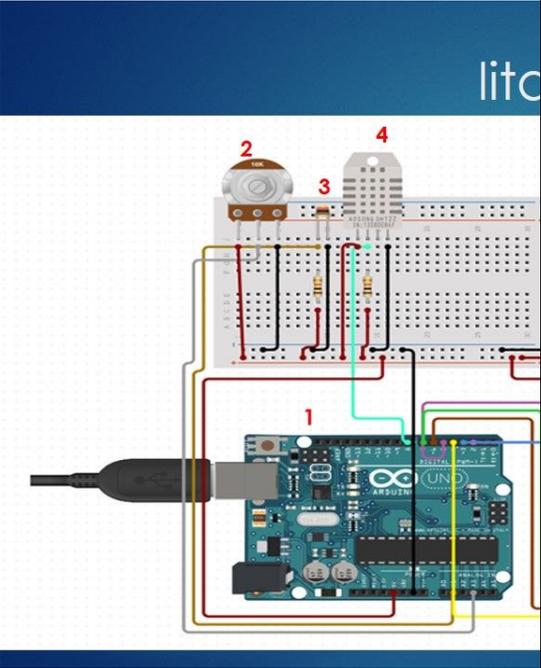




BORANG INVENTORI PROJEK PELAJAR

PERKARA	MAKLUMAT INFORMATION
Program <i>Program</i>	DET
Jabatan <i>Department</i>	KEJURUTERAAN ELEKTRIK
Semester/ Tahun <i>Semester/ Year</i>	LIMA
Tajuk Projek <i>Project Title</i>	FOOD DEHYDRATOR MACHINE
Jenis Projek <i>Type of Project</i>	REKABENTUK
Kategori Kluster Penyelidikan <i>Category/ research Cluster</i>	TEKNOLOGI DAN KEJURUTERAAN
Ahli Kumpulan <i>Group member</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. TASAARATAN A/L NARAYANASAMY 991023-04-5413 2. MUHD SHAHNIZAN BIN MOHD ZAINUDDIN 990825-04-5269 3. 4. 5.
Penyelia <i>Supervisor</i>	NORMAH BINTI JANTAN 650505015668
Penyelia Bersama <i>Co-Supervisor</i>	
Abstrak <i>Abstract</i>	<p>Industri makanan kering hanya bergantung kepada sumber pengeringan di bawah matahari dan pada musim ketujuh mereka tidak dapat menghasilkan produk. Di samping itu, usahawan makanan kering juga memerlukan banyak tenaga kerja untuk menganjurkan produk mereka secara manual dan memerlukan pemantauan yang teliti supaya produk yang dihasilkan berkualiti dan pencemaran dari pelbagai bahan pencemar lain serangga dan haiwan. Mesin dehydrator makanan luas kami mampu membantu usahawan makanan kering untuk menghasilkan lebih banyak produk. Selain itu, inovasi kami yang mampu mengesan kehadiran hujan dan mampu menjadi pelindung dari hujan memudahkan para usahawan untuk mengelakkan kerugian. Di bawah baju hujan, kami menerangkan, peranti</p>

	<p>pemanasan terletak untuk meneruskan proses pengeringan walaupun hujan. Suhu yang boleh diselaraskan mengikut kehendak dan jenis makanan yang dihasilkan oleh usahawan boleh membantu pengusaha kering mengikut keperluan masing-masing. Di samping itu, inovasi kami yang dapat mengesan haba suhu luaran membantu membuka semula perisai hujan untuk mendapatkan pemanasan semula jadi dan untuk menjimatkan penggunaan tenaga. Saiz mesin dehydrator makanan adalah 4x4m atau bergantung kepada permintaan untuk usahawan makanan kering kerana permukaan pakaian pengeringan yang lebih tinggi kuantiti produk dapat dihasilkan serta mempercepat proses pemrosesan.</p>
<p>Keyword <i>Keyword</i> (max 5 word)</p>	<p>SMART OVEN</p>
<p>Objektif Projek <i>Project Objectives</i></p>	<p>Among our research objectives is to create other sources besides the sun as a drying source for dry food entrepreneurs. The source we associate is the source of the designed heating. In addition, our extensive drying site is capable of assisting dry food entrepreneurs to produce more products. Furthermore, our innovation that is capable of detecting the presence of rain and being able to serve as protectors from the rain makes it easier for entrepreneurs to avoid loss. Under the raincoat we describe, the heating device is located to continue the drying process even when it is raining. The temperature that can be adjusted according to the requirements and the type of food produced by the entrepreneur can help the operators to dry according to their respective requirements. In addition, our innovation that is able to detect external temperature heat helps to reopen the rain shield to get natural heating and to save energy consumption.</p>
<p>Skop Projek <i>Project scope</i></p>	<p>Produces drying that helps feed drying industry by detecting rain using rain sensors and closing dried food from rain and simultaneously heating the closed laundry room using the heater.</p>

IP No		
Dapatan <i>Finding</i> (500 words max)	Helpful product for the dry food industries	
Cadangan untuk kerja-kerja akan datang <i>Suggestion for future work</i> (500words)	Addition of IOT to control the product using a form of connection	
Gambar berkaitan projek <i>Picture related to project (700kb)</i>		
Rating/Level	POLITEKNIK	

**

Borang ini perlu diisi oleh pelajar dan dihantar kepada penyelia/ penyelaras projek dalam bentuk hardcopy dan softcopy (borang LAMPIRAN J) dan gambar hasil projek dalam format jpeg/bitmap) bersama laporan akhir dan hasil projek.

