



---

## PENGEMBANGAN MUTU PRODUK BIR PLETOK DI SENTRA INDUSTRI RUMAH TANGGA BIR PLETOK KELURAHAN KEDOYA SELATAN JAKARTA BARAT

Oleh

Inherni Marti Abna<sup>1</sup>, Mellova Amir<sup>2</sup>, Harizal<sup>3</sup>, Muchammad Reza Ghozaly<sup>4</sup>, Sri Teguh Rahayu<sup>5</sup>, Aprilita Rinayanti<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Program Studi Farmasi Universitas Esa Unggul Jakarta

E-mail: [1inherni.martiabna@esaunggul.ac.id](mailto:1inherni.martiabna@esaunggul.ac.id)

---

### Article History:

Received: 17-12-2021

Revised: 06-01-2021

Accepted: 24-01-2021

### Keywords:

Bir Pletok, Minuman

Kesehatan, Kedoya Selatan

**Abstract:** Pada masyarakat etnis Betawi dikenal minuman 'Bir Pletok' yang sering dihidangkan dalam acara hajatan, acara penyambutan tamu, souvenir dan lain-lain. Minuman Bir Pletok tidak mengandung alkohol malahan baik untuk kesehatan karena mengandung bahan-bahan tanaman yang berkhasiat obat. Beberapa khasiat dari Bir Pletok adalah melancarkan peredaran darah, melindungi sistem pencernaan, menghangatkan badan, mengobati masuk angin, mengatasi sariawan, meredakan kram, meredakan migrain dan mengurangi gejala reumatik. Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada mitra komunitas UMKM Bir Pletok Kedoya Selatan Jakarta Barat, dengan tujuan memberikan edukasi kepada masyarakat komunitas UMKM Bir Pletok Kedoya Selatan Jakarta Barat tentang proses produksi minuman herbal Bir Pletok sesuai HACCP/CPOTB dan standar Badan POM RI. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah memberikan edukasi dalam bentuk pendampingan yang terdiri atas penyuluhan dan pelatihan mengenai proses pengolahan Bir Pletok yang baik untuk mendapatkan produk Bir Pletok yang bermutu tinggi. Hasil dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengembangan mutu minuman herbal Bir Pletok sebesar 95% dan mulai menerapkan pengetahuan yang didapatkan dalam kegiatan produksinya

---

## PENDAHULUAN

Bir Pletok merupakan minuman khas etnik Betawi. Asal usul nama 'Bir Pletok' berasal dari zaman penjajahan Belanda. Saat itu ada beberapa penduduk lokal berbaur dengan warga Belanda. Saat ada hajatan atau pesta biasanya mereka diajak minum bir bersama orang Belanda. Namun, karena sebagian besar orang Betawi beragama Islam, minuman beralkohol sangat dilarang, sehingga mereka mencoba membuat minuman berbahan dasar jahe. Pada saat itu itu, orang Betawi mendengarkan letupan yang berbunyi 'pletok' saat orang Belanda membuka tutup botol wine. Inilah yang membuat mereka terinspirasi membuat nama



minuman ini menjadi 'Bir Pletok' (4).

Minuman Bir Pletok tidak mengandung alkohol dan sangat baik untuk kesehatan karena mengandung bahan-bahan tanaman yang berkhasiat obat seperti: jahe (*Zingiber officinale*), cabe jawa (*Piper retrofractum*), kayu secang (*Caesalpinia sappan*), kayu manis (*Cinnamomum burmanii*), lada hitam (*Piper nigrum*), lada putih (*Piper nigrum*), cengkeh (*Syzygium aromaticum*), kembang pala (*Myristica fragrans*), biji pala (*Myristica fragrans*), adas manis (*Pimpinella anisum*), kapul besar (*Amomum cardamomum*), kapul kecil (*Elettaria cardamomum*), jinten hitam (*Carum carvi*), pekak (*Illicium verum*), dan kayu mesoyi (*Crypearya messoy*), serta dua rempah segar, yaitu pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan sereh (*Adropogon citratus*). Beberapa khasiat dari Bir Pletok adalah: melancarkan peredaran darah, melindungi sistem pencernaan, menghangatkan badan, mengobati masuk angin, mengatasi sariawan, meredakan kram, meredakan migrain dan mengurangi gejala reumatik (3)

Kedoya Selatan adalah kelurahan yang terletak di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta Indonesia. Kelurahan ini berbatasan dengan Kedoya Utara di sebelah utara, Kembangan di sebelah barat, Kedoya Pilar di sebelah timur dan Srengseng di sebelah selatan. Kelurahan Kedoya Selatan memiliki luas wilayah 2,28 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk 36.086 jiwa. Wilayah ini terhitung padat dengan kepadatan penduduk 15.827/km<sup>2</sup> (2).

