

MENINGKATKAN DAYA SAING PASAR BIRPLETOK

KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) JAKARTA
2011

ISBN : 979-3628-02-2

BROSUR :

MENINGKATKAN DAYA SAING PASAR BIRPLETOK

PENULIS :

Rachmawaty La Side
Syarifah Aminah
Waryat
Tezar Ramdhan

EDITOR :

R. Wahyu Suryawati

DESIGN COVER DAN TATA LETAK :

Sheila Savitri

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) JAKARTA

Jl. Raya Ragunan No. 30 Pasar Minggu

Jakarta Selatan 12540

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

E-mail : bptp-jakarta@cbn.net.id

<http://jakarta.litbang.deptan.go.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 yang sangat beragam, menyebabkan produk yang dihasilkan sangat bervariasi, baik dari segi warna, rasa maupun aromanya. Hal ini dikarenakan 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 diterbitkanlah brosur ini.

Brosur ini berisi informasi tentang standar proses produksi 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 yang terdapat dalam brosur ini masih memiliki kekurangan, baik dari segi kelengkapan ataupun teknik penyajiannya. Untuk itu, umpan balik sangat kami harapkan demi penyempurnaannya.

Jakarta,

Kepala BPTP Jakarta

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| UPAYA PENINGKATAN DAYA SAING PASAR BIRPLETOK | 3 |
| Standardisasi Birpletok | 4 |
| BAHAN BAKU BIRPLETOK | 7 |
| Jenis Bahan Baku Birpletok | 8 |
| STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO) BIRPLETOK | 12 |
| A. SPO Birpletok Cair | 12 |
| B. SPO Sterilisasi Botol | 13 |
| C. SPO Pembotolan Birpletok | 14 |
| DAFTAR PUSTAKA | 16 |

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

Meningkatkan Daya Saing Pasar Birpletok



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 birpletok 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 PENGAJIAN 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 berkaitan dalam pembuatan birpletok.

UPAYA PENINGKATAN 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.

Di dalam pemilihan bahan mentah/bahan baku, harus selalu diperhatikan bahwa produk olahan bermutu tinggi akan diperoleh dari bahan mentah yang bermutu tinggi. Pengolahan minuman tradisional birpletok dituntut untuk memperhatikan sanitasi dan higienis, baik dalam kebersihan ruang pengolahan maupun 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 produksi. 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, sterillisasi botol, hingga pembotolan/pengemasannya. Dengan adanya standardisasi, 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 Tabel 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 pengawet | | Tidak boleh ada |
| | | | |
| 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 |

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 penyusunannya memungkinkan birpletok dikembangkan menjadi minuman kesehatan. Pengembangan minuman birpletok yang memiliki potensi meningkatkan kesehatan dengan sendirinya mempunyai prospek yang baik dimasa yang akan datang.



Bahan baku birpletok.

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 dan 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 tanamana 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 sifatnya 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 retrofactarum 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 cm - 1,2 cm dan lebarnya 1 cm - 1,5 cm. Kapulaga dapat

digunakan sebagai obat influenza, reumatik, batuk, demam dan darah rendah.

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 *irritant* 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.

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°C – 105°C.
6. Masukkan 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 ke dalam 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. Birpletok 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 dan 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°C - 105°C) selama 45 – 60 menit.
7. Angkat botol dan tutup botol dari air rebusan. Buang air yang ada di dalam botol. Kemudian tiriskan botol dengan posisi terbalik. Botol yang telah kering siap untuk digunakan.



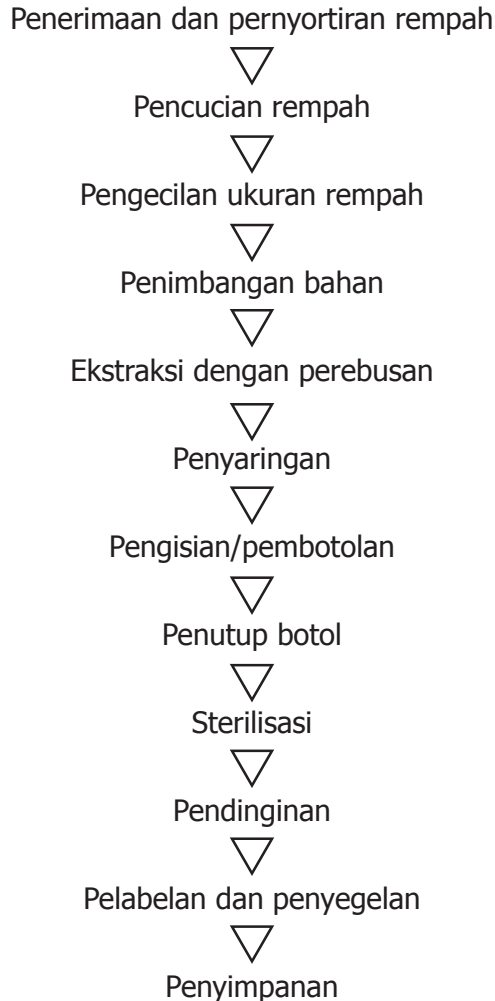
C. SPO Pembotolan Birpletok

1. Tuang birpletok ke dalam botol tetapi jangan sampai penuh. Sisakan kira-kira 10% botol.
2. Botol ditutup dengan menggunakan alat pengepres (alat penutup botol).
3. Balikkan botol untuk memeriksa apakah penutup sudah cukup baik atau belum. Apabila masih terjadi perembesan berarti penutup 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 pada posisi terbalik. Apakah 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.

Proses Pembuatan Birpletok



DAFTAR PUSTAKA

- Baadila, H. O. 1996. Persyaratan Mutu Pangan Dalam Era Perdagangan Bebas. Makalah Seminar Pangan dan Gizi. Kongres PATPI. 10 - 11 Juli.
- Dinas Pertanian dan Kehutanan Provinsi DKI Jakarta. 2000. Pengembangan Usaha dan Kemitraan Agribisnis (Pascapanen). Proyek Peningkatan Diversifikasi Usaha Pertanian Provinsi DKI Jakarta.
- Dulimarta. 2000. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Stabilitas Beberapa Formula Birpletok. Skripsi. Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian (IP2TP). Jakarta. 1997. Aneka Pengolahan Produk Pertanian. Brosur Pasca Panen.
- Rismunandar. 1992. Rempah-rempah Komoditi Ekspor Indonesia. Sinar Baru Bandung