

MELESTARIKAN MINUMAN TRADISIONAL: PELATIHAN PEMBUATAN BIR PLETOK DI DESA SAMIREJO

Preserving Traditional Beverages: Training In Making Pletok Beer In The Village Of Samirejo

Nova Oktaviana¹, Rike SeptiAnanta², Novita Dwi Setyaningrum³, Sherly Kristina Murti⁴, Desy Larasati⁵, Umi Faridah, Septiani⁶, Adelia Putri Widyani⁷, Annisa Ramadhani⁸, Anisya Maulida Zulfa⁹, Rika Kusmawati¹⁰, Erli Khaizatun Az-Zahra¹¹, Mohammad Faruq Fathurrahman¹², Farza Attaya Ma`arij¹³, Yunita Dwi Kusuma Wardani¹⁴, Arif Rohman Hakim¹⁵, Nafi`ah Khumairatun Az-Zahra¹⁶, Vila Saputri¹⁷, Fitri Ayu Kusumawati¹⁸, Achmad Saiq¹⁹

¹Universitas Muhammadiyah Kudus

¹Email: novaoktaviana83@gmail.com

Abstract

Bir pletok herbal medicine is a traditional drink that has not been widely developed in the Samirejo area, even though it has great potential as an herbal drink that uses spices that are good for health. The lack of public understanding about the benefits and how to make bir pletok herbal medicine is one of the reasons why this traditional drink is not widely used. This community service activity aims to find out how the people of Samirejo Village view jamu bir pletok after consuming it and after receiving an explanation of its benefits and how to make it. The method used is descriptive quantitative, using structured interviews with 50 respondents selected using purposive sampling techniques. The variables measured included perceptions of taste, health benefits, effects after drinking, and interest in consuming it again. Data analysis was performed descriptively, using means, medians, and percentages. The results showed that the community had a positive view of bir pletok herbal medicine, liked its taste, felt the health benefits it provided, and were very interested in buying it again. The education provided helped the community understand how to process and utilize bir pletok herbal medicine as a local traditional herbal drink with further development potential.

Keywords: Education, bir pletok herbal medicine, herbal drinks, public perception, samirejo

Abstrak

Jamu bir pletok adalah minuman tradisional yang belum banyak dikembangkan di wilayah Samirejo, meskipun memiliki kemungkinan besar sebagai minuman herbal yang menggunakan bahan-bahan rempah yang baik untuk kesehatan. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat dan cara membuat jamu bir pletok menjadi salah satu sebab mengapa minuman tradisional tersebut tidak banyak dimanfaatkan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana masyarakat Desa

Samirejo memandang jamu bir pletok setelah mereka mengonsumsinya dan setelah mendapatkan penjelasan mengenai manfaat serta cara membuatnya. Metode yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif dengan cara wawancara terstruktur kepada 50 responden yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Variabel yang diukur mencakup persepsi tentang rasa, manfaat bagi kesehatan, efek setelah minum, dan ketertarikan untuk mengonsumsi kembali. Analisis data dilakukan dengan cara deskriptif, yaitu dengan menggunakan rata-rata, median, dan persentase. Hasil menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pandangan positif terhadap jamu bir pletok, menyukai rasanya, merasakan manfaat kesehatan yang diberikan, dan sangat tertarik untuk membeli lagi. Edukasi yang diberikan membantu masyarakat memahami cara mengolah dan memanfaatkan jamu bir pletok sebagai minuman herbal tradisional lokal yang memiliki potensi pengembangan lebih lanjut.

Kata Kunci: Edukasi, jamu bir pletok, minuman herbal, persepsi masyarakat, samirejo

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang sangat kaya akan rempah-rempah. Rempah-rempah merupakan hasil pertanian yang memiliki nilai ekonomi tinggi karena cita rasanya yang khas dan beragam. Selain memberikan rasa dan aroma, rempah-rempah juga mengandung senyawa biokatif yang berperan dalam memberikan manfaat fungsional bagi tubuh. Oleh karena itu, produk pangan yang banyak mengandung rempah sering dikategorikan sebagai pangan fungsional. Bagi konsumen, pangan fungsional berbahan rempah dapat memberikan berbagai manfaat, seperti membantu mencegah penyakit degeneratif, meningkatkan daya tahan tubuh, memperlambat proses penuaan, serta mendukung penampilan fisik. Di sisi lain, rempah-rempah juga mudah dikembangkan menjadi beragam produk olahan pangan. Bagi industri pangan, pengembangan pangan fungsional berbasis rempah membuka peluang besar untuk dukungan berbagai penelitian mengenai kandungan senyawa bioaktif dalam rempah-rempah, diversifikasi produk olahan berbahan rempah memiliki prospek yang sangat menjanjikan (Hariyati *et al.*, 2020).