Pada tahun 2010 wilayah Kelurahan Kedoya Selatan dinobatkan sebagai produsen Bir Pletok unggulan wilayah Jakarta Barat karena di wilayah ini terdapat beberapa UMKM pelaku usaha Bir Pletok. Sebagai pusat koordinasi komunitas UMKM Bir Pletok wilayah Kelurahan Kedoya Selatan yaitu UMKM Bir Pletok 'Alifah' milik Ibu Rismi yang saat ini diteruskan oleh putrinya Ibu Reni Marlenah berlokasi di Jl. Adhi Karya RT 007/ RW 05 No.1 Kedoya Selatan, Kebon Jeruk Jakarta Barat yang bertindak sebagai mitra kerjasama Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa mitra melakukan produksi Bir Pletok secara mandiri dan masih menggunakan cara-cara tradisional. Peralatan produksi yang dipakai juga masih dijalankan secara manual karena masih menggunakan alat-alat sederhana. Produksi belum mengacu kepada CPOTB dan HACCP serta belum menggunakan teknologi aseptis sehingga masa kadaluwarsa produk ini relatif singkat. Mitra juga belum mendapatkan sertifikasi Badan POM RI karena produk Bir Pletok belum melalui pengujian standarisasi mutu Badan POM RI. Pemasaran produk juga masih sederhana dari mulut ke mulut (word of mouth) seperti mengisi acara hajatan atau pameran yang diadakan pemerintah setempat. Disamping itu usaha produksi Bir Pletok ini masih mengandalkan manajemen usaha yang berbasis pada usaha rumahan dan belum ada pengembangan usaha yang lebih maksimal berdasarkan indikator ekonomi dan kesehatan.

Berdasarkan analisis situasi di lingkungan mitra maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Pengembangan mutu produk Bir Pletok sangat potensial untuk dikembangkan mengingat Indonesia merupakan negara tropis dengan kekayaan biodiversitas yang tinggi memiliki ketersediaan bahan baku yang melimpah hanya saja belum diberdayakan dan tertata kelola dengan baik.
2. Mitra Komunitas UMKM Bir Pletok Kelurahan Kedoya Selatan belum memahami teknologi aseptis dan cara pembuatan obat tradisional yang baik (CPOTB).



3. Mitra belum memiliki sarana dan prasarana yang memadai dalam menjalankan usaha produksi Bir Pletok seperti ruang produksi yang aseptis dan alat-alat penunjang produksi yang modern.

4. Mitra belum melakukan pengujian standardisasi mutu produk di laboratorium terkait untuk mendapatkan sertifikasi dari Badan POM RI.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan empat upaya utama sebagai solusi yaitu:

1. Memberikan bimbingan teknis dan penyuluhan tentang teknologi aseptis dalam pengolahan produk Bir Pletok. Upaya ini bertujuan agar mitra memahami cara-cara untuk memperpanjang masa kadaluwarsa produk Bir Pletok tersebut.

2. Memberikan bimbingan teknis dan penyuluhan mengenai teknologi pembuatan minuman herbal yang sesuai standar cara-cara membuat obat tradisional yang baik (CPOTB). Upaya ini bertujuan agar produk minuman herbal yang dibuat sesuai dengan standar yang berlaku sehingga aman dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya.

3. Mendampingi mitra dalam melakukan pengujian standardisasi mutu produk Bir Pletok di Laboratorium terkait. Upaya ini bertujuan agar mitra mendapatkan sertifikasi dari Badan POM RI. Apabila produk Bir Pletok sudah mendapatkan sertifikasi dari Badan POM RI maka produk dapat diterima masyarakat luas. Disamping itu pemasaran juga semakin luas seperti dipasarkan di Supermarket maupun pusat-pusat perbelanjaan/mall.

