



UNIT INKUBATOR AGROINDUSTRI  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS GADJAH MADA

# KATALOG PERALATAN

UNIT INKUBATOR AGROINDUSTRI  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

---

PERALATAN  
FUNGSI  
KODE ALAT  
LOKASI PENYIMPANAN



INKUBATOR FTP

# PERALATAN BESAR

Peralatan yang membutuhkan maintenance secara rutin dengan adanya prosedur dalam pelaksanaannya. Peralatan besar juga dilengkapi dengan prosedur penggunaan bagi mahasiswa yang awam.





### AUTOMATIC PACKAGING MACHINE

Prinsip kerjanya adalah plastik yang akan di selling/tutup ditempatkan pada tempat yang sudah ada.

Material kemasan yang bisa digunakan adalah aluminium foil dan plastik 0,5 dengan output kemasan tertutup.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### ELECTRIC OVEN

Prinsip kerjanya adalah alat diatur jenis pemanasan, suhu dan waktu sesuai yang diinginkan dengan memutar tombol sesuai dengan tanda yang tertera pada alat. Proses sudah selesai jika alat sudah mengeluarkan bunyi alarm. Tujuan untuk mematangkan adonan bahan.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### EXTRUDER

Prinsip kerjanya adalah mendorong dan mengaduk bahan pakan menuju dies dalam kondisi tekanan dan panas yang tinggi. Komponen utama ekstruder terdiri dari motor penggerak, twin screw, barrel, element pemanas, dies dan pemotong.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### FILLER

Prinsip kerjanya adalah alat bekerja berdasarkan gravitasi, di mana cairan diisi karena beratnya, ke dalam botol-botol tertentu. Dalam proses penggunaannya perlu menjaga viskositas dan bantalan gas dari cairan.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut





### FOOD PROCESSING MILL

Prinsip kerjanya adalah alat tidak membutuhkan air untuk mengolah makanan dengan dipersiapkan terlebih dahulu bahannya, yaitu dikupas dan dibersihkan. Tujuan alat adalah untuk membuat tepung dari biji-bijian.

Alat kurang efisien karena hasil penepungan banyak yang bertebaran dan mengganggu hasil akhirnya.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### FREEZER

Prinsip kerjanya adalah bahan bisa dimasukkan dan disimpan sesuai suhu yang diinginkan. Tujuan alat adalah untuk membekukan bahan yang diinginkan. Bahan yang bisa digunakan adalah daging, susu, makanan beku, dan sayur.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### FRYING UNIT

Prinsip kerjanya adalah alat penggoreng dalam jumlah banyak dengan pengaturan suhu yang diinginkan.

Batas suhu yang bisa diberikan adalah 90 hingga 200°C

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### GAS OVEN MANUAL

Prinsip kerjanya adalah sebagai alat pemanggang adonan roti, kukis, dan lainnya dengan menggunakan gas dengan suhu yang telah disesuaikan sesuai kebutuhan. Untuk pengingat, terdapat bunyi alarm jika waktu pengovenan telah selesai.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut





### MEAT SLICER

Prinsip kerjanya adalah daging bisa dipotong berdasarkan ukuran yang dibutuhkan dengan mengatur pisau. Kinerja alat bisa diatur secara manual maupun otomatis menggunakan tombol pengaturan.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### MIXER MACHINE

Alat pencampur dalam sistem emulsi sehingga menghasilkan suatu dispersi yang seragam atau homogen dengan prinsip mekanika fluida dan perpindahan bahan secara horizontal atau vertical. Tujuan penggunaan alat adalah memperoleh adonan yang elastis dan menghasilkan pengembangan gluten yang diinginkan.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### MIXER

Prinsip kerjanya adalah berdasarkan teori rotasi yang berputar di sekitar wadah/ mangkuk. Berfungsi untuk mengaduk adonan tepung dan jenis bahan makanan yang sangat kental dan lembut.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



### NOODLE MACHINE

Prinsip kerjanya adalah meremas tepung melalui permukaan roll rotasi relatif untuk membentuk potongan permukaan, kemudian oleh tepi pemotongan kepala pisau berlawanan iris untuk membentuk mie, bentuk mie tergantung pada ukuran cutter.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut





## REFRIGERATOR

Prinsip kerjanya adalah bahan disimpan atau dibekukan pada suhu yang diinginkan serta diletakkan menurut jenis bahannya.

