

1.	<b>Ceriping Jagung</b>	
	JUDUL	Ceriping Jagung
	PANGAN	Ceriping Jagung
	BAHAN PANGAN	Jagung
	GIZI	Air 75,96 g, Energi 86 kcal, Protein 3,22 g, Karbohidrat 19,02 g, Lemak 1,18 g, Kalsium 2 mg, Besi 0,52 mg, Fosfor 89 mg, Vit A 281 IU, Vit C 6,8 mg
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Beras jagung 500 g, Bawang putih, Ketumbar, Garam, Telur ayam 1 btr, Lada, Tepung terigu 150 g, Penyedap.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Blender, Wadah, Pisau, Plastik, Wajan.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mula-mula beras jagung direndam dengan air kapur (1%) selama 1 jam.</li> <li>2. Kemudian dikukus selama 30 menit sampai matang.</li> <li>3. Haluskan dengan blender atau dapat juga ditumbuk sampai halus (boleh ditambah air untuk mempermudah penghancuran beras jagung)</li> <li>4. Lalu tambahkan tepung terigu (perbandingan 3 : 1), juga bumbu-bumbu yaang sudah dihaluskan, buatlah menjadi adonan yang kompak dan mudah dibentuk.</li> <li>5. Buatlah lempengan-lempengan diatas selembat plastik setbal 2 mm. Irislah lempengan tadi berbentuk kotak-kotak kecil ukuran 3 x 2 cm.</li> <li>6. Selanjutnya gorenglah dengan minyak dingin, kalau sudah setengah matang baru dilanjutkan dengan minyak panas sampai berwarna kekuning-kuningan.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	<a href="http://www.iptek.apjii.or.id/">http://www.iptek.apjii.or.id/</a>
	KOMPILATOR	PSH.

2.	<b>Emping Jagung</b>	
	JUDUL	Emping Jagung
	PANGAN	Emping Jagung
	BAHAN PANGAN	Jagung
	GIZI	Protein 10,24 g, Karbohidrat 67,09 g, Air 12,1 g, Amilopektin 53,25 mg, Abu 1,60 mg
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Jagung, Air kapur konsentrasi 1,5 %.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Ember, Kukusan, Dandang, Penumbuk / Penggilingan, Kemasan.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biji jagung dibersihkan dengan cara dimasukkan ke dalam ember berisi air, kemudian disortir, jagung yang terapung dibuang.</li> <li>2. Jagung direndam selama 2 hari dengan larutan kapur dengan konsentrasi 1,5 % dan setiap hari diganti air kapurnya. Perendaman dalam air kapur adalah untuk mengeluarkan kulit ari jagung.</li> <li>3. Setelah jagung direndam dalam larutan kapur, lalu dicuci bersih dan direbus dalam panci selama 15 menit. Lalu dinginkan dan bersihkan kulit arinya.</li> <li>4. Kukus dalam dandang selama 15 menit. Jagung yang sudah matang, digiling terlebih dahulu lalu dicetak. Atau bisa juga kita tumbuk dengan martil agar menjadi pipih, namun hal ini akan mempengaruhi kerenyahan emping jagung yang dihasilkan.</li> <li>5. Emping jagung dicetak, setelah digoreng akan lebih renyah dari pada emping jagung hasil ditumbuk.</li> <li>6. Emping hasil cetakan dimasukkan kedalam tampah dan kita jemur langsung di panas matahari.</li> <li>7. Setelah kering, emping jagung dikemas dengan kemasan plastik. Emping jagung siap dipasarkan.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
PRODUK OLAHAN	-	
CATATAN	Komposisi utama biji jagung adalah patinya, oleh karena itu jagung yang merupakan sumber karbohidrat selain diolah menjadi makanan ringan, makanan ternak, juga patinya dapat diolah menjadi: dextrin, sirop jagung, dextrosa, asam organik, sarbitol. Berdasarkan komposisi	

		patinya dikelompokkan menjadi 3 jenis yaitu: - jagung manis (sweet corn) kadar patinya dan kadar gulanya tinggi. - jagung ketan (waxy corn) atau disebut juga jagung pulen sebagian patinya terdiri dari amilopektin, apabila dimasak menjadi lengket. - Jagung seramilosa tinggi atau jagung pera, sebagian patinya terdiri dari amilosa.
	SUMBER	Fatmah Wardah dkk. "Pengembangan proses pembuatan emping dari jagung. 1995. Balai Industri Ujung Pandang. Departemen Perindustrian.
	KOMPILATOR	SWH.