Indonesia secara turun menurun mewarisi beragam minuman tradisional berbahan dasar rempah, seperti wedang jahe, bajigur, ronde, sekoteng, bandrek, dan serbat. Masing-masing minuman memiliki cita rasa khas yang menyegarkan. Selain itu, minuman tradisional ini diyakini bermanfaat untuk menghangatkan tubuh serta membantu menjaga kesehatan dan meningkatkan vitalitas (Putra, Andre, Yusuf *et al.*, 2023). Jamu merupakan salah satu bentuk pengobatan tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun masih bertahan hingga era moderan. Keberadaan jamu tidak hanya mencerminkan kearifan lokal, tetapi juga menjadi bagian dari sistem kesehatan masyarakat yang memanfaatkan bahan-bahan alami berbasis rempah. Dalam konteks kesehatan preventif, jamu sering digunakan untuk menjaga kebugaran tubuh, meningkatkan daya tahan, serta mengurangi keluhan ringan tanpa efek samping kimiawi yang signifikan.

Penelitian tentang persepsi masyarakat terhadap jamu bir pletok menjadi penting untuk dilakukan karena beberapa pertimbangan. Pertama, penelitian ini mampu

menyajikan data yang lebih objektif dan dapat dipercaya mengenai manfaat serta kemungkinan efek samping jamu bir pletok yang diperoleh dari pengalaman langsung para konsumen. Kedua, penelitian ini membantu menelusuri berbagai faktor yang membentuk persepsi masyarakat terhadap jamu bir pletok, seperti informasi yang diterima, pengalaman penggunaan pribadi, maupun pengaruh lingkungan sosial. Ketiga, temuan penelitian dapat dimanfaatkan sebagai landasan dalam upaya pengembangan dan peningkatan mutu jamu bir pletok, sehingga produk yang dihasilkan menjadi lebih aman, berkhasiat, dan sesuai dengan kebutuhan serta harapan masyarakat.

Secara turun temurun, Indonesia dikenal memiliki beragam minuman tradisional yang berbahan dasar rempah-rempah, seperti wedang jahe, bajigur, ronde, sekoteng, bandrek dan serbat. Masing-masing minuman tersebut memiliki cita rasa khas yang menyegarkan (Rahayu, 2017). Bir pletok adalah salah satu minuman tradisional dari Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Minuman ini terbuat dari jahe, secang, kapulaga, kayu manis, daun pandan, cengkeh, serai dan pala uniknya, setiap daerah memiliki variasi komposisi bahan yang berbeda dan beragam. Kombinasi ini menghasilkan ragam sensasi rasa dan aroma yang dapat meningkatkan daya terima konsumen.

Bir Pletok yang sering dihidangkan dalam acara adat masyarakat Betawi juga memiliki kandungan bahan tanaman berkhasiat obat, sehingga pengembangan mutu produk dapat meningkatkan manfaat kesehatan sekaligus mempertahankan tradisi (Abna, Inherni *et al.*, 2022). Penelitian etnobotani terhadap Bir Pletok mengungkapkan keragaman tanaman rempah yang digunakan dalam minuman ini dan bagaimana praktik budaya Betawi dalam memproses dan mengonsumsi Bir Pletok sebagai minuman kesehatan tradisional, menekankan hubungan antara pengetahuan lokal dan pemanfaatan sumber daya tanaman (Silalahi *et al.*, 2023).

Bir pletok memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan minuman fungsional tradisional. Hal tersebut disebabkan karena bir pletok dibuat dari campuran rempah-rempah yang mengandung berbagai senyawa bioaktif. Namun demikian, minuman tradisional umumnya identik dengan aroma yang kuat serta pahit sehingga kurang diminati, terutama oleh kalangan remaja dan anak-anak (Muliani, 2017).

