

MINI FOOD DRYER
SITI ZULAIKHA BINTI KAMARUDDIN (08DPB18F1071)
NADZIRAH BINTI MUHAMMAD (08DPB18F1059)
KHAW WAN YING (08DPB18F1083)
CHAN YI QING (08DPB18F1055)

ABSTRAK

Proses pengeringan makanan kering di kawasan pantai timur merupakan usaha untuk menambahkan pendapatan sampingan harian. Inovasi Mini Food Dryer tercetus semasa masalah pengeringan makanan secara terbuka tercemar dengan habuk dan debu debu berterbangan dan diganggu makhluk perosak seperti lalat semakin berleluasa. Kajian ini bertujuan untuk mempercepatkan masa pengeringan makanan ketika musim tengkujuh dan menghasilkan makanan yang lebih bersih dan berkualiti. Kajian ini dijalankan dengan menggunakan kaedah temu bual di kawasan Kuala Muda dan Kuala Kedah dan juga kaedah pemerhatian yang di jalankan di Pahang dengan cara melakukan pengeringan ikan. Seterusnya, bagi kaedah soal selidik seramai 151 responden menjawab soalan dalam talian yang telah disediakan. Borang tersebut mempunyai 10 soalan yang berkenaan dengan makanan kering. Dapatan kajian mendapati terdapat 79% responden bersetuju produk pengeringan makanan ini dikeluarkan bagi mengurangkan masa dan tenaga pengguna. Hasilnya, projek ini dapat mengeringkan makanan dengan lebih sekata dan juga dijamin bersih. Projek ini juga sangat membantu pengeluar dan peniaga-peniaga makanan yang telah diproses secara pengeringan. Projek ini memakai lampu inframerah supaya proses pengeringan makanan masih boleh dijalankan pada hari hujan atau hari mendung. Hal ini kerana, lampu inframerah boleh mengeluarkan haba yang lebih banyak dan selamat digunakan semasa proses pengeringan makanan. Berdasarkan Kawalselia Keselamatan Kelengkapan Elektrik, plag Mini Food Dryer telah selaras dengan kod standard MS1577:2003 yang ditetapkan oleh Suruhanjaya Tenaga. Selain itu, pemegang lampu, wayar dan suis bagi Mini Food Dryer telah selaras dengan kod standard yang berdasarkan garis panduan Kelulusan Peralatan Elektrik iaitu MS IEC 60238:2008, MS IEC 60669-1:2012 diikuti dengan MS IEC 60669-1:2012.

Kata kunci: pengeringan, pengawetan, kaedah secara tradisional, cuaca

MINI FOOD DRYER
SITI ZULAIKHA BINTI KAMARUDDIN (08DPB18F1071)
NADZIRAH BINTI MUHAMMAD (08DPB18F1059)
KHAW WAN YING (08DPB18F1083)
CHAN YI QING (08DPB18F1055)

ABSTRACT

The process of food drying in the east coast area is an attempt to increase daily side income. This innovation, Mini Food Dryer occurred when the problem of food drying was openly contaminated with dust and disturbed by pests like flies. This study aims to speed up the drying time of food during unpredictable weather and produce cleaner and quality food. This study was conducted using the interview method in Kuala Muda and Kuala Kedah and also the observation method conducted in Pahang by drying fish. Next, for the questionnaire method, a total of 151 respondents answered the questions in the Google Form provided. The form has 10 questions regarding dry food. The findings of the study found that there are 79% of respondents agreed that this food drying product is produced to reduce the time and energy of consumers. As a result, this project can dry food more evenly and also guaranteed clean. This project is also very helpful for food producers and traders who have processed it by drying. This project uses infrared lights so that the food drying process can still be carried out on rainy days or cloudy days. This is because, infrared lamps can emit more heat and are safe to use during the food drying process. Based on the Electrical Equipment Safety Regulation, plug of Mini Food Dryer has been compliant with standard code MS1577: 2003 which is set by the Energy Commission. In additions, the lamp holders, wire and switches for Mini Food Dryer have been complied with the standard code based on Guideline for Approval of Electrical Equipment which is MS IEC 60238: 2008, MS IEC 60669-1: 2012 and also MS IEC 60669-1: 2012.

Keywords: drying, curing, traditional methods, weather