

KERIPIK JAGUNG

1. PENDAHULUAN

Keripik jagung adalah makanan khas Mexico. Disana, makanan ini disebut tortila. Makanan ini juga populer di Amerika Serikat.

Keripik jagung mudah dibuat dengan menggunakan peralatan sederhana yang terdapat di rumahtangga. Jagung direbus dengan larutan kapur, kemudian direndam dengan larutan perebus selama semalam. Setelah itu jagung dicuci sampai bersih, dan digiling bersama bumbu sampai diperoleh adonan yang halus dan rata. Adonan dicetak, kemudian digoreng, atau dipanggang di dalam oven.

Adonan keripik jagung juga dapat ditambah dengan tepung kedelai atau tepung kacang hijau sampai 10%. Substitusi tersebut akan meningkatkan nilai gizi keripik jagung.

2. BAHAN

- 1) Jagung.
- 2) Kapur Sirih
- 3) Minyak goreng.
- 4) Bumbu - bumbu

3. PERALATAN

- 1) Panci.
- 2) Penggiling jagung basah.
- 3) Pembuat lembaran adonan.
- 4) Pengereng.
- 5) Wajan.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembuatan larutan kapur. Untuk membuat 10 liter larutan kapur dilakukan dengan menambahkan 50 gram kapur sirih ke dalam 10 liter. Setelah itu dilakukan pengadukan sampai semua kapur larut. Kedalam larutan kapur juga ditambahkan garam 50 gram, dan minyak goreng 1 sendok. Penambahan minyak goreng bertujuan untuk mencari terbentuknya busa yang berlebihan pada saat perebusan jagung.

- 2) Perebusan di dalam larutan kapur. Biji jagung direbus di dalam larutan kapur selama 2 – 2,5 jam. Setiap 1 kg jagung membutuhkan sampai 10 liter larutan kapur.
- 3) Perendaman dengan larutan kapur. Setelah perebusan, jagung dibiarkan terendam di dalam larutan kapur selama 16 – 24 jam. Selama rendaman dilakukan pengadukan beberapa kali.
- 4) Pencucian. Setelah perendaman jagung ditiriskan dan dicuci berulang-ulang (5-7 kali) dengan air bersih untuk menghilangkan sisa kapur. Setelah bersih, biji ditiriskan.
- 5) Pembumbuan. Jagung yang telah ditiriskan ditambah dengan bawang putih, dan merica halus. Setiap 1 kg jagung dibumbui dengan 30 – 50 bawang putih, dan 3-5 gram merica halus.
- 6) Penggilingan. Jagung yang telah dibumbui digiling sampai diperoleh adonan yang halus dan rata.
- 7) Pencetakan adonan
 - a). Adonan ditipiskan sehingga membentuk lembaran tipis (2 m). Penipisan dapat dilakukan dengan menggunakan ampia, atau dengan menggiling adonan dengan botol di atas meja yang dilapisi plastik.
 - b). Lembaran tipis adonan dipotong-potong dengan ukuran 1 – 3 cm berbentuk persegi. Hasil yang diperoleh disebut keripik basah jagung.
- 8) Pengeringan. Keripik basah jagung dijemur sampai kering, atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 8%. Keripik yang telah kering akan berbunyi jika dipatahkan, hasil yang diperoleh disebut keripik mentah jagung.
- 9) Penggorengan. Keripik mentah jagung digoreng dengan minyak panas (suhu 170 °c) selama 10 – 15 detik.
- 10) Pengemasan. Keripik jagung yang telah digoreng dikemas di dalam kantong plastik atau di dalam kotak kaleng yang tertutup rapat.

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 : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)