025* | *Diterbitkan Online: 09 Juli 2025*

1. PENDAHULUAN

Bali adalah daerah pariwisata terdepan di Indonesia. Perpaduan alam yang indah dengan budaya yang beragam dan menjadi daya tarik bagi pariwisata di Bali, selain itu minuman juga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berlibur ke Bali. Salah satu minuman beralkohol yang pembuatanya masih tradisional adalah arak yang merupakan minuman alkohol yang berasal dari sulingan mayang kelapa, tebu, dan biji- bijian. Arak di Bali sendiri memiliki beragam jenis diantaranya Arak Ental, Arak Nyuh, Arak Beras, Arak Jaka dan salah satu jenis arak yang terkenal di Bali adalah Arak Dewi Sri (BPOM), diproduksi di Sanur, Denpasar, Bali, yang bahan dasarnya berasal dari campuran beras ketan hitam dan ketan putih, kemudian diolah melalui proses *destilasi* atau penyulingan (I Made Sarjana, 2020).

Dengan dukungan dari pemerintahan Bali, masyarakat Bali memberi apresiasi dan menyampaikan terimakasih kepada pemerintah pusat, yang telah mengeluarkan terobosan baru yaitu kebijakan berupa Peraturan Gubernur Nomor 1 tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan atau *Destilasi* Khas Bali di Denpasar. Penerbitan pergub bertujuan untuk meningkatkan sumber daya ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan Masyarakat di Bali, karena pentingnya untuk memperkenalkan secara luas minuman tradisional Bali dan meningkatkan usaha masyarakat di Bali, maka kita sebagai remaja harus bangga akan kekayaan yang kita miliki dan memperkenalkan kepada dunia luar bahwa kita memiliki minuman yang bisa bersaing dengan minuman luar. Dengan dilegalkanya arak maka dibuatlah inovasi baru yaitu untuk mengembangkan arak menjadi arak *liqueur* sehingga bisa bersaing dengan minuman di luar Bali lainya, dengan inovasi baru ini maka diharapkan dapat membuat arak Bali dikenal di seluruh Indonesia, tidak hanya di kalangan wisatawan domestik tetapi juga di seluruh dunia, sehingga digunakanlah inovasi baru ini untuk membuat arak *liqueur* dengan menambahkan kulit buah mangga.

Pada dasarnya *liqueur* merupakan jenis minuman beralkohol yang memiliki rasa manis dan aroma yang khas. Pembuatan *liqueur* melibatkan *infused* atau pencampuran berbagai bahan seperti buah-buahan, rempah-rempah, bunga, atau herbal dengan alkohol. Proses ini menghasilkan minuman dengan tingkat alkohol yang bervariasi, tetapi biasanya berkisar antara 16 hingga 45 persen. *Liqueur* seringkali digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan koktail, atau dapat dinikmati secara mandiri sebagai minuman pencuci mulut yang lezat. Keberagaman rasa, aroma, dan warna yang ditawarkan oleh *liqueur* menjadikannya pilihan yang populer di kalangan pecinta minuman beralkohol. Maka dari itu buah mangga dipilih untuk dijadikan bahan dasar dari pembuatan arak *liqueur* mangga.

Buah mangga, yang dikenal sebagai "poh" oleh masyarakat Bali, berasal dari pohon mangga (*Mangifera indica l*) yang tumbuh di daerah tropis. Mangga biasanya memiliki kulit hijau atau kuning saat matang, tergantung pada jenisnya. Daging buahnya lembut dan berair dengan rasa manis yang khas, sering kali diolah menjadi jus oleh penduduk Bali. Jus mangga sangat diminati oleh kalangan muda karena rasanya yang manis dan segar, cocok dinikmati di siang hari.

