

BAB 2

GAMBARAN UMUM OBYEK STORYTELLING

2.1 Apa itu Bir Pletok ?

Di Indonesia memiliki banyak sekali aneka ragam hasil kebudayaan salah satunya di bidang kuliner. Kuliner sendiri dapat berupa makanan maupun minuman khas daerah tersebut. Pada kali ini kami akan mengangkat topik berupa minuman tradisional asal Betawi. Minuman tradisional ini bernama Bir Pletok. Walaupun minuman ini disebut “bir”, minuman ini tidak mengandung alkohol. Hal ini dikarenakan Bir Pletok merupakan minuman yang menggabungkan beberapa jenis rempah-rempah dengan komponen utama pemberi cita rasa berupa jahe. Biasanya, masyarakat Betawi mengkonsumsi Bir Pletok ini untuk menghangatkan tubuh (Wijaya, 2020).

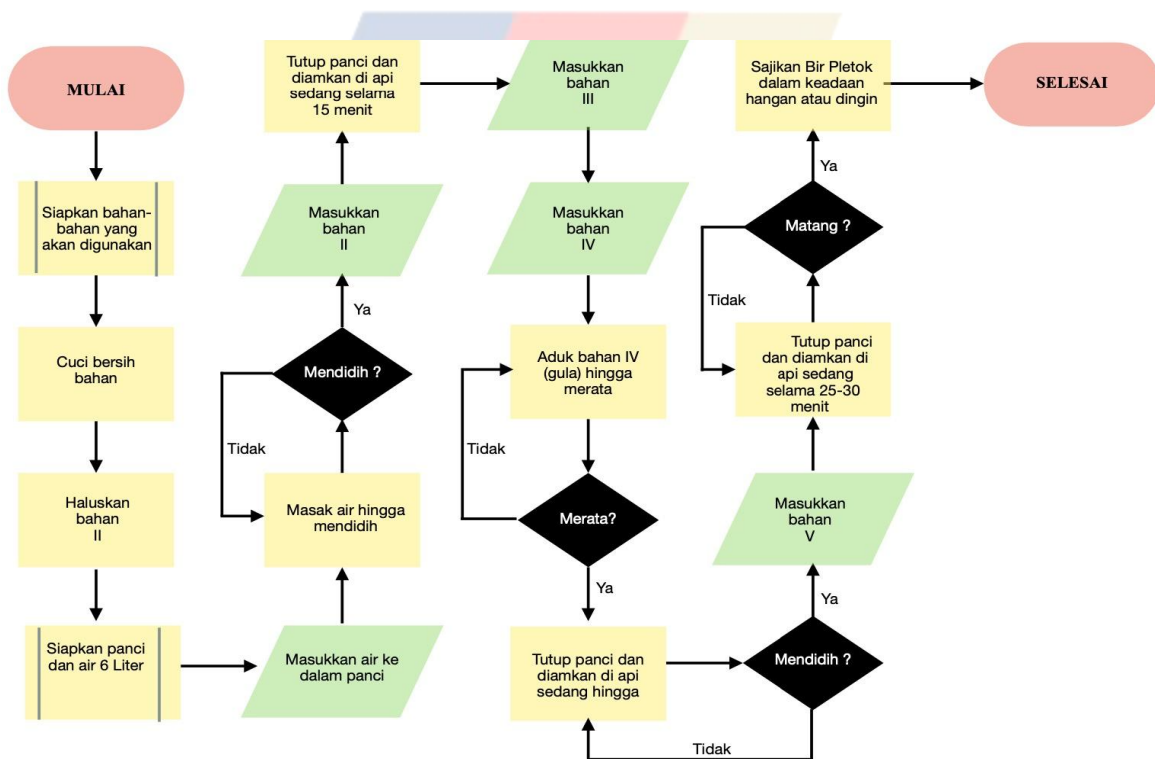
Bir Pletok ini merupakan hasil adaptasi dari Wine yang sering dikonsumsi oleh para kolonial Belanda pada zaman dahulu. Bir Pletok ini tidak mengandung alkohol dikarenakan masyarakat Betawi yang mayoritas beragama Islam dan sangat dilarang untuk mengkonsumsi alkohol. Prof. Dr. H. Hasanuddin AF, MA. selaku ketua Komisi Fatwa MUI juga telah menetapkan Bir Pletok khas Betawi bersertifikasi halal tanpa harus mengganti nama Bir Pletok dikarenakan Bir Pletok ini sudah dikenal luas oleh seluruh masyarakat Betawi dan sudah menjadi minuman tradisional legendaris yang turun-menurun (detikFood, 2014). Terdapat pula alasan-alasan mengapa minuman ini terdapat kata “Pletok”. Pertama, konon saat pembuatan Bir Pletok ada proses mengocok bir dalam wadah, proses tersebut menghasilkan suara yang terdengar seperti “Pletok”. Kedua, dikarenakan pada zaman dahulu ketika para kolonial Belanda membuka botol *Wine* menghasilkan bunyi “Pletok” (Santoso, 2016).