#### **METODE**

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra maka kami melaksanakan beberapa tahapan pengabdian sebagai berikut:

1. Melaksanakan penyuluhan dan bimbingan teknis secara daring untuk komunitas UMKM Bir Pletok Wilayah Kedoya Selatan, tentang HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan CPOTB (Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik). Penyuluhan diberikan dengan menggunakan presentasi power point melalui media *zoommeeting* disertai dengan gambar-gambar tahapan prosedur pelaksanaan sehingga mitra dapat menyerap materi yang diberikan dengan baik.

2. Melaksanakan diskusi dan tanya jawab seputar materi yang telah diberikan pada saat penyuluhan. Disamping itu mitra diberikan kuesioner sebelum dan sesudah penyuluhan agar dapat mengetahui seberapa banyak materi yang terserap oleh mitra.

3. Mengadakan pelatihan secara luring sesuai penyuluhan yang diberikan agar mitra terampil dalam membuat produk Bir Pletok yang bermutu sesuai standar HACCP dan CPOTB. Pelatihan dengan memberikan contoh dan langsung dapat dipraktekkan oleh mitra menggunakan alat-alat yang sudah tersedia.

4. Melaksanakan pendampingan mitra dalam melakukan pengujian standardisasi mutu produk Bir Pletok di laboratorium terkait. Upaya ini bertujuan agar mitra mendapatkan sertifikasi dari Badan POM RI.

#### **HASIL**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada mitra komunitas UMKM Bir Pletok Wilayah Kedoya berpusat di lokasi UMKM Bir Pletok Alifah. UMKM Bir Pletok 'Alifah' milik Ibu Rismi yang saat ini diteruskan oleh putrinya Ibu Reni Marlenah berlokasi di Jl. Adhi Karya RT 007/ RW 05 No.1 Kedoya Selatan, Kebon Jeruk Jakarta Barat yang bertindak sebagai mitra kerjasama Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Penyuluhan yang



dilaksanakan secara daring menggunakan aplikasi Zoom Meeting. Pada hari sebelum kegiatan sudah dilakukan terlebih dahulu survey lokasi dan diskusi dengan pihak-pihak terkait. Selanjutnya pengabdian dilaksanakan melalui zoom dan visitasi langsung ke lokasi mitra. Kegiatan berlangsung dari bulan Maret 2021 sampai dengan November 2021.



Gambar 1. Lokasi Mitra di Sentra Bir Pletok Kelurahan Kedoya Selatan



Gambar 2. Survey oleh Tim Pelaksana Abdimas (Kegiatan ini dilaksanakan sebelum Pandemi Covid-19)



Gambar 3. Kunjungan oleh Tim Pelaksana Abdimas (Kegiatan ini dilaksanakan saat Pandemi Covid-19)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan secara luring maupun daring. Selama masa pandemi Covid-19 ini penyuluhan secara luring dilaksanakan dengan menerapkan protokol kesehatan. Penyuluhan dan pelatihan secara daring dilaksanakan dengan menggunakan aplikasi Zoom Meeting mengenai pengembangan mutu produk Bir Pletok pada mitra UMKM Bir Pletok Kedoya. Media yang digunakan dalam penyuluhan daring tersebut yaitu bahan presentasi menggunakan *Microsoft Power Point*. Narasumber yang mengisi kegiatan penyuluhan berjumlah tiga orang yaitu Ibu Dr. apt. Mellova Amir, MSc, Ibu Inherni Marti Abna, S.Si.,M.Si dan Bapak Harizal SPd, M.Sc. Ibu Dr. apt. Mellova Amir, M.Sc menyampaikan materi tentang: "Peningkatan Mutu Pangan Fungsional/Minuman Herbal Melalui HACCP", Ibu Inherni Marti Abna, S.Si, M.Si menyampaikan materi tentang : " Pengendalian Kerusakan dan Keamanan Mikrobiologi Pada Produk Minuman Herbal Sesuai CPOTB", Bapak Harizal SPd, M.Sc menyampaikan materi tentang : "Cemaran Logam Berat dalam Minuman Herbal". Peserta antusias memperhatikan materi yang disampaikan narasumber.



