

ISBN.979-3628-02-2

MENINGKATKAN DAYA SAING PASAR

BIRPLETOK

51.773
RAC
m



BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN JAKARTA
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
DEPARTEMEN PERTANIAN

2005



✓
351.773
RAC
m
NO. 01/Brosur/BPTP Jakarta/2005



MENINGKATKAN DAYA SAING PASAR BIRPLETOK

Tgl. Terima	: 02-11-2011
No. Induk	: 1547 / BBP2TP / 2011
Asal Bahan Pustaka	: Beli / Tukar / Hadiah
Dari	: BPTP

Departemen Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Balai Pengkajian dan Teknologi Pertanian Jakarta
2005

ISBN : 979-3628-02-2

Brosur :

**MENINGKATKAN DAYA SAING PASAR
BIRPLETOK**

i – iv, 21 halaman, 15 x 20 cm, Tahun 2005

Penulis :

**Rachmawaty La Side
Syarifah Aminah
Waryat
Tezar Ramadhan**

Desain Cover dan Tata Letak :

Jajat Sudrajat

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta

Jl. Raya Ragunan No. 30 Pasar Minggu

Jakarta Selatan 12540

Telp. (021) 78839949 Fax. (021) 7815020

E-mail : ardjkt@indo.net.id



KATA PENGANTAR

Permasalahan utama produk olahan yang dihasilkan oleh petani pengolah adalah mutu yang masih rendah. Kepedulian terhadap mutu belum menjadi bagian terpenting untuk membuat produk mereka bernilai jual dan berdaya saing pasar.

Birpletok adalah salah satu produk olahan yang berupa minuman tradisional Betawi yang diracik dari berbagai macam rempah. Pengolahannya sangat beragam menyebabkan produk yang dihasilkan sangat bervariasi baik warna, rasa maupun aromanya. Hal ini disebabkan karena sampai saat ini, DKI Jakarta belum memiliki standar mutu produk sebagai acuan bagi para petani pengolah birpletok. Untuk membuat produk birpletok bernilai jual dan berdaya saing dengan produk olahan lainnya, maka diterbitkan brosur ini.

Brosur ini, mencoba memberikan informasi tentang standar proses produksi (SPO) yang telah dihasilkan berdasarkan pra konsensus dalam rangka penyusunan Standar Nasional Indonesia (SNI). Diharapkan brosur ini dapat dijadikan pedoman bagi penyuluh pertanian di lapangan dan petani pengolah birpletok di Jakarta maupun masyarakat pengguna lainnya.

Kami menyadari bahwa informasi ini masih terdapat kekurangan baik dari segi kelengkapan ataupun teknik penyajiannya. Untuk itu umpan balik sangat diharapkan demi penyempurnaannya.

Jakarta,
Kepala BPTP Jakarta.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
I. PENDAHULUAN	1.
II. UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING PASAR BIRPLETOK	4.
- Standarisasi Birpletok	5.
III. BAHAN BAKU BIR PLETOK	8.
- Jenis Bahan Baku Birpletok	8.
IV. STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO) BIRPLETOK	13.
A. SPO Birpletok Cair	13.
B. SPO Sterilisasi Botol.....	14.
C. SPO Pembotolan Birpletok	15.
V. ANALISA USAHATANI	18.
DAFTAR PUSTAKA	21.

I. PENDAHULUAN

Pengolahan hasil-hasil komoditi pertanian merupakan upaya untuk meningkatkan nilai tambah serta memperpanjang daya simpan. Namun umumnya petani belum optimal dalam melakukan pengolahan yang mengarah kepada peningkatan mutu dan nilai tambah produk. Kepedulian terhadap mutu produk belum menjadi bagian terpenting dari sistim produksinya.

Seperti halnya dengan berbagai macam olahan yang dihasilkan petani pengolah di Jakarta, diantaranya sari tanaman, sari buah dan produk lainnya masih memerlukan sentuhan teknologi karena pasar yang terbatas dan belum bisa bersaing dengan produk olahan lainnya yang dihasilkan oleh industri modern.

Birpletok adalah olahan dari sari tanaman, merupakan minuman tradisional Betawi. Minuman ini tidak mengandung alkohol, diracik dari berbagai macam rempah-rempah, antara lain jahe, sereh, kapulaga, kayu manis, cengkeh, pala, kayu secang, cabe jawa dan sebagainya. Minuman ini berkhasiat menurunkan gejala masuk angin, mengatasi sariawan, kelelahan dan reumatik.

