

INOVASI *BEER PLETOK* SEBAGAI KULINER ASLI DAERAH MELALUI PELATIHAN DAN DEMONSTRASI MASAK DI DESA KEMETUL KAB. SEMARANG

Azalia Ardra Adristy Sahasika^{1*}, Nur Fadiyah Choirunnissa², Suprpto³, Agus Sudibyo⁴,
Fajar Awang Irawan⁵.

¹ Universitas Negeri Semarang, Indonesia

² Universitas Negeri Semarang, Indonesia

³ Desa Kemetul, Indonesia

⁴ Desa Kemetul, Indonesia

⁵ Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Korespondensi : azaliadr@students.unnes.ac.id

ABSTRACT

Community empowerment is one of the effective strategies to improve the welfare and independence of the community. This article discusses the training provided to the Dewi Sri Women Farmers Group in Kemetul Village, with the aim of utilizing toga plants, especially ginger, into a Lime spice drink called Beer pletok. The training was conducted by demonstrating how to make Beer pletok. The method used in this research is a hands-on approach, where participants are invited to be involved in every stage of making the drink, from the selection of ingredients to the processing process. The results of this activity show that the community, especially members of the farmer women's group, can be empowered through this training. They not only gained new knowledge and skills in making spice drinks, but also gained an understanding of the economic potential of the products produced.

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu strategi efektif untuk meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat. Artikel ini membahas tentang pelatihan yang diberikan kepada Kelompok Wanita Tani Dewi Sri di Desa Kemetul, dengan tujuan untuk memanfaatkan tanaman toga, khususnya jahe, menjadi minuman rempah *Lime* bir pletok. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan cara pendemonstrasian cara membuat *Beer* pletok. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pendekatan praktik langsung, di mana peserta diajak untuk terlibat dalam setiap tahap pembuatan minuman tersebut, mulai dari pemilihan bahan hingga proses pengolahan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat, khususnya anggota kelompok wanita tani, dapat diberdayakan melalui pelatihan ini. Mereka tidak hanya memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan minuman rempah, tetapi juga mendapatkan pemahaman tentang potensi ekonomi dari produk yang dihasilkan.

Kata Kunci: Pengabdian; Organisasi Kemasyarakatan; Pemberdayaan Masyarakat; *Beer* Pletok

PENDAHULUAN

Kabupaten Semarang merupakan salah satu daerah bagian dari provinsi Jawa Tengah yang memiliki banyak potensi, salah satunya adalah potensi wisata. Beragam wisata dapat ditawarkan kepada para wisatawan, mulai dari tempat-tempat bersejarah yang menakjubkan hingga keindahan alam dan keragaman budaya. Menurut satu data Kabupaten Semarang (SDI) tingkat Kabupaten Semarang, data statistik kunjungan wisatawan di Kabupaten Semarang pada tahun 2023 mencapai 3.534.130 jiwa (kabsemarangturism.id, 2023). Berbagai daya tarik wisata yang dimilikinya menjadikan Kabupaten Semarang sebagai desa wisata yang sedang berkembang pesat. Destinasi wisata menarik minat para wisatawan domestik dan mancanegara yang ingin merasakan kekhasan dan keindahan alam Indonesia. Agar pariwisata di Kabupaten Semarang dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian daerah

dan kesejahteraan masyarakat, berbagai inisiatif terus dilakukan oleh pemerintah daerah dan masyarakat.

Salah satu destinasi wisata di Kabupaten Semarang yang menarik perhatian yaitu Desa Kemetul. Desa kemetul merupakan desa wisata yang dikembangkan oleh masyarakat dan pemerintah. Desa Kemetul terdiri dari 4 dusun yaitu Kaliwarak, Kiduljurang, Krajan dan Sipenggung (Wahyudi et al., 2021) Desa Wisata Kemetul telah berdiri sejak tahun 2011 dan mendapat julukan sebagai desa “Seribu Gazebo” yang terletak di Kecamatan Susukan, Kabupaten Semarang (Latifah & Hudiono, 2020). Seribu Gazebo merujuk pada banyaknya gazebo yang ada di desa tersebut. Salah satu daya tarik utama bagi pengunjung Desa Kemetul adalah penekanan pada kehidupan pedesaan dan pelestarian budaya tradisional. Desa ini menggunakan gagasan yang menggabungkan keberlanjutan lingkungan dan budaya dengan kepedulian pemberdayaan masyarakat lokal. (Fitriansyah et al., 2024)