Gambar 4. Poster dan Dokumentasi Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Melalui ZoomMeeting

## DISKUSI

Pada awal acara, peserta diberikan kuesioner (pre-test) terlebih dahulu dan kuesioner dibagikan lagi sesudah acara selesai (post-test). Hal tersebut bertujuan untuk melihat efektifitas penyuluhan, apakah ada peningkatan pengetahuan mengenai materi yang disampaikan. Evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan sangat penting untuk melihat hasil atau output dari kegiatan. Untuk mengetahui efektivitas dan tingkat ketercapaian dari pelatihan maka dilakukan sebuah langkah yaitu evaluasi. Evaluasi menjadi sangat penting untuk dipelajari karena evaluasi akan mengukur tingkat ketercapaian dari program pelatihan yang dilakukan, sehingga akan memberikan feedback untuk kelangsungan program pelatihan selanjutnya (1).

Berdasarkan hasil post-test, ditemukan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengembangan mutu minuman herbal Bir Pletok sebesar 95%. Sebelum pemaparan materi, mereka kurang mengetahui apa itu HACCP dan CPOTB, bagaimana penerapan HACCP dan CPOTB dalam produksi minuman herbal, bagaimana cara-cara pengendalian kerusakan mikrobiologis pada produk minuman herbal dan bagaimana cara-cara pengendalian cemaran logam berat pada produk minuman herbal. Namun setelah adanya pemberian informasi dan edukasi mengenai "Pengembangan Mutu Produk Bir Pletok di Sentra Industri Rumah Tangga Bir Pletok Kelurahan Kedoya Selatan Jakarta Barat" pengetahuan mereka semakin meningkat. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kegiatan penyuluhan daring ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta mitra UMKM Bir Pletok Kedoya mengenai pengembangan mutu produk minuman herbal Bir Pletok.

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pengembangan mutu produk Bir Pletok di sentra industri rumah tangga bir pletok Kelurahan Kedoya Selatan Jakarta Barat, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:



1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan secara luring dan daring menggunakan aplikasi Zoom Meeting.
2. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi yang bertujuan untuk memberikan informasi mengenai cara-cara pengembangan mutu produk minuman herbal bir pletok.
3. Materi-materi yang diberikan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat meliputi peningkatan mutu pangan fungsional/minuman herbal melalui HACCP, pengendalian kerusakan dan keamanan mikrobiologi pada produk minuman herbal sesuai CPOTB dan cemaran logam berat dalam minuman herbal
4. Rencana tindak lanjut dari pelaksanaan kegiatan ini adalah memberikan bimbingan teknis terkait pengurusan izin edar ke badan POM. Apabila produk Bir Pletok sudah mendapatkan sertifikasi dari Badan POM RI maka produk dapat diterima masyarakat luas. Disamping itu pemasaran juga semakin luas seperti dipasarkan di Supermarket maupun pusat-pusat perbelanjaan/mall

#### **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu :

1. Bapak Dr. Ir. Arief Kusuma AP., MBA, selaku Rektor Universitas Esa Unggul.
2. Ibu Prof. Dr. apt. Aprilita Rina Yanti Eff, M.Biomed, selaku Dekan Fakultas Ilmu- ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
3. Ibu Dr. apt. Sri Teguh Rahayu, M.Farm., selaku Ketua Prodi Farmasi Universitas Esa Unggul.
4. Mitra Komunitas UMKM Bir Pletok Kedoya Jakarta Selatan
5. Seluruh anggota tim pelaksana dosen dan mahasiswa Program Studi Farmasi Universitas Esa Unggul.

#### **DAFTAR REFERENSI**

- [1] Meitaningrum, Dhita Ayu dkk; "Efektivitas Pendidikan Dan Pelatihan Dalam Meningkatkan Kinerja Pegawai", Jurnal Administrasi Publik (JAP), Vol 1, No.3, h. 192-199 | 192,2017
- [2] "BPS Kota Administrasi Jakarta Barat". jakbarkota.bps.go.id. Retrieved 2021-05-14.
- [3] Rahayu,Winiati dkk; Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia, Penerbit IPB Press, 2018
- [4] Ishartani, Dwi dkk; "Produksi Bir Pletok Kaya Antioksidan", Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. V, No. 2, Februari 2012



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN