

Alat : timbangan, peniris, baskom plastik, panci, penggorengan.

Cara pembuatan :

- Pipilan jagung putih yang telah disortir direndam dalam air ± 15 jam, lalu tiriskan.
- Rebus jagung dengan air yang telah diberi soda dan air kapur agar jagung cepat mengembang dan renyah setelah digoreng. Perebusan dilakukan sampai jagung merekah yaitu sekitar 4 jam.
- Cuci rebusan jagung hingga lendir, kapur, dan soda hilang dan bersih, lalu tiriskan.
- Jemur selama 2–3 hari, bergantung pada kondisi cuaca, sampai permukaannya kering.
- Haluskan bumbu berupa garam, bawang putih, bawang merah, dan merica lalu campurkan pada jagung.
- Jemur kembali jagung yang telah dibumbui sampai kering gemerisik (kadar air sekitar 15%).
- Goreng jagung sampai berwarna kuning kecokelatan dan tiriskan.
- Jagung marning dikemas dan siap dipasarkan.

Untuk memberi aroma dan rasa pada jagung marning dapat ditambahkan bumbu atau perisa (*seasoning*) seperti rasa ayam, rasa keju, barbeque, balado, dan lain-lain (sesuai selera konsumen). Perisa ditambahkan setelah jagung marning digoreng dan suhunya hangat agar perisa dapat melekat pada marning. Perisa ditaburkan sambil diaduk agar tercampur rata.



Emping Jagung

Cara pembuatan emping jagung hampir sama dengan marning. Setelah direbus hingga mengembang, jagung dipipihkan dengan alat pengepres, kemudian dijemur hingga kering permukaan, ditambahkan bumbu, dijemur lagi hingga kering, dan digoreng. Emping jagung goreng lalu dikemas dan siap dipasarkan.

Roti Jagung

Bahan : tepung jagung 300 g, terigu cakra 700 g, susu bubuk 60 g, margarin 180 g, ragi instan 30 g, air es 450 cc, *bread improver* 3 g (1 sdt), kuning telur 1 butir, gula pasir 220 g, telur 2 butir, garam 15 g (secukupnya).

Isian : keju 100 g, muisyos 100 g.

Olesan : kuning telur 50 g, susu cair 150 g.

Alat : timbangan, baskom plastik, mixer/pengaduk, literan, loyang, kuas/solet, oven.

Cara pembuatan :

- Campurkan semua bahan kering, masukkan telur dan air, aduk hingga adonan menyatu.
- Masukkan margarin, aduk sampai adonan kalis, istirahatkan 30 menit.
- Bagi adonan dengan berat ± 50 g, bulatkan, dan istirahatkan 15 menit.
- Buang gas dari adonan lalu bentuk dan beri isi sesuai selera.
- Susun dalam loyang yang telah diolesi margarin. Istirahatkan 45 menit hingga adonan cukup mengembang.
- Olesi dengan bahan olesan pada menit ke-30.
- Panggang dalam oven pada suhu 175–200°C sampai matang. Poles bagian atas roti dengan mentega.

Sumber informasi:

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
Jalan Tentara Pelajar No. 12A, Bogor 16114
Telepon : (0251) 8321762
Faksimile : (0251) 8350920
Email : bbpascapanen@litbang.pertanian.go.id



ANEKA OLAHAN JAGUNG



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2017

Jagung bukan hanya dapat diolah menjadi makanan tradisional seperti nasi jagung dan marning, tetapi juga makanan modern seperti tortilla, aneka roti, dan kue kering. Bagi yang menyukai nasi jagung, kini tak perlu butuh waktu lama untuk menyiapkannya karena telah ada beras jagung instan. Cara membuat aneka produk pangan sehat ini cukup mudah sehingga dapat menjadi pilihan usaha bagi yang berminat menekuninya. Berikut cara membuat aneka produk olahan dari jagung.

Beras Jagung Instan

Beras jagung instan, biasa juga disebut jagung sosoh pratanak, berbentuk seperti beras. Proses pemasakannya pun hampir sama dengan beras padi, cukup direbus dengan air atau susu dalam waktu singkat. Selain memasaknya cepat, beras jagung instan mudah dicerna dan tidak mengakibatkan sebah ketika dikonsumsi. Untuk membuat beras jagung instan, ikuti langkah berikut.

Bahan : jagung pipilan.

Alat : timbangan, mesin giling, ayakan, tampi, baskom plastik.

