

# Tepung Maizena: Bahan Rahasia dalam Masakan dan Kue yang Lezat



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Tepung Maizena: Bahan Rahasia dalam Masakan dan Kue yang Lezat

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## CARA MEMASAK

---

Tepung maizena merupakan varian tepung yang dihasilkan dari endosperma biji jagung. Tepung ini seringkali digunakan sebagai bahan pengental dalam beragam hidangan, seperti saus, sup, dan semur. Beberapa koki bahkan mengandalkan tepung maizena sebagai alternatif tepung lain untuk mencapai tekstur yang diinginkan dalam resep-resep khusus. Mari ketahui lebih dalam mengenai manfaat dan penggunaan tepung maizena ini.

# Apa Itu Tepung Maizena?

Tepung maizena atau yang sering disebut tepung jagung, merupakan salah satu varian tepung yang cukup populer dan digunakan dalam berbagai jenis masakan. Dibuat dari pati jagung, harganya memang sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu atau tapioka.

Setiap jenis tepung memiliki manfaat dan kandungan yang berbeda, termasuk tepung maizena. Penting untuk memahami perbedaan ini agar makanan yang disiapkan memiliki kualitas yang terbaik. Tepung maizena sering berperan sebagai pengental dalam masakan seperti capcay, sup, dan lainnya, serta seringkali dicampur dengan tepung terigu untuk memberikan hasil yang renyah saat menggoreng makanan.

Ketika ditambahkan pada masakan, tepung maizena akan memberikan tekstur yang lebih kental, meningkatkan daya tarik visual, dan memikat selera makan. Dalam pengolahan makanan, tepung ini memiliki peran yang unik, membantu menciptakan hidangan yang lezat dan menarik.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



# Kandungan Gizi Tepung Maizena

Menurut [Data Komposisi Pangan Indonesia](#), dalam 100 gram tepung maizena terdapat beragam nilai nutrisi di antaranya:

- Kalori: 341 kkal
- Protein: 0,3 gram (g)
- Lemak: 0 g
- Karbohidrat: 85 g
- Serat: 7 g
- Kalsium: 20 miligram (mg)
- Fosfor: 30 mg
- Zat besi: 1,5 mg
- Kalium: 9 mg
- Natrium: 6 mg
- Tembaga: 0,22 mg
- Zinc: 1,6 mg
- Thiamin (Vit. B1): 0 mg
- Riboflavin (Vit. B2): 0,09 mg
- Niacin (Vit. B3): 1,3 mg

Kandungan nutrisi ini menjadikan tepung maizena sebagai pilihan bahan yang sehat untuk berbagai resep masakan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



# Kegunaan Tepung Maizena

Tepung maizena, yang juga dikenal sebagai corn starch, merupakan salah satu jenis tepung yang berasal dari pati jagung. Pati ini diekstrak dari bagian dalam biji jagung, yang disebut endosperma. Berbeda dengan tepung jagung, yang dibuat dari seluruh bagian jagung termasuk kulit dan lembaga, tepung maizena murni terbuat dari pati jagung.

Hal ini mengakibatkan perbedaan dalam tekstur dan warna. Tepung jagung cenderung memiliki tekstur yang lebih kasar dan warna yang lebih kuning, sementara tepung maizena memiliki tekstur yang lebih halus dan warna yang lebih putih karena hanya mengandung pati jagung.

Tepung maizena sering digunakan sebagai bahan pengental dalam berbagai saus dan sup, khususnya dalam hidangan masakan Tiongkok. Selain itu, Anda juga dapat mencampurkannya ke dalam adonan kue basah untuk memberikan tekstur yang lembut dan kenyal pada hasil akhirnya.

Selain bisa dijadikan sebagai pengental masakan, tepung maizena juga bisa digunakan untuk membuat beragam olahan jenis kue. Harga tepung maizena memang bisa dibilang cukup mahal bila dibanding dengan tepung jenis yang lainnya. Namun, ini pastinya sebanding dengan manfaat yang anda dapatkan dari jenis tepung satu ini.

Baca juga: [Segala yang Perlu Anda Ketahui Tentang Tepung Maizena: Manfaat dan Resepnya](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

