



MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

PIE JAGUNG KREASI JATIMULYA (PIE JAREMU)

Kelompok 58

Desa Jatimulya, Kec. Suradadi, Kab. Tegal

Video KLIK disini



Nama Kegiatan :

Pelatihan Pembuatan Pie Jagung
Kreasi Jatimulya (Pie Jaremu)

Tema :

“Pemanfaatan Sumber Daya Alam
Melalui Sebuah Produk Makanan”



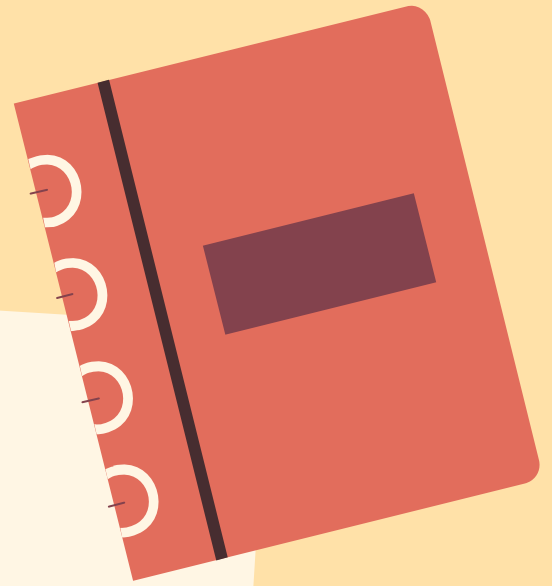


TUJUAN

1. Menambah keterampilan berupa cara mengolah jagung menjadi sebuah produk kekinian, sehat, dan bernilai jual tinggi
2. Meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Jatimulya dalam mengolah jagung menjadi sebuah produk inovasi yang sehat, bergizi, dan layak jual
3. Upaya peningkatan ekonomi keluarga masyarakat di Desa Jatimulya melalui pengolahan jagung

KEUNGGULAN INOVASI PIE JAGUNG

Dapat memberikan pengetahuan, pemahaman, dan pelatihan dalam pembuatan produk unggulan desa Jatimulya agar dapat memiliki nilai ekonomis dan mampu bersaing dipasar industri makanan.



ALAT DAN BAHAN

ALAT

1. Oven
2. Kompor
3. Tabung Gas
4. Baskom
5. Toples
6. Cetakan pie
7. Saringan
8. Kuas
9. Gelas ukur
10. Loyang
11. Blender

BAHAN

1. Margarin
2. Vanili
3. Tepung terigu
4. Telur
5. Gula pasir
6. Jagung
7. Susu kental manis

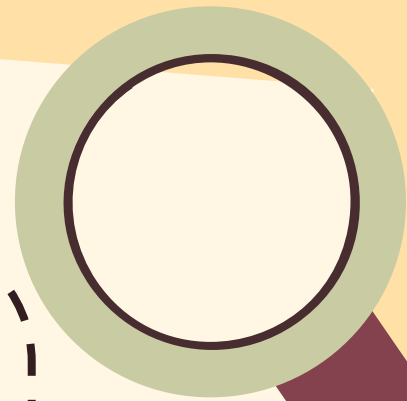
LANGKAH PEMBUATAN

❖ Cara pembuatan kulit pie jagung :

1. Campurkan margarin, telur, gula pasir, dan vanili
2. Aduk menggunakan tangan sebaiknya menggunakan sarung tangan plastik.
3. Kemudian tambahkan sedikit demi sedikit tepung terigu, lalu uleni sampai adonan kalis

❖ Cara pembuatan fla jagung seperti berikut :

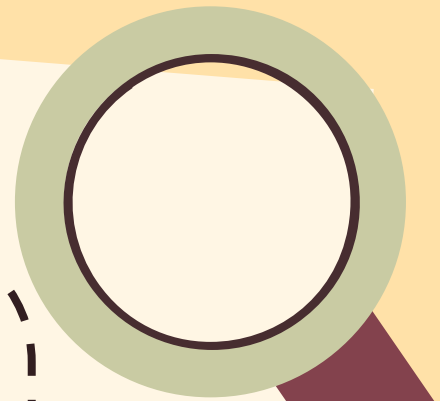
1. Jagung dan air di blender hingga halus
2. Lalu saring dan ambil air jagungnya
3. Campurkan telur dan 2 sachet susu kental manis
4. Aduk hingga merata, cara mengaduknya jangan dikocok, cukup diaduk menggunakan sendok secara memutar
5. Tambahkan air jagung, dan aduk hingga merata



LANGKAH PEMBUATAN

❖ Cara pengisian adonan ke cetakan dan pengisian fla :

1. Cairkan mentega
2. Baluri cetakan menggunakan mentega yang sudah dicairkan
3. Masukkan adonan ke cetakan dengan bentuk cekung ke dalam
4. Tusuk-tusuk adonan yang berada di cetakan menggunakan garpu
5. Masukkan fla jagung ke adonan yang sudah dicetak
6. Pie siap untuk di oven
7. Waktu pengovenan kira-kira 50-60 menit dengan api kecil



PRODUK YANG DIHASILKAN

Dari produk yang sudah kami buat, kami menghasilkan sebuah inovasi produk yang sebelumnya belum pernah ada di Desa Jatimulya ini, yaitu Pie Jagung. Sasaran pembuatan produk pie jagung ini kami tujukan kepada ibu-ibu PKK dan ibu rumah tangga Desa Jatimulya.



HASIL YANG DIHARAPKAN

Diharapkan setelah mahasiswa KKN berakhir tugas, masyarakat desa khususnya para elemen masyarakat yang mengikuti pelatihan maupun yang mengetahui akan program pembuatan Pie Jagung dapat mandiri dengan Ilmu dan rancangan modal dari pelatihan dan pembuatan Pie Jagung.

KEGIATAN PELATIHAN PEMBUATAN PIE JAGUNG





TERIMAKASIH