

ABSTRAK

Minuman tradisional khas Betawi, yaitu bir pletok yang terkenal dengan kandungan rempah - rempahnya yang bermanfaat untuk kesehatan. Namun, kepopuleran bir pletok semakin menurun dikarenakan bentuk penyajian bir pletok yang kurang menarik, biasanya produk bir pletok disajikan hangat dan berfungsi untuk alternatif minuman pesta pengganti *wine* (anggur) yang dibawa oleh bangsa Belanda, selain itu bir pletok juga dipakai sebagai penghangat tubuh saat malam hari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengembangan minuman tradisional Bir Pletok sebagai *Frozen Dessert*, yaitu *Sorbet* sebagai bentuk inovasi produk dan upaya untuk melestarikan budaya kuliner tradisional. Metode yang digunakan yaitu pendekatan eksperimen menggunakan teknik pembuatan sorbet dari cairan bir pletok yang bahan dasarnya rempah - rempah dengan bahan tambahan glukosa, *stabilizer sorbet* dan parutan kulit lemon. Selanjutnya, penilaian akan dilakukan dengan melakukan uji organoleptik hedonik kepada 30 responden yang terdiri dari 3 kelompok (akademisi, praktisi kuliner dan konsumen). Hasil dari uji organoleptik hedonik dari 30 responden menunjukkan sorbet bir pletok memiliki daya tarik yang tinggi dan dapat diterima oleh masyarakat, dapat disimpulkan bahwa penelitian ini berhasil merubah bir pletok menjadi lebih modern. Diharapkan penelitian ini dapat memperluas keanekaragaman produk tradisional dan meningkatkan nilai jual bir pletok di masyarakat.

Kata Kunci : Bir Pletok, *Sorbet*, Dekonstruksi