

TEKNOLOGI PENGGORENG VACUUM UNTUK PENGOLAHAN AMPLANG CUMI



Profil

Dr. Ir. Anang Lastriyanto, M.S.i

Teknik pertanian
Universitas Brawijaya
anangl@ub.ac.id

Dr. Sugiarto, S.T, MT

Teknik mesin
Universitas Brawijaya
sugik_mlg@ub.ac.id

Dr. Muhammad Nuh, SIP. M.Si

Ilmu Administrasi
Universitas Brawijaya
nuh_m@ub.ac.id

Dr. Sc. Asep Awaludin P, S.Pi. MP

Perikanan
asep_awa@ub.ac.id
Universitas Brawijaya

PRODUK LUARAN TTG

Amplang Cumi

NAMA MITRA

Desa Nuse, Rote



Diskripsi Produk

Teknologi penggoreng vacuum dapat dimanfaatkan untuk mengolah hasil laut, baik berupa ikan laut maupun cumi-cumi menjadi kerupuk berupa amplang. Inovasi penggoreng vacuum tersebut telah disesuaikan dengan kondisi lapang yang memang tidak ada air tawar, dan tenaga listrik, sehingga tenaga yang digunakan adalah mesin penggerak Honda dengan daya rendah sehingga dapat mengoperasikan komponen untuk membentuk suasana vacuum pada penggorengan. Selain itu, energi panas pada penggorengan digunakan kompor tenaga minyak tanah dikarenakan mahalnya gas lpg di daerah perbatasan Rote. Produk dari teknologi penggoreng vacuum adalah amplang cumi dengan daya kembang mencapai lebih dari 500%, sehingga terasa gurih dan renyah, serta tahan lama.



Latar Belakang

Pulau Nuse yang terletak dibagian paling selatan Indonesia merupakan penghasil cumi terbesar di NTT. Potensi tersebut selama ini hanya diolah menjadi cumi kering yang dijual oleh pengepul kelas kakap, sehingga harga cumi ditingkat nelayan hanya mencapai belasan ribu rupiah. Oleh karena itu, perlu diversifikasi produk olahan cumi salah satunya berupa amplang cumi yang dapat diproduksi menggunakan penggoreng vacuum.



Metode

Metode yang digunakan dalam alih teknologi pelatihan dan pendampingan secara langsung kepada perwakilan masyarakat dari pulau Nuse. Pelatihan dilakukan selama beberapa hari sehingga peserta dapat melakukan produksi dan merawat mesin dan peralatan produksi secara mandiri.



Hasil dan Manfaat

Alih teknologi berupa teknologi penggoreng vacuum telah menghasilkan amplang cumi dengan daya kembang mencapai 500%, sehingga rasanya renyah dan gurih. Model produksi amplang cumi menggunakan teknik penggorengan two-step frying yang menggabungkan penggorengan konvensional dan penggoreng vacuum untuk menghasilkan produk yang lebih maksimal.



TTG dan Spesifikasi Produk



Mesin Penggoreng Vacuum



Pelatihan produksi amplang cumi



Produk sebelum kegiatan DM



Produk setelah kegiatan DM