



BORANG INVENTORI PROJEK PELAJAR

PERKARA	MAKLUMAT INFORMATION
Program <i>Program</i>	DTP
Jabatan <i>Department</i>	KEJURUTERAAN MEKANIKAL
Semester/ Tahun <i>Semester/ Year</i>	LIMA
Tajuk Projek <i>Project Title</i>	MESIN PENGERING KUIH INANG INANG
Jenis Projek <i>Type of Project</i>	INOVASI
Kategori Kluster Penyelidikan <i>Category/ research Cluster</i>	TEKNOLOGI DAN KEJURUTERAAN
Ahli Kumpulan <i>Group member</i>	1. MUHAMMAD NABIL BIN ZURIN 980504-01-6097 2. MUHAMAD NUR SYAFIQ BIN SAMSUDIN 991220-01-5555 3. NURAMIRAH BINTI RASHIDE 990827-04-5502 4. NUR ATHIRAH BINTI ZULHAN 991011-04-5168 5.
Penyelia <i>Supervisor</i>	PUAN HASNIAH BINTI ABDUL HADI 730511-03-5542
Penyelia Bersama <i>Co-Supervisor</i>	
Abstrak <i>Abstract</i>	Kuih inang-inang atau Rengginang adalah merupakan makanan ringan atau makanan tradisional yang berasal dari Negeri Melaka. Namanya diambil daripada gelaran Mak Inang iaitu pengasuh anak-anak Raja Melaka. Kuih inang-inang diperbuat daripada beras pulut, garam dan sedikit pewarna. Beras pulut perlu di rendam semalaman dan kemudian dikukus selama 30 minit. Selepas itu, kuih inang-inang perlu dijemur selama 2 hari (jika cuaca panas). Oleh itu, produk ini dinamakan 'Mesin Pengering Kuih Inang-Inang'. Mesin ini direka khas untuk memudahkan pengusaha kuih inang-inang untuk mempercepatkan lagi pengeringan kuih inang-inang. Konsep pemanasan dan berangin adalah konsep utama yang akan diguna pakai untuk membolehkan Mesin Pengering Kuih

	Inang-Inang ini berfungsi dengan baik.
Keyword <i>Keyword</i> (max 5 word)	PENGERING KUIH INANG INANG
Objektif Projek <i>Project Objectives</i>	Menginovasikan mesin ketuhar kepada mesin pengering kuih inang-inang dengan menggunakan proses pemanasan dan angin untuk mengeringkan kuih tersebut.
Skop Projek <i>Project scope</i>	i) Produk yang diinovasikan daripada ketuhar kepada mesin pengering kuih inang-inang yang mempunyai pemanas dan kipas. ii) Produk ini bersaiz 460 mm x 270 mm. iii) Produk ini mempunyai empat tingkat dan boleh memuatkan sebanyak 120 keping kuih inang-inang yang berdiameter 35 hingga 50 mm dengan keluasan dulang 260 mm x 350 mm.

IP No		
Dapatan <i>Finding</i> (500 words max)	Dapatan dan analisa merupakan satu proses dimana untuk mengenal pasti sama ada produk yang dijalankan itu berjaya atau tidak dan mencapai objektif produk yang ingin dicapai. Dalam bab ini juga menerangkan tentang ujian-ujian yang telah dijalankan untuk menyiapkan produk ini. Antara ujian yang telah dijalankan ialah menguji adaptor apabila bersambung dengan kipas dan mesin. Selain itu, didalam bab ini juga menerangkan tentang proses pelaksanaan yang dilakukan terhadap mesin pengering kuih inang-inang. Ujian yang dilakukan adalah untuk menambah pengetahuan serta menampakkan kekurangan produk sekiranya produk ini tidak berjaya dan memperbaiki lagi produk ini sehingga berjaya.	
Cadangan untuk kerja-kerja akan datang <i>Suggestion for future work</i> (500words)	Berikut adalah merupakan antara cadangan bagi penambahbaikan lagi terhadap mesin pengering kuih inang-inang ini : 1. Mencadangkan untuk memperbesarkan lagi keluasan saiz mesin ini agar dapat menghasilkan lebih banyak kepingan kuih inang-inang. 2. Menukarkan tingkat itu kepada roller grill agar kuih inang-inang itu dikeringkan lebih sekata. 3. Menggunakan teknologi yang lebih canggih mengikut arus pemodenan seperti penambahan sensor secara automatic mengikut suhu yang ditetapkan bagi pengeringan kuih tersebut.	
Gambar berkaitan projek <i>Picture related to project</i> (700kb)		

		
Rating/Level	JABATAN	

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.