Birpletok merupakan kekayaan masyarakat Betawi yang tidak hanya mempunyai nilai budaya tetapi juga mempunyai nilai ekonomi. Saat ini minuman tersebut

sudah banyak diperdagangkan di hotel-hotel dan tempat-tempat lain di daerah Jakarta. Namun pengolahan yang dilakukan oleh produsen/petani pengolah belum baik dan belum ada standar proses produksi yang diacu. Hal tersebut mengakibatkan bervariasinya produk yang dihasilkan baik warna, rasa, dan aroma. Selain itu juga mengakibatkan rendahnya umur simpan dan terbatasnya pemasaran birpletok, sehingga produsen hanya dapat membuat bir pletok pada waktu yang tidak terlalu lama dengan waktu mengkonsumsinya dan dalam jumlah yang terbatas.

Dengan demikian, perlu upaya perbaikan produk birpletok dari berbagai aspek mutu untuk meningkatkan kualitas dan membuka peluang pasar, tentunya dengan tetap memperhatikan tuntutan konsumen dari segi kualitas, kuantitas dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan hal tersebut, maka Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jakarta telah melakukan pengkajian perbaikan teknologi pengolahan birpletok. Hasilnya menunjukkan bahwa perlu adanya standar prosedur operasional (SPO) pada setiap tahapan dari proses produksi sebagai acuan untuk meningkatkan kualitas minuman tersebut, terutama pada tahapan sterilisasi dan pengemasan/pembotolan yang benar. Diharapkan SPO yang dihasilkan dapat benar-benar

diterapkan untuk mengatasi kelemahan-kelemahan dalam pengolahan birpletok.

Dalam rangka perbaikan teknologi pengolahan birpletok untuk meningkatkan daya saing pasar/nilai jualnya, perlu disusun petunjuk teknis sebagai pedoman bagi semua pihak yang terkait dalam pembuatan birpletok.

II. UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING PASAR BIRPLETOK

Birpletok merupakan minuman tradisional yang telah berkembang secara spesifik di Jakarta. Karena itu mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan. Potensi tersebut antara lain: (a) pemberdayaan ekonomi masyarakat, (b) peningkatan pendapatan asli daerah, (c) peningkatan kesehatan masyarakat, dan (d) untuk tujuan wisata boga. Namun demikian, potensi yang besar tersebut dihadapkan pada masalah mutu atau kualitas yang rendah, baik ditinjau dari segi penampilan/kemasan, daya tahan simpan, maupun rasa/aroma dan kebersihannya, sehingga keamanannya bagi kesehatan juga rendah.

Peningkatan mutu, keamanan dan prestise birpletok dapat dilakukan melalui upaya-upaya :

1. pemilihan bahan mentah/bahan baku yang baik
2. penanganan yang lebih higienis
3. penyajian yang lebih menarik

Didalam pemilihan bahan mentah/bahan baku, harus selalu diperhatikan bahwa produk olahan bermutu tinggi diperoleh dari bahan mentah yang bermutu tinggi. Pengolahan minuman tradisional birpletok dituntut untuk memperhatikan sanitasi dan higienis, baik dalam kebersihan ruang pengolahan, peralatan pengolahan maupun kebersihan

orang yang melakukan proses produksi tersebut. Gunanya adalah untuk mencegah mikroba yang terdapat dimana-mana mencemari produk tersebut.

Salah satu kelemahan pangan/minuman tradisional sulit untuk berkembang adalah karena penampilan atau penyajian yang kurang menarik. Oleh karena itu diperlukan upaya-upaya untuk memperbaikinya, misalnya perbaikan dari sensori yang meliputi warna, tekstur, cita rasa dan kebersihan serta penggunaan kemasan yang lebih baik dan menarik.

Selain aspek mutu, juga harus dilengkapi dengan standarisasi produk sebagai jaminan mutu dalam pengembangan produk birpletok. Standarisasi mutu produk merupakan bagian terpenting untuk membuat produk birpletok bernilai jual dan berdaya saing.

Standarisasi Birpletok

Standarisasi produk pertanian merupakan bagian dari Standarisasi Nasional yang harus diacu oleh semua unit kerja sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standar Nasional Indonesia.