Di Desa Depeha, Kecamatan Kubutambahan, Buleleng, produksi buah mangga melimpah saat musimnya, menarik minat banyak orang karena ketersediaannya yang melimpah. Oleh karena itu, muncul ide untuk menggunakan buah mangga sebagai bahan infused untuk arak. Buah mangga kaya akan vitamin C, nutrisi yang vital untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan kulit, serta mempercepat penyembuhan luka ringan. Selain itu, buah mangga mengandung serat tinggi, antioksidan

alami, mendukung kesehatan mata, memperkuat tulang, memperbaiki pencernaan, mengatur kadar gula darah, dan menjaga kesehatan jantung. Buah mangga juga mudah diolah menjadi makanan atau minuman, dan jus mangga bisa dicampur dengan berbagai minuman beralkohol seperti arak, *vodka*, dan *whisky.*

Ketersediaan buah mangga yang melimpah di Buleleng, terutama di Desa Depeha, Kecamatan Kubutambahan, memberikan peluang untuk memanfaatkannya secara lebih beragam. Ternyata, kulit mangga juga memiliki manfaat yang tak kalah penting dengan buahnya. Menurut penelitian oleh Nugraha *et al*. (2017), ekstrak etanol dari kulit mangga (*Mangifera indica L*) menunjukkan aktivitas antibakteri terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Senyawa-senyawa seperti flavonoid, alkaloid, steroid, tannin, dan saponin yang terdapat dalam kulit mangga memberikan sifat antibakteri pada ekstraknya dan Karena belum ada *liqueur* lokal yang menggunakan kulit buah mangga sebagai bahan dasarnya, ini menjadi alasan yang kuat untuk mengembangkan produk liqueur dengan bahan dasar kulit mangga. Produk ini diharapkan dapat menjadi minuman dasar di berbagai bar dan restoran serta menjadi inovasi menarik bagi remaja yang tertarik pada eksplorasi minuman beralkohol. Oleh karena itu, dipilihlah Arak Dewi Sri sebagai bahan dasar untuk menciptakan harmoni rasa, sementara mangga jenis arumanis dipilih karena popularitasnya yang luas dan banyak disukai oleh kalangan muda hingga tua. Kombinasi Arak Dewi Sri dan kulit mangga arumanis akan digunakan dalam pembuatan arak *liqueur* mangga ini dan sangat menarik untuk diteliti Tingkat kesukaan panelis terhadap arak *liqueur* mangga melalui uji organoleptik.

2. METODE PENELITIAN

Objek penelitian yaitu tingkat kesukaan panelis terhadap arak *Liqueur* mangga melalui uji organoleptik dengan menggunakan indikator yang telah di tentukan. Adapun lokasi pengambilan data dilakukan di Restoran Ganesha Politeknik Pariwisata Bali yang beralamat di Jalan Dharmawangsa Kampial. Kelurahan Benoa. Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung. Bali 80363. Sedangkan Pengumpulan data hingga simpulan hasil data akan dilakukan selama periode bulan maret hingga april yang akan dilaksanakan selama jam operasional. Penilitian ini menggunakan Teknik deskriptif kuantitaif. Teknik ini dilakukan dengan menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generelasi. Analisis ini hanya berupa akumulasi data dasar dalam bentuk deskripsi semata. Penelitian ini akan dilakukan dengan uji organoleptik yang menguji bahan secara subjektif dengan pertolongan panca indra manusia khususnya uji hedonik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Penelitian mengenai tingkat kesukaan terhadap arak *liqueur* mangga ini menggunakan 5 indikator dan 5 kelas interval. Hasil tabulasi dari formulir kesukaan yang diisi oleh 15 panelis, yang terdiri dari 12 panelis semi-terlatih dan 3 panelis terlatih, dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

.

Tabel 1: Data Hasil Tingkat Kesukaan Arak Liqueur mangga [Sumber: (Hasil penelitian 2024)

No Panelis	Indikator Penilaian				
	Aroma	***Color***	***Flavour***	***Alcohol***	***Bitternes***
P1	4	4	4	5	3
P2	4	5	4	5	3
P3	3	5	4	5	3
P4	3	4	3	4	4
P5	3	4	3	4	4
P6	4	4	3	4	5
P7	3	5	3	4	4
P8	3	5	3	4	4
P9	3	5	4	5	4
P10	3	5	3	5	3
P11	3	4	3	3	4
P12	3	5	3	4	4
P13	3	5	4	5	5
P14	4	5	3	5	4
P15	4	4	3	3	4
Total	50	69	50	65	58
Rata-rata	3,30	4,60	3,30	4,30	3,86