Minuman fungsional berbasis herbal dan rempah telah menjadi fokus penelitian karena kandungan bioaktifnya yang tinggi serta potensi memberikan manfaat kesehatan, termasuk aktivitas antioksidan dan sifat anti-inflamasi yang penting dalam pencegahan penyakit degenerative (Maulida, Iffana *et al.*, 2024). Penelitian formulasi minuman berbahan jahe dan kayu manis menunjukkan adanya variasi kandungan flavonoid yang signifikan antara formulasi-minuman herbal tersebut, menegaskan peran rempah sebagai sumber antioksidan alami dalam produk fungsional (Munifah *et al.*, 2023). Selain itu, proses makerasikan rempah seperti jahe, serai, dan kayu manis berpengaruh positif terhadap karakteristik sensorik minuman yang dikembangkan (Ihromi *et al.*, 2025). Penelitian sebelumnya

menunjukkan bahwa minuman tradisional berbasis rempah, termasuk bir pletok yang diformulasikan dengan gula aren dan serbuk rempah, memiliki kandungan nutrisi yang baik serta aktivitas fungsional yang potensial bagi kesehatan (Sudiarto *et al.*, 2022). Sejalan dengan hal tersebut, penelitian lain melaporkan bahwa penambahan jus apel pada bir pletok mampu memengaruhi sifat fisik dan preferensi sensoris, meliputi warna, aroma, rasa, dan tingkat penerimaan konsumen, sehingga modifikasi formulasi rasa dapat meningkatkan daya tarik produk tanpa menghilangkan karakter tradisionalnya (Fajarni, Luh, Dian *et al.*, 2025).

Bir pletok memiliki potensi sebagai minuman fungsional karena tersusun dari berbagai rempah seperti jahe, secang, dan kayu manis yang mengandung senyawa bioaktif dengan aktivitas antioksidan. Kandungan tersebut berkontribusi terhadap manfaat kesehatan dan membuka peluang pengembangan bir pletok sebagai produk komersial berbasis kearifan lokal (Cahyaningsih *et al.*, 2024). Secara etnofarmasi, jahe diketahui memiliki manfaat untuk mengatasi masuk angin, pegal linu, batuk, mual, serta membantu menjaga sistem imun tubuh. Sementara itu, kayu secang mengandung senyawa antioksidan tinggi yang berperan dalam mengatasi gejala inflamasi (Mardianingrum *et al.*, 2021). Penelitian ini menunjukkan pentingnya pelatihan pengolahan dan pendampingan UMKM dalam mengembangkan bir pletok sebagai produk khas yang dapat memperkuat ekonomi lokal dan pelestarian budaya (Anggreani *et al.*, 2023). Penerimaan konsumen terhadap minuman herbal instan berbasis rempah juga dipengaruhi oleh perubahan preferensi selama masa pandemi, menunjukkan peran sosial-kultural dalam adopsi produk baru (Yulindra *et al.*, 2023).

Suatu produk, termasuk bir pletok akan terlihat lebih menarik apabila dikemas dengan desain yang baik serta dilengkapi berbagai elemen penting yang memuat informasi produk. Sebagai minuman kesehatan sekaligus minuman tradisional, bir pletok akan menjadi lebih informative jika dikemas secara optimal dan disertai keterangan seperti nilai gizi, komposisi, cara konsumsi, logo halal, serta tanggal kadaluwarsa. Selain itu, kemasan berfungsi untuk memperpanjang daya simpan produk, melindunginya dari pencemaran serta menjadi ciri pembeda dengan produk sejenis yang dihasilkan oleh UMKM lainnya.

Selain itu, pengabdian ini berperan dalam mendukung upaya pelestarian sekaligus pengembangan pengobatan tradisional Indonesia. Melalui pendokumentasian pengetahuan lokal terkait jamu bir pletok, pengabdian ini dapat menjadi langkah penting untuk menjaga agar warisan budaya tersebut tidak hilang seiring perkembangan zaman. Lebih jauh, hasil penelitian diharapkan mampu mendorong lahirnya inovasi dalam pengembangan jamu tradisional yang tetap berlandaskan bukti ilmiah serta nilai-nilai kearifan lokal.

METODE

Kegiatan ini merupakan bagian dari pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk edukasi dan penyuluhan mengenai jamu bir pletok sebagai minuman herbal

tradisional. Fokus kegiatan adalah peningkatan pengetahuan masyarakat serta mengetahui persepsi masyarakat setelah mengonsumsi jamu bir pletok. Kegiatan dilaksanakan di Desa Samirejo dengan melibatkan masyarakat setempat sebagai peserta.

1) Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan meliputi beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Koordinasi Awal

Tim pelaksana melakukan koordinasi dengan perangkat Desa Samirejo untuk menentukan waktu, tempat, dan jumlah peserta kegiatan. Koordinasi juga dilakukan untuk memastikan kesiapan lokasi dan dukungan teknis selama kegiatan berlangsung.

2. Pre-Test

Sebelum penyuluhan dimulai, peserta diberikan kuesioner pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mengenai:

- Pengertian jamu bir pletok
- Kandungan rempah dan manfaat kesehatannya
- Cara pengolahan dan konsumsi yang tepat

3. Demontrasi dan Pembagian Produk

Peserta diberikan contoh jamu bir pletok untuk dikonsumsi secara langsung. Selain itu, dilakukan demonstrasi singkat mengenai bahan-bahan dan proses pembuatan jamu bir pletok agar masyarakat memahami cara pengolahannya secara higienis dan benar.

4. Penyuluhan / Edukasi

Penyuluhan dilakukan dalam bentuk presentasi interaktif menggunakan media visual (PowerPoint) dan diskusi kelompok. Materi yang disampaikan meliputi:

- Sejarah dan asal-usul bir pletok
- Kandungan rempah (jahe, secang, kayu manis, kapulaga, serai)
- Manfaat kesehatan berdasarkan literatur ilmiah
- Cara pengolahan dan penyimpanan yang baik
- Potensi pengembangan sebagai minuman herbal komersial

5. Diskusi dan Tanya Jawab

Peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pendapat dan pengalaman setelah mengonsumsi jamu bir pletok. Diskusi ini bertujuan untuk menggali persepsi masyarakat terkait rasa, manfaat, efek setelah konsumsi, dan minat konsumsi ulang.

6. Post-Test

Setelah penyuluhan dan sesi konsumsi, peserta mengisi kuesioner post-test yang sama dengan pre-test untuk melihat peningkatan pengetahuan dan perubahan persepsi.

2) Peserta

Peserta kegiatan adalah masyarakat Desa Samirejo yang telah mengonsumsi jamu bir pletok minimal satu kali selama kegiatan berlangsung. Jumlah responden sebanyak 50 orang yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling berdasarkan kriteria yang telah ditentukan.

3) Evaluasi dan Analisa Data

Data hasil pre-test dan post-test dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta.

Selain itu, data persepsi masyarakat setelah konsumsi dianalisis berdasarkan beberapa indikator, yaitu:

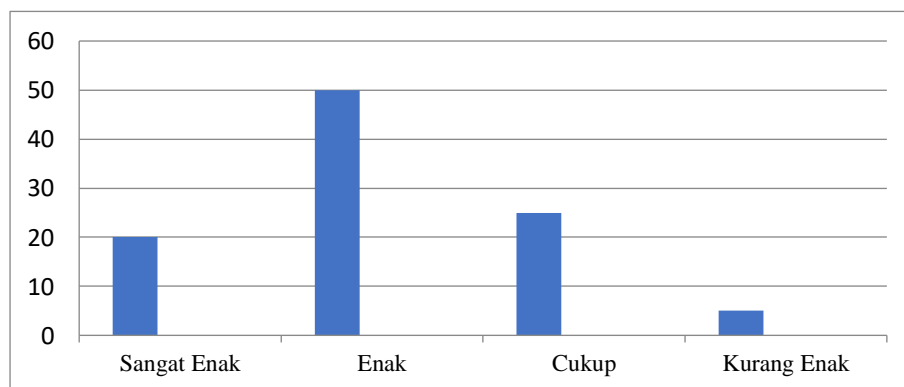
- Persepsi rasa
- Persepsi manfaat kesehatan
- Persepsi efek setelah konsumsi
- Minat konsumsi ulang

Analisis dilakukan dengan menghitung persentase, rata-rata, dan distribusi kategori jawaban. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan diagram sebagai indikator keberhasilan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Samirejo bertujuan untuk menggambarkan bagaimana pandangan masyarakat terhadap konsumsi jamu bir pletok sebagai minuman herbal tradisional. Penilaian persepsi masyarakat dilakukan melalui empat indikator utama, yaitu cita rasa, manfaat bagi kesehatan, efek yang dirasakan setelah konsumsi, serta ketertarikan untuk mengonsumsi kembali. Data penelitian diperoleh melalui wawancara terstruktur yang dilakukan kepada 50 responden yang telah mencoba dan mengonsumsi jamu bir pletok.

