

Kerupuk Jagung

Corn Crackers

Inventor : Yuniarti

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur

East Java Assessment Institute for Agriculture Technology

Status Perlindungan HKI : Paten No. P00201200324

IPR Protection Status : Patent No. P00201200324



Jagung menjadi salah satu target swasembada pangan yang saat tengah gencar dilakukan melalui Upaya Khusus Padi, Jagung dan Kedelai (Upsus Pajale). Dengan adanya program tersebut maka hasil produksi jagung semakin meningkat sehingga perlu dibarengi dengan penerapan teknologi pascapanen, salah satunya adalah Kerupuk Jagung (corn crackers). Umumnya kerupuk yang kita kenal terbuat dari tepung tapioka dengan varian berdasar campuran bahan perasa seperti ikan, udang dan tambahan penyedap rasa dengan kualitas rendah, sehingga mempengaruhi nilai gizi yang juga rendah.

Pembuatan kerupuk jagung menjadi alternatif peningkatan nilai tambah jagung dan penganekaragaman produk makan ringan berbasis jagung. Proses pembuatannya melalui 5 tahapan dimulai dengan : 1) pembuatan tepung yakni berupa perendaman, pencucian, perebusan, pengeringan dan penggilingan; 2) pembuatan adonan tepung; 3) ekstrusi berupa pemipihan dan pencetakan adonan; 4) pengeringan; dan terakhir 5) proses penggorengan. Kerupuk jagung dicirikan dengan rasanya yang asin, gurih dengan flavour jagung, tekstur yang renyah, serta nilai gizi yang tinggi. Karena berbahan baku jagung yang bebas gluten, kerupuk jagung dapat dikonsumsi untuk berbagai kalangan, terutama menjadi pilihan cemilan sehat bagi keluarga.

Corn is one of the food self-sufficiency targets that are intensively conducted through Special Efforts of Paddy, Corn and Soybean (Upsus Pajale). With the program, the corn production is highly increase so it needs to be accompanied with the application of post-harvest technology, one of which is corn crackers. Generally the crackers that we know are made from tapioca flour with variants based on a mixture of flavorings such as fish, shrimp and flavoring with low quality, thus affecting to the lower nutritional value.

Making corn crackers is an alternative to increase the added value of corn and the diversification of corn based food products. The process of making it through 5 stages starting with: 1) making of flour i.e by soaking, washing, boiling, drying and grinding; 2) making of flour dough; 3) extrusion in the form of flattening and dough molding; 4) drying; and last 5) the frying process. Corn crackers are characterized by salty taste, savory with corn flavor, crispy texture, and high nutritional value. Because corn-based raw materials are gluten free, the corn crackers can be consumed by various consumers, especially as a healthy snack for the family.