

SUSU JAGUNG



MANUAL BOOK

**PENINGKATAN KETAHANAN
PANGAN MELALUI KEGIATAN
PELATIHAN INOVASI JAGUNG**

**DESA PURBASANA
KEC. TARUB**

Video KLIK disini



LATAR BELAKANG

Hasil pertanian yang melimpah di pedesaan seringkali menjadi permasalahan tersendiri bagi masyarakat terutama dalam meningkatkan potensi hasil pertanian yang menjadi penyokong bahkan tulang punggung kehidupan masyarakat. Salah satu hasil pertanian yang melimpah di Desa Purbasana adalah jagung. Namun demikian, hasil pertanian jagung tersebut masih belum dimaksimalkan pemanfaatannya, dan masyarakat lebih cenderung langsung menjual jagung tersebut. Jagung yang dijual seringkali dihargai dengan murah, hal ini karena jagung dijual tanpa pengolahan. Sementara itu, disisi lain jagung dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam aneka olahan pangan yang bernilai jual tinggi dan menjadi peluang usaha baru sebagai industri rumah tangga. Solusi efektif yang dapat diterapkan dari fenomena tersebut adalah adanya kegiatan pelatihan inovasi jagung sebagai peningkatan ketahanan pangan berupa susu yang terbuat dari jagung.



TUJUAN PRODUK INOVASI

Tujuan dari kegiatan adalah:

- Memberikan keterampilan berupa cara mengolah jagung menjadi produk kekinian, sehat dan bernilai jual tinggi.
- Memaksimalkan hasil pertanian jagung yang merupakan salah satu komoditas yang unggul di Desa Purbasana
- Meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Purbasana melalui pengolahan jagung



KEUNGGULAN PRODUK INOVASI

Keunggulan dari produk inovasi ini adalah:

- Meningkatkan nilai jual jagung melalui inovasi olahan jagung
- Cara pembuatan yang mudah dilakukan
- Bahan-bahan yang mudah didapat
- Inovasi olahan yang belum ada di Desa Purbasana

PELAKSANAAN KEGIATAN

- Nama Kegiatan : Peningkatan Ketahanan Pangan Melalui Kegiatan Pelatihan Inovasi Jagung
- Waktu : Rabu, 12 Oktober 2022
- Tempat : Balaidesa Purbasana
- Sasaran : Ibu-ibu PKK
- Pemateri : Lisa Nurani (Mahasiswa UIN K.H Abdurrahman Wahid)
- Moderator : Sindy Ashari (Mahasiswa UIN K.H Abdurrahman Wahid)
- Hasil olahan : Susu Jagung



CARA PEMBUATAN

SUSU JAGUNG

Bahan

- 2 bonggol jagung Manis
- 250 ml susu cair
- 80 gr gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- 300 ml air

Langkah-langkah

- Blander jagung dengan air 300 ml sampai halus, lalu tuang dan saring
- Tuangkan susu cair dan 300 ml air ke dalam panci
- Lalu tuangkan air perasan jagung, gula pasir dan daun pandan.
- Aduk sampai merata dan tunggu hingga mendidih
- Angkat susu jagung, dinginkan, susu jagung siap disajikan



DOKUMENTASI



A photograph showing three ears of yellow corn on the cob with their green husks partially removed, and a glass of white milk. The items are arranged on a light-colored wooden surface. A semi-transparent white banner with the text "Terima kasih" is overlaid across the middle of the image.

Terima kasih