

alat penggilingan mi, lalu putar alat tersebut dengan stelan ketebalan dari ukuran yang besar sampai ukuran terkecil (ukuran no. 3 - no. 1); kemudian lembaran bakal kerupuk dipotong-potong dengan ukuran 3 cm x 3 cm.

- Tempatkan potongan kerupuk basah/bakal kerupuk pada nyiru, lalu jemur di bawah sinar matahari langsung selama 2 hari.
- Setelah kering, goreng kerupuk jagung dengan minyak goreng yang bersih agar diperoleh hasil gorengan yang bermutu baik.
- Kemas kerupuk jagung yang sudah digoreng menggunakan plastik polietilen dengan ketebalan $\pm 0,08$ mm. Sedangkan kerupuk mentah/belum digoreng dapat dikemas dengan plastik biasa. Jika memungkinkan kemasan dibuat menarik dan informatif, memuat



informasi tentang berat, kandungan gizi, perizinan, masa kedaluwarsa, alamat produsen serta gambar yang menarik.

- Kerupuk jagung siap dipasarkan.

Nilai gizi kerupuk jagung

Berdasarkan analisis laboratorium, setiap 100 g kerupuk jagung yang telah digoreng mengandung air 3,2%, abu 2,2%, lemak 20,9%, serat 6,5%, protein 6,4%, dan karbohidrat 60,7%.

Analisis usaha kerupuk jagung

Pengeluaran:

- Jagung pipilan 10 kg @ Rp1.500	= Rp15.000
- Bawang putih dan garam	= Rp1.000
- Minyak goreng 2 liter @ Rp6.500	= Rp13.000
- Minyak tanah 2 liter @ Rp2.400	= Rp4.800
- Plastik kemasan 50 buah @ Rp250	= Rp12.500
- Upah tenaga menyosoh dan menepung	= Rp10.000
- Upah tenaga pembuatan	= Rp10.000
- Jumlah pengeluaran	= Rp66.300

Pemasukan

- 5 kg kerupuk jagung (50 kemasan @ 1 ons/ Rp. 2.000)	= Rp100.000
- Keuntungan (per 10 kg jagung pipilan)	= Rp33.700

Pembuatan

Nasi Jagung dan Kerupuk Jagung



Belan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Proyek Peningkatan Pendapatan Petani Melalui Inovasi-PMI
(Poor Farmer's Income Improvement through Innovation Project-PPiIP)
2006

Informasi lebih lanjut:
Pusat Perpuustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Jalan K. H. Juanda No. 20, Bogor 16122

Telepon: (0251) 321746, Faksimile: (0251) 320561

E-mail: pustaka@putrako-deptan.go.id, Situs web: http://www.putrako-deptan.go.id

Jagung merupakan komoditas pangan, strategis setelah padi, bahkan menjadi makanan pokok di beberapa daerah, seperti di Madura dan Nusa Tenggara Timur. Selain dikonsumsi sebagai nasi jagung, jagung dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan kecil industri rumah tangga, seperti nasi jagung instan, kerupuk jagung, dan emping. Pengolahan jagung menjadi produk tersebut dapat meningkatkan nilai tambah jagung dan pendapatan petani. Berikut disajikan cara pembuatan nasi jagung instan dan kerupuk jagung.

Nasi Jagung Instan

Bahan:

- Tepung jagung : 10 kg
- Bawang merah : 1,25 ons (125 g)
- Bawang putih : 2,5 ons (250 g)
- Garam : 0,5 ons (5 sendok makan)
- Wortel : 0,75 kg
- Air secukupnya

Alat:

- Dandang
- Kompor
- Pengaduk
- Pisau
- Nyiru/Tampah
- Panci

Cara membuat:

- Basahi tepung jagung dengan air secukupnya sampai merata, tetapi jangan terlalu basah.
- Haluskan semua bumbu, lalu campurkan ke dalam adonan tepung jagung sampai merata.

- Kukus adonan tepung jagung yang telah diberi bumbu hingga masak, selama kurang lebih 30 s/d 60 menit.
- Angkat nasi jagung yang telah masak lalu hamparkan dalam nyiru dan jemur di bawah sinar matahari langsung selama 2 hari.
- Bila nasi jagung sudah kering (kadar air sekitar 14%), lakukan pengemasan. Agar menarik konsumen, gunakan kemasan plastik polietilen dengan ketebalan $\pm 0,08$ mm serta desain menarik.
- Nasi jagung instan siap dipasarkan

Analisis usaha nasi jagung instan

Pengeluaran:

• Jagung pipilan 10 kg @ Rp1.500	= Rp 15.000
• Bawang merah, bawang putih, garam	= Rp 2.000
• Wortel 0,75 kg @ Rp3.000	= Rp 2.250
• Plastik kemasan 10 buah @ Rp200	= Rp 2.000
• Upah tenaga kerja	= Rp 12.000
• Jumlah pengeluaran	= Rp 35.000

Pemasukan:

• 10 bungkus @ 0,5 kg	= Rp 45.000
-----------------------	-------------

Keuntungan:

• Keuntungan (per 10 kg jagung pipilan)	= Rp 10.000
---	-------------

Kerupuk Jagung

Bahan:

- Jagung Pipilan : 10 kg
- Minyak tanah : 2,5 liter

- Minyak goreng : 2 liter
- Garam halus : 5 sendok makan
- Bawang putih : 1 ons
- Air : 100 ml

Alat:

- Dandang
- Kompor
- Pengaduk kayu/centong
- Penggiling mi
- Pisau
- Nyiru/Tampah
- Wajan/Penggorengan

Cara pengolahan:

Pembuatan kerupuk jagung dilakukan melalui tiga tahap, yaitu pembuatan tepung jagung, nasi jagung, dan kerupuk jagung.

a. Pembuatan tepung jagung

- Tumbuk/giling jagung pipilan menjadi beras jagung.
- Rendam beras jagung dengan air bersih selama satu malam.
- Tiriskan kemudian giling sampai halus.

b. Pembuatan nasi jagung

- Campur tepung jagung dengan larutan bumbu (garam dan bawang putih) sampai merata.
- Kukus adonan selama ± 30 menit.

c. Pembuatan kerupuk jagung

- Masukkan nasi jagung yang telah masak dalam keadaan masih hangat ke dalam