



# MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

**Video KLIK disini**

*Proyek Inovatif*



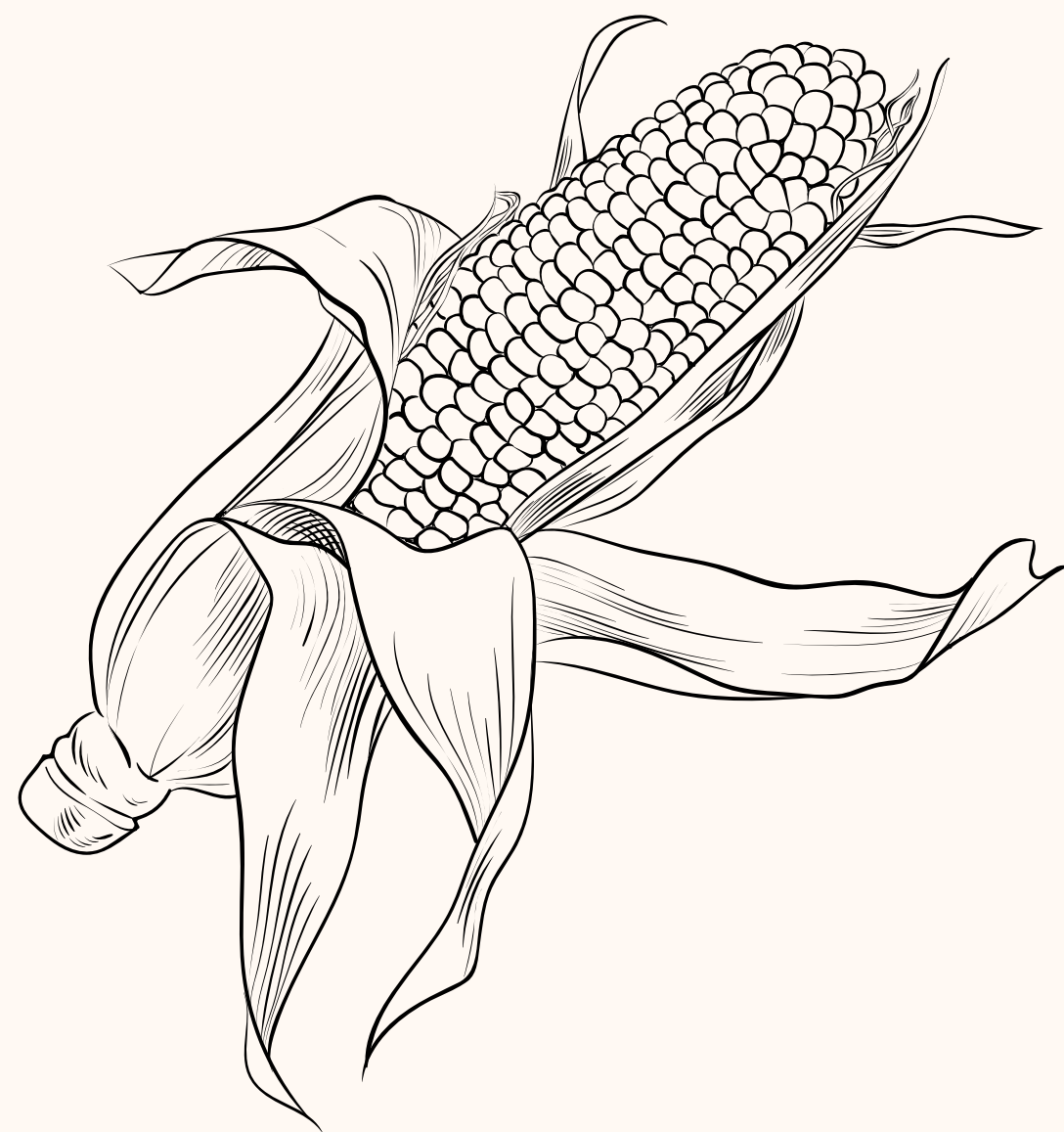
SUSU JAGUNG 'ZEA MILK'






*KKN Desa Dukuhwaga*

## ZEA MILK



Produk susu jagung merupakan salah satu produk inovasi pemanfaatan komoditas jagung manis.







*KKN Desa Dukuhwaru*

## TUJUAN



- Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga Desa Dukuhwaru dalam pembuatan susu jagung
  - Sebagai salah satu alternatif pengolahan komoditas jagung manis
  - Menjadi salah satu produk yang memiliki nilai jual sehingga mampu menambah pendapatan warga Desa Dukuhwaru
- 
- 



*KKM Desa Dukuhwagro*

# KEUNGGULAN



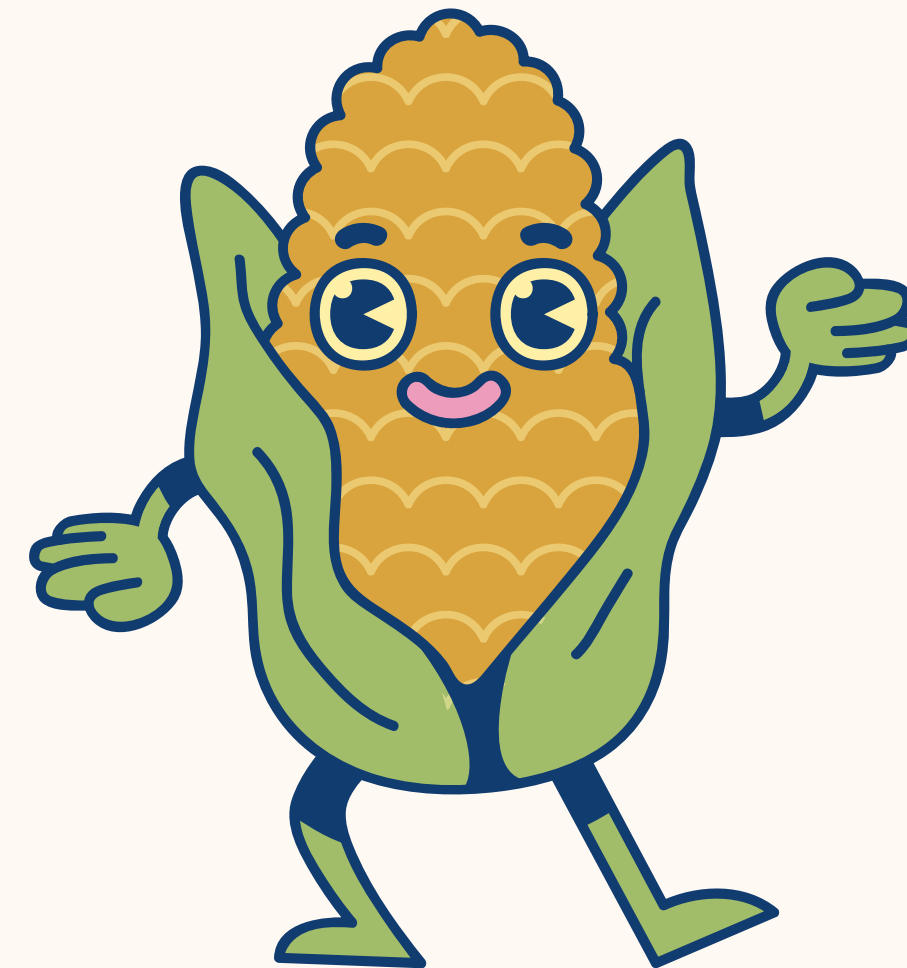
- Dapat dikonsumsi oleh penderita lactose intolerant karena bebas dari laktosa
- Bahan dasar mudah didapat dan terjangkau
- Proses pembuatan cukup mudah
- Mengandung nilai gizi tinggi



*KKM Desa Dukuhwagro*

## NILAI GIZI DALAM 100 GR JAGUNG MANIS

- Karbohidrat 73,7 gram
- Protein 9,2 gram
- Sukrosa 11%
- Niasin 0,52 mg
- Vitamin A 24 IU
- Vitamin B1 0,02 mg
- Vitamin B2 0,03 mg
- Vitamin B6 0,02 mg
- Vitamin C 3,7 mg








ALAT	BAHAN
Panci	Jagung manis 600 gram
Blender	Air 2,8 liter
Baskom	Garam 1 gram
Pengaduk	Gula pasir 150 gram
Pisau	
Timbangan Digital	
Cup	
Label Kemasan	
Saringan/Kain saring	

*KKN Desa Dukuhwaga*

# ALAT DAN BAHAN







*KKM Desa Dukuhwagro*

## CARA MEMBUAT





- 
1. Jagung manis dibersihkan dari kulit dan rambut jagung kemudian disortasi untuk mendapatkan jagung dengan kualitas terbaik
  2. Jagung dipipil dan ditimbang sebanyak 600 gram
  3. Kemudian jagung pipil direbus dengan air sebanyak 1 liter selama 20 menit dan ditiriskan
  4. Dihaluskan jagung dan air dengan perbandingan 1:3 menggunakan blender
  5. Disaring menggunakan kain saring/saringan hingga didapatkan susu jagung



*KKN Desa Dukuhwagro*

## CARA MEMBUAT



- 
6. Kemudian ditambahkan gula sebanyak 150 gram dan garam 1 gram kedalam susu jagung dan direbus selama 15 menit.
  7. Diangkat susu jagung, diamkan hingga dingin, dan susu jagung siap dikemas
  8. Disimpan pada suhu rendah (kulkas)
- 





*KKN Desa Dukuhwagro*

# PRODUK YANG DIHASILKAN



*KKN Desa Dukuhwagro*

## DOKUMENTASI





*KKN Desa Dukuhwaru*

## DOKUMENTASI



*KKN Desa Bukuhwaga*

TERIMA KASIH!

