**BAHAN BAKU DAN PROSES PEMBUATAN KOPI SUSU PARIJOTO**

**Bahan Baku Digunakan**

1. Buah Parijoto
2. Kopi Robusta Muria
3. Susu Fresh Milk
4. Gula Cair
5. Creamer
6. Botol (ukuran 250ml dan 1000ml)
7. Air Mineral

**Tata Cara Pembuatan Kopi Susu Parijoto**

1. Haluskan buah parijoto, kemudian peras hingga keluar sari air dari parijoto. Setelah sari air keluar, selanjutnya rebus sari air parijoto menggunakan air mineral dan gula pasir. Perbandingan yang digunakan antara buah parijoto, air dan gula pasir adalah 1 : 4 : 2. Artinya 1kg buah parijoto untuk 4 liter air dan 2kg gula pasir. Setelah itu aduk hingga tekstur mengental dan menyerupai sirup. Kemudian, di cek untuk PH agar sesuai dengan PH sirup.
2. Setelah sirup parijoto jadi, kemudian membuat kopi robusta muria bubuk, caranya adalah grinder atau haluskan kopi robusta muria untuk nantinya di campurkan dengan sirup parijoto.
3. Setelah kopi robusta muria menjadi bubuk, di masukkan dahulu kedalam mesin espresso untuk diambil saringan pertama dari kopi robusta muria. Inilah penentu rasa khas dari kopi robusta muria.
4. Siapkan wadah untuk mencampurkan semua bahan
5. Masukkan 40ml sirup parijoto, kemudian tambahkan perasan pertama dari kopi robusta muria 10ml, masukkan 100ml susu fresh milk. kemudian di campurkan hingga tercampur semua bahan dan konsistensi tidak menggumpal atau terpisah satu sama lain, setelah tercampur maka bisa di tambahkan creamer 2sdm dan di shake ulang.
6. Masukkan kedalam wadah 250ml kemudian di tutup dan produk kopi susu parijoto siap dikonsumsi.