Bahan yang diperbolehkan adalah telur, daging, sayuran, dan bahan simpan beku. Suhu yang tersedia pada freezer adalah  $-15^{\circ}\text{C}$ ,  $-18^{\circ}\text{C}$ , dan  $-21^{\circ}\text{C}$ . Suhu refrigerator adalah  $1^{\circ}\text{C}$ ,  $4^{\circ}\text{C}$ , dan  $7^{\circ}\text{C}$ .

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut



## ROOT PEELER MACHINE

Prinsip kerja alat ini yaitu piringan yang digerakan oleh motor listrik berputar mendorong bahan, sehingga putaran tersebut menyebabkan gesekan dengan tabung pengupas yang memiliki permukaan kasar, gesekan-gesekan ini yang menyebabkan terkelupasnya kulit ari.

Bahan yang bisa digunakan singkong, kentang, ubi, dan umbi-umbian dari kotoran dan mengupas kulit arinya.

**Lokasi :** Ruang depan

Info lebih lanjut





INKUBATOR FTP

# COOKING UTENSIL & TOOLS

Peralatan genggam kecil atau skala besar yang digunakan untuk menyiapkan makanan. Tugas dapur umum termasuk memotong makanan sesuai ukuran, memanaskan makanan di atas api terbuka atau di atas kompor, memanggang, menggiling, mencampur, memblender, dan mengukur; peralatan yang berbeda dibuat untuk setiap tugas.





## FOOD PROCESSOR

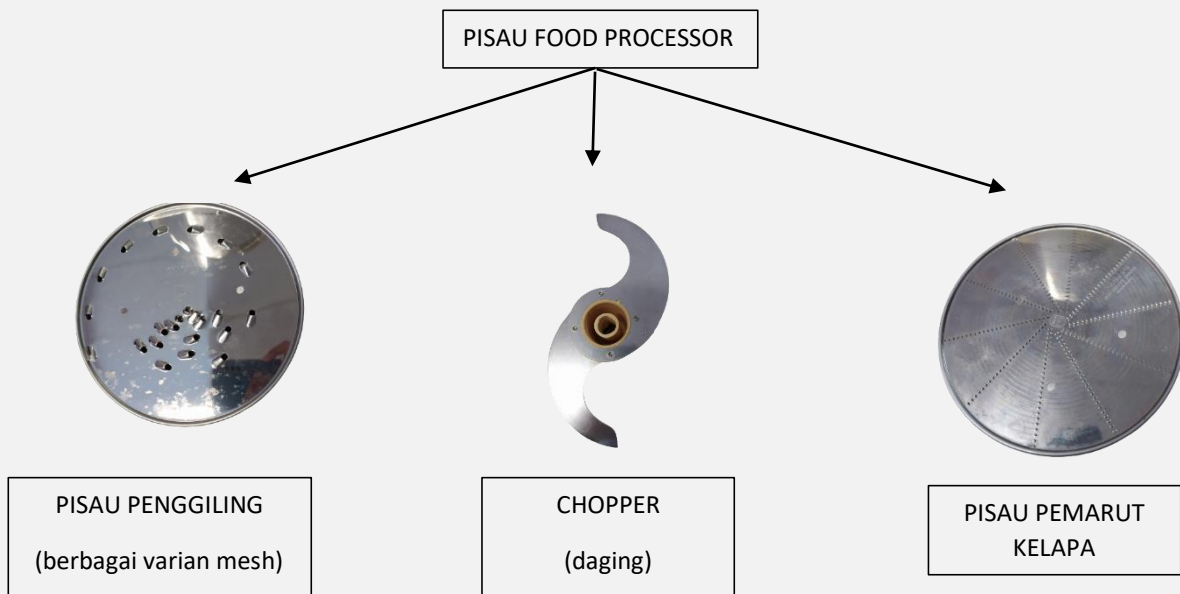
Prinsip kerjanya adalah alat pengolahan makanan dengan menggunakan pisau yang bisa digunakan tanpa perlu adanya air dengan waktu singkat. Food processor dilengkapi dengan pisau dan cakram yang kelengkapannya dibedakan berdasarkan tipenya.