1. Persepsi Terhadap Rasa Jamu Bir Pletok

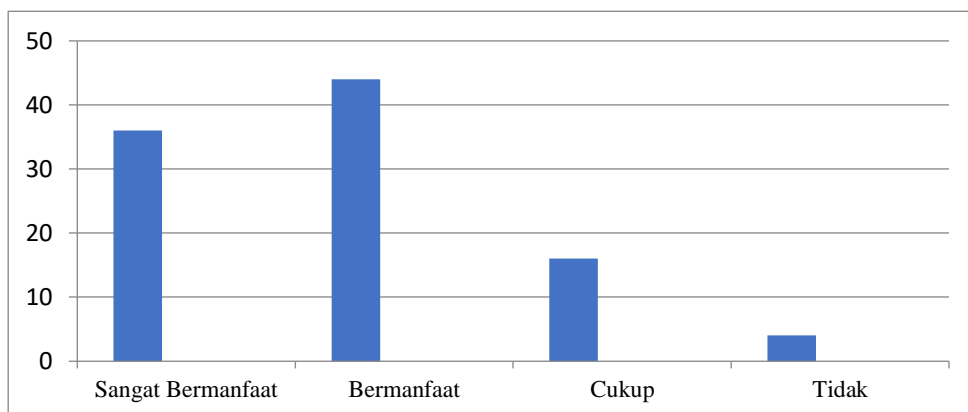


Berdasarkan hasil analisis, sebagian besar responden menyatakan bahwa jamu bir pletok memiliki rasa yang enak hingga sangat enak. Rasa hangat

yang dihasilkan dari kombinasi rempah-rempah seperti jahe dianggap memberikan sensasi yang khas dan dianggap menarik dibandingkan dengan minuman herbal lainnya. Tingkat penerimaan rasa yang baik menjadi faktor pendukung keberlanjutan konsumsi jamu di masyarakat. Temuan ini menunjukkan bahwa cita rasa jamu bir pletok tidak menjadi penghambat bagi masyarakat untuk mengonsumsinya secara rutin.

Kombinasi bahan seperti jahe, secang, kayu manis, dan kapulaga menghasilkan cita rasa hangat yang khas dan tidak terlalu pahit, sehingga meningkatkan daya terima konsumen. Temuan ini sejalan dengan penelitian Muliani (2017) yang menyatakan bahwa modifikasi penyajian dan formulasi bir pletok dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap minuman tradisional Betawi tersebut. Dengan demikian, aspek rasa menjadi salah satu kekuatan utama dalam pengembangan produk ini.

