



HIBAH PKM BIMA 2025

BUKU MANUAL

OKTOBER 2025

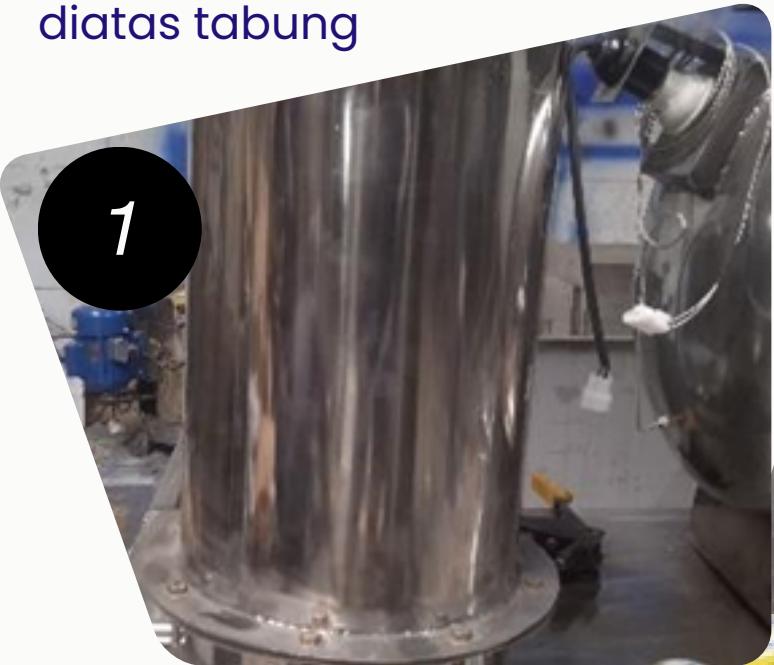
VACUUM FRIYING KRIPIK BUAH (RAMBUTAN)

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.



Tahap Perakitan Mesin Vacuum Frying

1. Pasang Tabung Penggorengan, Kondensor (selang Menghadap ke Bak air), Thermo vacuum, Kran pembuangan angin diatas tabung