Salah satu strategi utama dalam memberdayakan masyarakat lokal di desa wisata adalah pembentukan Kelompok Wanita Tani (KWT) . Menurut (Mayanfa’uni, 2016) KWT merupakan wadah untuk perempuan di desa agar dapat memberikan kesempatan kepada mereka dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan. Tidak hanya itu, KWT juga memberikan peran dalam menumbuhkan kemandirian dan keberlanjutan dalam memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga serta mendorong kemajuan ekonomi. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Manto et al., 2023) KWT mempunyai dampak yang positif terhadap pertumbuhan pendapatan keluarga. Pemberdayaan masyarakat lokal melalui pembentukan KWT melibatkan pemberian pelatihan, sumber daya, dan dukungan yang diperlukan untuk terlibat dalam praktik pertanian berkelanjutan. KWT di desa wisata memiliki implikasi yang lebih luas bagi pemberdayaan masyarakat. Hal ini menumbuhkan rasa kepemilikan dan tanggung jawab kolektif di antara anggota masyarakat, mendorong solidaritas dan kolaborasi dalam mengatasi tantangan bersama (Arif, 2018). Dengan terlibat dalam praktik pertanian organik dan melestarikan pengetahuan tradisional yang terkait dengan budidaya pertanian, KWT berkontribusi pada konservasi keanekaragaman hayati dan pemanfaatan sumber daya alam yang berkelanjutan. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan keberlanjutan ekologis desa wisata, tetapi juga menciptakan peluang bagi ekowisata, yang menarik minat pengunjung untuk merasakan pengalaman autentik dan peduli lingkungan.

Salah satu KWT yang ada di Desa Kemetul yaitu Kelompok Wanita Tani “Dewi Sri”. KWT Dewi Sri telah melaksanakan berbagai kegiatan produktif untuk meningkatkan kesejahteraan anggotanya dan masyarakat sekitar. Salah satu kegiatan utama yang dilakukan oleh kelompok ini adalah budidaya tanaman jahe. Tanaman jahe ditanam di pekarangan rumah bibit Dewi Sri dengan harapan dapat menjadi salah satu sumber penghasilan tambahan bagi para anggota kelompok. Namun, dalam proses budidaya jahe ini, KWT Dewi Sri menghadapi beberapa tantangan, terutama dalam hal pemanfaatan dan pengolahan hasil panen jahe. Hasil panen jahe sering kali tidak dapat dimanfaatkan secara optimal karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jahe menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi. Untuk mengatasi masalah ini, kami dari KKN UNNES GIAT 9 Desa Kemetul hadir dengan menawarkan solusi inovatif. Kami mengusulkan untuk mengelola jahe yang telah dipanen menjadi minuman rempah tradisional yang dikenal dengan nama "*Lime Beer Pletok*". *Lime Beer Pletok* adalah minuman khas yang terbuat dari campuran jahe, rempah-rempah, dan bahan-bahan alami lainnya yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki manfaat kesehatan. Dengan pengolahan jahe menjadi *ime Beer Pletok*, diharapkan nilai jual jahe dapat meningkat, sehingga dapat memberikan keuntungan yang lebih besar bagi KWT Dewi Sri. Selain itu, kami juga memberikan pelatihan demo memasak kepada anggota KWT Dewi Sri meneai pembuatan "*Lime Beer Pletok*"

Melalui kolaborasi antara KKN UNNES GIAT 9 dan Kelompok Wanita Tani (KWT) Dewi Sri ini, kami berharap dapat memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat

Desa Kemetul. Kerja sama ini bukan hanya sekadar inisiatif untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh KWT Dewi Sri, tetapi juga merupakan langkah strategis untuk memberdayakan perempuan di desa ini agar lebih mandiri dan produktif. Dengan pemanfaatan jahe yang lebih optimal dan inovatif, kami yakin KWT Dewi Sri dapat menjadi contoh sukses bagi kelompok-kelompok tani lainnya di daerah tersebut. Jahe yang dulunya hanya dijual dalam bentuk mentah, kini bisa diolah menjadi produk minuman yang bernilai ekonomis tinggi, yaitu *Lime Beer Pletok*. Produk ini tidak hanya memiliki potensi pasar yang luas karena rasa dan manfaat kesehatannya, tetapi juga dapat menjadi ikon baru yang mengangkat citra Desa Kemetul sebagai penghasil produk unggulan berbasis jahe. Kami juga melihat potensi besar dari kolaborasi ini dalam hal pengembangan keterampilan dan peningkatan pengetahuan para anggota KWT Dewi Sri. Tujuan kegiatan ini untuk mendorong masyarakat untuk berinovasi dalam pengolahan jahe menjadi minuman rempah *beer* pletok dengan cita rasa jeruk nipis.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pendekatan praktik, di mana peneliti secara langsung menunjukkan proses pembuatan *Lime Beer Pletok* kepada peserta. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman praktis tentang langkah-langkah pembuatan *Lime Beer Pletok* serta memperlihatkan teknik yang benar dalam prosesnya. Populasi dalam penelitian ini adalah warga Dusun Kaliwarak RT 01 dan 02. Sampel yang digunakan terdiri dari 45 peserta. Teknik yang digunakan adalah teknik forum discussion. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu kuisisioner untuk mengetahui sejauh mana pemahaman sampel penelitian dalam pembuatan *Lime Beer* pletok. Prosedur penelitian yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Sejarah Bir Pletok

Beer pletok yang dikenal sebagai minuman rempah rempah yang diwariskan secara turun menurun oleh masyarakat betawi, yang dimana kata dari *Beer* berasal dari kata bi'run yang artinya abyar dan kata *Beer* artinya sumber mata air. Menurut salah satu penjual bir pletok yang bernama Azis di jalan K.H.Hasyim Ashari, Cipondoh, Kota Tangerang. Ia mengatakan bahwa penamaan minuman *Beer* pletok, diambil dari suara yang berbunyi saat penutup anggur yang akan dibuka. Adanya penyumbat kayu yang digunakan untuk menutup botol anggur pada masa kolonial, yang dimana jika tutupnya dibuka ada suara semacam 'plop' atau 'pletok'. Itulah yang digunakan masyarakat Betawi untuk menamai minumannya *Beer Pletok*.

Minuman *Beer Pletok* pertama kali terdengar pada masa penjajahan belanda. Pada zaman dahulu penjajah belanda sering sekali membawa minuman semacam wine pada saat acara pesta. Setelah melihat hal tersebut, masyarakat betawi yang beragama islam menjadi tidak simpati terhadap kebiasaan yang sering dilakukan oleh para penjajah belanda dikarenakan minuman wine adalah jenis alkohol yang dianggap haram dalam agama islam. Disisi lain, masyarakat betawi dibuat penasaran dengan minuman semacam wine tersebut, dan mencoba mencari cara untuk membuat dengan tampilan yang sama namun dibuat dari bahan rempah rempah tradisional yang dinamakan *Beer Pletok* (Yusuf et al., n.d.)

Pada akhirnya, masyarakat dari kelas menengah hingga kelas atas sangat menyukai minuman *Beer Pletok*. Namun seiring berjalannya waktu saat ini *Beer* pletok kurang diminati oleh masyarakat dikarenakan banyak sekali pedagang jamu keliling yang menjual beberapa variasi jamu. Padahal

minuman Betawi ini dibuat dari berbagai rempah-rempah yang dipercaya dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan mencegah penyakit.

