

Berbisnis Tortilla Jagung Untuk Ibu Rumah Tangga

Oleh : M. Faesal Matenggomena,

Dalam upaya meningkatkan daya ketahanan pangan dan memenuhi standar gizi bagi masyarakat, maka saat ini telah banyak dilakukan berbagai inovasi pengolahan makanan yang memanfaatkan biji jagung sebagai sumber bahan utamanya. Jagung merupakan sumber karbohidrat dan mengandung antioksidan alami serta vitamin A merupakan bahan pangan utama, alternatif beras. Jagung juga mengandung omega 3 yang baik untuk program diet rendah kolestrol, serta memiliki serat kasar yang berguna dalam memperlancar proses pencernaan.

Salah satu bentuk olahan biji jagung tersebut adalah tortilla jagung. Kata "Tortilla" sendiri berasal dari bahasa Spanyol yang berarti roti pipih tanpa ragi yang terbuat dari jagung giling atau gandum. Membuat produk tortilla dari bahan jagung sebenarnya tidaklah terlalu sulit. Bahan utama yang digunakan adalah biji jagung giling yang telah mengalami proses pengeringan atau penjemuran kurang lebih selama 2-3 hari. Biji jagung tersebut kemudian diayak hingga terpisah dari benda pengganggu dan dicuci sampai bersih.

1. Manfaat Kripik Tortilla Jagung

- a. Bahan bakunya mudah bahkan di Indonesia sendiri terbilang melimpah sehingga anda tidak perlu bingung mencari bahan baku.
- b. Camilan yang satu ini termasuk camilan yang mengenyangkan dan juga menyehatkan, jadi tidak heran jika memiliki banyak peminat.
- c. Produk kripik jagung tortilla sudah terkenal sehingga akan memudahkan anda saat proses pemasaran.
- d. Dari segi produksi, produksi kripik jagung yang satu ini terbilang simpel/mudah.

Meskipun dengan menggunakan alat produksi yang canggih akan menghasilkan kripik jagung yang banyak dan simpel namun kripik yang satu ini juga bisa anda buat dengan menggunakan alat manual yang ada di dapur anda.

2. Cara Membuat Kripik Tortilla Jagung

- a. Jagung pipil yang sudah bersih direndam kira-kira 1 jam, kemudian direbus \pm 8 jam atau sampai mekar.
- b. Membuat adonan tepung bahan lain dengan cara :
 - Masak rumput laut yang sudah direndam kemudian di blender
 - Campur rumput laut dan tepung beras + Tepung tapioka + masako+ garam, lalu di aduk bersama.
 - Blender bawang putih kemudian campur ke dalam adonan, selanjutnya di buat seperti adonan pisang goreng
 - Adonan yang telah jadi dimasukkan dalam plastik tahan panas kemudian rebus sampai matang.
- c. Jagung yang telah mekar digiling 2 kali menggunakan mesin penggiling daging
- d. Kemudian campur dengan adonan tepung di aduk/diuleni sampai tercampur.
- e. Setelah tepung dan jagung tercampur digiling 1 kali lagi
- f. Pipih pada plastik dengan paralon lalu di potong
- g. Jemur sampai kering
- h. Setelah kering kemudian digoreng dan kemas.
- i. Setelah dikemas Tortilla jagung siap dipasarkan.

3. Keuntungan Usaha Tortilla jagung

Keuntungan usaha tortilla jagung dihitung perbulan dapat diterangkan pada tabel di bawah ini :

Nomor	Uraian	Harga
1	Biaya tortilla mentah	83500
2	Biaya tortilla matang	137000
3	Total biaya	220500
4	Penjualan tortilla mentah/bulan	40000
5	Penjualan/bulan (280 bungkus x10000)	2800000
6	Total penjualan	2840000
7	Pendapatan	2.619.500

Tabel di atas menerangkan total biaya jika melaksanakan bisnis kripik tortilla jagung sebesar Rp 220.500, dan akan mendapatkan keuntungan 2.619.500 perbulan.

4. Penutup

Ibu rumah tangga dapat memulai bisnis rumah tangga untuk menambah pendapatan rumah tangga dengan membuat Tortila jagung karena bahannya mudah didapatkan dan banyaknya peminat untuk makanan ringan dan sehat. Berbisnis kripik Tortilla jagung akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp 2.619.500 perbulan.