✨ RESEP VIRAL • IDE JUALAN LARIS

Mango *Cheese Milk*

Minuman Mangga Keju Creamy, Gurih & Super Segar



WAKTU	HASIL	TINGKAT	KULKAS
35 Mnt	8–10 Btl	Mudah	3–5 Hari

✨ Kenapa Resep Ini Wajib Dicoba?

Perpaduan mewah **puree mangga matang 1 kg**, kenyalnya **jelly mangga potong dadu**, **sagu mutiara pink**, **biji selasih**, dan siraman **kuah cheese milk gurih lumer** (susu + evaporasi + keju oles + SKM). Dijamin laris kalau dijual!



5 Layer Cantik & Menggoda

Lapisan kuning mangga, selasih, sagu mutiara pink, jelly kotak oranye, dan kuah cheese milk putih kental bikin tampilannya sangat premium di etalase.

TAKARAN PRESISI

Daftar *Bahan*

Takaran lengkap & presisi untuk ±8–10 botol kemasan (250 ml)

1. BAHAN JELLY MANGGA POTONG DADU

Jelly Mangga Instan (Bubuk)	1 Bungkus
Gula Pasir + Air Bersih	5 sdm + 700 ml

2. BAHAN SAGU MUTIARA & PELENGKAP

Sagu Mutiara (Metode 5–30–7)	1 Bungkus
Biji Selasih (Rendam Air Hangat)	Secukupnya

3. BAHAN KUAH CHEESE MILK SUPER GURIH

Susu Cair UHT Full Cream	1 Liter
Susu Evaporasi + Keju Oles	1 Kaleng + 1 Bks
Susu Kental Manis (SKM)	200 gr

4. BAHAN PUREE MANGGA & KEMASAN

Buah Mangga Matang Manis	1 kg (Tanpa Air)
Botol Plastik 250 ml + Stiker Segel	8 – 10 Botol

Estimasi Modal & Potensi Omzet

Total modal bahan ± **Rp 75.000 – Rp 85.000** untuk 9–10 botol (HPP ± Rp 8.500/botol). Harga jual **Rp 15.000 – Rp 18.000/botol** menghasilkan omzet hingga **Rp 150.000–180.000** per batch!

LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 1

Cara *Membuat*

Membuat jelly mangga dadu, sagu mutiara, & kuah cheese milk



LANGKAH 01

Masak & Potong Dadu Jelly Mangga

Masak **1 bungkus jelly mangga, 5 sdm gula pasir, dan 700 ml air** sambil diaduk hingga mendidih. Tuang ke loyang, tunggu sampai set, lalu potong dadu kecil-kecil.



LANGKAH 02

Rebus Sagu Mutiara (Metode 5–30–7)

Rebus **1 bungkus sagu mutiara** dalam air mendidih selama **5 menit**, matikan api dan tutup rapat **30 menit**, lalu rebus lagi **7 menit** sampai bening kenyal. Tiriskan & bilas air dingin.



LANGKAH 03

Blender Kuah Cheese Milk Lumer

Blender **1L susu cair, 1 kaleng susu evaporasi, 1 bungkus keju oles, dan 200 gr kental manis** hingga semua tercampur rata, halus, dan gurih creamy.

Rahasia Kuah Cheese Milk Anti–Bergerindil

Gunakan **keju oles (spreadable cheese)** suhu ruang dan blender bersama sedikit susu dulu sampai licin, baru campur dengan sisa susu cair agar kuah super halus selembut sutra.

LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 2

Racik & *Sajikan*

Haluskan puree mangga, susun 5 layer di botol, & tips penyajian



LANGKAH 04

Haluskan 1 kg Puree Mangga Murni

Kupas **1 kg mangga matang manis**, lalu haluskan menggunakan chopper atau blender **tanpa tambahan air** sampai kental lembut seperti pasta.



LANGKAH 05

Susun Isian Berlapis di Botol

Siapkan botol 250 ml. Masukkan puree mangga di dasar botol, tambahkan **potongan jelly mangga, sagu mutiara pink, dan biji selasih** rendam.



LANGKAH 06

Siram Kuah Cheese Milk & Segel

Siram perlahan dengan **kuah cheese milk** hingga penuh. Tutup rapat, pasang stiker segel cantik, lalu simpan di kulkas minimal 2–3 jam.

❄ Tips Jualan & Penyimpanan Optimal

- **Sajikan Dingin (Chilled):** Semakin dingin dari kulkas, rasa keju creamy dan segar mangganya makin menyatu nikmat tanpa perlu es batu.
- **Kocok Sebelum Diminum:** Ingatkan pembeli untuk mengocok botol agar puree mangga kental di dasar tercampur rata dengan kuah keju.
- **Daya Tahan Simpan:** Tahan **3–5 hari** dalam kulkas chiller (suhu 2–4°C) dengan botol tertutup rapat.