Universitas Indonesia Library >> Artikel Jurnal

Peranan sifat fisikokimia dan komponen fungsional jagung sebagai landasan inovasi teknologi diversifikasi pangan

Suarni, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20427975&lokasi=lokal

---

Abstrak

Diversifikasi pangan melalui pemanfaatan jagung dapat me-ningkatkan citra jagung sebagai pangan lokal yang selama ini dinilai kurang bergengsi (inferior food). Oleh karena itu diperlukan inovasi teknologi untuk meningkatkan daya saing, kuantitas, kualitas, dan keamanan produk olahan jagung agar dapat disejajarkan dengan produk pangan impor (superior food). Karakterisasi sifat fisik, fisikokimia, dan fungsional jagung dalam bentuk panen muda, pipilan kering, jagung sosoh, tepung, dan pati dari setiap varietas sangat diperlukan sebagai dasar dalam menentukan produk yang akan dihasilkan. Pemahaman terhadap karakteristik tersebut merupakan kunci utama dalam memanfaatkan jagung sebagai bahan diversifikasi pangan. Arah dan strategi pengembangan inovasi teknologi diversifikasi pangan jagung berdasarkan sifat fisikokimia dan komponen fungsional difokuskan pada peningkatan produksi, ragam varietas, dan aneka produk olahan unggulan untuk mendukung industri pangan skala kecil, menengah, dan besar.