3.2 Pembahasan

Berdasarkan nilai rata-rata yang telah diperoleh, nilai tersebut dapat dikategorikan sesuai dengan kelas intervalnya. Kriteria kategori nilai rata-rata pada kelas interval tersebut dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2: Nilai Rata-rata Data Hasil Tingkat Kesukaan Arak Liqueur mangga [Sumber: Hasil penelitian 2024]

No	Indikator	Kelas Interval	Nilai Kelas Interval
1	*Aroma*	3,30	cukup
2	*Colour*	4,60	Sangat Suka
3	*Flavour*	3,30	cukup
4	*Alcohol*	4,30	Sangat Suka
5	*Bitternes*	3,86	Suka
Rata – rata keseluruhan		3,87	Suka

Berdasarkan Tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan terhadap kelima indikator yang ditentukan menunjukkan bahwa 2 indikator berada pada kategori cukup, 2 indikator berada pada kategori sangat suka dan 1 indikator berada pada kategori suka. Secara keseluruhan, nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap arak *liqueur* mangga menyatakan suka. Berikut adalah penjelasan dari lima indikator tersebut:

1. *Aroma*

   Untuk indikator *aroma* pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 3,30 dengan kategori cukup. Ini menunjukan bahwa sebagian panelis menyatakan cukup terhadap *aroma* dari arak *liqueur* mangga. Hal ini dikarenakan menurut sebagian panelis menyatakan bahwa aroma arak masih dominan dari pada aroma mangga. Hal ini sejalan dengan teori dari Michael Dietsch. (2018, August 09) *aroma* yang lebih kuat dan kompleks untuk menjadi salah satu keseimbangan dalam pembuatan *cocktail*.

2. *Colour*

Untuk indikator warna pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 4,60 dengan kategori sangat suka. Ini menunjukan bahwa sebagian besar panelis menyatakan sangat suka terhadap warna dari arak *liqueur* mangga. Hal ini dikarenakan warna yang dihasilkan dari arak *liqueur* mangga adalah warna yang menarik yaitu warna kuning kecoklatan. Hal ini sejalan dengan teori dari (Aulia, 2010). Warna pada bahan pangan merupakan faktor yang menentukan mutu bahan pangan dan faktor yang mempengaruhi persepsi terhadap flavour.

3. *Flavour*

Untuk indikator rasa pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 3,30 dengan kategori cukup. Ini menunjukan bahwa sebagian panelis menyatakan cukup terhadap rasa dari arak *liqueur* mangga. Hal ini dikarenakan sebagian panelis memberi pendapat bahwa rasa dari arak liqueur

mangga masih dominan rasa araknya. Hal ini sejalan dengan teori dari (Meilgaard et al., 2000). Aroma sangat subyektif serta sulit diukur, karena setiap orang mempunyai sensitifitas dan kesukaan yan berbeda. Meskipun mereka dapat mendeteksi, tetapi setiap individu memiliki kesukaan yang berlainan.

4. *Alcohol*

Untuk indikator alkohol pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 4,30 dengan kategori sangat suka. Ini menunjukan bahwa sebagian panelis menyatakan sangat suka terhadap alkohol dari arak *liqueur* mangga. Hal ini dikarenakan menurut sebagian panelis alkohol arak *liqueur* mangga ini sudah bagus dan cocok dinikmati oleh pecinta minuman alkohol. Hal ini sejalan dengan teori dari Michael Dietsch. (2018, August 09) *cocktail* adalah kombinasi dari beberapa jenis minuman, salah satunya adalah *alcohol* meskipun memiliki rasa yang enak, jika mengkonsumsi *alcohol* dalam *cocktail* dapat membawa dampak buruk bagi tubuh.

