

SIP DASAR MENGGORENG AN VACUUM FRYING

han yang dimasukkan ke dalam
nggorengan vacuum akan digoreng secara
uum. Penggorengan secara vacuum ini
an membuat kadar air di dalam buah atau
yuran akan dikeluarkan dan digantikan
eh minyak. Dengan suhu penggorengan
a-rata yang digunakan berkisar 80-90
rajat Celsius dan tekanan bisa mencapai 76
hg, dengan lama penggorengan antara 45
nit sampai 60 menit (perlakuan ini
gantung jenis dan karakteristik buah atau
yuran). Karena setiap buah memiliki kadar
dan tekstur daging buah yang berbeda.
ntuk menggoreng dibutuhkan minyak
reng sekitar 50 liter. Dengan adanya
urunan titik didih di bawah 90 derajat
elsius pada penggorengan maka struktur
ndungan minyak goreng tidak cepat rusak,
hingga minyak goreng bisa digunakan
ntuk menggoreng kripih hingga mencapai
0 kali penggorengan. Dengan demikian
sa menghemat penggunaan minyak goreng.

ntuk hasil yang terbaik sebaiknya
nggunakan minyak goreng yang bermerk
n jernih, karena minyak goreng yang
alitasnya rendah akan
mpengaruhi warna dan aroma kripih
ah. Buah atau sayuran yang dibuat dengan
esin vacuum frying bisa bertahan untuk
yak konsumsi hingga setengah tahun, dan
i juga tergantung kualitas akan
emasannya.

emanasan minyak goreng disetting pada
uhu rendah (80-85 derajat celcius).
emanasan ini menggunakan bahan bakar

LPG. Pemvakuman ini menggunakan pompa khusus, dengan tenaga listrik.

5. Suhu penggorengan **vakum frying** terkontrol otomatis (80-85 derajat celcius). Suhu yang terjaga rendah ini, menjadikan produk Anda tidak gosong, sehingga warna sesuai aslinya
6. Beberapa buah dan sayur yang bisa digoreng dengan mesin Vacuum Frying (penggoreng hampa) menjadi kripih antara lain : nanas, apel, salak, nangka, pepaya, melon, mangga, pisang, wortel, waluh, apel, terung, labu siam, buncis, kacang panjang, mentimun, jamur tiram, bawang, kacang panjang, durian, dll

Mengapa Peluang Usaha Kripih Buah dan Kripih Sayur Menggiurkan ?

- Bahan baku mudah diperoleh
- Keuntungan bisa mencapai 100 % . Harga jual kripih buah mencapai Rp 65.000 - Rp 110.000/ kg
- Balik modal cepat (4-6 bulan)
- Pasar terbuka lebar, bahkan peluang ekspor sangat besar
- Mesin bisa untuk menggoreng aneka ragam buah dan bahan lain
- Proses produksi dan pengelolaan usaha sangat gampang

SELAMAT MENCOBA

MEMBUAT KRIPIK SUKUN



KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN SULAWESI SEL
TAHUN 2016

HULUAN

...n sukun merupakan buah yang tidak ...yai biji dan di beberapa wilayah di ...a termasuk bahan pangan penting sebagai ...karbohidrat. Banyaknya kandungan gizi ... membuat sukun menyimpan berbagai ... atau manfaat bagi kesehatan dan juga ... tu mengatasi beberapa jenis penyakit. Buah ... ring dijadikan makanan pengganti nasi pada ... orang menjalani diet karena buah ini tanpa ... atkan asupan kalori dapat memberikan rasa ... yang tahan lama. Sehingga seseorang ... aktif dan energik saat mengkonsumsinya. ... dapat diolah utuh atau dipotong – potong lalu ... , dibakar, disangrai ataupun direbus. Sukun ... dah kita olah tadi dapat diiris-iris kecil ... n kita keringkan ke dalam tungku ataupun ... h sinar matahari langsung, sehingga awet ... n lama. **Bisnis keripik sukun enak dan** ... merupakan peluang bisnis yang sangat ... rkan. Meski popularitas keripik sukun tak ... keripik singkong, namun **camilan keripik** ... ni rasanya gurih dan bertekstur renyah ini ... banyak penggemar. Meski bukan penganan ... aru, keripik sukun memiliki banyak ... ar. Rasanya yang gurih dan renyah tak ... ankan lidah. Untuk membuat keripik sukun ... da harus memilih sukun yang baik, ciri-ciri ... ang baik adalah kulitnya halus dan berwarna ... ika ada warna hitam dan bolong, bisa ... an sukun cacat. Rasanyapun kurang nikmat ... at keripik

BAHAN UNTUK MEMBUAT KRIPIK SUKUN

- 1 buah sukun matang, kupas, cuci bersih, potong, iris tipis
- 2 sdt kapur sirih
- 2 liter air
- Minyak goreng, secukupnya

Bahan bumbu :

- 1 sdm garam
- 1 sdm ketumbar bubuk
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt gula pasir
- 1 ruas jari kunyit, haluskan



Kripik Sukun



CARA MEMBUAT

1. Kupaslah buah sukun dan cucilah hingga benar bersih, kemudian irislah tipis-tipis den bentuk sesuai selera anda.
2. Siapkan air yang sudah dicampur kapur s kemudian irisan sukun tersebut rendan didalamnya kira-kira selama 3-4 jam, dan sudah tiriskan dan cuci kembali hingga bersih
3. Haluskan semua bahan bumbunya kemucampurkan kedalam air matang
4. Rendam kembali irisan sukun pada air bu yang sudah dibuat diatas, hingga bumbu be benar meresap didalamnya
5. Siapkan wajan dan panaskan minyak yang kira ketika digoreng, irisan sukun bisa be benar terendam didalm minyak terse Gorenglah hingga warna menjadi kuning secokelatan dan kering.