

Mengapa Harus Produk Turunan Jagung?

- Meningkatkan Nilai Jual: Harga produk olahan jauh lebih tinggi dibanding bahan mentah.
- Peluang Pasar Luas: Permintaan akan produk sehat berbasis jagung (seperti pemanis alami) terus meningkat.
- Pemberdayaan Ekonomi: Menjadi ide usaha kreatif bagi Kelompok Usaha



Daftar produk turunan dari komoditas jagung yang bisa diolah untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil tani.

KUNCI SUKSES PEMASARAN PRODUK OLAHAN

- Kemasan yang Menarik: Gunakan standing pouch transparan atau aluminium foil yang dilengkapi dengan klip pengunci (zipper).
- Pemberian Label (Branding): Berikan nama merk yang unik. Cantumkan keunggulan produk (misal: "Tanpa Pengawet", "Rendah Kalori", atau "100% Organik").
- Pemanasan Lokal ke Global: Mulai dengan menitipkan produk di warung, koperasi desa, atau pusat oleh-oleh, lalu kembangkan melalui media sosial atau marketplace online.

• Susu Sari Jagung:

Minuman sehat kaya serat dan vitamin A yang dibuat dengan memblender pipilan jagung manis, menyaring sarinya, lalu merebusnya bersama sedikit gula dan garam hingga mendidih.

• Gula Cair Jagung:

Pemanis alami rendah kalori yang sangat diminati pasar modern, dibuat melalui proses hidrolisis pati jagung menggunakan bantuan air dan enzim pangan (Alfa-Amilase dan Gluko-Amilase).

• Tepung Jagung (Corn Flour):

Dibuat dari butiran jagung pipil kering yang digiling halus untuk dijadikan bahan baku kue atau campuran terigu guna menekan biaya produksi bakery.

• Tepung Maizena:

Tepung yang diambil khusus dari sari pati jagungnya saja, umumnya digunakan sebagai pengental saus atau perenyah gorengan di industri kuliner.

• Emping Jagung (Corn Flakes):

Camilan renyah yang dibuat dengan merebus jagung pipil bersama sedikit air kapur sirih, lalu dipipihkan, dijemur hingga kering, dan digoreng atau dipanggang.

• Keripik Tortilla:

Olahan adonan jagung yang dipipihkan, dicetak, lalu digoreng garing dan dipadukan dengan berbagai varian rasa modern seperti BBQ, balado, atau keju.

• Marning Jagung:

Camilan tradisional renyah yang dibuat melalui teknik perebusan dan perendaman jagung pipil secara pas sebelum digoreng agar hasilnya merekah sempurna.

Nilai Tambah Di Setiap Bulir Jagung

Inovasi Produk Olahan Jagung untuk Kemandirian Ekonomi Keluarga

