

MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

TEH RAJA

INOVASI PENGOLAHAN SAMPAH ORGANIK RAMBUT
JAGUNG MENJADI TEH RAMBUT JAGUNG

(Desa Kambangan, Kecamatan Lebaksiu Kabupaten Tegal)

Video **KLIK** disini



Latar Belakang

Hasil pertanian yang paling menonjol di Desa Kambangan adalah Jagung. Namun, pemanfaatan sampah organik rambut jagung tidak maksimal. Hal tersebut dapat mencemari lingkungan. Berdasarkan permasalahan tersebut, kami memiliki inovasi untuk memanfaatkan rambut jagung sebagai teh yang memiliki banyak manfaat. Hal ini juga dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat Desa Kambangan.





TEH RAJA

Singkatan dari Teh Rambut Jagung.
Merupakan nama produk dari kelompok 15



TUJUAN

01

Pemanfaatan sampah organik

02

Manfaat Kesehatan

03

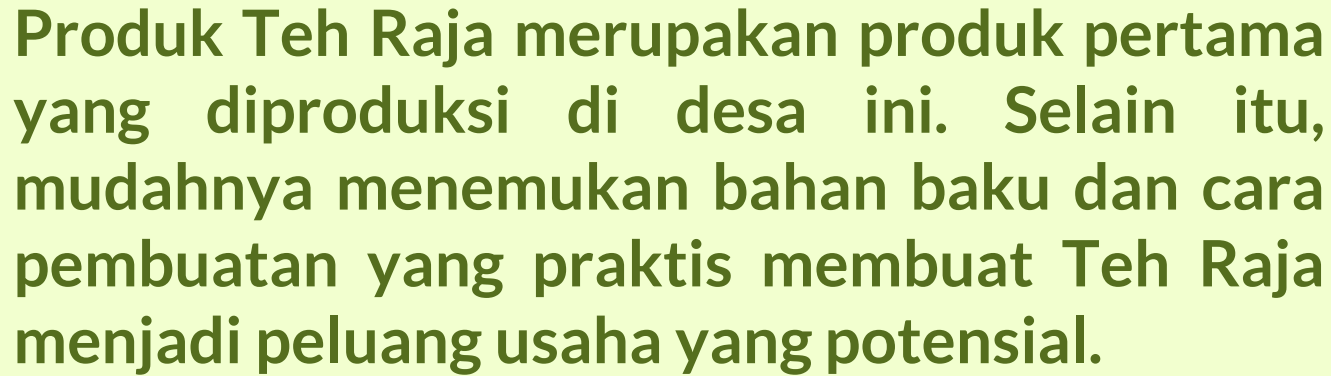
Peluang Usaha





KEUNGGULAN

Produk Teh Raja merupakan produk pertama yang diproduksi di desa ini. Selain itu, mudahnya menemukan bahan baku dan cara pembuatan yang praktis membuat Teh Raja menjadi peluang usaha yang potensial.





METODE PELAKSANAAN

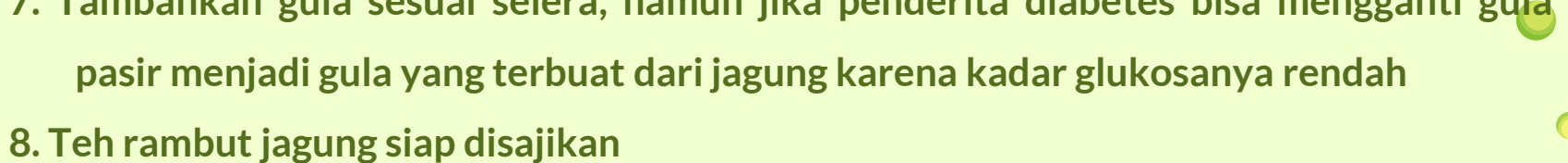
Ada dua cara pembuatan teh rambut jagung, yang pertama dengan cara direbus langsung tanpa dikeringkan. Yang kedua, dengan cara dikeringkan terlebih dahulu. Namun, pengolahan teh rambut jagung tersebut lebih efektif dengan cara dikeringkan terlebih dahulu.





Dibuat dengan Cara Direbus

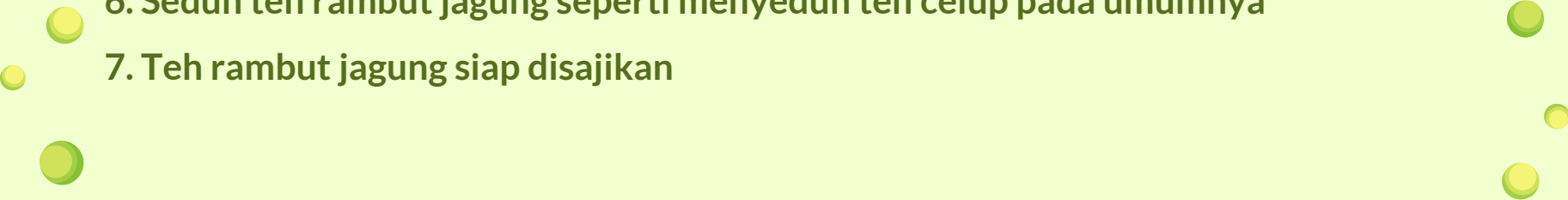


1. Siapkan rambut jagung sebanyak 150gr dan air sebanyak 300ml
 2. Cuci bersih rambut jagung yang masih segar (jagung baru dipetik)
 3. Rebus 300ml air hingga mendidih
 4. Masukkan rambut jagung ke dalam air mendidih
 5. Aduk sampai air berubah warna menjadi kuning kecoklatan
 6. Saring dan masukkan teh rambut jagung ke dalam gelas
 7. Tambahkan gula sesuai selera, namun jika penderita diabetes bisa mengganti gula pasir menjadi gula yang terbuat dari jagung karena kadar glukosanya rendah
 8. Teh rambut jagung siap disajikan
- 



Dibuat dengan Cara Dikeringkan

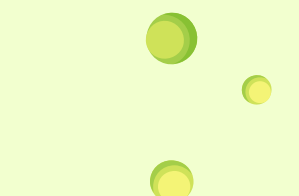
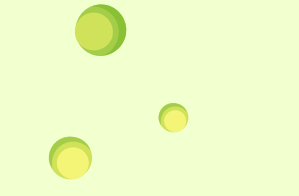


1. Siapkan rambut jagung yang baru dipetik
 2. Cuci bersih rambut jagung yang masih segar
 3. Jemur rambut jagung dibawah suhu 50° hingga berubah menjadi kering
 4. Haluskan rambut jagung hingga menjadi serbuk teh menggunakan blender
 5. Masukkan serbuk teh rambut jagung ke dalam tea bag (bila tidak ada tea bag bisa langsung diseduh)
 6. Seduh teh rambut jagung seperti menyeduh teh celup pada umumnya
 7. Teh rambut jagung siap disajikan
- 



HASIL YANG DIHARAPKAN

Kami berharap dengan adanya produk Teh Raja ini, dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat Desa Kambangan



DOKUMENTASI





2022/10/27 Kabupaten Tegal, Jawa Tengah



2022/10/27 Kabupaten Tegal, Jawa Tengah



2022/10/27 Kabupaten Tegal, Jawa Tengah

THANK
YOU