Minuman *Beer* pletok sering disajikan dalam beberapa acara tradisional di daerah Betawi, seperti acara pernikahan, hajatan, dan acara-acara budaya lainnya. Penyajian *Beer* pletok sendiri menjadi bagian dari upaya melestarikan budaya tradisi Betawi, sehingga budaya tersebut masih ada sampai sekarang.

b. Karakteristik Bir Pletok

Bir pletok memiliki karakteristik tersendiri. Meskipun dari penamaan minuman *Beer* pletok mengandung kata "*Beer*" atau "bir", *Beer* pletok tidak mengandung alkohol sama sekali. Hal ini menjadikan minuman tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi oleh semua kalangan, termasuk anak-anak dan orang dewasa. *Beer* pletok adalah minuman yang terbuat dari campuran rempah rempah utama seperti jahe, secang, kayu manis, sereh dan masih banyak lagi. Minuman *Beer* pletok ini memiliki rasa yang hangat dan pedas karena dominasi jahe, cabe jawa dan inovasi rasa dari perasan jeruk nipis dengan aroma harum dari kayu manis, pandan, dan rempah-rempah lainnya. Kombinasi bahan rempah rempah tersebut memberikan sensasi rasa hangat dan menyegarkan. Warna dari minuman *Beer* pletok lebih dominan ke merah kecoklatan atau merah muda. Warna ini didapatkan dari penggunaan bahan rempah alami seperti kayu secang (*Caesalpinia sappan*) yang memberikan warna merah alami.

c. Inovasi dan Manfaat

Inovasi pembuatan produk minuman ini tidak lepas dari minat para pelanggan. Pada beberapa penelitian terdahulu, seperti yang sudah diteliti oleh salah satu mahasiswa UHAMKA melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka, Tim PKM Kelompok 62 yang berinovasi dalam pembuatan minuman tradisional Bir Pletok dengan menambahkan varian rasa seperti rasa mangga dan madu (Ayu, 2019).

Pada kali ini Tim KKN Giat 9 Unnes juga melakukan inovasi pada minuman tradisional berbahan dasar rempah rempah dengan menambahkan perasan jeruk nipis sebagai salah satu inovasi pada minuman tradisional *Beer* Pletok. Minuman tradisional berbahan dasar rempah rempah ini telah digunakan di negara Indonesia sejak zaman penjajahan sebagai minuman yang dapat dipercaya untuk meningkatkan kekebalan tubuh dan mencegah berbagai penyakit. Seperti manfaat dari salah satu minuman tradisional yaitu minuman *Beer* Pletok sendiri mempunyai manfaat dapat meringankan badan yang sedang capek, mual, meriang, ataupun pusing, sehingga badan menjadi fresh dan segar kembali. Selain itu banyak sekali manfaat yang terkandung dari beberapa rempah rempah yang digunakan untuk bahan utama pembuatan minuman *Beer* Pletok tersebut, diantaranya berikut ini

Jahe adalah salah satu tanaman yang bermanfaat dapat menghangatkan tubuh, dikarenakan terdapat kandungan keton yang membuat aroma jahe menjadi tajam, selain itu terdapat kandungan utama yang disebut gingerol pada rimpang jahe, serta mengandung beberapa elemen lainnya seperti vitamin C, vitamin B6, mikronutrien seperti magnesium, potasium, tembaga, mangan, serat, dan air (Rokom, 2024)

Sereh adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan *Beer* Pletok. Tanaman ini memiliki senyawa bioaktif yang berfungsi sebagai antioksidan, anti-diabetes, anti-malaria, anti-hepatotoksik, anti-obesitas, anti-hipertensi, dan aromanya mampu mengurangi kecemasan. Selain itu, saponin, flavonoid, polifenol, alkaloid, dan minyak atsiri dapat ditemukan dalam sereh (Maulana et al., 2023). Tanaman sereh juga membantu membersihkan air seni, keringat, dahak, dan panas. Dalam bukunya, "Obat Asli Indonesia", Dr. A Seno Sastroamidjojo mengatakan bahwa akar dan daun sereh dapat digunakan sebagai obat kumur untuk sakit gigi dan sakit gusi (bengkak). Daunnya juga digunakan sebagai pelancar angin perut, meningkatkan nafsu makan, pengobatan pasca persalinan, pengurangan panas, dan pengobatan demam (Dyah Ernawati, 2020).

Kayu secang adalah salah satu komponen penting dalam pembuatan minuman *Beer Pletok*, di karenakan warna merah yang dihasilkan dari *Beer pletok* adalah warna yang berasal dari kayu secang tersebut. Tanaman secang mengandung beberapa komponen senyawa fenolik seperti flavonoid, yang bersifat antioksidan penangkap radikal bebas. Biasanya tanaman ini dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai minuman herbal tradisional yang dimanfaatkan untuk meredakan gejala masuk angin, batuk, pilek, dan bermanfaat untuk menghangatkan tubuh (Yoga, 2024).