3.	<b>Emping Jagung Manis Pedas</b>	
	JUDUL	Emping Jagung Manis Pedas
	PANGAN	Emping Jagung Manis Pedas
	BAHAN PANGAN	Jagung
	GIZI	Air 75,96 g, Energi 86 kcal, Protein 3,22 g, Karbohidrat 19,02 g, Lemak 1,18 g, Kalsium 2 mg, Besi 0,52 mg, Fosfor 89 mg, Vit A 281 IU, Vit C 6,8 mg
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Jagung biji jenis ketan, Kapur, Natrium karbonat, Campuran xelene, Asam sulfat, Asam klorida, Larutan Luff, Kalium iodida, Natrium tio sulfat, Larutan iod, Natrium hidroksida.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Martil untuk memipihkan, Talenan, Alat gilingan.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biji jagung disorti untuk memisahkan dari yang jelek ataupun batu-batu kecil.</li> <li>2. Biji jagung direndam dalam larutan kapur 1 % selama 2 hari, setelah itu dicuci.</li> <li>3. Rebus selama 15 menit dan seterusnya dicuci bersih.</li> <li>4. Jagung yang sudah dicuci bersih ini direndam dalam larutan natrium bikarbonat 1 % selama 1 hari.</li> <li>5. Kukus ± 15 menit, dan biji jagung akan masak.</li> <li>6. Biji jagung masak dan lunak ini sebagian digiling dan sebagian lagi ditumbuk / dipipihkan.</li> <li>7. Dibentuk lembaran tipis dan dicetak.</li> <li>8. Baik yang dicetak maupun yang ditumbuk, dijemur sampai kering, sehingga siap pasar atau siap digoreng lagi untuk dijadikan emping jagung goreng.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	Emping jagung goreng rasa manis-pedas.
	CATATAN	Proses pengolahan yang menghasilkan emping jagung yang baik dan disukai baik warna, rasa dan kerenyahan adalah yang diolah secara dihaluskan / digiling terlebih dahulu, kemudian dicetak menjadi emping jagung.
	SUMBER	Majalah Kimia. 1996. no. 55, Juni 1996, Departemen Perindustrian dan perdagangan, Balai Industri Ujung Pandang, Hal. 21-28.
	KOMPILATOR	SHB.

4.	<b>Jagung Goreng</b>	
	JUDUL	Jagung Goreng
	PANGAN	Jagung Goreng
	BAHAN PANGAN	Jagung Pipilan
	GIZI	Air 75,96 g, Energi 86 kcal, Protein 3,22 g, Karbohidrat 19,02 g, Lemak 1,18 g, Kalsium 2 mg, Besi 0,52 mg, Fosfor 89 mg, Vit A 281 IU, Vit C 6,8 mg
PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Jagung pipilan, Senyawa sulfit, Kapur sirih, Bumbu.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Wadah penangas, Pemanas penangas, Wadah perebus, Pemanas perebusan, Alat pengering.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyiapan larutan sodium bisulfit 0,4 %. Sodium bisulfit 1 g ditambah dengan air bersih 250 ml air.</li> <li>2. Penukakan dengan larutan sulfit. Jagung pipilan dimasukkan kedalam wadah penangas, lalu 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 <math>\pm 40-45^{\circ} C</math>. Pemanasan berlangsung 36-40 jam. Proses ini disebut penangasan. Lakukan pengadukan setiap 3 jam.</li> <li>3. Pencucian jagung setelah perendaman dengan larutan sulfit. Larutan perendam dibuang, kemudian jagung dicuci dengan air bersih.</li> <li>4. Perebusan. Setiap kg jagung direbus di dalam 3 ltr air. Setiap ltr diberi 15 g kapur sirih. Perebusan berlangsung selama 4 jam sampai jagung menjaadi lunak, mekar dan kulit arinya terlepas. Untuk menghemat bahan bakar, api dkecilkan setelah larutan mendidih, dan besar api diatur sekedar untuk mempertahankan larutan tetap mendidih.</li> <li>5. Pengeringan. Jagung ditiriskan, kemudian dijemur sampai kering atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air dibawah 17 %.</li> <li>6. Pemberian bumbu. Bumbu diberikan setelah bahan cukup kering. Bumbu yang diberikan adalah campuran bawang merah 15 g, bawang putih 15 g, jahe 5 g, merica 5 g, ebi 15 g dan garam 15 g yang telah dihaluskan. Setelah itu bahan dijemur atau dikeringkan lagi sampai kering seperti sebelum diberi bumbu.</li> </ol>	