2. Persepsi Terhadap Manfaat Kesehatan



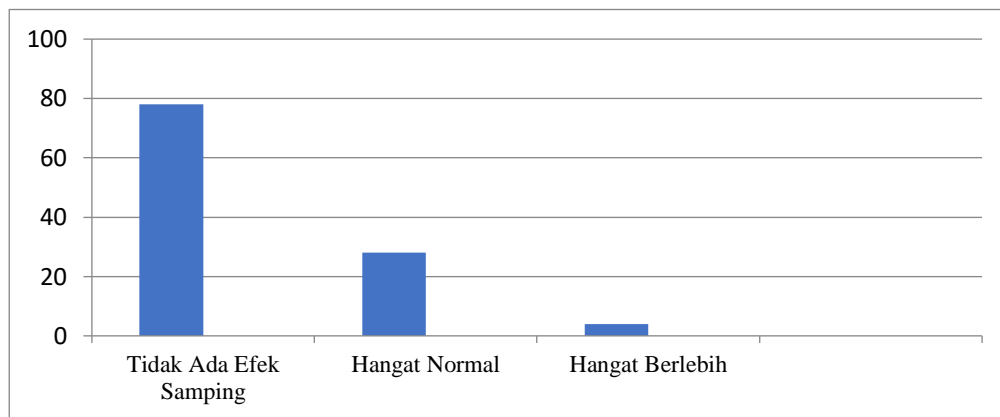
Pada aspek manfaat kesehatan, sebanyak 80% responden menyatakan bahwa jamu bir pletok bermanfaat hingga sangat bermanfaat bagi kesehatan. Persepsi ini menunjukkan bahwa masyarakat masih memiliki kepercayaan terhadap khasiat minuman herbal berbasis rempah sebagai bagian dari upaya menjaga kebugaran tubuh. Mayoritas responden menyatakan bahwa mereka merasakan efek positif setelah mengonsumsi jamu bir pletok. Manfaat yang sering dirasakan antara lain tubuh terasa lebih hangat, berkurangnya rasa lelah, serta meningkatnya rasa segar setelah diminum. Persepsi ini sejalan dengan kandungan rempah-rempah dalam jamu bir pletok yang secara tradisional dikenal memiliki khasiat untuk menjaga kebugaran tubuh. Persepsi manfaat kesehatan yang tinggi menunjukkan bahwa jamu bir pletok masih dipercaya sebagai bagian dari upaya pemeliharaan kesehatan secara alami.

Secara ilmiah, bahan-bahan penyusun bir pletok seperti jahe dan kayu manis diketahui mengandung senyawa bioaktif dengan aktivitas antioksidan

dan antiinflamasi (Estiasih *et al.*, 2025). Senyawa tersebut berperan dalam meningkatkan daya tahan tubuh serta membantu meredakan kelelahan. Oleh karena itu, persepsi manfaat yang dirasakan responden memiliki dasar yang relevan dengan literatur ilmiah.

Tingginya persepsi manfaat kesehatan juga menunjukkan bahwa edukasi yang diberikan dalam kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai kandungan dan khasiat jamu bir pletok.

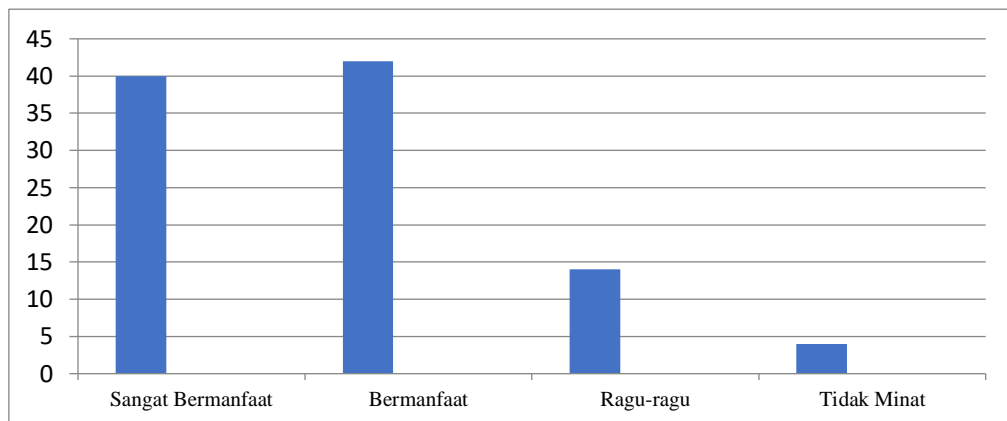
3. Persepsi Terhadap Efek samping Setelah konsumsi



Hasil penelitian menunjukkan bahwa 78% responden tidak mengalami efek samping setelah mengonsumsi jamu bir pletok. Sebagian kecil responden melaporkan sensasi hangat yang lebih kuat, namun kondisi tersebut tidak menimbulkan gangguan.

Sensasi hangat tersebut merupakan respons fisiologis yang umum terjadi akibat kandungan jahe yang bersifat termogenik. Secara umum, data ini menunjukkan bahwa jamu bir pletok memiliki tingkat keamanan yang baik ketika dikonsumsi dalam jumlah wajar. Persepsi keamanan yang tinggi menjadi faktor penting dalam membangun kepercayaan masyarakat terhadap produk herbal tradisional.