Kayu manis juga termasuk salah satu komponen yang digunakan untuk pembuatan minuman tradisional *Beer pletok*, komponen kayu manis ini mempunyai beberapa manfaat diantaranya sebagai pengobatan berbagai gangguan saluran pencernaan seperti dispepsia, perut kembung, diare dan sebagai penambah nafsu makan serta dapat digunakan sebagai pengawet makanan. Kayu manis sendiri memiliki kandungan senyawa aktif biologis seperti flavonoid, saponin, eugenol dan minyak atsiri. Senyawa ini diyakini memiliki aktivitas antimikroba, antidiabetik, antiinflamasi dan antikanker (Tridiganita Intan Solikhah, 2022).

Daun pandan biasanya digunakan oleh masyarakat sebagai pewarna dan pewangi alami untuk bahan masakan ataupun minuman. Oleh karena itu daun pandan juga digunakan sebagai salah satu komponen sebagai pembuatan minuman *Beer pletok* (Gusti Grehenson, 2023).

Jeruk nipis, juga dikenal sebagai *Citrus aurantifolia Swing*, adalah salah satu tanaman yang tumbuh subur di Indonesia. Salah satu kandungan utama jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swing*) adalah flavonoid, yang memiliki banyak manfaat farmakologi. Kandungan utama jeruk nipis adalah flavonoid glikosida, tetapi juga mengandung eriositrin, hesperidin, dan neoponsirin (Ferdiansyah, 2017). Beberapa penelitian aktivitas farmakologi dari jeruk nipis diantaranya seperti antibakteri (Razak et al., 2013), antifungal, antioksidan, antikanker, pemutih gigi, larvasida, dan antikolesterol.

d. **Bahan dan Pembuatan**

Adapun beberapa komponen bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman tradisional *Lime Beer Pletok* sebagai berikut ini :

Tabel 1. Daftar bahan – bahan pembuatan bir pletok

No	Nama Bahan	Keterangan
1	Air	2 liter
2	Jahe	8 ruas jahe yang sudah digeprek
3	Sereh	8 batang sereh yang sudah digeprek
4	Kayu secang	30 gram
5	Kayu manis	50 gram
6	Bunga lawang	15 gram
7	Kapulaga	15 gram
8	Biji pala	1 butir
9	Gula batu	Secukupnya
10	Daun pandan	6 lembar
11	Cengkeh	15 gram
12	Cabe jawa	15 biji
13	Lada hitam	15 gram
14	Jeruk nipis	1 perasan jeruk nipis

(Sumber: Kegiatan 2024)

Dalam memproduksi Bir Pletok, selain komposisi bahan, peralatan dalam pembuatannya juga diperlukan untuk menunjang pembuatannya. Berikut merupakan peralatan yang diperlukan yaitu

1. Kompor dan gas
2. Panci
3. Baskom
4. Saringan
5. Sendok
6. Nampan
7. Cobek
8. Gelas
9. Pisau

Langkah – langkah pembuatan *Lime bir pletok*

Setelah bahan bahan dan peralatan disiapkan, berikut merupakan langkah – langkah pembuatan *Lime Beer pletok*

1. Mencuci bersih semua bahan bahan kering
2. Lalu rebus 2 Liter air hingga mendidih
3. Setelah air sudah mendidih, masukan semua bahan kering atau rempah rempah (kecuali kayu secang, gula batu dan jeruk nipis) yang sudah dicuci bersih, lalu aduk hingga rata
4. Rebus rempah rempah kurang lebih 5 menit, lalu tambahkan kayu secang dan aduk hingga air berubah menjadi warna merah
5. Rebus kembali kurang lebih 5 menit.
6. Jika dirasa sudah siap disajikan seduhkan ke dalam gelas dengan disaring ampasnya
7. Lalu campurkan perasan jeruk nipis dan tambahkan gula batu sesuai selera
8. Minuman *Lime Beer Pletok* tersebut dapat disajikan dalam keadaan panas atau dingin menggunakan batu es

e. Hasil Produk



Gambar 1. Kumpulan Ibu PKK RT 1 dan RT 2

(Sumber: Kegiatan 2024)