2.1.1 Bahan dan cara pembuatan dari minuman tradisional Bir Pletok

BAHAN I	- Air 6 liter
BAHAN II	- Jahe 250 gr - Biji pala 3 gr - Lada 3 gr

	<ul style="list-style-type: none"> - Sereh 3 gr - Kapulaga 3 gr - Cengkeh 3 gr
BAHAN III	<ul style="list-style-type: none"> - Daun jeruk 6 lembar - Daun pandan 7 lembar - Kayu manis 30 gr
BAHAN IV	<ul style="list-style-type: none"> - Gula 1 kg
BAHAN V	<ul style="list-style-type: none"> - Kayu secang secukupnya

Tabel 1 : Bahan pembuatan dari minuman tradisional Bir Pletok



Gambar 1 : Flowchart cara pembuatan minuman tradisional Bir Pletok (Wijaya, 2020)

Dari penjelasan *flowchart* cara pembuatan minuman tradisional Bir Pletok adalah yang pertama kita harus menyiapkan bahan - bahan yang akan digunakan. Selanjutnya cuci bahan bahan dengan air bersih Lalu haluskan bahan - bahan . selanjutnya siapkan panci dan air sebanyak 6 liter. Lalu masukan air dan bahan bahan kedalam panci lalu masak hingga mendidih

selama 15 menit, lalu masukan kayu secang sebagai pewarna lalu panaskan kembali dengan api sedang selama 25 sampai 30 menit hingga merata. Dan yang terakhir sajikan Bir Pletok bisa secara hangat ataupun secara dingin.

2.1.2 Manfaat dari mengkonsumsi minuman tradisional Bir Pletok

Manfaat dalam mengkonsumsi Bir Pletok adalah Bir Pletok dapat menghangatkan tubuh karena adanya kandungan jahe yang dapat membuat tubuh menjadi hangat. Bir pletok juga bisa mengobati penyakit seperti masuk angin, mengatasi gangguan pencernaan karena kayu secang yang digunakan dalam pembuatan Bir Pletok mengandung asam galat dan tanat yang berfungsi mengatasi gangguan pencernaan seperti diare dan juga disentri (Margareth, 2020). Bir Pletok juga dapat meredakan sakit kepala karena penelitian ungkapkan jika jahe mampu menghentikan kerja prostaglandin yang memicu sakit kepala dan peradangan pembuluh darah pada otak. Maka dari itu, saat kita mengalami sakit kepala namun tidak ingin mengkonsumsi obat, kita dapat meredakan sakit kepala yang kita alami hanya dengan mengkonsumsi Bir Pletok. Bir Pletok juga dapat menambah nafsu makan karena jahe mempunyai kandungan enzim protease dan lipase yang mampu mencerna dan menyerap makanan dalam tubuh sehingga nafsu makan menjadi meningkat. Bir pletok juga bisa meningkatkan stamina sehingga daya tahan tubuh kuat, tetap stabil, serta tidak mudah terserang oleh virus dikarenakan semua bahan yang digunakan untuk membuat Bir Pletok berasal dari rempah - rempah sehingga tidak berbahaya ataupun mempunyai dampak buruk jika dikonsumsi setiap hari nya (Margareth, 2020).

2.1.3 Upaya melestarikan Bir Pletok sebagai minuman tradisional khas Betawi yang mulai tidak dikenal

Bir Pletok yang berada di daerah Jakarta semakin sulit dijual dikarenakan konsumen yang sudah mulai menurun drastis. Jika Bir Pletok dapat di kembangkan dalam bidang usaha, Bir Pletok dapat dijadikan sebagai oleh - oleh khas Jakarta agar Bir Pletok semakin dikenal dan eksistensinya tidak semakin menurun. Agar eksistensi Bir Pletok tidak semakin menurun, hal ini bisa saja diusulkan ke pihak pemerintahan untuk mendapatkan bantuan terkait menjaga eksistensi Bir Pletok. Cara lain juga dapat dilakukan dengan mengadakan festival jajanan khas Betawi untuk mengenalkan Bir Pletok agar masyarakat Jakarta dapat ikut serta melestarikan keberadaan kebudayaan Betawi dalam segi kuliner. Bir Pletok juga dapat dimasukkan ke dalam

menu di hotel maupun restoran yang bertemakan kuliner Indonesia. Cara ini dilakukan agar wisatawan lokal maupun asing dapat tertarik untuk mencoba Bir Pletok.

