



BAHAN

Komak, Gula Pasir, Air

CARA PENGOLAHAN

1. Biji komak disortir dan dibersihkan
2. Biji komak direndam untuk memudahkan penggilingan
3. Biji komak yang telah direndam kemudian disangrai
4. Biji komak hasil sangrai dicampur air dan dihaluskan dengan blender. Biji komak yang sudah dihaluskan, disaring dengan kain saring, sehingga dihasilkan filtrat
5. Filtrat dicampur dengan gula dan garam, lalu dimasak sehingga diperoleh susu komak
6. Susu komak didinginkan dan dikemas dengan botol.



PENGOLAHAN Susu Komak

Dr. NURHAYATI, S.TP., M.P
SYIRIL IHROMI,, S.P., M.P
Ir. MARIANAH, M.SI
DESI

