

Beras Jagung Sosoh Pratanak

Inventor : Nurichana, Maulida Hayuningtyas, Abdullah bin Arrif
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian

Produk ini dihasilkan dari beras jagung yang telah disosoh dan dipecah menjadi butiran yang lebih kecil, kemudian diproses melalui perendaman menggunakan starter mikroba. Dengan perendaman mikroba terjadi fermentasi yang terkendali, sehingga mutu beras jagung konsisten. Proses fermentasi akan meningkatkan nilai cerna pati produk dan mempercepat waktu tanak beras jagung.

Keunggulan :

- Tidak asam.
- Nilai cerna lebih tinggi sehingga tidak menimbulkan rasa sebah di perut.
- Waktu tanak lebih cepat (20 menit) sama dengan beras padi.
- Cocok dikonsumsi penderita diabetes karena mempunyai indeks glikemik rendah (< 40).

Manfaat :

Meningkatkan nilai tambah jagung dan menghasilkan beras nonpadi, yang diharapkan dapat mengurangi konsumsi beras, mendorong pertumbuhan industri produk pangan berbasis jagung.

