

Tepung Jagung Instan

Inventor : Nur Richana, Ratnaningsih, Winda Haliza, Maulida Hayuningtyas
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian

Tepung jagung instan diproses melalui tahapan perendaman menggunakan starter mikroba, kemudian ditepungkan dan diayak pada ukuran 100 mesh. Melalui perendaman mikroba terjadi fermentasi yang terkendali, sehingga mutu tepung jagung konsisten. Proses fermentasi meningkatkan pengembangan produk rotian dan perbaikan kualitas produk.

Keunggulan :

- Tahan lama
- Mudah diolah menjadi aneka produk
- Mudah difortifikasi
- Praktis (tinggal tambah air panas)
- Mudah dicampur dengan bahan lain (komposisi)

Manfaat :

- Meningkatkan nilai tambah jagung
- Mengurangi impor terigu
- Mendorong pertumbuhan industri produk pangan berbasis jagung

