

---

# Low-cost Sous Vide Cooker

Kelompok 8

18117011 - Thirza Nabila S

18117026 - Rama Rahardi

18117038 - Risyam Najmi Adiyat

---

---

**Apa itu *Sous Vide*?**

---

---

**Klik link berikut :**

<https://www.youtube.com/watch?v=LuG7zrU-Uw0>

---

---

# Metode *Sous Vide*



- Memanaskan bahan yang dibungkus secara vakum dengan medium aliran panas, contoh air
- Dipanaskan dengan durasi dan suhu tertentu

---

# Latar Belakang

---

# Latar Belakang



Anova Culinary Sous  
Vide Precision Cooker...

Rp 3.575.000

👑 - Jakarta

★★★★★ (9)

- Alat masak *sous vide* yang ada di pasaran cukup mahal
  - Metode *sous vide* memiliki potensi yaitu:
    - Mengempukkan daging, bisa dijadikan steak, dll
    - Memanaskan makanan siap saji
  - Metode *sous vide* menggunakan energi listrik
    - Lebih murah daripada energi fosil
-

—

# Solusi

---

# Solusi

- Membuat alat masak *sous vide* yang murah dan *affordable* bagi mahasiswa
  - *Customizable*, bisa dipakai baik untuk skala rumah tangga maupun UKM
  - Mudah dipakai
-



---

# Komponen-komponen Utama

- Mikrokontroler
  - *Interface* pengguna
    - *Display* dan tombol
  - Elemen pemanas air
  - Sensor suhu
  - Wadah air
  - Pengaduk/*blower* air
  - *Relay*
-

---

# Komponen-komponen Utama



Arduino Nano



Rotary Encoder



Water Blower



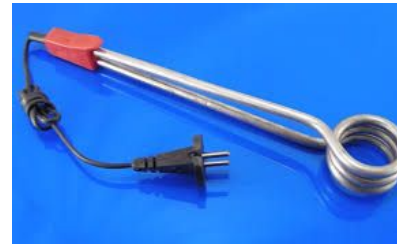
Solid-state Relay



OLED Display I2C



Thermocouple



Water Heater

---