52. TORTILA

Tortila dari jagung sangat terkenal di Mexico, Amerika Tengah dan bagian Selatan Amerika. Kata tortila berasal dari bahasa Spanyol yang berarti jagung.

Tortila merupakan sumber karbohidrat dan protein yang cukup berarti terhadap penduduk yang masih miskin di daerah Amerika Tengah, karena tortila dijadikan bahan makanan utama.

Proses pembuatan tepung tortila ini cukup banyak mempunyai variasi dan tidak ada standar yang khusus. Beberapa macam proses disusun berdasarkan faktor geografis dan sosial ekonomi. Sebagai contoh variasi proses ini adalah konsentrasi larutan kapur, jenis jagung, lama pemasakan dan temperatur. Pemilihan proses ini juga dipertimbangkan berdasarkan kebiasaan pengolah, harga jagung serta tersedianya bahan baku.

Industri-industri pengolahan tepung tortila yang ada di Amerika sekarang ini dikembangkan dari pengolahan cara tradisional yang meliputi pengembangan cara pemasakan, cara pengeringan dan lain-lain dengan pertimbangan utama efisiensi biaya produksi. Molina et al (1977) meneliti cara pengolahan pengeringan dengan drum drying. Penambahan air ke dalam bahan adalah 3 : 1 dan konsentrasi larutan kapur yang digunakan adalah 0.3 persen berat bahan. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa sifat fisiko-kimia dan sifat organoleptiknya tidak berbeda nyata dengan standar pengolahan tepung tortila cara biasa. Dari segi ekonomi, cara pengolahan dengan menggunakan drum drying tersebut tidak hanya layak untuk dilaksanakan, tetapi juga dapat dijadikan kombinasi pengolahan tingkat industri.

Pembuatan tortila corn sederhana dapat dilakukan sebagai berikut :

Bahan dan Alat

Bahan yang perlu diperlukan adalah jagung pipil dan larutan kapur (4%) atau kapur (4%) atau kapur tohor, sedangkan peralatan yang diperlukan meliputi kompor, panci, timbangan dan alat penggiling dari kayu atau botol.

Pembuatan :

1. Setengah kg jagung pipil di rebus dalam 2 liter air kapur (4%)
2. Buang air rebusan dan rendam jagung selama satu malam
3. Jagung ditiriskan, lalu dicuci dengan air 1-2 kali.
4. Jagung kemudian digiling dengan silinder atau botol untuk dibuat menjadi adonan berbentuk lempengan tipis.
5. Panggang lempengan jagung tersebut pada suhu 180°C selama 5 menit untuk menghasilkan tortila yang renyah.