4. Minat Konsumsi Ulang



Minat konsumsi ulang tergolong tinggi, dengan 82% responden menyatakan berminat hingga sangat berminat untuk mengonsumsi kembali jamu bir pletok. Tingginya minat ini merupakan indikator kepuasan konsumen terhadap produk, baik dari segi rasa maupun manfaat yang dirasakan. Dalam perspektif pengembangan produk, minat konsumsi ulang merupakan indikator penting keberlanjutan pasar. Hasil ini menunjukkan bahwa jamu bir pletok memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai minuman herbal komersial berbasis kearifan lokal. Hal ini sejalan dengan Putra *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa bir pletok memiliki peluang sebagai minuman fungsional komersial apabila didukung oleh inovasi pengolahan dan pemasaran.



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan

Secara umum, hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa jamu bir pletok mendapatkan respons positif masyarakat Desa Samirejo. Persepsi yang baik pada seluruh aspek penilaian menegaskan bahwa jamu bir pletok tidak hanya memiliki nilai budaya, tetapi juga manfaat fungsional sebagai minuman herbal. Temuan ini mendukung upaya pelestarian jamu tradisional serta membuka peluang pengembangan produk berbasis rempah lokal yang lebih inovatif dan berkelanjutan. Melalui edukasi dan pengolahan yang tepat, jamu bir pletok berpotensi menjadi produk unggulan dalam pemanfaatan pangan fungsional berbasis kearifan lokal.



JAMU BIR PLETOK

KKN UMKU DESA SAMIREJO

MANFAAT BIR PLETOK

Bir pletok bukan sekadar pelepas dahaga, tetapi juga dikenal memberikan beberapa manfaat kesehatan berkat kandungan rempah-rempahnya. Berikut ini beberapa manfaat bir pletok untuk kesehatan:

- Menghangatkan tubuh
- Menjaga daya tahan tubuh
- Melancarkan pencernaan
- Detoksifikasi tubuh
- Meredakan masuk angin dan flu ringan
- Antioksidan alami
- Meningkatkan sirkulasi darah

CARA PEMBUATAN

01
Meringankan semua bahan rempah yang akan digunakan

02
Merendam jahe, serai, daun pandan, dan daun jeruk yang sudah kering selama 10-15 menit dalam air panas

03
Merebus 1 liter air lalu memasukkan semua rempah kering

04
Rebus dengan api kecil selama 45-60 menit



PENGERTIAN

Bir Pletok adalah minuman tradisional khas Betawi yang hangat, non-alkohol, terbuat dari rebusan rempah-rempah seperti jahe, secang (memberi warna merah), kayu manis, pandan, dan serai, yang bermanfaat menghangatkan tubuh dan melancarkan peredaran darah, sering disajikan pada acara adat atau saat cuaca dingin, dan merupakan warisan budaya Indonesia

BAHAN-BAHAN YANG DIBUTUHKAN

- Jahe ½ kg
- Kunyit ¼ kg
- 2 butir pala
- Lada
- 20 cm Kayu manis
- 11 butir kapulaga
- 12 lembar daun pandan
- 2 lembar daun jeruk
- 10 butir cengkeh
- 1 genggam kayu secang
- 1 liter air

CARA PEMBUATAN

05
Menyaring air rebusan

06
Menambahkan madu sesuai selera

07
Sajikan selagi hangat



Gambar 2. Materi Pengabdian masyarakat dalam Media *Power Point*

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Samirejo menunjukkan bahwa masyarakat memiliki persepsi yang positif terhadap konsumsi jamu bir pletok sebagai minuman herbal tradisional. Jamu bir pletok dinilai memiliki cita rasa yang dapat diterima, memberikan manfaat bagi kesehatan, serta dianggap aman untuk dikonsumsi oleh sebagian besar responden. Selain itu, tingginya minat masyarakat untuk mengonsumsi kembali jamu bir pletok mencerminkan adanya kepuasan dan kepercayaan terhadap produk tersebut.

