

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul “Upaya Pelestarian Minuman Tradisional Bir Pletok Khas Betawi” maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Bir Pletok merupakan minuman tradisional yang dibuat dari hasil kreasi masyarakat Jakarta pada zaman dahulu. Dalam sejarah minuman ini merupakan usaha dari masyarakat Betawi untuk menyamai dengan minuman Wine. Kemudian penambahan nama Pletok diambil dari bunyi Pletok yang dihasilkan saat membuka botol yang terisi minuman tradisional tersebut.

Pada tradisi masyarakat Betawi minuman ini biasanya menjadi minuman yang disajikan untuk para tamu yang berkunjung kerumah, terutama saat adanya perayaan seperti idul fitri dan idul adha. Bir Pletok mengandung banyak manfaat yang baik untuk tubuh yang mampu mengobati berbagai macam keluhan dalam tubuh, seperti mampu meredakan masuk angin, memperlancar aliran darah, serta meningkatkan daya tahan tubuh.

2. Dalam proses pembuatan minuman tradisional Bir Pletok hingga saat ini masih menggunakan sistem *home industry* atau industri rumah tangga. Bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan minuman tradisional Bir Pletok juga merupakan bahan-bahan yang mudah didapatkan dan harga yang terjangkau.

Dalam proses pembuatan Bir Pletok dapat menggunakan alat-alat sederhana yang sering digunakan untuk memasak sehari-hari. Proses pembuatan ramuan Bir Pletok membutuhkan waktu kurang lebih 2 jam. Namun waktu yang dibutuhkan dalam pembuatan Bir Pletok untuk kebutuhan produksi biasanya dibutuhkan waktu kurang lebih 1 hingga 2 hari. Waktu tersebut biasanya untuk melakukan proses

sterilisasi botol, pembuatan ramuan Bir Pletok, kemudian proses pembotolan dan proses pengawetan alami.

3. Upaya pelestarian minuman tradisional Bir Pletok sebagai minuman khas Betawi bukan hanya tugas yang harus dijalankan oleh produsen Bir Pletok ataupun Pemerintah, namun harus melibatkan juga seluruh elemen masyarakat.

Hal ini bertujuan agar keberadaan Bir Pletok sebagai bentuk budaya kuliner di Jakarta tetap terjaga dan menjadi identitas serta tradisi yang berkembang secara terus-menerus dimasyarakat DKI Jakarta.

## 1.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian, maka penulis merekomendasikan berupa saran-saran sebagai berikut :

1. Produsen minuman tradisional Bir Pletok diharapkan mampu menggunakan botol sendiri dalam pengemasan Bir Pletok yang akan dipasarkan sehingga tidak menggunakan botol bekas dari produk lain.
2. Memodifikasi kemasan produk Bir Pletok dengan berbagai varian seperti menggunakan tetrapack atau menggunakan botol yang berukuran kecil dan kemasan ramah lingkungan.
3. Produsen minuman tradisional Bir Pletok untuk lebih memperhatikan kebersihan dalam aktifitas pembuatan Bir Pletok walaupun masih menggunakan sistem industri rumah tangga. Sehingga minuman tradisional Bir Pletok tetap memiliki kualitas yang baik.
4. Mampu membuat produk minuman tradisional Bir Pletok dengan bentuk lain atau seperti bubuk yang siap seduh seperti minuman lain pada umumnya.
5. Produsen minuman tradisional Bir Pletok diharapkan dapat bekerjasama dengan retail atau toko-toko besar seperti supermarket atau toko pusat oleh-oleh daerah dengan tujuan supaya produk Bir Pletok mudah dijangkau dan ditemui.
6. Adanya peran pemerintah untuk lebih aktif dalam menaikkan popularitas dari minuman tradisional Bir Pletok khas Betawi dengan membuat hak paten sebagai minuman tradisional yang harus selalu

dijaga serta dikembangkan agar lebih berpotensi lebih tinggi dan agar dapat mengarahkan kepada hotel-hotel atau restoran di DKI Jakarta agar dapat ikut serta dalam melestarikan dengan selalu menghadirkan atau menggunakan minuman tradisional Bir Pletok sebagai minuman *welcome drink* sehingga minuman ini akan terus dikenal oleh semua kalangan.

7. Melakukan lebih banyak kajian atau penelitian tentang segala unsur budaya Betawi termasuk tradisi kuliner yang biasa dilakukan oleh masyarakat Betawi agar mampu menjadi sumber informasi dan ilmu yang bermanfaat.