5. *Bitternes*

Untuk indikator *bitternes*/pahit pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 3,86 dengan kategori suka. Ini menunjukan bahwa sebagian besar panelis menyatakan suka terhadap rasa pahit dari arak *liqueur* mangga. Karena rasa pahit yang didapat dari kulit mangga mampu memberikan kesimbangan dan kompleksitas rasa pada minuman arak *liqueur* mangga. Hal ini sejalan dengan teori dari Katsigris dan Thomas (2007:406) dalam jurnal Pranadewi dan Juniari (2019:58) kepahitan akan menjadi enak apabila dirasakan seiring dengan waktu dan berulang kali. Rasa pahit pada cocktail umumnya berasal dari spirit yang digunakan untuk mencampur minuman.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa hasil uji kesukaan ini secara umum mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,87, dengan kategori suka. Adapun hasil mean dari tiap indikator yaitu, untuk indikator *aroma* pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 3,30 dengan kategori cukup, untuk indikator warna pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 4,60 dengan kategori sangat suka, untuk indikator rasa pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 3,30 dengan kategori cukup, untuk indikator alkohol pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 4,30 dengan kategori sangat suka, untuk indikator *bitterner* atau pahit pada arak *liqueur* mangga, diketahui bahwa mendapatkan hasil dengan *mean* sebesar 3,86. Dengan kategori suka.

DAFTAR PUSTAKA

Adnyana, I.M.D.S. (2020). Arak Bali: Studi tentang Minuman Tradisional yang Substansial (Sosio religious kultural). *Bali: Nilacakra Publishing House.*

Anggraini, Dyah Onky., Komariah, Cicih., Prasetyo, Aris. (2016). *Efek Ekstrak Kulit Mangga Arumanis terhadap Penurunan Edama Kaki Mencit Putih Jantan Yang Diinduksi Karagenin*. DOl: https://doi.org/10.19184/pk.v62.7666 (Diakses tanggal 14 april 2024).

Aulia, S., 2010. *Karakteristik Dan Pengaruh Perlakuan Berbagai Terhadap Pigmen.* Bandung: Fakultas Industri Pertanian Universitas Padjajaran.

Buglass, A. J. (2011). *Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects, Vol I and II. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd,Chichester.*

Bali Post. (2019). *Produksi Mangga Buleleng Lebih dari 30 Ribu Ton, Optimis Mampu Penuhi Ekspor*. (Diakses dari https://www.balipost.com/news/2019/08/12/83789/Produksi-Mangga Buleleng- Lebih-dari...html, tanggal 13 april 2024).

Cristina *et al*. (2015). *Pengaruh Massa Biji Buah Mangga Arum Manis (Mangifera Indica L.) Terhadap Kadar Bioetanol.*

Dharmayasa, K. (2021). *BARAK-Balinese Arak*. Denpasar. Yayasa Guna Widya Pramesthi.

Dwi Setyaningsih, A. A. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.

Fernandes, Cletus (2018). *The Food and Beverage Service Book : Academic Bookfor Hospiality Programs. United States : FSP Media Publications.*

Graham, C. 2023. *How to Infuse Distilled Spirits at Home* (https://www.thespruceeats.com/how-to-infuse-spirits). (Diakses tanggal 13 april 2024

Harris, N. M. (2016). *Beverages, Vinegars and Syrups. United Kingdom: Read Books Ltd.*

Husein Umar. (2013). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis*. Jakarta: Rajawali

Indrayathi, P.A., N.L.P. Suariyani, I.M. Subrata dan R. Noviyani. (2017). *Persepsi Produsen Arak di Dusun Merita, Desa Labasari, Abang, Karangasem Mengenai Bahaya Keracunan Arak Metanol dan Oplosan yang Dapat Mengancam Kesehatan dan Pariwisata di Bali.*

I Made Sarjana. 2020. *Penelitian Jelaskan Legalisasi Arak Bali Dibutuhkan Masyarakat.* (https:/theconversation.com/penelitian-jelaskan-mengapa legalisasi-arak-bali-dibutuhkan-masyarakat-131669) (Diakses tanggal 13 april 2024).

Ichsan, M. C., dan I. Wijaya. (2014). Karakteristik morfologis dan beberapa keunggulan mangga arumanis (*Mangifera indica L.*). *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 1(3): 66–72.*

Ifmaily. (2019). Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Mangga Harum Manis *(Mangifera indica L*) terhadap Tekanan Darah pada Tikus Putih Jantan Hipertensi. Jurnal Farmasi Sains dan Terapan (*Journal of Pharmacy Science and Practice*).