	<p>7. Penggorengan. Jagung digoreng dalam minyak panas suhu 170 ° C, selama 8-10 detik, sampai mekar dan berwarna kuning, lalu angkat, tiriskan dan didinginkan.</p> <p>8. Pengemasan. Jagung goreng dikemas di dalam kantong plastik polislens tebal, kemudian di-seal dengan panas.</p> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
PRODUK OLAHAN	-
CATATAN	-
SUMBER	Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. <a href="http://www.ristek.go.id">http://www.ristek.go.id</a> .
KOMPILATOR	PSH.

5.	<b>Keripik Jagung</b>	
	JUDUL	Keripik Jagung
	PANGAN	Keripik Jagung
	BAHAN PANGAN	Jagung
	GIZI	Kalori 307 kal, Protein 7,9 g, Lemak 3,4 g, Karbohidrat 63,6 g, Kalsium 9 mg, Fosfor 148 mg, Besi 2,1 mg, Vit A 440 SI, Vit B1 0,33 mg, Air 24 g, b.d.d. 90 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>300 g Biji jagung, 3 g Kapur tohor, 5 g Garam dapur, 3 ltr Air, Minyak goreng secukupnya.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Food processor, Alat penggiling, Talenan, Oven, Ember, Tampah, Botol.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan biji jagung sebanyak 300 g.</li> <li>2. Didihkan air sebanyak 3 ltr, masukkan kapur 3 g, kemudian masukkan 300 g jagung.</li> <li>3. Rebus selama ± 2 jam sambil diaduk-aduk.</li> <li>4. Biarkan dalam air masakan selama 8-24 jam. Bila jagung belum terendam semuanya tambahkan air mentah. (jagung yang dimasak dengan air kapur ini disebut niktamal).</li> <li>5. Buang air rendaman.</li> <li>6. Cuci niktamal 5-6 kali dengan air mentah (untuk menghilangkan pengaruh alkali), setelah bersih tiriskan sebentar.</li> <li>7. Bubuhi garam menurut selera, aduk hingga rata. Jika ingin rasa keju, bubuhkan keju menurut selera.</li> <li>8. Giling niktamal dengan food processor atau alat penggiling selama 5-0 menit.</li> <li>9. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan, simpan diatas plastik kemudian dirol dengan botol sehingga berbentuk lembaran tipis. Kemudian potong-potong berbentuk segi empat dengan ukuran 2 x 3 cm.</li> <li>10. Letakan diatas loyang dan keringkan dioven dengan suhu 40<sup>0</sup> C selama 2,5 - 3 jam, hingga kering betul dan kadar airnya mencapai 6-8 % (kriteria kering adalah apabila dipatahkan bahan tersebut berbunyi).</li> <li>11. Krupuk jagung yang sudah kering betul digoreng.</li> <li>12. Kemas dalam kemasan plastik berlabel.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p>

	<p>Jagung → Air + kapur, direbus (60-120 menit) → Nuktamal → Biarkan / rendam (22 jam) → Penucian 5 kali → Nuktamal bersih → Tambahkan garam dapur 1,25 % → Penggilingan selama 5-10 menit → Adonan dibuat lembaran tipis → Dipotong ukuran 2 x 3 cm → Pengeringan (45 ° C) dengan oven atau sinar matahari → Kadar air 6-8 % → Tortila mentah (280 g) → Digoreng suhu 160-170 ° C selama 15 detik → Tortila goreng → Dikemas plastik berlabel</p>
PRODUK OLAHAN	-
CATATAN	Pembuatan ini untuk skala rumah tangga, apabila menghendaki hasil olahan yang lebih banyak tinggal menambah ukuran dengan perbandingan seperti pada pembuatan ini.
SUMBER	Mudjisihono. Buletin Teknik Sukamandi. Subang, Jawa Barat : Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi, 1993. No. 1, th.1993. 41-43.
KOMPILATOR	SWH.

