

ALAT MEMPROSES BELACAN BAGI PERTANIAN MODEN



LAPORAN PENYELIDIKAN

KURSUS IDH317 / DIPLOMA PROJECT 1

DIPLOMA SENI LUKIS DAN SENI REKA (SENI REKA PERINDUSTRIAN)

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

CAWANGAN KEDAH, KAMPUS SUNGAI PETANI

PETI SURAT 187, 08400 MERBOK, KEDAH DARUL AMAN MALAYSIA

OLEH:

FADZILLAH BINTI AMIR

2002276451

SEPTEMBER 2004

PENGISYTIHARAN

AKUAN

Kami dengan ini mengisytiharkan bahawa kerja yang terkandung dalam cadangan penyelidikan ini adalah asli dan milik kami kecuali yang dikenal pasti dan diiktiraf dengan sewajarnya. Sekiranya kami kemudiannya didapati melakukan plagiarisme atau perbuatan curang akademik, tindakan boleh diambil mengikut peraturan dan peraturan akademik UiTM.

Ditandatangani

Name: Fadzillah Binti Amir

Matric No.: 2002276451

ISI KANDUNGAN

	Halaman
Surat Penyelidikan	i
Surat Penyerahan Laporan	ii
Daftar Ahli Penyelidik	iii
Penghargaan	iv
Isi Kandungan	vi
1. Senarai carta	
1.1 Rajah	
1.2 Jadual	
1.3 Carta	
Abstrak	x
BAB 1	PENDAHULUAN
1.1 Pengenalan	1
1.2 Objektif	2
1.3 Definisi Pengukuran	2
1.4 Penyataan Masalah	3
1.5 Skop Kajian	3
1.6 Reka bentuk Teori	4
1.7 Organisasi Kajian	6

BAB 2	KAJIAN LITERATUR	
	2.1 Pengenalan	8
	2.2 Status Pertanian Moden	8
	2.3 Kajian Lepas	10
BAB 3	METODOLOGI KAJIAN	
	3.1 Pengenalan	11
	3.2 Kaedah Penyelidikan	11
	3.3 Soalselidik	13
	3.4 Temubual	15
	3.5 Tinjauan	16
	3.6 Teknik Analisis	17
BAB 4	LATAR BELAKANG RESPONDEN	
	4.1 Pengenalan	18
	4.2 Demografi	18
	4.3 Data Prima	19
BAB 5	HASIL KAJIAN	
	5.1 Pengenalan	22
	5.2 Analisa Data Soal selidik	22
	5.3 Kesimpulan Analisa	40

ABSTRAK

Pertanian dan perikanan merupakan salah satu hasil yang menyumbang dalam ekonomi negara. Pertanian dan perikanan memberikan pulangan yang lumayan serta meningkatkan produktiviti negara di samping memberi persaingan yang positif kepada pendapatan negara. Antaranya dalam sektor perikanan, belacan merupakan produk makanan yang kurang di komersialkan. Belacan selalunya dikomersialkan di kawasan kampung terutamanya belacan yang popular di bahagian Utara , Kedah iaitu di sekitar Tanjung Dawai. Belacan di proses di kawasan rumah-rumah penduduk kampung di tepi jalan yang berniaga di sekitar Tanjung Dawai. Belacan selalunya diproses dalam dua bentuk samada Manual ataupun Auto. Dalam bentuk manual, belacan diproses dan di bentuk dengan menggunakan tenaga tangan. Manakala auto dengan menggunakan tenaga mesin. Dalam teknologi sekarang, belacan jarang diproses dengan menggunakan tangan lagi kerana ia memakan masa yang lama untuk menghasilkan kuantiti yang banyak. Setelah mesin belacan dicipta disekitar tahun 1970 an, kebanyakan pengusaha belacan sekarang menggunakan mesin kerana belacan dapat diproses dalam kuantiti yang banyak dan menjimatkan masa. Belacan yang di keluarkan dalam kuantiti yang banyak selalunya di usahakan oleh pengusaha yang memiliki alat memproses belacan. Namun begitu, alat memproses belacan belum di komersialkan secara meluas. Ini kerana alat ini jarang digunakan kecuali untuk pengusaha belacan sahaja. Alat ini harus di perbaharui reka bentuknya supaya lebih ergonomik dan mudah di kendalikan. Ini kerana mesin belacan sekarang terlalu besar dan sukar di kendalikan. Manakala alat ini juga tidak mempunyai ciri-ciri keselamatan yang lengkap. Alat memproses belacan sekarang menggunakan enjin jana kuasa ataupun generator. Enjin ini tidak begitu konsisten ini kerana enjin ini mengeluarkan bunyi yang bising.