Katsigiris C., C. Thomas. (2007). *The Bar &Beverage: Fourth Edition. Jhon Wiley & Son.inc*. 406.

Lawless, H. T. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices. Springer Science & Business Media.*

Lie E. 2018. *Aktivitas antiinflamasi ekstrak etanol kulit mangga* (Mangifera indica L.) indramayu pada mencit jantan galur Swiss terinduksi karagenin 1% [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma.

Muderawan, I.W., S.K.W. Giri, M. Budiawan, dan I.W. Suja. 2021. *Kajian Terhadap Klaim (Arak Bali dan Kopi Campur Arak Sembuhkan Covid- 19).*

Marianski, S. dan A. Mrianski. 2012. *Home Production of Vodkas, Infusions and Liqueurs. United States of America: Bookmagic*, LLC.

Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton, Florida: CRC Press*.

Nugraha *et al*. (2017). Isolasi, Identifikasi, Uji Aktivitas Senyawa Flavonoid sebagai Antibakteri dari Daun Mangga. (Diakses dari Indonesian *Journal of Chemical Science* : *http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs*, tanggal 13 april 2024)

Nuh, M. 2018. Pengaruh penambahan kelopak bunga rosela pada pembuatan fruit leather dari buah mangga. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian AGRINTECH. 1(2): 117-122.*

Michael Dietsch. (2018, August 09). *Cocktail Making in Theory and Practice. Retrieved from seriouseats*.com:(https://www.seriouseats.com/cocktail- making-in-theory- and-practice-what-is-balance). Diakses tanggal 05 Juli 2024)

Ovihapsany, R.A., A. Mustofa. dan N. Suhartatik. (2022). Karakteristik Minuman Beralkohol dengan Variasi Kadar Ekstrak Buat Bit (*Beta vulgaris L.*) dan Lama Fermentasi. *Jurnal*

Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI Vol 3no: 55- 63.
Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah, (2013). *Pengujian Organoleptik. Semarang.*
Pranadewi, P. M. A., & Juniari, N. K. E. (2019). Perbandingan Rasa Minuman Pinacolada Dengan Menggunakan Fresh Pineapple Juice Dan Pineapple Juice Kemasan Melalui Uji Organoleptik. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 7(1), 56-68.
Parvez GM. (2016). *Pharmacological activities of mango (Mangifera indica): a review. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. Vol 5 (3): 1-7.
Pracaya. (2011). *Bertanam Mangga*. Depok: Penebar Swadaya.
Pesik, M. U., Permana, D., & Towoliu, B. (2018). *Modul Pratik Bar. Manado : Ristekdikti.*
Rinaldi, P. (2016). *Infused Arak Kopi Robusta Papuan Tabanan Melalui Uji Organolaptik. Politeknik Pariwisata Bali*. Skripsi.
Sugiarta, I.W.A., S. Sulandari dan I.N. Suargita. (2022). Implementasi Pengaturan Arak Bali Dalam Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi Dan/Atau Destilasi Khas Bali. Public Inspiration: *Jurnal Administrasi Publik, 7(1): 53-59*.
Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta*.
Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta*.
Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta*.
Sahid. (2013). Liqueur. (http://sahidbartendingclub.blogspot.com/2013/10liqueur.htl) (Diakses tanggal 12 april 2024).
Shah, K A, MB Patel, RJ Patel and PK. Parmar. (2010). *Mangifera indica (mango). Pharmacognosy Review. 4(7) : 42 -48*.
Toyibah, U., (2019). *aktivitas antioksidan ekstrak etanol dan ekstrak infusa kulit buah mangga arumanis (Mangifera indica L. var. arumanis) dengan metode DPPH (Karya Tulis Ilmiah)*. Politeknik Kesehatan Palembang.
Wiantara,I.G.N. (2016). *Bartending & Mixiologi*. Yogyakarta: ANDI. http://kindredcocktails.com/review/craf-cocktail-making-theor-and structure- acidity. (Diakses tanggal 13 april 2024).