6.	<b>Kue Jagung Coklat</b>	
	JUDUL	Kue Jagung Coklat
	PANGAN	Kue Jagung Coklat
	BAHAN PANGAN	Tepung Jagung
	GIZI	Kalori 238,65 kal, Protein 4,27 g, Karbohidrat 30,6 g, Lemak 12,21 g
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>2 butir Telur ayam, 125 g Tepung jagung, 35 Bubuk coklat, 100 g Mentega, 250 g Gula halus, 100 g Kacang giling.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Baskom dan Sendok plastik, Oven, Mixer, Cetakan, Kompor.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mentega dan gula dikocok sampai putih.</li> <li>2. Kemudian masukan telur, lanjutkan pengocokan sampai kembang dan berwarna putih.</li> <li>3. Masukkan tepung jagung, coklat bubuk dan kacang giling. Aduk dengan menggunakan sendok plastik secara perlahan-lahan sampai tercampur rata.</li> <li>4. Selanjutnya masukkan ke dalam cetakan-cetakan yang sudah diolesi dengan mentega.</li> <li>5. Terakhir panggang dalam oven sampai matang.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	<a href="http://www.iptek.apjii.or.id/">http://www.iptek.apjii.or.id/</a>
	KOMPILATOR	PSH.

7.	<b>Kue Putu Jagung</b>	
	JUDUL	Kue Putu Jagung
	PANGAN	Kue Putu Jagung
	BAHAN PANGAN	Tepung Jagung
	GIZI	Kalori 10,95 kal, Protein 2,42 g, Karbohidrat 21,71 g, Lemak 0,06 g
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Tepung jagung 400 g, Tepung ketan 100 g, Gula merah 50 g, Kelapa muda parut 100 g, Pandan suji, Garam.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Baskom plastik, Pengaduk, Dandang besar, Kompor, Cetakan putu.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepung jagung dan tepung ketan dicampur lalu dibasahi dengan air matang (tidak boleh air panas) dengan cara diciprat-ciprat dan jangan terlalu basah.</li> <li>2. Masukkan ke dalam cetakan putu, di tengahnya diberi daun pandan dan gula merah.</li> <li>3. Kukus sampai matang (<math>\pm</math> 15 menit)</li> <li>4. Hidangkan panas-panas dengan parutan kelapa muda yang sudah diberi garam.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	<a href="http://www.iptek.apjii.or.id/">http://www.iptek.apjii.or.id/</a>
	KOMPILATOR	PSH.