Temuan kegiatan ini menunjukkan bahwa jamu bir pletok memiliki peluang untuk dikembangkan secara berkelanjutan sebagai minuman herbal berbahan dasar rempah lokal. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat turut berperan dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat serta mendukung pelestarian jamu tradisional sebagai wujud kearifan lokal. Pada tahap selanjutnya, diperlukan upaya berkelanjutan melalui kegiatan edukatif dan pengembangan inovasi pengolahan agar jamu bir pletok semakin diterima dan dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abna, Inherni, M., Amir, M., Harizal, Ghazaly, Muchammad, Reza, Rahayu, Sri, T., & Rinayanti, A. (2022). No Title. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(9), 2503–2510.
- Anggreani, D., Indrayani, L., & Ahmad, P. (2023). Pendampingan Kebangkitan UMKM Bir Pletok dalam Pelatihan Pengolahan Produk Khas Tangsel. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1), 191–200.
- Cahyaningsih, N., Mariani, & Febriana, R. (2024). p-ISSN: 2774-6291 e-ISSN: 2774-6534 Available online at

- <http://cerdika.publikasiindonesia.id/index.php/cerdika/index>. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(8), 634–647.
- Estiasih, T., Maligan, J. M., Witoyo, J. E., Aisyah, A., Mu, H., & Ahmadi, K. (2025). Indonesian traditional herbal drinks : diversity , processing , and health benefits. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 7. <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00267-5>
- Fajarni, Luh, Dian, R., Putra, I, Gede, Arie, M., Dewi, Putu, Julyantika, N., Braja, I, Ryantama, S., & Umboh, Riel, Jeremy, J. (2025). Characterization of Physical Properties and Sensory Evaluation of Pletok Bir Enriched with Apple Juice. *Jurnal Sustainable Environment Agricultural Science*, 9(1), 20–28.
- Hariyati, Y., Soeparjono, S., Sutiyono, & Winarto, Sugeng, P. (2020). Presepsi Masyarakat Tengger tentang Kemanfaatan Etnobotani sebagai Obat Herbal (Preception of Tengger Society on the Benefits of Etnobotani as Herbal Medicines). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 440–448. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.3.440>
- Ihromi, S., Putri, S. P., & Marianah. (2025). The effect of maceration on the organoleptic properties of ginger-based functional beverages. *Journal Of Agritechnologi and Food Processing*, 5(1), 2809–3607.
- Mardianingrum, R., Fadilah, Nitya, N., & Sarwatiningsih, Y. (2021). PEMBUATAN MINUMAN INSTAN BIR PLRTOK DALAM ETNOFARMASI UNTUK MASUK ANGIN DAN PEGAL LINU DI DESA KIARAJANGKUNG KABUPATEN TASIKMALAYA. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 348–354.
- Maulida, Iffana, D., Marsam, Muhammad, refa, A., Purnama, I., & Mutamima, A. (2024). A novel beverage with functional potential incorporating cascara. *Discover Food*, 4, 94. <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00180-x>
- Muliani, L. (2017). No Title. *Majalah Ilmiah Institut STIAMI*, 14(02), 219–235.
- Munifah, N., Anwar, K., & Iskandar, A. (2023). Formulasi Minuman Berbahan Jahe dan Kayu Manis sebagai Sumber Flavonoid. *Jurnal Gizi Dietetik*, 2(2), 96–102. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.2.96-102>
- Putra, Andre, Yusuf, T., Defri, I., Saputro, E. A., & Widyastuti, R. (2023). Potensi bir pletok sebagai minuman fungsional komersial. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(031), 82–91.
- Rahayu. (2017). *ensiklopedia_produk_pangan_indonesia_2017_polnaya2.pdf*.
- Silalahi, M., Wahyuningtyas, R. S., & Kalima, T. (2023). Ethnobotanical study of Bir Pletok as a traditional health drink for Betawi ethnic (Indonesia). *Jurnal Ethnobotanical Study of Bir Pletok as a Traditional Health Drink for Betawi Ethnic*, 24(02), 335–342.
- Sudiarto, Saleh, R., Sawab, & Widowati, I. (2022). Kandungan Nutrisi Minuman Herbal Fungsional Berbahan Dasar Gula Semut Aren dan Serbuk Rempah Nutritional Content of Functional Herbal Drinks Made from Palm Sugar

Powder and Spice Powder. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 61–71.
<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.2.61>

Yulindra, T. S., Puspitojati, E., & Nalinda, R. (2023). Consumer Preferences of Ginger , Curcumin , and Cinnamon-Based Instant Herbal Beverages during Covid-19 Pandemic. *Internasional Jurnal Of Current Science Research and Review*, 06(08), 5618–5623. <https://doi.org/10.47191/ijcsrr/V6-i8-28>