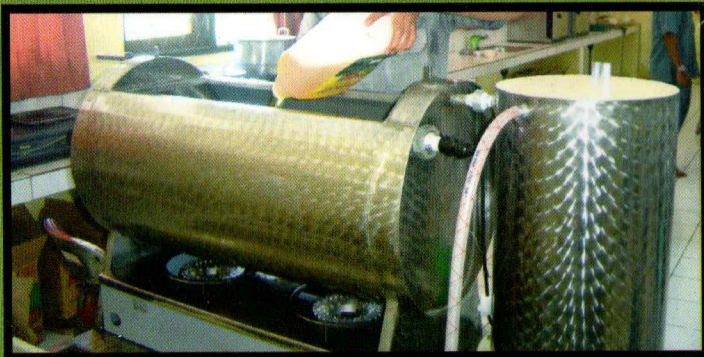


Gambaran Umum

Penggorengan vakum memungkinkan pengolahan komoditi peka panas seperti buah dan sayur, menjadi hasil olahan berupa keripik (chip). Produk tersebut memiliki potensi distribusi pemasaran cukup luas. Beberapa komoditi yang cocok diproses dengan teknologi penggorengan hampa antara lain buah (nangka, nanas, salak, apel, durian, dll), sayur (wortel, bawang, kentang, jamur, kacang panjang, dll), seafood (ikan tuna, teri, udang, dll).

Pada kondisi vakum, suhu penggorengan dapat diturunkan sebesar 50-60°C atau 5-6 dekade, hal ini dikarenakan terjadi penurunan titik didih air. Dengan demikian produk yang mengalami kerusakan warna, aroma, rasa dan nutrisi akibat panas dapat diproses dengan teknologi ini. Di sisi lain kerusakan minyak dan akibat-akibat lain yang ditimbulkan dapat diminimumkan karena proses dilakukan pada suhu dan tekanan rendah/penurunan suhu sebesar 5-6 dekade.



Kripik Salak

Cara membuat Kripik Salak cukup mudah siapkan buah Salak yang cukup baik, buah salak harus sudah matang benar dan buahnya masih segar juga manis apabila dimakan. Jenis salak yang dipakai terserah tetapi ada baiknya memakai jenis salak pondoh, karena salak pondoh memang terkenal rasa manisnya. Pertama kupas buah Salak dari kulit luar dan kulit arinya. Pisahkan dari bijinya dengan memotong buah Salak tersebut menjadi 2 bagian, arah potongan dari tengah atas kebawah. Samakan bentuk irisan pada setiap Salak. Jangan ikutkan anak buah salak yang terlalu kecil. Cuci buah salak yang telah dipotong potong tersebut.

Masukkan irisan yang telah siap digoreng tersebut kedalam freezer, agar pada proses penggorengan Kripik Salak tidak cepat menjadi lembek, atau bentuknya bisa tetap padat dan bagus hasil keripiknya. Untuk proses yang ini tidak harus dilakukan, bisa juga dilewati langsung menuju ke proses penggorengan

Goreng dengan mesin Vacuum Fryer. Salak yang telah bersih, dimasukkan kedalam mesin vacuum fryer (Mesin Penggoreng Hampa Udara). Pemanasan minyak goreng dipanaskan pada suhu 80 - 90 derajat Celcius, suhu tidak boleh terlalu panas untuk menghindari gosong pada Kripik Salak. Dalam vacuum frying terjadi proses pemanasan dan penghisapan kadar air pada buah, karena itu lain hasilnya apabila Kripik buah digoreng biasa dibandingkan digoreng melalui vacuum fryer.

Angkat dan tiriskan. Anda dapat melihat ke dalam mesin penggorengan untuk mengetahui apakah buah sudah matang atau belum. Tandanya adalah buih minyak goreng yang terjadi saat menggoreng lambat laun akan mengecil.

Masukkan Kripik Salak yang telah digoreng tersebut ke dalam mesin peniris minyak (spinner), agar minyak goreng yang masih menempel pada Salak bisa habis sehingga Kripik Salak tidak mudah menjadi tengik apabila disimpan.

Timbang dan masukkan ke dalam kemasan. Pengemasan dilakukan menggunakan sebuah alat yang dinamakan sealer. Aluminium foil yang digunakan dapat berupa gulungan / roll ataupun sudah dalam keadaan jadi. Usahakan menggunakan kemasan aluminium foil untuk daya tahan Kripik apabila disimpan dalam waktu yang agak lama.