8.	<b>Oyek Jagung</b>	
	JUDUL	Oyek Jagung
	PANGAN	Oyek Jagung
	BAHAN PANGAN	Jagung Pipilan
	GIZI	Kalori 307 kal, Protein 7,9 g, Lemak 3,4 g, Karbohidrat 63,6 g, Kalsium 9 mg, Fosfor 148 mg, Besi 2,1 mg, Vit A 440 SI, Vit B1 0,33 mg, Air 24 g, b.d.d. 90 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Jagung pipilan baru 5 kg, Air dingin dan Air hangat secukupnya.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Alat penghancur (Lumpang), Ayakan, Tampah, Baskom, Panci, Dandang.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jagung pipil ditumbuk kasar.</li> <li>2. Diayak dan ditampi agar lembaga dan kulit arinya hilang.</li> <li>3. Cuci, pisahkan baian-bagian yang mengapung.</li> <li>4. Rendam dalam air bersih selama 1-2 hari.</li> <li>5. Ganti air rendaman setiap hari, kemudian tiriskan.</li> <li>6. Tumbuk halus lalu diayak, apabila masih ada yang kasar, tumbuk lagi kemudian ayak lagi kembali.</li> <li>7. Letakkan tepung pada tampah, beri air sedikit demi sedikit, aduk dan bolak balik dengan tangan hingga membentuk butiran tepung.</li> <li>8. Masukkan sedikit demi sedikit kedalam dandang kemudian dikukus selama 30 menit.</li> <li>9. Angkat dan letakkan pada tampah. Bolak-balik sambil diberi air hangat sedikit-sedikit, dinginkan.</li> <li>10. Jemur dibawah sinar matahari sampai kering betul.</li> <li>11. Setelah kering simpan oyek jagung ditempat kering.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Jagung pipil baru → Ditumbuk, diayak, diampi → Dicuci → Direndam (1-2 hari) ditiriskan → Ditumbuk halus dan diayak → Dibolak balik sambil diberi air sedikit demi sedikit → Tepung jagung → Diayak → Dikukus I (selama 30 menit) → Diangkat dan ditiriskan → Dibolak balik sambil diberi air hangat → Didinginkan → Dijemur hingga kerig → Oyek jagung</p>

PRODUK OLAHAN	Nasi jagung.
CATATAN	Jagung tongkol daya awetnya hanya 2 bulan, jagung pipil 3 bulan dan jagung kulit 5 bulan. Untuk memperpanjang daya simpan jagung bias dibuat Oyek jagung dan daya simpannya lebih lama sampai 1-2 tahun.
SUMBER	Tri Margono; Detty Suryati; Sri Hartinah; Penyusun. Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan kerjasama dengan Swiss Development Corporation. Jakarta : Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan kerjasama dengan Swiss Development Corporation, 1993. hal. 4-6.
KOMPILATOR	SWH.

9.	<b>Puding Jagung</b>	
	JUDUL	Puding Jagung
	PANGAN	Puding Jagung
	BAHAN PANGAN	Tepung Jagung
	GIZI	Kalori 128,85 kal, Protein 1,34 g, Karbohidrat 18,18 g, Lemak 5,94 g
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Margarin 75 g, Tepung jagung 100 g, Agar-agar 2 bungkus, Susu cair 200 cc, Air 200 cc, Maizena 50 g, Gula putih 100 g, Pewarna kue 3 macam.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Panci email, Cetakan agar, Pengaduk, Kompor, Loyang.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepung jagung, gula, maizena dan margarine dimasak sampai matang.</li> <li>2. Tambahkan susu cair dan air, aduk sampai rata. Bagi menjadi 3 bagian. Masing-masing bagian diberi warna yang berlainan.</li> <li>3. Masak 1 bagian adonan dengan ditambah sepertiga bagian agar-agar, tuangkan ke dalam loyang yang sudah dibasahi.</li> <li>4. Bila sudah mulai mengeras lanjutkan dengan bagian yang lain sampai tersusun tiga warna.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	<a href="http://www.iptek.apjii.or.id/">http://www.iptek.apjii.or.id/</a>
	KOMPILATOR	PSH.

10.	<b>Roti Tawar Jagung</b>	
	JUDUL	Roti Tawar Jagung
	PANGAN	Roti Tawar Jagung
	BAHAN PANGAN	Tepung Jagung
	GIZI	Kalori 355 kal, Protein 9,2 g, Lemak 3,9 g, Karbohidrat 73,7 g, Kalsium 10 mg, Fosfor 256 mg, Besi 2,4 mg, Vit A 510 SI, Vit B1 0,38 mg, Air 12 g, b.d.d. 100 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Tepung terigu 250 g, Tepung jagung 250 g, Yeast 6,25 g, Garam 10 g, Gula 40 g, Lemak 15 g, Susu 30 g, Supermix 0,625 g.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Oven, Mixer, Cangkir, Sendok teh, Baskom, Loyang.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yeast direndam dalam secangkir air hangat kuku, ditambah 2 sdt gula pasir.</li> <li>2. Diamkan selama 1/4 jam agar yeast hancur.</li> <li>3. Campurkan tepung terigu dan tepung jagung dengan perbandingan 50:50, tambahkan susu tepung, supermix.</li> <li>4. Aduk adonan (mixer selama 15 menit) hingga rata, lalu uleni sehingga menjadi licin.</li> <li>5. Diamkan adonan ini selama 1-1,5 jam, sehingga adonan mengembang menjadi 2 kali lipat.</li> <li>6. Setelah adonan mengembang tambahkan gula dan garam sedikit demi sedikit.</li> <li>7. Adonan diuleni sampai licin sambil dibanting-banting atau dimixer selama 5 menit, tambahkan mentega dan air sampai adonan tidak melekat.</li> <li>8. Siapkan loyang yang sudah diolesi mentega.</li> <li>9. Masukkan adonan kedalam loyang, diamkan lagi selama 1 jam.</li> <li>10. Panggang di oven, suhu 230 ° C selama 35 menit.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Pencampuran (10-15 menit), yest 1,25 %, air 1 cangkir  → Pengadukan I : Pembuatan adonan tepung terigu : tepung jagung 50:50 % tambahkan susu tepung, super mix (mixer 5-10 menit) → Fermentasi I (1-1,5 jam) → Sponge hasil fermentasi → Tepung campuran; garam 10 %, gula 40 %, lemak / mentega 3 %, air sedikit →</p>

		Pengadukan II diuleni dan dibanting (atau dengan mixer selama 5 menit) → Fermentasi II (35-60 menit) → Pemanggangan pada suhu 230 ° C selama 35 menit → Roti Tawar
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	Biasanya pada pembuatan roti tawar tepung yang digunakan adalah tepung terigu dan tapioca tetapi pada pembuatan kali ini tepung jagung dipergunakan sebagai substitusi terigu. Tepung jagung yang dipergunakan hingga 50 %.
	SUMBER	Rob Mudjisihono; Joni Munarso; Sutrisno. Buletin Teknik Sukamandi. Sukamandi, Subang Jawa Barat : Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi, 1993. Th. 1993, no.1. 33-35.
	KOMPILATOR	SWH.

11.	<b>Sosis Tepung Kedelai dan Jagung</b>	
	JUDUL	Sosis Tepung Kedelai dan Jagung
	PANGAN	Sosis Tepung Kedelai dan Jagung
	BAHAN PANGAN	Daging sapi, Tepung Kedelai, Tepung Jagung
	GIZI	Kalori 452 kal, Protein 14,5 g, Karbohidrat 2,3 g, Lemak 42,3 g, Kalsium 28 mg, Fosfor 61 mg, Air 37,6 g, Besi 1,1 mg, Vit B1 0,10 mg, b.d.d. 100 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>7 kg Daging sapi, 1,5 kg Tepung kedelai bebas lemak, 1,5 kg Tepung jagung, Air es 1,5 kg, Garam 250 g, Gula 150 g, Merica bubuk 20 g, Bawang putih 30 g, Ketumbar 30 g, MSG 15 g.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Penggiling daging, Ayakan 60 mesh, Kukusan, Blender, Lemari asap sederhana, Thermometer, Slongsong sosis.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan daging sapi yang sudah dicuci bersih.</li> <li>2. Lakukan pemotongan kecil-kecil kemudian digiling / diblender selama 5 menit.</li> <li>3. Campurkan campuran tepung jagung dan tepung kedelai kedalam daging, lalu giling selama 1 menit.</li> <li>4. Tambahkan air es, lemak sapi dan bumbu-bumbu yang sudah disiapkan.</li> <li>5. Masukkan kedalam slongsong untuk sosis dan ikat.</li> <li>6. Kukus selama 20 menit pada suhu 70-80 ° C.</li> <li>7. Lakukan pengasapan selama 2 jam pada suhu 60 ° C.</li> <li>8. Dinginkan sosis selama 1 malam pada suhu 0-5 ° C.</li> <li>9. Sosis daging sapi siap dikonsumsi.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Daging sapi dibersihkan → Pemotongan → Penggilingan (selama 5 menit) → Pencampuran dengan tepung jagung dan tepung kedelai (Daging : tepung jagung : tepung kedelai adalah 7:1,5:1,5) selama 1 menit → Penambahan air es, bumbu-bumbu, lemak sapi → Pengisian kedalam slongsong dan pengikatan slongsong → Pengukusan selama 20 menit pada suhu 70-80 ° C → Pengasapan pada suhu 60 ° C selama 2 jam → Pendinginan selama 1 malam pada suhu 0-5 ° C → Sosis daging sapi</p>
	PRODUK OLAHAN	Sosis daging sapi.