Pada Food Processor terdapat dua tipe, yaitu:

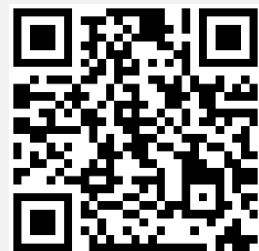
1. Food processor dengan adanya komponen tambahan slicer (pemotongan dengan ketebalan tertentu), penggiling, dan pengaduk
2. Food processor dengan adanya komponen pemotong dan pengaduk.

Bisa digunakan untuk **menyampur adonan nugget, roti, dan lainnya.**


**Lokasi :** Ruang belakang








Info lebih  
lanjut





Gambar	Food Utensils and Tools	Keterangan
	Alat Pembuka Botol	Pembuka botol sederhana ini digunakan untuk membuka botol softdrink dengan tutuo yang terbuat dari metal.
	Alat Pembuka Tutup	Pembuka tutup multifungsi, pembuka tutup ini bisa digunakan untuk dua jenis tutup, yaitu kaleng dan botol.
	Sendok Takar	Sendok takar tersedia 4 takaran, yaitu 125 ml (1/2 cup), 80 ml (1/3 cup), 60 ml (1/4 cup), dan 1,25 ml (1/4 sendok teh). Sendok takar digunakan untuk mengukur kadar bahan secara lebih praktis.
	Baskom Kuwung 32 cm	Baskom kuwung ukuran 32 cm terdapat 2 buah yang digunakan sebagai tempat buatan adonan dan pencampuran bahan.
	Kitchen Time	Tersedia 1 buah kitchen timer dengan kapasitas pengukuran waktu mencapai 23 jam, 59 menit, 59 detik dengan adanya bunyi alarm timer sebagai indikator, terdapat time/count down, dan layar display cukup besar untuk terbaca.
	Null meter	Alat voltmeter dengan pusat nol. Spesifikasi alat yang terdapat adalah, sebagai berikut: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Total 35 rentang lebar (22ch sw + fungsi tambahan)</li> <li>- Pengukuran kapasitansi 1<math>\mu</math>F~1F</li> <li>- LED untuk pemeriksaan kontinuitas</li> </ul>
	Pressure cooker	Pressure cooker bisa dibilang alat masak serbaguna, bisa untuk memasak, mengukus, merebus sampai untuk mengempukan daging. Ukuran diameter pressure cooker adalah 29 cm.
	Peeler	Peeler atau alat pengupas kulit buah dan sayur dapat menghemat waktu mengupas dibanding memakai pisau dapur biasa. Peeler bisa digunakan pada berbagai macam bahan dengan jenis

		kulit yang tidak terlalu tebal, seperti kentang, wortel, sampai kulit ketebalan pepaya.
	Pisau	Pada set pisau disediakan ada 4 ukuran dengan setiap ukuran memiliki fungsi masing-masing. Set pisau bisa digunakan untuk memotong daging sampai memotong bahan tambahan ataupun sayur.
	Roalling Pan	Tersedia 2 roalling pan yang digunakan sebagai penggiling adonan dengan berbahan kayu. Spesifikasi roalling pan adalah memiliki panjang pegangan 12 cm, panjang gilingan 29 cm, dan diameter 6 cm.
	Sendok Garpu	Terdapat masing-masing 10 sendok garpu ukuran besar dan kecil.
	Sendok Makan dan Sendok Teh	Terdapat masing-masing 10 sendok makan dan sendok teh.
	Wajan Besi	Wajan besi ini anti lengket dan tidak mudah berkarat. Tersedia 4 wajan besi yang dapat digunakan untuk membakar, memanggang, menggoreng, maupun menumis.