



Bir Plethok Jakarta

Bir Plethok adalah minuman ringan khas Jakarta. Walaupun mengandung kata "bir", akan tetapi Bir Plethok tidak mengandung alkohol. Bir Plethok terbuat dari kayu secang, serih, kayu manis, kapulaga, cengkeh, sari jahe, dan gula. Apabila kita meminum Bir Plethok, pertama-tama terasa pedas, akan tetapi selanjutnya badan akan terasa hangat akibat pengaruh dari ramuan yang terdapat di dalamnya.

BAHAN DASAR RESEP BIR PLETHOK JAKARTA

| BAHAN UTAMA | JUMLAH |
|-----------------------|----------|
| Air | 1½ liter |
| Gula pasir | 150 g |
| Kayu manis | 1 batang |
| Sereh | 3 batang |
| Jahe, kupas, memarkan | 50 g |
| Kayu secang | 1 jumput |
| Garam | ½ sdt |
| Kopi bubuk | 1 sendok |
| Kapulaga | 10 butir |
| Cengkeh | 10 butir |

CARA MEMBUAT

1. Rebus air hingga mendidih, kemudian masukkan kayu manis, sereh, jahe dan kayu manis, masak sampai beraroma.
2. Masukkan gula pasir dan garam, kecilkan api, rebus kembali 15 menit, angkat.
3. Hidangkan panas atau dingin (diminum hangat akan lebih nikmat).

KEAMANAN PANGAN UNTUK BIR PLETHOK JAKARTA

Bir Plethok merupakan minuman yang dibuat dengan cara merebus berbagai rempah sampai mendidih. Pada dasarnya, minuman ini aman,

karena saat perebusan, cemaran yang terbawa air telah mati semua, bahkan ekstrak rempah juga memiliki aktivitas antibakteri yang dapat mengawetkan minuman ini. Namun keamanan pangan minuman tetap harus diperhatikan.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang diperkirakan muncul adalah bahaya mikrobiologi yang muncul terutama dari cemaran yang terbawa air baik mikroorganisme ataupun makroorganisme. Bahaya mikrobiologi ini telah dapat diatasi pada saat perebusan bersama berbagai

rempah yang digunakan. Potensi bahaya mikrobiologi berikutnya adalah berasal dari kontaminasi silang pasca pengolahan, cemaran yang berasal dari peralatan, lingkungan ataupun karyawan.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• PEMILIHAN BAHAN DASAR

Air sebagai bahan dasar utama, harus memenuhi persyaratan sebagai air minum. Apabila membeli bahan-bahan di pasar hendaknya dipilih yang berkualitas baik, maka bahan basah/segar haruslah dipilih yang benar-benar segar, utuh, tidak ada bagian yang busuk dan tidak berjamur. Apabila digunakan bahan kering dipilih yang benar-benar kering dan bebas jamur. Penyimpanan bahan ini juga harus pada kondisi kering, dimasukkan dalam wadah yang kering dan ditutup rapat.





• tidak segera dikonsumsi, bir yang telah dikemas segera didinginkan.

• **PENYAJIAN**

Bir Plethok bisa disajikan panas maupun dingin, penyajian panas berkhasiat menghangatkan tubuh. Di siang hari yang terik, penyajian Bir Plethok dengan es batu dapat menyegarkan tubuh.***



• **PENANGANAN, PERSIAPAN, DAN PENGOLAHAN**

Perebusan merupakan tahapan kritis untuk mengurangi jumlah mikroorganisme yang terbawa oleh bahan dasar. Penambahan kopi bubuk sebaiknya dilakukan saat masih panas, dilanjutkan dengan penempatan dalam wadah dan pengemasan serta penutupan botol harus aseptis, kecuali apabila langsung dikonsumsi. Apabila ti-

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Hindari terjadinya kontaminasi silang pasca pengolahan, dengan memisahkan bahan mentah dari masakan yang matang, dan memastikan kebersihan karyawan.
- Penempatan Bir Plethok dalam wadah dan pengemasan serta penutupan botol harus aseptis