CATATAN	-
SUMBER	Nanti Musita; Purwadi. Majalah Ilmiah Balai Industri Tanjungkarang. Natar, Bandar Lampung : Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Tanjung Karang, 1995. v.II, no.2.
KOMPILATOR	SWH.

12.	<b>Talam Jagung</b>	
	JUDUL	Talam Jagung
	PANGAN	Talam Jagung
	BAHAN PANGAN	Jagung Muda
	GIZI	Kalori 66.30 kal, Protein 1,24 g, Karbohidrat 11,74 g, Lemak 2,24 g
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Jagung muda 10 buah, Tepung tapioka, 1 mangkok Larutan gula 50 g + 100 cc, 1 mangkok Santan kental, Daun pandan, Vanili, Garam.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Baskom plastik, Panci besar, Pengaduk, Cetakan kue, Kompor, Parutan, Loyang.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jagung diparut, lalu diperas buang ampasnya.</li> <li>2. Air jagung ditambah larutan gula dan bahan lainnya lalu dimasak. Bila masak, tuangkan ke dalam loyang</li> <li>3. Dihidangkan dengan vla, yang dibuat dari 1 mangkok santan ditambah garam dan sedikit kanji, lalu dimasak sebentar.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	Cukup untuk 12 kue.
	CATATAN	-
	SUMBER	<a href="http://www.iptek.apji.or.id/">http://www.iptek.apji.or.id/</a>
	KOMPILATOR	PSH.

13.	<b>Tempe Campur Kedelai dan Jagung</b>	
	JUDUL	Tempe Campur Kedelai dan Jagung
	PANGAN	Tempe Campur Kedelai dan Jagung
	BAHAN PANGAN	Jagung Butir, Kedelai
	GIZI	<p>Kandungan kimia Jagung :</p> <p>Protein 7,9 %, Lemak 3,4 %, Karbohidrat 63,6 %, Kalori 307 kal, Kalsium 9 mg, Besi 2,1 mg, Vit A 440 SI</p> <p>Kandungan kimia Kedelai :</p> <p>Protein 34,9 %, Lemak 18,1 %, Kalori 331 kal, Kalsium 227 mg, Karbohidrat 34,8 %, Besi 8 mg, Vit A 110 SI</p>
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Kacang kedelai, Butir jagung, Laru tempe umur 1 bulan.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Kantung plastik 24X14 cm, tebal 0,2 mm, Wadah, Kompor.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campurkan kedelai dan butir jagung yang telah dibersihkan dengan perbandingan 9:1.</li> <li>2. Lakukan pemanasan pendahuluan selama 30 menit.</li> <li>3. Kupas dan cuci bersih.</li> <li>4. Kemudian rendam pada suhu kamar selama 22 jam.</li> <li>5. Lakukan perebusan selama 1 jam, kemudian tiriskan.</li> <li>6. Campurkan 2 g laru tempe pada tiap 1 kg kedelai. Simpan (Inokulasi).</li> <li>7. Bungkus dengan plastik atau daun.</li> <li>8. Biarkan selama 36-40 jam pada suhu kamar (Proses fermentasi).</li> <li>9. Proses pembuatan tempe kedelai-jagung selesai. Memiliki sifat hampir sama dengan tempe kedelai.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Campuran kedelai dan biji jagung → Pemanasan pendahuluan (30 menit) → Pengupasan dan pencucian → Perendaman (suhu kamar, 22 jam) → Perebusan (selama 1 jam) → Penirisan → Inokulasi (2 g laru tempe/kg kedelai) → Pembungkusan (dengan plastik atau daun) → Fermentasi (suhu kamar, 36-40 jam) → Tempe kedelai-jagung</p>
	PRODUK OLAHAN	Keripik tempe kedelai jagung, Tumis dan masakan lain.
	CATATAN	Perbandingan kedelai dan jagung 8:2 bisa juga dilakukan

		tetapi kadar protein tempe yang dihasilkan masih dibawah standar mutu tempe kedelai.
	SUMBER	Mochamad Noerdin N.K., dkk."Perbandingan jagung dengan kedelai dan bentuk biji jagung terhadap beberapa sifat tempe yang dihasilkan". Warta IHP (Industri Hasil Pertanian). 1994. vol. 11, no. 1-2. hal. 8 – 14.
	KOMPILATOR	BHS.

