

JAGUNG GORENG

1. PENDAHULUAN

Jagung goreng disebut juga jagung *marning* yang dibuat melalui proses penggorengan (pemasakan di dalam minyak panas). Produk ini dapat dibuat pada berbagai tingkat kerenyahan. Biasanya konsumen lebih menyukai jagung goreng yang kerenyahannya seperti kerupuk. Garam, bawang merah, bawang putih dan merica dicampurkan ke jagung goreng sebagai bumbu.

2. BAHAN

- 1) Jagung Pipilan.
- 2) Senyawa Sulfit.
- 3) Kapur Sirih.
- 4) Bumbu - bumbu

3. PERALATAN

- 1) Wadah penangas.
- 2) Pemanas penangas.
- 3) Wadah Perebus.
- 4) Pemanas perebusan.
- 5) Alat pengering.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Penyiapan larutan sodium bisulfit 0,4%. Sodium bisulfit sebanyak 1 gram ditambah dengan air bersih sebanyak 250 x a ml air.
- 2) Pelunakan dengan larutan sulfit. Jagung pipilan dimasukkan kedalam wadah penangas, kemudian diberi larutan sodium bisulfit (0,4%) sebanyak 3 kali berat jagung. Wadah penangas yang berisi jagung terendam tersebut diletakkan diatas pemanas (kompor) dan suhu diatur agar berkisar antara 40 sampai 45°C. Pemanasan dilangsungkan selama 36 sampai 40 jam. Proses ini disebut penangasan. Jangan lupa melakukan pengadukan setiap 3 jam.
- 3) Pencucian jagung setelah perendaman dengan larutan sulfit. Larutan perendam dibuang, kemudian jagung dicuci dengan air bersih.

- 4) Perebusan. Setiap kg jagung direbus di dalam 3 liter air. Setiap liter air diberi 15 gram kapur sirih. Perebusan berlangsung selama 4 jam sampai jagung menjadi lunak, mekar dan kulit arinya terlepas. Untuk menghemat bahan bakar, api dikecilkan setelah larutan mendidih, dan besar api diatur sekedar untuk mempertahankan larutan tetap mendidih.
- 5) Pengeringan. Jagung ditiriskan, kemudian dijemur sampai kering atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air dibawah 17%.
- 6) Pemberian bumbu. Bumbu diberikan setelah bahan cukup kering. Bumbu yang diberikan adalah campuran bawang merah (15 gram), bawang putih (15 gram), jahe (5 gram), merica (5 gram), ebi 15 gram dan garam (15 gram) yang telah dihaluskan. Setelah itu, bahan dijemur atau dikeringkan lagi sampai kering seperti sebelum diberi bumbu.
- 7) Penggorengan. Jagung digoreng di dalam minyak panas (170 °C) selama 8~10 detik sampai mekar dan berwarna kuning, kemudian diangkat, ditiriskan dan didinginkan.
- 8) Pengemasan. Jagung goreng dikemas di dalam kantong plastik polipropilena tebal, kemudian di-seal dengan panas.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Esti, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)