

PENDAHULUAN

Kebijakan pembangunan pertanian ditujukan untuk meningkatkan ketahanan pangan, mengembangkan Agribisnis, dan meningkatkan kesejahteraan petani. Dengan tujuan tersebut mengisyaratkan bahwa produk pertanian yang dihasilkan harus memenuhi syarat kualitas, kuantitas, dan kontinuitas sehingga produk tersebut mempunyai daya saing.

Jagung merupakan salah satu komoditi sub sector tanaman pangan yang memiliki peran yang cukup penting dan strategis dalam pembangunan nasional dan regional. Peran jagung dalam subsektor tanaman pangan telah terbukti secara meyakinkan memberikan andil yang cukup besar bukan saja terhadap ketahanan pangan tapi juga terhadap perekonomian. Dalam krisis ekonomi jagung telah memperlihatkan ketangguhannya dengan tetap tumbuh positif dan menjadi menarik bagi pertumbuhan industri hulu dan pendorong pertumbuhan industri hilir yang kontribusinya pada pertumbuhan ekonomi nasional cukup besar.

Seiring dengan program pemerintah NTT untuk meningkatkan produktifitas jagung namun keberhasilan pengembangan jagung kini tidak hanya ditentukan oleh tingginya produktivitas saja tetapi juga melibatkan kualitas dari produk itu sendiri. Agar komoditas tersebut mampu bersaing dan memiliki keunggulan kompetitif, juga dihasilkan mutu jagung yang baik maka tehnik pasca panennya pun harus lebih diperhatikan dan ditangani lebih baik.

Hasil produksi jagung belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu cara meningkatkan nilai tambah produk jagung adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan jagung yang lebih tahan lama seperti kerupuk jagung, tepung jagung, maming jagung, brondong jagung, beras jagung, chiki jagung, susu jagung, tortilla chips, tape jagung jagung, dan jagung goreng.

Maming jagung dibuat melalui proses perendaman, perebusan dan penggorengan. Produk ini disukai karena kerenyahan dan rasanya. Biasanya hanya garam sebagai bumbu yang dicampurkan dalam maming jagung untuk memberikan rasa gurih. Namun untuk memberikan rasa yang lebih bervariasi bisa ditambah dengan rasa lain seperti rasa manis, rasa pedas.



Fatukanutu, 16 November 2013
Ketua Kelompok Tani

Femi Tipnoni



POLITANI NEGERI KUPANG

Jurusan Manajemen Pertanian Lahan Kering
Jl. Adisucipto Penfui - Kupang
Nusa Tenggara Timur

Phone: 0380-881-601
Fax: 0380-881-601

Learn, Practice & be Rich

PASCA PANEN JAGUNG DAN KEBIJAKAN SILO JAGUNG



Maria Susana Medho

Dosen Jurusan MPLK Politani Negeri Kupang

POLITANI NEGERI KUPANG

Jurusan Manajemen Pertanian Lahan Kering (MPLK)

PENGOLAHAN JAGUNG MENJADI MARNING JAGUNG

BAHAN

Jagung kuning, kapur sirih, minyak goreng, gula pasir, garam, gula, air, cabai, bawang, gula merah, plastik kemasan.

ALAT

Tungku kayu, kayu bakar, Panci atau dandang perebus, kual, serok, ember perendam, alat kemas.

PROSES PENGOLAHAN

SORTASI

Sortasi dilakukan untuk memisahkan kotoran dan biji jagung rusak akibat proses pemanenan maupun selama pasca panen dan pengangkutan.

Penimbangan bahan-bahan sesuai formulasi, untuk bahan jagung 5 kg

PERENDAMAN

Perendaman dilakukan selama 24 jam dengan tujuan mempercepat proses perebusan

PEREBUSAN

Perebusan dilakukan dengan cara merebus jagung dalam larutan kapur dimana 1 kg jagung pipilan membutuhkan air 3 liter dan kapur sirih sebanyak 20 g. Lama perebusan adalah 6-8 jam hingga biji jagung pecah dan mekar

PENCUCIAN

Pencucian dengan air bersih sampai jagung bebas kapur



dengan tujuan untuk menghilangkan sisa kapur dalam biji jagung.