14.	<b>Tepung Jagung</b>	
	JUDUL	Tepung Jagung
	PANGAN	Tepung Jagung
	BAHAN PANGAN	Biji Jagung
	GIZI	Kalori 361 kal, Protein 8,7 g, Lemak 4,5 g, Karbohidrat 72,4 g, Kalsium 9 mg, Fosfor 380 mg, Besi 4,6 mg, Air 13,1 g, Vit A 350 S.I., Vit B 0,27 g
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Biji jagung.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Dandang, Kompor, Alat pengupas biji, Alat Penumbuk / Penggilingan, Ayakan ukuran 80 mesh, Sealer (perekat plastik).</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemilihan dan pencucian biji jagung.</li> <li>2. Pengeringan biji jagung hingga kadar air <math>\pm</math> 7 %.</li> <li>3. Penggilingan kasar hingga memperoleh beras jagung.</li> <li>4. Pemisahan kulit biji.</li> <li>5. Pengayakan, menggunakan ayakan ukuran 80 mesh.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	Agar tahan disimpan lama tanpa penurunan mutu, tepung jagung dapat dikemas dengan plastik polyethylene (PE), kantong kain atau kaleng biskuit.
	SUMBER	Berita Buana. 1997. 29 September.
	KOMPILATOR	SHRM.

15.	<b>Tepung Jagung Komposit</b>	
	JUDUL	Tepung Jagung Komposit
	PANGAN	Tepung Jagung Komposit
	BAHAN PANGAN	Biji Jagung, Biji Kedelai, Kacang Gude
	GIZI	Protein 28,2 %, Lemak 12,6 %, Kalori 429,1 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Biji jagung, Biji kedelai, Biji kacang gude.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Dandang, Kompor, Alat pengupas biji, Alat Penumbuk / Penggilingan, 3 buah Ayakan ukuran 50, 60 dan 80 mesh, Sealer (Perekat plastik).</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembuatan tepung jagung : Pemilihan dan pencucian biji jagung; Pengeringan biji jagung hingga kadar air <math>\pm 7</math> %; Penggilingan kasar hingga memperoleh beras jagung; Pemisahan kulit biji dan lembaga; Pengayakan, dengan ayakan 80 mesh.</li> <li>2. Tepung kedelai : Pemilihan dan pencucian biji kedelai; Pengukusan biji 15 menit; Pengeringan biji kedelai hingga kadar air 7 %; Pengupasan kulit biji kedelai kering menggunakan alat pengupas; Pemilihan kulit biji; Penggilingan biji kedelai tanpa kulit; Pengayakan, dengan ayakan 60 mesh.</li> <li>3. Tepung kacang gude : Pemilihan dan pencucian biji kacang gude; Pengukusan biji 15 menit; Pengeringan biji hingga kadar air 7 %; Pengupasan kulit biji; Pemisahan kulit biji; Penggilingan biji tanpa kulit; Pengayakan, dengan ayakan 80 mesh.</li> <li>4. Tepung jagung komposit : Campurkan 40 % tepung jagung : 50 % tepung kedelai : 10 % tepung kacang gude. Tepung campuran diayak dengan ayakan 50 mesh.</li> </ol> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	Kue cake, Kue kering.
	CATATAN	Agar tahan disimpan lama tanpa penurunan mutu, tepung komposit dapat dikemas dengan plastik polyethylene (PE), kantong kain atau kaleng biskuit.
	SUMBER	Berita Buana. 29 September 1997.



	KOMPILATOR	SHRM.
--	------------	-------