

# BES JAGUNG



## BAHAN-BAHAN

Biji jagung manis	200 gm
Air tapis	1690 gm
Gula pasir	50 gm
Gam xanthan	6 gm
Garam	9 gm
Kanji jagung terubahsuai (MCS)	30 gm
Agen pengernih (Cloudy C)	40 gm
Pewarna kuning lemon	22 gm
Perisa jagung	100 gm
Sodium benzoate	1.5 gm

## KAEDAH

1. Panaskan pengukus. Stim biji jagung manis selama 2 minit.
2. Kisar biji jagung dengan sebahagian air yang disukat, tapis dan perah airnya menggunakan kain maslin atau mesin pemerah yang bersesuaian.
3. Campurkan separuh gula dengan gam xanthan dan gaul sebati menggunakan sudu.
4. Masukkan perahan air jagung dan lebih air ke dalam periuk dan panaskan sehingga suhu 40°C.
5. Masukkan campuran gula dengan gam xanthan dan masak dengan api perlahan sambil dikacau rata.
6. Masukkan lebih gula dan garam.
7. Bancuh MCS dengan sedikit air, masukkan ke dalam adunan berserta dengan Cloudy C setelah suhu mencapai 70°C.

8. Masukkan pewarna kuning lemon, perisa jagung pada suhu 90°C.
9. Akhir sekali masukkan dan sodium benzoate yang telah dilarutkan dengan sedikit air.
10. Botolkan semasa masih panas. Biarkan sedikit sejuk pada suhu 60 – 70°C jika menggunakan botol plastik jenis PP.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Biji jagung manis	RM 2.00
Gula pasir	RM 0.14
Gam xanthan	RM 0.21
Garam	RM 0.02
Kanji jagung terubahsuai (MCS)	RM 1.05
Cloudy C	RM 1.12
Pewarna kuning lemon	RM 2.18
Perisa jagung	RM 1.40
Sodium benzoate	RM 0.03
<b>Jumlah kos bahan</b>	<b>RM 8.15</b>
<b>Anggaran hasil</b>	2 liter @ 2 botol / 1 liter
<b>Kos bahan 1 botol</b>	RM 4.07
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 12.00