



BERDAYAKAN WARGA LEWAT USAHA BERSAMA

Sulap 'Bir Plethok'

Jadi Minuman Serbuk Instan

NAMANYA minuman bir plethok. Tubuh akan terasa hangat setelah meminumnya. Tapi tak perlu khawatir, minum bir itu tidak memabukkan karena tidak mengandung alkohol. Ya bir plethok ini adalah minuman berbahan rempah-rempah yang dulu dikenal sebagai minuman para raja. Melalui minuman bir plethok itu sejumlah warga di RW 02 Gunungketur Pakualaman Yogyakarta menjadi berdaya. Tak hanya minuman dalam kemasan cair. Mereka juga menyulap minuman bir plethok menjadi serbuk instan siap seduh.

"Bir plethok ini dulu dikenal sebagai minuman raja-raja. Kami lalu coba membuatnya bersama warga dalam bentuk kemasan cair siap minum," kata Ketua Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) Sekar Flamboyan Gunungketur, Hasna Tohir kepada *Merapi* belum lama ini.

Produksi minuman bir plethok warga Gunungketur yang dimulai sejak tahun 2017 selama ini telah dipasarkan di lingkup Yogyakarta, mulai dari setiap kegiatan warga seperti bazar Kampung Keluarga Berencana, Pasar Beringharjo hingga hotel. Tapi minuman bir plethok dalam bentuk cair kemasan botol itu hanya mampu bertahan setidaknya empat hari.

Atas saran dari Wakil Walikota Yogyakarta Heroe Poerwadi,

ia dan anggota kelompoknya mencoba membuat minuman bir plethok kemasan instan. Dia menuturkan saat acara di XT Square, pihaknya mendapat anjuran dari Wakil Walikota, agar minuman bir plethok dibuat instan. Kelompok itu kemudian mencoba memproduksi bir plethok kemasan bubuk instan mulai beberapa bulan lalu. Setelah mendapatkan dukungan bantuan dari bank pemerintah, UPPKS mendapatkan pelatihan pembuatan minuman instan dan dukungan bantuan alat.

"Kalau minuman cair bir plethok lebih mudah membuat, tapi ada batas maksimal setidaknya empat hari. Jika kemasan bubuk instan produksinya lebih lama. Namun bisa bertahan hingga berbulan-bulan," terangnya.

Dia menjelaskan ada 15 jenis rempah-rempah yang digunakan untuk membuat bir plethok di antaranya gula, kapulaga, cengkeh dan jahe merah. Jika dalam kemasan cair, maka pembuatannya hanya merebus air dengan semua bahan rempah dengan waktu setengah jam. Namun untuk kemasan bir plethok bubuk instan menggunakan alat-alat skala besar dan prosesnya hingga 3 jam lebih.

"Sebenarnya sama saja proses pembuatannya. Hanya untuk minuman serbuk instan diendapkan dulu airnya dan dibuat hingga menjadi serbuk," ujar Hasna.

Kini dalam sehari UPPKS RW 2 Gunungketur memproduksi berkisar 5 sampai 10 kg. Serbuk instan bir plethok berlabel Wedang Redjo dengan harga sekitar Rp 15.000/kemasan. Produk itu telah dipasarkan hingga Jakarta dan di salah satu hotel di Kota Yogyakarta. Sedangkan bir plethok dalam bentuk minuman cair diproduksi sekitar 80 botol/hari dengan harga sekitar Rp 5.000/botol.

Pembuatan minuman bir plethok itu memberdayakan 10 anggota dari warga RW 02 Gunungketur. Dia menyatakan, separuh dari anggota kelompok tersebut dari keluarga pemegang Kartu



MERAPI-TRI DARMAYATI

Warga RW 02 Gunungketur Pakualaman berdaya lewat pembuatan minuman bir plethok.

Menuju Sejahtera (KMS) karena ketentuan pembantuan kelompok usaha bersama itu. Selain itu sebagian anggotanya dari pasangan usia subur lantaran di Gunungketur juga menjadi Kampung Keluarga Berencana (KB).

Dia menyebut hasil dari pembuatan bir plethok itu sebagian masuk kas kelompok dan untuk

produksi kembali. Berkat kegiatan pembuatan minuman bir plethok itu, warga menjadi lebih produktif. Diharapkan melalui kegiatan kelompok usaha bersama itu juga bisa menambah pendapatan keluarga. Hal itu sesuai tujuan dari pembentukan UPPKS untuk meningkatkan pendapatan keluarga se-

jahtara.

"Dulu anggota kami hanya beraktivitas sebagai ibu rumah tangga. Sekarang bisa mengolah minuman bir plethok ini. Yang membuat kami bisa terus memproduksi sampai sekarang karena kami termotivasi untuk maju bersama meningkatkan taraf hidup," pungkas Hasna. (Tri)-d

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kelurahan Gunungketur	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 27 November 2024
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005