Tujuan akhir dari kegiatan standarisasi adalah terwujudnya jaminan mutu produk. Pemerintah dan para pelaku agribisnis memerlukan standar produk dalam jumlah

dan mutu yang semakin meningkat untuk menunjang tujuan-tujuan strategis, antara lain peningkatan daya saing dan ekspor hasil olahan pertanian.

Berdasarkan hasil kajian birpletok yang dilakukan oleh BPTP Jakarta menunjukkan bahwa keragaman bir pletok yang dihasilkan oleh produsen/petani bir pletok Jakarta masih tinggi. Keragaman ini terjadi pada semua aspek mulai dari bahan baku, cara produksi, kemasan, rasa, warna, aroma dan umur simpan. Karena itulah hasil kajian ini digunakan sebagai acuan awal untuk menyusun Standar Prosedur Operasional (SOP) birpletok.

Standar Prosedur Operasional birpletok ini memuat kaidah-kaidah mengolah birpletok yang baik dan benar mulai dari proses pembuatan, sterilisasi botol, hingga pembotolan/-pengemasannya. Dengan adanya standarlisasi, kualitas produk dan daya saing pasar/nilai jualnya akan semakin tinggi dan keberlanjutan usaha para petani pengolah akan lebih terjamin.

Hasil Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) menetapkan syarat mutu birpletok dalam kemasan seperti terlihat pada table 1 berikut :

Tabel 1. Syarat mutu Birpletok cair dalam kemasan

No.	Uraian	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1.	Aroma		Khas bir pletok
1.2.	Rasa		Khas bir pletok
2.	Bahan tambahan		
2.1.	makanan		Tidak boleh ada
2.2.	Pemanis buatan		Tidak boleh ada
2.3.	Pemanis tambahan		Tidak boleh ada
	Pengawet		
3.	Cemaran Logam		
3.1.	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3
3.2.	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 5,0
3.3.	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 5,0
3.4.	Raksan (Hg)	mg/kg	Maks. 0,3
4.	Cemaran mikroba		
4.1.	Angka lempeng total	koloni/ml	Maks. 3×10^2
4.2.	<i>E. coli</i>	APM/ml	0
4.3.	<i>Salmonella</i>	Koloni/25 ml	0

III. BAHAN BAKU BIRPLETOK

Rempah-rempah merupakan salah satu potensi kekayaan alam Indonesia yang penggunaannya sebagai unsur penting dalam pembuatan minuman tradisional dan dipercaya sebagai minuman yang berkhasiat sebagai obat.

Birpletok adalah minuman tradisional yang terbuat dari rempah-rempah asli Indonesia dengan karakteristik berwarna merah, beraroma dan rasa yang khas. Keunikan birpletok dibandingkan dengan minuman tradisional yang lain adalah komposisi penyusunan birpletok yang terdiri dari sebelas macam rempah-rempah. Banyaknya rempah-rempah sebagai bahan baku penyusunnya memungkinkan birpletok dikembangkan menjadi minuman kesehatan. Pengembangan minuman birpletok yang memiliki potensi meningkatkan kesehatan dengan sendirinya mempunyai prospek yang baik dimasa yang akan datang.

Jenis Bahan Baku Birpletok

1. Jahe

Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) termasuk dalam keluarga Zingiberaceae. Tanaman ini membentuk rimpang yang berbentuk umbi yang besar kecilnya tergantung pada jenisnya. Bentuk rimpang pada umumnya gemuk agak pipih dan kulitnya mudah dikupas. Rimpang jahe beraroma harum berasa pedas karena adanya

komponen gingerol dan shogaol yang memiliki aktivitas antioksidasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak jahe dapat menyembuhkan sakit reumatik, influenza, penyakit malaria, batuk dan pendarahan. Disamping itu juga dapat merangsang nafsu makan dan mengurangi asam perut karena adanya zat antioksidasi.

2. Kayu Secang

Secang (*Caesalpinia sappan* Linn) termasuk dalam keluarga *Leguminoceae*. Tanaman ini merupakan tanaman perdu yang memanjat, berduri banyak, kadang-kadang mencapai tinggi 5-10 meter. Batangnya dapat mencapai diameter 14 cm dan berwarna coklat keabuan. Secang biasanya digunakan sebagai sumber zat warna alami karena mengandung brazilin yang berwarna merah yang bersifat mudah larut dalam air panas. Selain sebagai bahan pewarna, brazilin kayu secang mempunyai aktivitas sebagai anti bakteri. Sebagai obat, kayu secang dapat dipakai untuk beberapa macam penyakit antara lain muntah darah, berak darah atau luka luar yang berdarah.