3. Pasang Pengaduk disamping Tabung Penggorengan

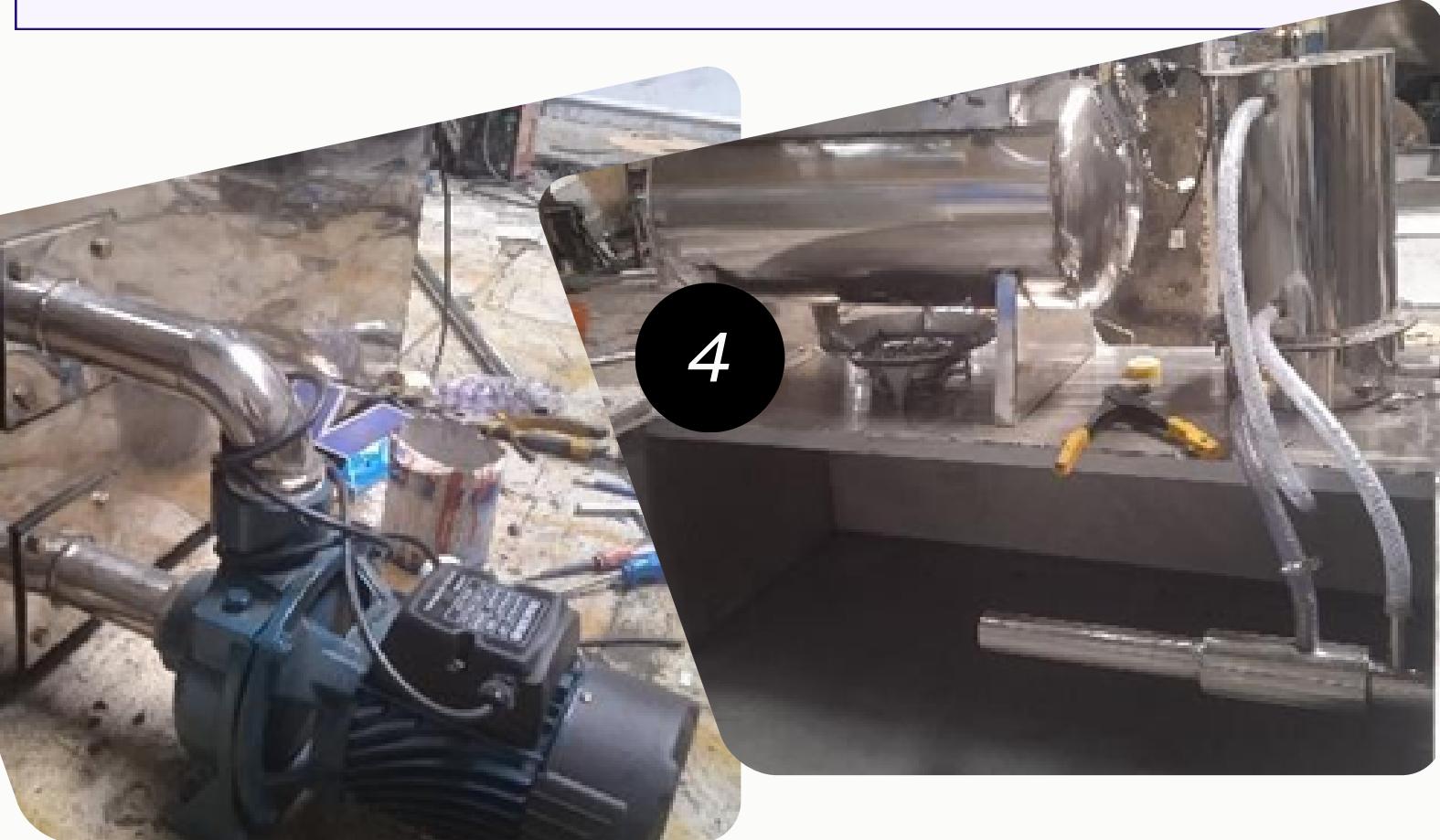


2

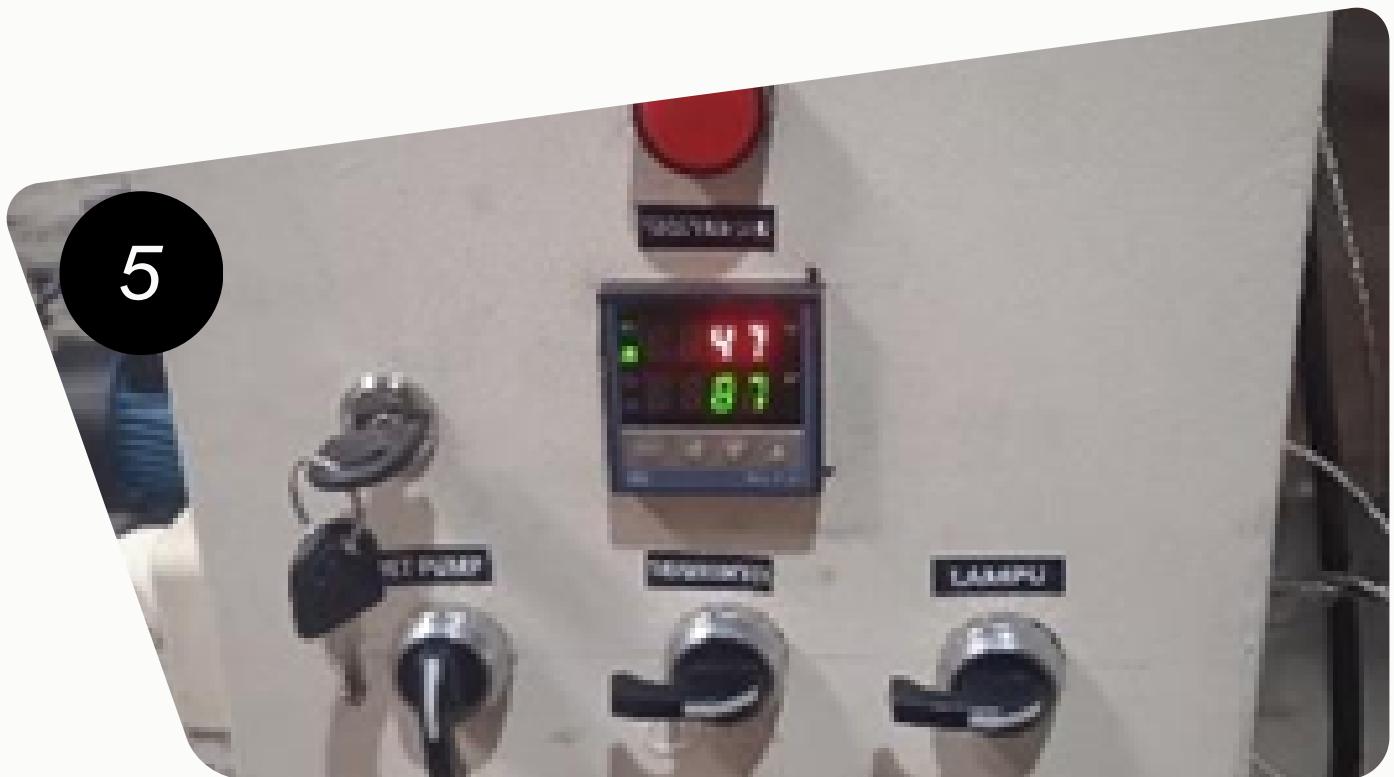


2. Penggorengan dan Kompor dibawa tabung penggorengan dan selang regulator.

I. Tahap Perakitan Mesin Vacuum Frying



4. Pasang Dinamo Jet dan selang sesuai gambar, pastikan pemasangan selang harus rapat dan kencangkan dipenguncian menghindari kebocoran.



5. Pasang Kotak Panel untuk kabel Lampu dan thermocontrol

II. Proses Produksi

1. Pastikan bagian-bagian mesin sudah terangkaidengan benar dan sesuai petunjuk perakitan mesin
2. Isi bak air Vacuum Frying dengan air sampai penuh atau diatas knalpot Jet



II. Proses Produksi

5. Setelah arus listrik terhubung dengan panel control, nyalakan Thermo Control dengan menekan saklar "Thermo Control" pada panel control. Atur suhu setting sesuai keinginan (suhu ideal antara 80°- 85° C)



6. Masukkan minyak goreng sampai keranjang terendam (kira-kira minyak 1 cm diatas keranjang bahan)



II. Proses Produksi

7. Nyalakan kompor gas dan tunggu sampai Thermo Control mencapai suhu yang diinginkan. Nyala kompor otomatis akan mengecil. Bila suhu dalam tabung pengorengan lebih tinggi dari suhu Setting



8. Setelah suhu setting tercapai, buka tutup tabung pengorengan dan masukkan bahan kedalam keranjang. Posisikan keranjang bahan tetap diatas minyak

II. Proses Produksi

9. Tutup kembali tabung penggorengan dan kencangkan mur pengunci di keduasi tutup dengan benar.



10. Pastikan semua kran dalam keadaan tertutup dan hidupkan pompa air dengan handle saklar pompa. Buka kran penghubung tabung dan kondensor supaya pompa dapat memulai proses pemvakuman

II. Proses Produksi

11. Bila Jarum Vacuum meter telah menunjukkan minus 65-70 cmHg masukkan keranjang bahan kedalam minyak dengan menggunakan tuas pengaduk

