

ANALISA KESELAMATAN DAPUR DEWAN MAKAN ITM

LAPORAN PROJEK TAHUN AKHIR
DIPLOMA KEJURUTERAAN MEKANIKAL

JABATAN KEJURUTERAAN MEKANIKAL DAN PERKILANGAN
INSTITUT TEKNOLOGI MARA
SHAH ALAM
SELANGOR DARUL EHSAN

DISEDIAKAN OLEH :

HIDER ABD. HAMID
89520277

ARNASRON ARSHAD
89182893

JAMES DOUGLAS RIPON
89528239

DENGAN BIMBINGAN NASIHAT OLEH :

EN. IR DR. ABDUL GHANI B. UJANG
(PENSYARAH KAJIAN KEJURUTERAAN)

KANDUNGAN

MUKASURAT

PENGHARGAAN	I
PRAKATA	II
SINOPSIS	III
Pendahuluan	4
Ringkasan	2
1. Cara pengaturan barang-barang atau bahan memasak.	4
i. Bagaimana barang-barang memasak disusun mengikut sistem.	5
ii. Bagaimana bahan-bahan memasak di susun atau di tempatkan.	7
iii. Bagaimana alat-alat dan bahan mudah terbakat di simpan.	8
2. Penggunaan alat-alat keselamatan.	9
i. Jenis-jenis alat keselamatan yang di gunakan.	11
ii. Jumlah dan kedudukan alat-alat keselamatan.	13
iii. Keadaan alat-alat keselamatan.	15
iv. Pemeriksaan pihak penyelenggaraan terhadap alat-alat keselamatan.	16
3. Penggunaan dan keadaan peralatan memasak.	17
i. Keadaan peralatan memasak.	18
ii. Penggunaan peralatan memasak.	19
4. Aspek kesihatan.	20
i. Kebersihan persekitaran luar dan dalam dapur.	21
ii. Kebersihan peralatan.	23
iii. Masalah pekerja dan majikan.	24
iv. Kebersihan makanan.	25
5. Keadaan dapur dewan makan.	28
i. Keselesaan.	28
ii. Keadaan lantai.	31
iii. Sistem longkang.	36
iv. Pendawaian letrik.	37

6. Kemalangan dan penyelenggaraan.	40
- Kebakaran.	44
- Kemudahan 'first aid'.	46
- Kecurian.	49
7. KESIMPULAN.	50
8. RUJUKAN.	52

PENGHARGAAN

Kesempatan ini kami ingin mengucapkan berbanyak terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam menyiapkan projek tahun akhir ini. Terutama kepada penasihat projek, En Ir. Dr Abdul Ghani B. Ujang yang banyak memberi tunjuk ajar dan pandangan yang bernas bagi melaksanakan projek ini. Tidak lupa juga kepada pengurus-pengurus dewan makan I.T.M dan kakitangan Bahagian Pembangunan Dan Penyelenggaraan, En Khalid B. Mahadi yang telah sudi memberi banyak maklumat serta pandangan mengenai projek ini. Begitu juga kepada rakan-rakan serta orang perseorangan yang telah terlibat secara langsung maupun tidak dalam menyiapkan projek ini dan akhir sekali terima kasih kepada semua.

Ringkasan.

Projek ini adalah satu daripada syarat didalam pengajian kami. Projek ini juga merupakan projek yang dicadangkan oleh pensyarah En. Dr. Abdul Ghani Ujang. Jangkamasa yang diperuntukkan untuk menyiapkan projek ini adalah 1 tahun. Didalam tempoh yang telah lepas kami telah membuat beberapa penyelidikan serta pemerhatian berkenaan dengan perkara-perkara yang bersangkutan paut dengan tajuk projek kami.

Projek yang kami lakukan adalah berkenaan dengan perkara-perkara yang menyentuh hal-hal yang bersangkutan dengan keselamatan didewan makan ITM khususnya bahagian dapur.

Perkara-perkara yang dititikberatkan adalah berkenaan :

- i . punca-punca yang boleh menyebabkan kemalangan berlaku atau mungkin berlaku.
- ii . keselamatan yang telah sedia ada
- iii . situasi dewan makan tersebut ketika memasak
- iv . situasi alat-alat mudah terbakar
- v . situasi bahan-bahan mudah terbakar
- vi . situasi alat-alat keselamatan
- vii . pelan aturan dewan makan tersebut