3. Cabe Jawa

Lada panjang (*Piper retrofractum* Vahl) atau lebih dikenal dengan nama cabe jawa atau cabe puyang termasuk dalam keluarga *Piperaceae*. Buah tanaman ini berbentuk silinder, buah mudanya berwarna hijau dan keras serta beraroma tajam dan pedas. Rasa pedas ini

disebabkan oleh senyawa piperin dan piperanin. Cabe jawa dapat digunakan untuk mengobati demam, perut mulas, influenza dan masuk angin.

4. Kayu manis

Kayu manis (*Cinamomum zeylanicum* Blume) termasuk dalam keluarga Lauraceae. Kayu manis berwarna kemerahan dan memiliki aroma hangat, pedas, aromatis dan mengandung terpen dan eugenol. Kayu manis dapat dimanfaatkan sebagai obat sariawan, encok, masuk angin dan sebagai antidiare. Kayu manis mengandung minyak atsiri dan sebanyak 0,1 persen minyak atsiri tersebut dapat menghambat pertumbuhan mikroba.

5. Cengkeh

Cengkeh tergolong keluarga Myrtaceae. Cengkeh yang digunakan sebagai rempah merupakan kuncup bunga yang dapat digunakan untuk mengobati masuk angin, batuk dan juga dapat mengatasi sakit gigi.

6. Kapulaga

Buah kapulaga berbentuk bulat pipih bersegi tiga, panjangnya 1-1,2 cm dan lebarnya 1-1,5 cm. Kapulaga dapat digunakan sebagai obat influenza, reumatik, batuk, demam dan radang tenggorokan.

7. Kayu Masohi

Masohi merupakan pohon tegak, berkayu dan tingginya dapat mencapai 5 meter. Kayu dan kulit masohi mengeluarkan bau aromatis yang khas. Tanaman ini banyak ditemukan di Irian Jaya dan Maluku. Bau aromatis yang dihasilkan menyebabkan tanaman ini sering digunakan untuk bedak. Selain itu kayu masohi bersifat iritan yakni membebaskan pembuluh darah kapiler dan juga dapat digunakan sebagai bahan pewangi. Kayu masohi berkhasiat untuk batuk yang tidak mengeluarkan dahak, diare, mulas dan encok.

8. Lada Hitam

Lada hitam termasuk dalam keluarga Piperaceae adalah buah lada yang masih mempunyai kulit yang berwarna hitam hasil fermentasi dan penjemuran. Secara umum lada dapat digunakan untuk mengobati masuk angin, influenza, demam dan penyakit tekanan darah rendah.

9. Biji pala

Biji pala berwarna keabu-abuan berbentuk oval atau bulat. Permukaan biji berkerut dan beralur. Dalam pengobatan tradisional kegunaan biji pala untuk menghentikan muntah-muntah dan menghilangkan rasa sakit sewaktu haid. Selain itu biji pala juga berkhasiat untuk kejang lambung dan susah tidur.

10. *Sereh*

Sereh adalah tumbuhan sejenis rumput yang berumpun besar, termasuk dalam keluarga Graminaceae. Sereh dapat dimanfaatkan untuk mengobati sakit kepala, otot dan sendi ngilu, batuk, diare, dan memperlancar sirkulasi darah. Selain itu dapat juga digunakan untuk membantu pencernaan dan mengurangi tekanan darah.

11. *Pandan*

Daun pandan digunakan sebagai pengharum dan pemberi zat warna alami dalam bahan pangan. Daun pandan juga dapat digunakan untuk mengobati encok dan urat syaraf yang tegang.



