

**KARAKTERISTIK TEPUNG JAGUNG YANG DIBUAT MELALUI FERMENTASI
MENGUNAKAN BAKTERI ASAM LAKTAT, RAGI TAPE DAN AIR**

Nur Aini, Gunawan Wijonarko, Budi Sustriawan

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto

ABSTRAK

Tepung jagung memiliki beberapa keterbatasan untuk diaplikasikan ke produk pangan. Untuk memperluas penggunaan tepung jagung dalam bidang pangan, perlu dilakukan modifikasi. Fermentasi jagung menggunakan jenis perendam air, bakteri asam laktat dan ragi tape serta perbedaan lama fermentasi jagung mampu mengubah karakteristik tepung jagung sehingga dihasilkan tepung jagung termodifikasi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh jenis perendam, lama perendam, interaksi antara jenis perendam dan lama fermentasi jagung terhadap karakteristik tepung jagung. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan tiga kali ulangan. Faktor yang dicoba yaitu jenis perendam terdiri dari air, bakteri asam laktat, ragi tape dan waktu fermentasi terdiri dari 12, 24, 36 dan 48 jam sehingga diperoleh 12 kombinasi perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung jagung modifikasi ragi tape dengan lama fermentasi 48 jam menghasilkan *swelling power* tertinggi yaitu 15,03%bk, kapasitas penyerapan air 126,023% (bk), kapasitas penyerapan minyak (159,603%bk). Karakter tepung seperti ini tepat sebagai pensubstitusi tepung terigu pada produk seperti biscuit, cookies, dan roti.

Kata kunci: *tepung jagung, jenis perendaman, waktu perendaman*