



INSTRUKSI PENGGUNAAN ALAT

VACUM FRYING

PROGRAM STUDI GIZI UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF.DR. HAMKA

1. Pastikan bagian-bagian mesin sudah terangkai dengan benar dengan sesuai dengan petunjuk perakitan mesin.
2. Isi bak Vacuum Frying dengan air secukupnya (hingga lubang masukan menuju pompa air terendam seluruhnya).
3. Hubungkan selang regulator dari kompor gas ke Panel Kontrol, dan dari Panel Kontrol ke tabung gas elpiji.
4. Hubungkan Panel Control dengan sumber arus listrik.
5. Setelah arus listrik terhubung dengan Panel Kontrol, nyalakan Thermo Control dengan menekan saklar “thermo control” pada Panel Kontrol. Atur suhu setting sesuai keinginan (suhu setting ideal antara 80° – 85° C).
6. Nyalakan Kompor Gas dan tunggu sampai Thermo Control mencapai suhu yang diinginkan. Nyala kompor otomatis akan mengecil bila suhu dalam Tabung Penggorengan lebih tinggi dari suhu setting.
7. Setelah suhu setting tercapai, buka tutup Tabung Penggorengan dan masukkan bahan ke dalam keranjang. Posisikan keranjang bahan tetap di atas minyak.
8. Tutup kembali Tabung Penggorengan dan kencangkan mur di kedua sisi tutup dengan benar.
9. Pastikan semua kran dalam keadaan tertutup dan hidupkan pompa air dengan menekan saklar “POMPA”. Perhatikan jarum Vacuum Meter sampai menunjukkan minus 65 – 70 cmHg.
10. Bila jarum Vacuum Meter telah menunjukkan minus 65 – 70 cmHg, masukkan keranjang bahan ke dalam minyak dengan menggunakan Tuas Pengaduk.
11. Setelah bahan masuk ke dalam minyak, buka kran di atas Jett Injector.
12. Pada awal proses sebaiknya sering dilakukan pengadukan untuk mendapatkan hasil yang lebih bagus. Setelah itu pengadukan dilakukan kira-kira setiap 5-10 menit sekali.
13. Setelah bahan matang, angkatlah bahan dari dalam minyak menggunakan Tuas Pengaduk. Cara mengetahui produk sudah matang atau belum, dengan mengamati kondisi di dalam Tabung Penggorengan. Tekanlah saklar “LAMPU” pada panel control untuk melihat kondisi di dalam Tabung Penggorengan. Jika kondisi permukaan minyak sudah tenang (tidak ada pergolakan gelembung udara) maka bahan sudah matang.
14. Biarkan pompa dalam keadaan hidup dan bukalah kran di atas tabung penggoreng sedikit demi sedikit (supaya perubahan tekanan terjadi secara perlahan-lahan agar produk tidak keriput) hingga jarum Vacuum Meter menunjukkan angka 0 cmHg.
15. Setelah jarum Vacuum Meter menunjukkan angka 0 cmHg, buka tutup Tabung Penggorengan.

16. Ambil produk hasil penggorengan dan tiriskan minyak pada produk menggunakan Mesin Spinner.
17. Setelah dingin, kemas produk dalam kemasan plastik atau Aluminium Foil.
18. Setelah proses selesai, air kondensat dibuang dengan membuka kran di bagian bawah kondensor.
19. Terakhir adalah membersihkan tabung penggoreng dari sisa-sisa bahan. Jika mesin akan digunakan untuk menggoreng produk lainnya, maka perlu dilakukan penggantian minyak agar rasa produk tidak bercampur.