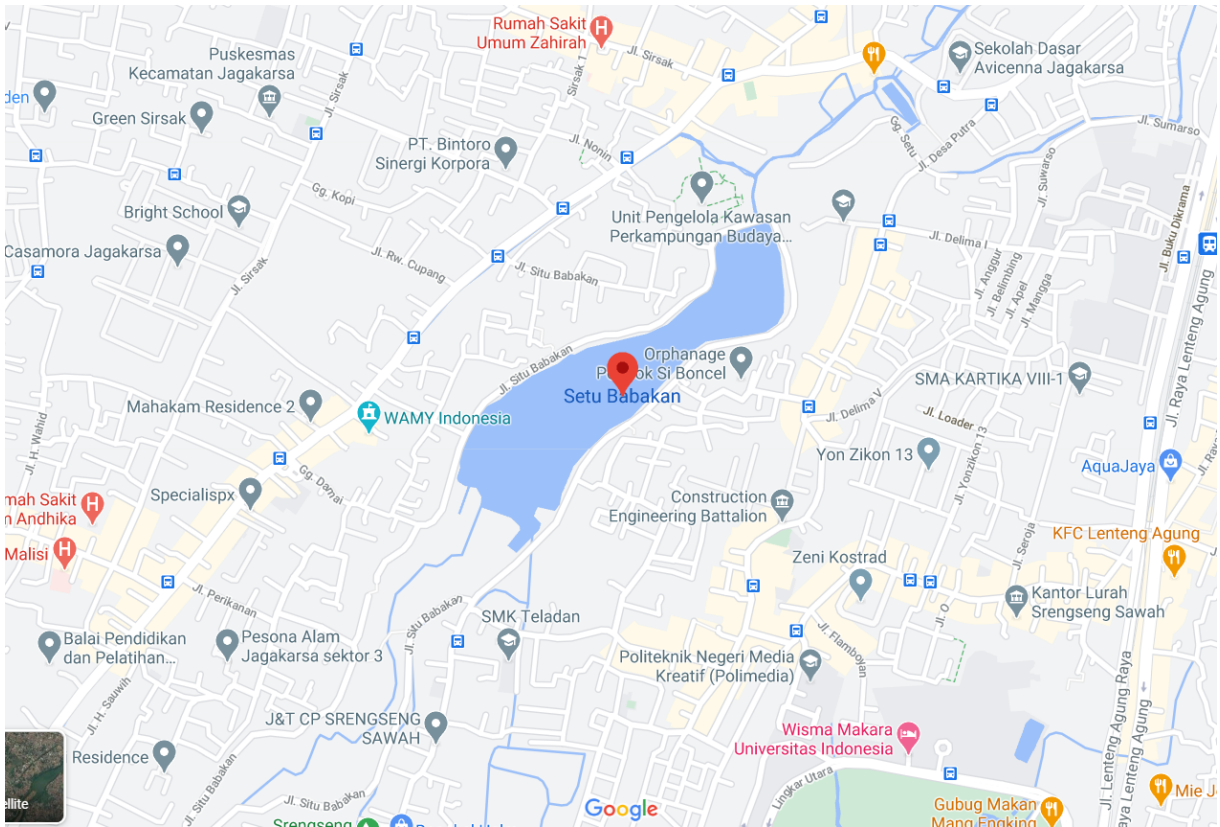
2.2 Lokasi

Pada masa kini, banyak pengusaha Bir Pletok yang mengeluarkan *brand* tersendiri. Berikut merupakan 2 (dua) *brand* Bir Pletok dari daerah Jakarta Selatan yang sudah cukup dikenal masyarakat. Kedua brand tersebut antara lain :

NAMA	LOKASI	KETERANGAN	FOTO
Bir Pletok Setu Babakan	Srengseng, Setu Babakan, Jakarta Selatan.	Bir Pletok Setu Babakan dijual seharga Rp 15.000 s/d Rp 25.000 per botol. Bir Pletok ini sangat dikenal oleh para pengunjung Setu Babakan.	
Bir Pletok Ayu Lestari	Srengseng, Setu Babakan, Jakarta Selatan.	Bir Pletok Ayu Lestari dijual seharga Rp. 15.000 per botol. Bir Pletok ini tersebar di warung-warung sekitar Setu Babakan namun popularitasnya tidak sebanding dengan Bir Pletok Setu Babakan.	

Tabel 2 : Lokasi dua brand Bir Pletok

Sumber : Hasil olahan tim penulis.



Gambar 2 : Lokasi Perkampungan Betawi Setu Babakan

Sumber : Google Maps

