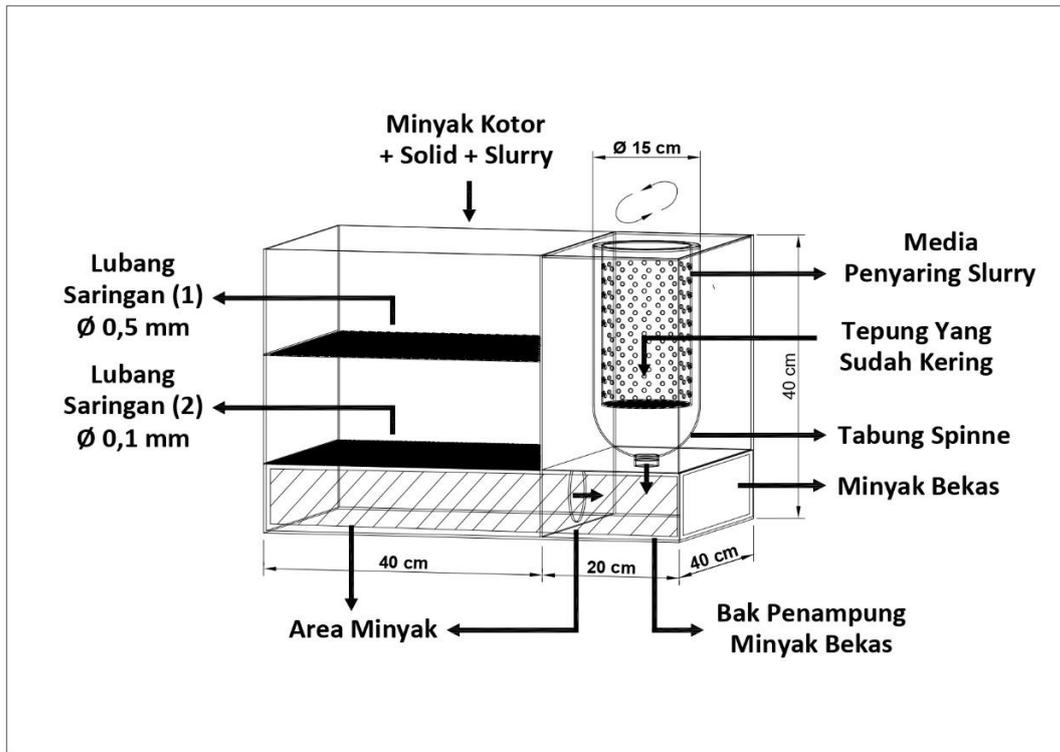


DESAIN EXTENDED GREASE TRAP Penyaring Minyak Goreng



Desain Grease Trap di atas berfungsi untuk menyaring minyak goreng yang bercampur tepung, bekas penggorengan dari ayam goreng crispy. Minyak goreng bekas sering sekali disebut minyak jelantah yang sudah berubah warna dan biasanya terdapat endapan, dan serpihan atau sisa-sisa gorengan. Minyak jelantah tersebut nantinya akan dituang pada Grease Trap di atas.

Bedanya Grease Trap di atas dengan yang ada di pasaran adalah, adanya tambahan alat penyaring slurry atau minyak goreng yang bercampur tepung. Alat penyaringnya berbentuk silinder yang ada di sebelah kanan. Fungsinya, memisahkan minyak jelantah dengan tepung sehingga keduanya dapat dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai tambah. Pemisahannya dilakukan dengan cara diputar seperti halnya alat peniris minyak dengan bantuan listrik. Perluasan fungsi grease trap di atas belum pernah ditemukan di pasaran maupun toko online.

Proses pemisahan minyak jelantah menggunakan expanded grease trap di atas akan menghasilkan dua jenis luaran yaitu minyak jelantah murni, dan tepung kering. Meskipun minyak jelantah telah terpisah dari campuran yang lainnya, tetapi minyak jelantah tersebut tetap tidak sehat untuk dikonsumsi kembali. Minyak jelantah murni tersebut akan diberikan kepada pengepul untuk dijadikan produk non konsumsi lainnya. Sedangkan tepung yang telah terpisah dari minyak dan mengering akan dijadikan campuran pakan ternak maupun pupuk tanaman.