Gambar : bahan baku birpletok

IV. STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO) BIRPLETOK

A. SPO BIRPLETOK CAIR

1. Rempah-rempah dicuci/dibersihkan dari kotoran.
2. Bagian yang busuk dibuang.
3. Rempah-rempah dikecilkan ukurannya. Khusus jahe di iris tipis.
4. Semua bahan ditimbang/ditakar sesuai formula.
5. Didihkan air sampai suhu mencapai 95 – 105 C.
6. Masukkan semua bahan-bahan tersebut kecuali kayu secang dan gula. Panci harus ditutup.
7. Biarkan rebusan selama 30 menit.
8. Masukkan kayu secang. Biarkan sampai warna air rebusan menjadi merah selama 3 – 5 menit.
9. Angkat semua bahan dari air rebusan.
10. Air rebusan disaring dengan menggunakan kain saring (sebaiknya digunakan saringan dengan ukuran 150 mesh).
11. Tambahkan gula kedalam air rebusan yang telah disaring.
12. Rebus kembali sampai mendidih selama 3 – 5 menit. Air rebusan disaring lagi dengan menggunakan kain saring (150 mesh).
13. Bir pletok siap disajikan atau dilakukan pembotolan.

B. SPO STERILISASI BOTOL

1. Bagian luar dan bagian dalam botol dicuci dengan sabun dan disikat sampai bersih dari semua kotoran.
2. Bersihkan tutup botol dari kotoran yang menempel.
3. Tutup botol diperiksa apakah berkarat atau tidak.
4. Apabila berkarat jangan digunakan.
5. Botol diisi dengan air sampai penuh.
6. Botol tersebut bersama dengan tutup botol yang akan digunakan direbus pada air mendidih (95-105 C) selama 45 – 60 menit.
7. Angkat botol dan tutup botol dari air rebusan. Buang air yang ada didalam botol. Kemudian tiriskan botol dengan posisi terbalik. Botol yang telah kering siap untuk digunakan.



C. SPO PEMBOTOLAN BIRPLETOK

1. Tuang birpletok kedalam botol tetapi jangan sampai penuh. Sisakan kira-kira 10% dari volume botol.
2. Botol ditutup dengan menggunakan alat pengepres (alat penutup botol).
3. Balikkan botol untuk memeriksa apakah penutupan sudah cukup baik atau belum. Apabila masih terjadi perembesan berarti penutupan belum benar. Buka kembali tutup botol dan lakukan penutupan ulang dengan menggunakan tutup botol yang baru. Periksa kembali apakah penutupan sudah baik atau belum.
4. Lakukan proses sterilisasi dengan cara merebus botol tadi pada suhu minimal 80 C selama 30 menit. Air dalam panci harus memenuhi setengah sampai tiga perempat botol.

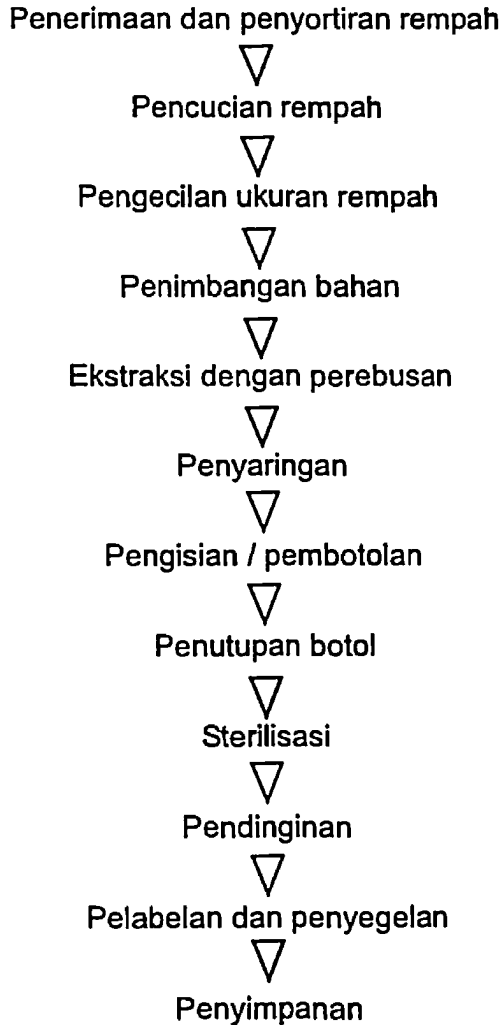


5. Angkat dan tiriskan botol dengan posisi terbalik. Apabila terjadi perembesan, maka proses 3 dan 4 harus diulang kembali.