PENGERINGAN

Pengeringan dilakukan dengan menjemur di bawah sinar matahari atau menggunakan alat pengering (cabinet dryer) hingga jagung benar-benar kering. Pada awal penjemuran biji jagung dilapisi dengan karung beras dengan tujuan untuk meniriskan air pada biji jagung. Setelah 4-5 jam lapisan karung dibuka untuk proses pengeringan selanjutnya.

SORTASI SETELAH PENGERINGAN

Sortasi ini dilakukan untuk memisahkan kulit ari dan endosperm yang sudah terlepas dengan tujuan untuk menjaga kualitas produk yang akan dihasilkan.

PENGGORENGAN

Penggorengan dilakukan pada suhu minyak mencapai 170 °C selama 8-10 detik sampai mekar dan berwarna kuning.

FORMULASI BUMBU

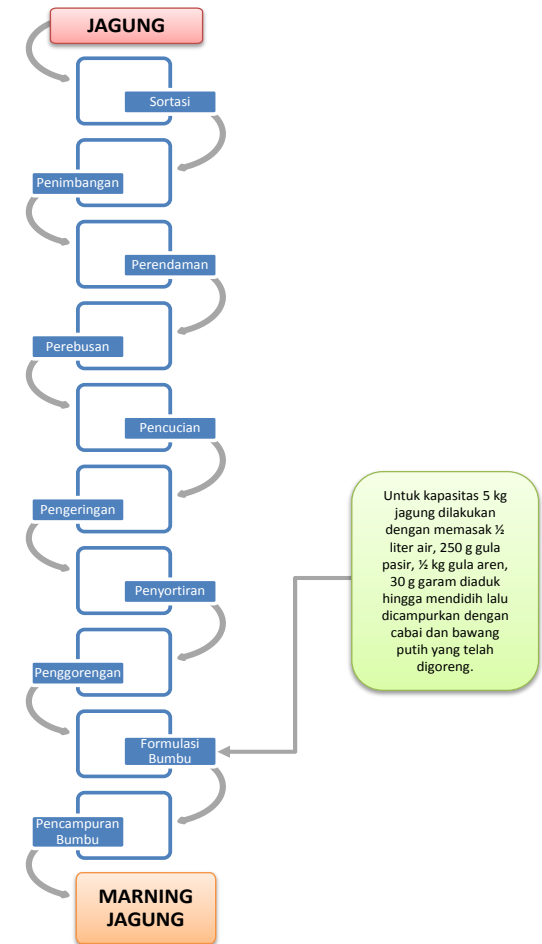
Formulasi bumbu untuk kapasitas 5 kg jagung dilakukan dengan memasak ½ liter air, 250 g gula pasir, ½ kg gula aren, 30 g garam diaduk hingga mendidih lalu dicampurkan dengan cabai dan bawang putih yang telah digoreng.

PENCAMPURAN BUMBU DENGAN MARNING

Pencampuran bumbu dilakukan dengan cara mencampurkan marning yang telah digoreng ke dalam bumbu yang telah dipersiapkan. Dalam pencampuran bumbu, hal yang harus diperhatikan adalah suhu bumbu dan pengadukan yang merata. Pengadukan bumbu dilakukan dengan menggunakan wajan kecil dengan tujuan memaksimalkan proses pengadukan sehingga proses pengadukan yang dilaksanakan dapat

menghasilkan peresapan bumbu ke dalam marning dan dapat menghasilkan warna marning jagung yang menarik dan rasa yang gurih.

Secara singkat, proses produksi marning jagung dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Proses Pembuatan Marning Jagung