Cara pembuatan :

- Jagung pipilan digiling kasar, lalu diayak. Bagian yang lolos ayakan adalah dedak.
- Jagung giling yang tidak lolos ayakan ditampi untuk menghilangkan kotoran, lalu dicuci dan direndam selama 2 malam dengan menambahkan starter mikroba.
- Jagung dicuci bersih kemudian dikukus hingga matang.
- Jagung yang telah masak dikeringkan dengan cara dijemur dan setelah kering dikemas dalam kantong plastik.
- Saat akan digunakan, beras jagung kering dikukus sebentar dan langsung bisa dikonsumsi.

Tepung Jagung

Tepung jagung dimanfaatkan dalam pembuatan tepung komposit untuk kue basah, kue kering, mi kering, dan

aneka roti. Tepung jagung komposit dapat mensubstitusi terigu hingga 30–40% pada kue basah, 60–70% pada kue kering, dan 10–50% pada roti dan mi. Cara membuat tepung jagung sebagai berikut:

Bahan : jagung pipilan kering.

Alat : timbangan, mesin giling, ayakan, tampi, baskom plastik.

Cara pembuatan :

- Timbang jagung pipilan dalam sebuah wadah, kemudian giling hingga ukurannya sebesar beras nasi.
- Ayak jagung yang telah digiling agar dedaknya lolos, lalu ditampi untuk membuang kotoran yang terikut.
- Cuci beras jagung yang telah ditampi lalu rendam semalam dalam air bersih yang telah diberi starter mikroba.
- Buang kotoran yang mengapung, lalu tiriskan.
- Keringkan dengan dijemur sampai permukaan beras jagung kering.
- Giling beras jagung menggunakan *disc mill* kemudian ayak dengan ayakan lolos 100 mesh.
- Kemas tepung jagung menggunakan kemasan plastik.

Mi Jagung

Bahan : tepung jagung 3 kg, tepung terigu protein tinggi 2 kg, telur 5 butir, garam 100 g, baking soda 40 g, air secukupnya.

Alat : timbangan, mesin penggiling, penggiling adonan, oven, kukusan, baskom plastik.

Cara pembuatan :

- Tepung jagung ditambah air lalu dikukus.
- Tambahkan tepung terigu, telur, baking soda, dan garam, campur rata dan uleni sampai kalis.
- Cetak adonan menjadi lembaran dengan menggunakan alat penggiling untuk mi. Pada tahap awal gunakan mesh besar, lakukan berulang-ulang agar adonan kenyal dan homogen, lalu ganti dengan mesh yang lebih kecil.
- Cetak lembaran adonan menjadi lembaran mi.
- Kukus lembaran mi kira-kira 30 menit.

- Keringkan mi menggunakan oven pada suhu 60–70° C selama 1–1,5 jam atau sampai lembaran mi mudah dipatahkan.
- Kemas mi kering dalam kantong plastik.

Tortilla Jagung

Tortilla adalah sejenis kerupuk yang dibuat dari jagung. Olahan ini berasal dari Amerika Latin yang sering disebut *tortilla chips*. Untuk membuat tortilla, ikuti langkah berikut.

Bahan : jagung pipilan 1 kg, kapur sirih 50 g, minyak goreng, garam 50 g, bawang putih halus 30 g, merica secukupnya.

Alat : timbangan, mesin penggiling, baskom plastik, panci, peniris, penggorengan.

Cara pembuatan :

- Masukkan pipilan jagung ke larutan kapur dan garam, lalu rebus hingga lunak.
- Biarkan rebusan jagung terendam selama 24 jam, lakukan pengadukan beberapa kali.
- Buang air rendaman lalu jagung dicuci sampai bersih.
- Bumbui jagung, lalu giling sampai halus dan bumbu tercampur merata.
- Buat adonan menjadi lembaran tipis dengan menggunakan penggiling.
- Potong lembaran dengan pisau hingga didapatkan lembaran berukuran 2 cm x 2 cm.
- Keringkan potongan lembaran kerupuk dengan sinar matahari atau oven pada suhu 40–60 °C, hingga kering atau mudah dipatahkan (kadar air kurang dari 8%).
- Setelah kering, goreng dengan minyak panas dan tiriskan sampai minyak tidak menetes.
- Kemas tortilla yang telah digoreng dengan kemasan plastik.

Jagung Marning

Bahan : jagung pipilan 1 kg, kapur sirih 50 g, sodium bisulfit (soda) 15 g, garam 15 g, bawang merah 15 g, bawang putih 15 g, merica 5 g.