Aneka Kripik

Diproses dengan Vacuum Frying

Kripik Nangka



Cukup mudah siapkan buah nangka yang cukup baik, tidak terlalu matang dan buahnya masih segar juga kenyal apabila dimakan. Pertama kupas buah nangka dan cuci sampai bersih keringkan dari air sisa pencucian. Untuk buah nangka secara otomatis tidak perlu dipotong potong menjadi bagian yang lebih kecil. Cukup dipotong ujung ujungnya saja, agar ukuran dan bentuknya sama.

Goreng dengan mesin Vacuum Fryer. Nangka yang telah bersih, dimasukkan kedalam mesin vacuum fryer (Mesin Penggoreng Hampa Udara). Pemanasan minyak goreng dipanaskan pada suhu 80 - 90 derajat Celcius. Dalam mesin vacuum fryer buah nangka dihisap kandungannya selama waktu penggorengan dilakukan hingga kadar airnya habis di dalam buahnya tanpa membuat buah nangka itu menyusut bentuknya. Pengontrolan suhu penggorengan diatur secara otomatis agar bisa stabil pada angka 80 - 90 derajat celcius oleh vacuum tersebut untuk menghasilkan keripik buah nangka yang tidak gosong.

Setelah keripik nangka sudah matang angkat dan tiriskan. Anda dapat melihat ke dalam mesin penggorengan untuk mengetahui apakah buah sudah matang atau belum. Tandanya adalah buih minyak goreng yang terjadi saat menggoreng lambat laun akan mengecil atau semakin berkurang.

Masukkan keripik nangka yang telah matang dari penggorengan tersebut ke dalam mesin peniris minyak, agar minyak goreng yang masih menempel pada nangka bisa habis dan tidak melekat pada keripik yang telah jadi sehingga keripik nangka tidak mudah menjadi tengik apabila disimpan.

Timbang dan masukkan ke dalam kemasan. Pengemasan dilakukan menggunakan sebuah alat yang dinamakan sealer. Aluminium foil yang digunakan dapat berupa gulungan / roll ataupun sudah dalam keadaan jadi. Usahakan menggunakan kemasan aluminium foil untuk daya tahan keripik apabila disimpan dalam waktu yang agak lama.



Kripik Pisang

Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuatnya yaitu sebagai berikut :

- 1 sisir buah pisang setengah matang. Pisang kepek atau pisang raja
- 1 sdt kapur sirih
- 1 liter air
- Minyak goreng secukupnya
- Bumbu halus
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm garam dapur
- 1½ sdm ketumbar
- Kunyit, 2 cm
- Kemiri, 3 butir
- Vetsin secukupnya



Cara Membuat

- Campurkan dan larutkan kapur sirih ke dalam 1 liter air.
- Kupas dan bersihkan buah pisang lalu iris tipis.
- Rendam selama lebih kurang 1 jam ke dalam larutan air kapur.
- Setelah itu, angkat, cuci irisan pisang sampai bersih kemudian tiriskan.
- Masukkan bumbu halus dan irisan pisang ke dalam wadah kemudian aduk-aduk hingga merata. Agar bumbu halus meresap, diamkan selama lebih kurang 5 menit.
- Panaskan minyak goreng. Goreng irisan pisang dalam vacuum hingga renyah, kering dan matang
- Angkat dan tiriskan lalu dikemas.

Kripik Kentang



Bahan :

- ½ Kg. Kentang, kupas, cuci bersih
- 1 sdt Kapur sirih, larutkan ke air sedikit
- Air panas, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya
- Bahan taburan keripik kentang misal keju bubuk, cabai bubuk, balado, dll sesuai selera

Cara Pembuatan :

- Ambil kentang, iris tipis.
- Rendam kentang dalam air panas lalu beri air larutan kapur sirih.
- Diamkan hingga kurang lebih 30 menit, kemudian angkat dan cuci bersih. Tiriskan.
- Goreng dalam vacuum fryer hingga matang pada suhu 80 - 90 °C
- Tunggu hingga kentang benar-benar garing
- renyah dan berwarna kuning kecoklatan atau keemasan, angkat, tiriskan, taburi dengan bumbu keju bubuk atau menurut selera.