Pada tanggal 30 Juli, ibu-ibu PKK dari Dusun Kaliwarak RT 01 dan RT 02 berkumpul untuk mengikuti demo pembuatan *Lime Beer Pletok*. Acara ini diselenggarakan untuk memperkenalkan minuman tradisional dengan sentuhan modern yang menyehatkan dan mudah dibuat di rumah. Sejak awal acara, antusiasme ibu-ibu PKK begitu terasa. Mereka sangat tertarik, bukan hanya pada rasa dan tampilan minuman yang menggugah selera, tetapi juga pada manfaat kesehatan yang ditawarkan oleh *Lime Beer Pletok*. Hasil dari demo masak ini adalah *Lime Beer Pletok*, sebuah variasi segar dari *Beer Pletok*, minuman tradisional khas Betawi.

Ibu-ibu PKK sangat tertarik pada khasiat dari minuman ini. Mereka mendapat penjelasan bahwa *Lime Beer Pletok* bisa membantu meningkatkan daya tahan tubuh, terutama di musim pancaroba, ketika tubuh rentan terhadap berbagai penyakit. Jahe dan kayu manis yang terkandung dalam minuman ini dikenal memiliki sifat anti-inflamasi dan bisa membantu melancarkan sirkulasi darah. Selain itu, jeruk nipis yang kaya vitamin C dapat membantu tubuh melawan infeksi dan juga baik untuk kesehatan kulit. Manfaat tambahan dari serai adalah kemampuannya dalam mengurangi stres dan menenangkan pikiran, yang sangat bermanfaat di tengah kesibukan sehari-hari.



Gambar 2. Proses pembuatan *Lime Beer pletok*
(Sumber: Kegiatan 2024)

Dalam sesi demo, ibu-ibu PKK diajarkan cara membuat *Lime Beer Pletok* dengan langkah-langkah yang jelas dan mudah diikuti. Pertama, semua bahan rempah seperti jahe, kayu manis, dan cengkeh direbus bersama air hingga aroma rempahnya keluar. Setelah itu, air rebusan disaring dan dicampur dengan perasan jeruk nipis, lalu diberi sedikit gula batu sebagai pemanis alami. Proses ini tidak memerlukan waktu lama, dan ibu-ibu PKK sangat terkesan dengan betapa praktisnya cara pembuatan minuman ini. Mereka juga diberikan tips untuk menyesuaikan rasa sesuai selera keluarga, seperti menambah jumlah jeruk nipis untuk rasa yang lebih asam atau menambahkan lebih banyak jahe untuk rasa yang lebih pedas.

Selama acara berlangsung, ibu-ibu PKK tidak hanya mendengarkan dengan saksama, tetapi juga aktif berpartisipasi dalam diskusi. Mereka bertanya tentang berbagai variasi yang mungkin dibuat dari resep dasar ini. Beberapa ibu bahkan berbagi ide untuk mencoba mengganti jeruk nipis dengan lemon, atau menambahkan rempah lain seperti kapulaga untuk memberikan rasa yang berbeda. Mereka juga penasaran tentang cara menyajikan *Lime Beer Pletok* agar terlihat menarik saat ada tamu, misalnya dengan menambahkan es batu atau irisan jeruk nipis di tepi gelas. Pada akhir acara, banyak ibu-ibu yang mengungkapkan niatnya untuk segera mencoba membuat *Lime Beer Pletok* di rumah. Mereka merasa senang karena telah menemukan minuman yang tidak hanya enak dan menyegarkan, tetapi juga menyehatkan dan dapat dinikmati oleh seluruh anggota keluarga.