6. Biarkan sampai dingin.
7. Lakukan pelabelan dan penyegelan botol.
8. Simpan birpletok dengan posisi normal (tidak dibalik)
9. Birpletok siap dipasarkan.

Gambar : 1. Proses pembuatan birpletok



V. ANALISA USAHATANI

Bahan baku yang dijadikan kajian terdiri dari :

* Jahe	1 kg
* Pala	2 -3 buah
* Lada hitam	10-15 butir
* Kayu masohi	2 batang (3 x 10 cm ²)
* Kapulaga	15-20 butir
* Cabe Jawa	5-10 buah
* Cengkeh	10 buah
* Kayu manis	5-10 gr
* Sereh	10 batang
* Daun pandan	10 lembar
* Kayu secang	0,5 ons
* Air	10 -12 liter
* Gula	1,5-2 kg
* Garam	1 sendok makan

Dari bahan tersebut dihasilkan 50 botol bir pletok ukuran kecil (± 250 ml).

Hasil Analisis Usahatani Pengolahan BirPletok (Tahun 2004)

A. Biaya Tetap

1. Kompor	Rp. 50.000,-
2. Panci 2 buah	Rp. 110.000,-
3. Penutup botol	Rp. 150.000,-
4. Saringan	Rp. 5.000,-
5. Timbangan	Rp. 40.000,-
6. Ember	<u>Rp. 10.000,-</u>
Jumlah	Rp. 365.000,-

Diasumsikan bahwa barang-barang investasi tersebut terpakai dalam 100 kali produksi, sehingga dalam 1 kali produksi biaya tetapnya adalah RP. 3.650,-

B. Biaya tidak tetap

1. Bahan baku	
- jahe (1 kg)	Rp. 4.000,-
- gula (2 kg)	Rp. 8.000,-
- rempah-rempah	Rp. 8.000,-
2. Botol 50 buah @ Rp. 250,-	Rp. 12.500,-
3. Tutup botol 50 @ Rp. 100,-	Rp. 5.000,-
4. Label 50 buah @ Rp. 100,-	Rp. 5.000,-
5. Minyak tanah 2 ltr @ Rp. 1500,-	Rp. 3.000,-
6. Tenaga kerja	<u>Rp. 10.000,-</u>
Jumlah	Rp. 55.500,-

Total biaya dalam 1 kali produksi:

$$\text{Rp. 3600} + \text{Rp. 55.500} = \text{Rp. 59.150,-}$$

Penerimaan dalam 1 kali produksi:

$$50 \text{ botol} \times \text{Rp. 2.500} = \text{Rp. 125.000,-}$$

Keuntungan dalam 1 kali produksi :

$$\text{Rp. 125.000} - \text{Rp. 59.150} = \text{Rp. 65.850,-}$$

$$\text{B/C ratio } 65.850 / 59.150 = 1,11$$

Ditinjau dari analisis usahatani, pengolahan birpletok cukup menguntungkan dan layak dikembangkan karena mempunyai B/C ratio lebih dari 1. Keuntungan demikian dapat dicapai oleh petani produsen birpletok hanya dengan menerapkan standar prosedur operasional dan keuletan dalam pemasarannya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Baadila, H.O. 1996. Persyaratan Mutu Pangan Dalam Era Perdagangan Bebas. Makalah Seminar Pangan dan Gizi. Kongres PATPI. 10-11 Juli
2. Dinas Pertanian Propinsi DKI Jakarta. 2000. Pengembangan Usaha dan Kemitraan Agribisnis (Pascapanen). Proyek Peningkatan Diversifikasi Usaha Pertanian Prop. DKI Jakarta.
3. Dulimarta. 2000. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Terhadap Stabilitas Beberapa Formula Bir Pletok. Skripsi. Teknologi Pangan dan Gizi. IPB.
4. IP2TP. Jakarta. 1997. Aneka Pengolahan Produk Pertanian. Brosur Pasca Panen.
5. Rismunandar. 1992. Rempah-rempah Komoditi Ekspor Indonesia. Sinar Baru Bandung.

BPTP Jakarta

Jl. Raya Ragunan No.30 Ps. Minggu Jakarta Selatan

Tlp.Fax (021) 788 399 49 / 781 5020

E-mail: ardjkt@indo.net.id

bptp-jakarta@litbang.deptan.go.id

<http://jakarta@litbang.deptan.go.id>