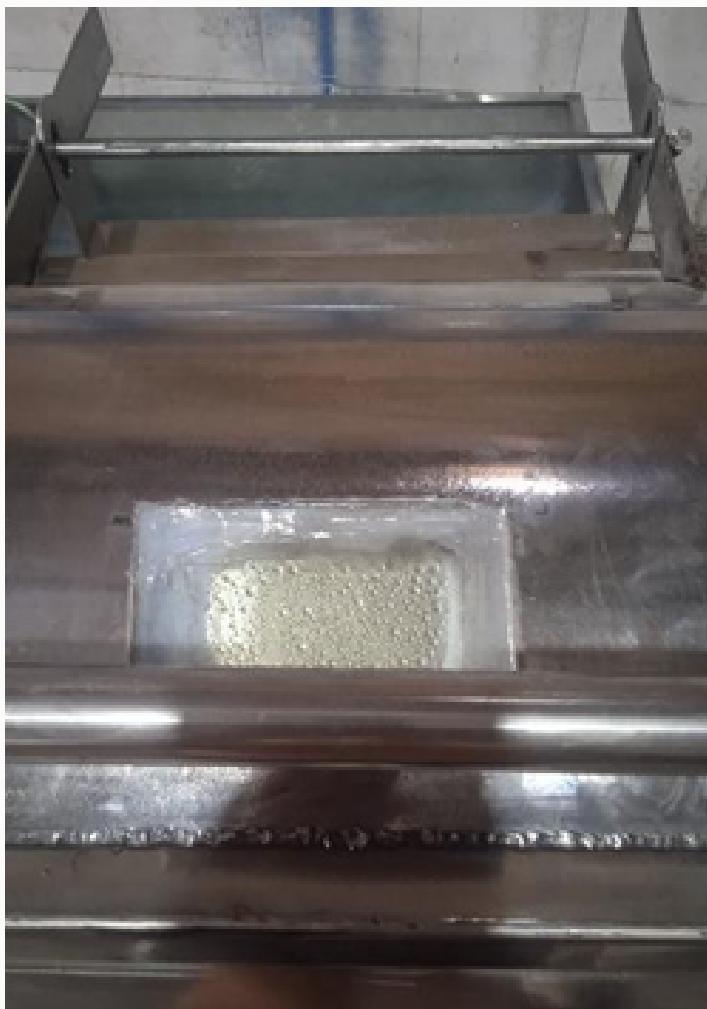


12. Setelah bahan masuk lepas mur penguncitutup

13. Pada awal proses sebaiknya sering dilakukan pengadukan untuk mendapatkan hasil yang lebih bagus. Setelah itu pengadukan dilakukan 5-10 menit sekali

II. Proses Produksi

14. Cara mengetahui produksudah matang atau belum dengan mengamati kondisi dalam tabung penggorengan. Tekanlah saklar lampu pada panel control untuk melihat kondisi didalam tabung.Jika kondisi permukaanminyak sudah tenang (tidak ada pergolakan gelembung udara/gelembung udara lembutdan hamper habis) maka bahan sudah matang



II. Proses Produksi



16 Setelah itu tutup kran penghubung tabung kondensor kemudian matikan kompor dan pompa



15. Setelah bahan matang, angkatlah bahan dari dalam minyak menggunakan tuas pengaduk, Angkat keranjang bahan dengan tuas keranjang,



17. Buka perlakuan kran ditutup tabung penggorengan untuk memasukkan udara sampai tekanan di vacuum meter menunjukkan angka nol.

II. Proses Produksi

18. Setelah pompa dan pompa mati buka tabung penggorengan dan ambil produk dari dalam keranjang



19. Kemudian tiriskan menggunakan peniris minyak



Keterangan

Jika saat melakukan penggorengan dan suhu melebihi suhu yang diinginkan, matikan kompor dan sebaliknya jika suhu sudah turun dari suhu yang diinginkan nyalakan kembali kompor.

Program Perawatan Berkala

Perawatan Harian

- Cek kondisi seal dan gasket.
- Bersihkan sistem filtrasi minyak.
- Verifikasi sensor suhu dan tekanan.

Perawatan Periodik

- Kalibrasi sistem kontrol (setiap 3 bulan).
- Ganti wear parts setiap 6 bulan.
- Lakukan system diagnostic tahunan untuk menjaga performa mesin.