Gambar 3. Hasil produk *Lime Beer pletok*
(Sumber: Kegiatan 2024)

Hasil produk pembuatan *Lime Beer Pletok* adalah minuman tradisional yang berwarna coklat kemerahan dengan aroma segar dan kaya rempah. Teksturnya ringan dan menyegarkan, dengan rasa yang seimbang antara asamnya jeruk nipis dan manisnya gula, dipadukan dengan kehangatan rempah-rempah seperti jahe, kayu manis, dan serai. Minuman ini tidak mengandung alkohol, meskipun disebut "*Beer*," sehingga aman dikonsumsi oleh semua kalangan. Proses fermentasi yang dilakukan memberikan sedikit karbonasi alami, menciptakan sensasi sedikit bergelembung saat diminum. *Lime Beer Pletok* cocok dinikmati dalam keadaan dingin, memberikan kesegaran dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan herbal yang digunakan. Produk ini juga dikemas dalam botol kaca yang menjaga kesegarannya, siap untuk dinikmati kapan saja sebagai minuman yang menyehatkan dan menyegarkan.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari diadakannya kegiatan ini bahwa masyarakat merupakan salah satu strategi efektif untuk meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat. Artikel ini membahas tentang pelatihan yang diberikan kepada Kelompok Wanita Tani Dewi Sri di Desa Kemetul, dengan tujuan untuk memanfaatkan tanaman toga, khususnya jahe, menjadi minuman rempah *Lime bir pletok*. Pelatihan ini dilakukan dengan pendekatan praktik langsung, di mana peserta diajak untuk terlibat dalam setiap tahap pembuatan minuman tersebut, mulai dari pemilihan bahan hingga proses pengolahan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat, khususnya anggota kelompok wanita tani, dapat diberdayakan melalui pelatihan ini. Mereka tidak hanya memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan minuman rempah, tetapi juga mendapatkan pemahaman tentang potensi ekonomi dari produk yang dihasilkan. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan dampak positif pada peningkatan keterampilan, tetapi juga membuka peluang bagi peningkatan pendapatan masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Bapak Agus Sudibyo, Kepala Desa Kemetul, atas dukungan dan fasilitas yang diberikan selama kegiatan ini. Terima kasih juga kepada Bapak Fajar Awang Irawan, Dosen Pembimbing Lapangan, atas arahan, bimbingan, dan motivasinya. Kami apresiasi kepada LPPM Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan kesempatan dan dukungan. Terima kasih kepada Bapak Suprpto dan Ibu Naimah atas bantuan dan tempat tinggal yang

