|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Image result for logo fakultas teknologi pertanian | FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  UNIVERSITAS BRAWIJAYA | Kode/No: 01000 07302 |
| Tanggal: 6 April 2017 |
| INSTRUKSI KERJA PENGUNAAN ALAT ROTARY VACUUM FRYING | Revisi: 0 |
| Halaman: 1 dari 10 |

**INSTRUKSI KERJA**

**PENGGUNAAN ALAT ROTARY VACUUM FRYING**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Proses** | **Penanggungjawab** | | | **Tanggal** |
| **Nama** | **Jabatan** | **Tandatangan** |
| 1. Perumusan | Rizky L.R. Silalahi, STP, M.Sc | Ketua GJM FTP |  | 6 April 2017 |
| 2. Pemeriksaan | Agustin Krisna Wardana, STP, | Wakil Dekan I FTP |  | 6 April 2017 |
| 3. Persetujuan | Dr. Ir. Sudarminto S.Y | Dekan FTP |  | 6 April 2017 |
| 4. Penetapan | Dr. Ir. Sudarminto S.Y | Dekan FTP |  | 6 April 2017 |
| 5. Pengendalian | Rizky L.R. Silalahi, M.Sc | Ketua GJM FTP |  | 6 April 2017 |

**Daftar Isi**

Halaman depan dan pengesahan i

Daftar isi ii

Tujuan 1

Ruang lingkup 1

Prinsip 1

Dokumen /Peralatan (disesuaikan dengan unit kerja) 1

Prosedur/cara kerja (disesuaikan dengan unit kerja) 1

Bagan alir 2

1. **Tujuan**

Memastikan pemakaian dan pengoperasian *rotary vacuum frying* sesuai prosedur agar kegiatan praktikum dan penelitian dapat berjalan dengan baik dan lancar.

1. **Ruang lingkup**

Proses kegiatan praktikum dan penelitian yang berhubungan dengan pengoperasian *rotary vacuum frying*

1. **Prinsip**
2. Mempelajari penggunaan *rotary vacuum frying* untuk menggoreng bahan (buah, hasil laut,ikan) menjadi keripik dengan sistem tekanan hampa
3. **Peralatan**
4. *Rotary vacuum frying*
5. **Prosedur**
6. Hubungkan steker pada stopkontak
7. Pasang regulator pada tabung gas (pastikan tidak ada kebocoran gas)
8. Masukan 10 L minyak pada tabung penggorengan
9. Tekan tombol A bawah (pada control panel) hingga mesin menyala dan display menunjukkan angka 26 ( suhu minyak dalam tabung), lalu setting suhu pengorangan dengan menekan tanda panah ke atas/bawah sampai display menunjukkan suhu setting yang diinginkan (misal ± 80 0C)
10. Nyalakan kompor gas, tunggu beberapa menit hingga pada display suhu minyak (atas) sama dengan suhu setting (bawah)
11. Masukkan bahan (yang telah ditimbang) kedalam keranjang bahan (posisi diatas minyak)
12. Pasang penutup tabung dan rapatkan baut penguncinya, atur posisi kran (valve merah) dibagian atas penutup tabung pada posisi menutup / ke bawah
13. Hidupkan pompa dengan menekan tombol B (atas) pada panel sampai tekanan vakum menunjukkan angka 60 cmHg
14. Celupkan keranjang bahan kedalam minyak (menggunakan handle disamping tabung penggorengan diputar ke posisi atas)
15. Lakukan pengadukan tiap 15 menit meggunakan handle tersebut (diputar keatas dan ke bawah)
16. Amati hasil penggorengan melalui kaca pada tabung dengan menyalakan lampu
17. Hentikan proses bila gelembung minyak berkurang atau tidak ada gelembung minyak
18. Atur posisi keranjang diatas (handle)
19. Matikan kompor dan tombol lainnya
20. Cabut steker pada stop kontak
21. Buka penutup tabung dan keluarkan keranjang bahan dari tabung
22. Bersihkan dan kembalikan mesin pada posisi semula
23. **Bagan Alir**

Mulai

Hubungkan steker pada stopkontak

Pasang regulator pada tabung gas (pastikan tidak ada kebocoran gas)

Masukan 10 L minyak pada tabung penggorengan

Tekan tombol A bawah (pada control panel) hingga mesin menyala dan display menunjukkan angka 26 ( suhu minyak dalam tabung)

Setting suhu pengorangan dengan menekan tanda panah ke atas/bawah sampai display menunjukkan suhu setting yang diinginkan

Nyalakan kompor gas, tunggu beberapa menit hingga pada display suhu minyak (atas) sama dengan suhu setting (bawah)

Masukkan bahan (yang telah ditimbang) kedalam keranjang bahan (posisi diatas minyak)

Pasang penutup tabung dan rapatkan baut penguncinya, atur posisi kran (valve merah) dibagian atas penutup tabung pada posisi menutup / ke bawah

Hidupkan pompa dengan menekan tombol B (atas) pada panel sampai tekanan vakum menunjukkan angka 60 cmHg

Celupkan keranjang bahan kedalam minyak (menggunakan handle disamping tabung penggorengan diputar ke posisi atas)

A

Lakukan pengadukan tiap 15 menit meggunakan handle tersebut (diputar keatas dan ke bawah)

Amati hasil penggorengan melalui kaca pada tabung dengan menyalakan lampu

Selesai

A

Hentikan proses bila gelembung minyak berkurang atau tidak ada gelembung minyak

Atur posisi keranjang diatas (handle)

Matikan kompor dan tombol lainnya

Cabut steker pada stop kontak

Buka Penutup tabung dan keluarkan keranjang bahan dari tabung

Bersihkan dan kembalikan mesin pada posisi semula