**VACUUM FRYING**

NAMA :

NIM :

KELOMPOK :

1. Jelaskan prinsip kerja vacuum frying ? (**2 literatur**, poin 10)
2. Menurut anda bahan apa yang ideal digoreng dengan menggunakan vacuum frying. Jelaskan! (**min. 5 contoh**, poin 10)
3. Berikan contoh aplikasi tekanan vacuum di bidang pertanian!(**2 Literatur**, poin 10)
4. Jelaskan hubungan titik didih dengan tekanan! (**2 literatur**, poin 10)
5. Hitung keseimbangan massa bahan dari data yang telah di dapat saat praktikum! (poin 20)
6. Hitunglah remdemen dari data yang telah didapat! (poin 20)
7. Tuliskan kritik dan saran untuk praktikum ini ! (poin 5)
8. Daftar pustaka (poin 5)