nyaman. Terakhir, terima kasih kepada tim mahasiswa GIAT 9 Desa Kemetul atas kerja sama dan dedikasinya. Semoga usaha kita bermanfaat bagi masyarakat Desa Kemetul.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, M. (2018). Kepeloporan Kaum Perempuan Berbasis Kearifan Lokal Peran “Kwt Dewi Sri” Dalam Mengelola Keragaman Dan Memberdayakan Masyarakat Di Yogyakarta. *Kafa`ah: Journal of Gender Studies*, 8(1), 25. <https://doi.org/10.15548/jk.v1i1.188>
- Ayu, Z. (2019). *Mahasiswa UHAMKA Melakukan Inovasi Produk Olahan Bir Pletok Kelompok Wanita Tani Kecamatan Ciracas Jakarta Timur*. Kompasiana.Com. https://www.kompasiana.com/zihanayu8752/5d7a13260d823064422e48e4/mahasiswa-uhamka-melakukan-inovasi-produk-olahan-bir-pletok-kelompok-wanita-tani-kecamatan-ciracas-jakarta-timur?page=2&page_images=1&lgn_method=google
- Dyah Ernawati. (2020). *SERAI*. INFOKES. <https://infokes.dinus.ac.id/2020/08/31/serai/>
- Ferdiansyah, S. S. P. F. (2017). KANDUNGAN DAN AKTIVITAS FARMAKOLOGI JERUK NIPIS (Citrus aurantifolia Swing.). *Farmaka*, Vol 15, No 2 (2017): Suplemen, 1–8. <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/downloadSuppFile/12964/964>
- Fitriansyah, A., Hapsari, A. T., Mariana, D., & Mursito, H. (2024). Model Pengembangan Wisata Berbasis Masyarakat di Desa Kemetul Kabupaten Semarang. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT (EduJPM)*, 1(2).
- Gusti Grehenson. (2023). *Khasiat Cabe Jawa Sebagai Minuman Fungsional Penderita Diabetes*. PKM Universitas Gajah Mada. <https://ugm.ac.id/id/berita/khasiat-cabe-jawa-sebagai-minuman-fungsional-penderita-diabetes/>
- kabsemarangturism.id. (2023). *Jumlah Wisata Kab SMG th 2023*. https://kabsemangtourism.id/user/doc/DATA_STATISTIK_KUNJUNGAN_WISATA_PER_DTW_2023.xlsx
- Latifah, A. S., & Hudiono, R. K. (2020). ANALISIS PROFIL WISATAWAN OBJEK WISATA GAZEBO DI DESA WISATA KEMETUL KABUPATEN SEMARANG. *KRITIS*, 29(1), 1–19. <https://doi.org/10.24246/kritis.v29i1p1-19>
- Manto, R. A., Indriani, R., & Saleh, Y. (2023). Peran Kelompok Wanita Tani (KWT) Terhadap Peningkatan Pendapatan Keluarga (Studi Kasus KWT Muda Mandiri Desa Dutohe Barat Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango). *Agri-Sosioekonomi*, 19(2), 761–768. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.v19i2.48301>
- Maulana, I., Syari, D., Ella, T., Gulo, J., Eka, R., & Selay, P. (2023). *Edukasi Pembuatan dan Pemanfaatan Tanaman Sereh Sebagai Minuman Kaya Khasiat*. 1(3), 503–507.
- Mayanfa`uni, A. (2016). Pemberdayaan Perempuan Melalui Kelompok Wanita Tani Cempaka di RW 02 Kelurahan Petukangan Selatan. *Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*.
- Razak, A., Djamal, A., & Revilla, G. (2013). Uji daya hambat air perasan buah jeruk nipis (Citrus aurantifolia s.) terhadap pertumbuhan bakteri Staphylococcus Aureus secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 2(1), 5–8.
- Rokom. (2024). *Jahe, Si Mungil yang Menghangatkan*. Sehatnegeriku.Kemkes.Go.Id. <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/blog/20240110/0544702/jahe-si-mungil-yang-menghangatkan/#:~:text=Jahe mengandung vitamin C%2C vitamin,terpen yang ditemukan dalam jahe>
- Tridiganita Intan Solikhah. (2022). *Review Manfaat Kayu Manis di Indonesia*. UNAIR NEWS.

[https://unair.ac.id/review-manfaat-kayu-manis-di-indonesia/#:~:text=Kayu manis adalah salah satu,banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia.&text=Manfaat kayu manis adalah kemampuannya,mencegah kerusakan akibat radikal bebas](https://unair.ac.id/review-manfaat-kayu-manis-di-indonesia/#:~:text=Kayu%20manis%20adalah%20salah%20satu,banyak%20digunakan%20oleh%20masyarakat%20Indonesia.&text=Manfaat%20kayu%20manis%20adalah%20kemampuannya,mencegah%20kerusakan%20akibat%20radikal%20bebas)

Wahyudi, A. T., Prasetyo, D. A., Vifta, R. L., Pujiastuti, A., & Santoso, W. (2021). Pelatihan Pembibitan dan Pembuatan Produk Minuman Jahe Bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) “Dewi Sri” Desa Kemetul Kecamatan Susukan. *Indonesian Journal of Community Empowerment (Ijce)*, 3(2), 151. <https://doi.org/10.35473/ijce.v3i2.1297>

Yoga. (2024). *Serpihan Kayu Secang Berjuta Manfaat*. BADANPOM. [https://ditwasotsk.pom.go.id/post/serpihan-kayu-secang-berjuta-manfaat#:~:text=Secang mengandung senyawa fenolik seperti,dan bermanfaat untuk menghangatkan tubuh](https://ditwasotsk.pom.go.id/post/serpihan-kayu-secang-berjuta-manfaat#:~:text=Secang%20mengandung%20senyawa%20fenolik%20seperti,dan%20bermanfaat%20untuk%20menghangatkan%20tubuh)

Yusuf, A., Putra, T., Defri, I., & Saputro, E. A. (n.d.). *Potensi bir pletok sebagai minuman fungsional komersial*. 031, 82–91.