

**6 PERMASALAHAN SYARIKAT
PUBLIC PRIVATE RESEARCH NETWORK (PPRN)**

NO.	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR
1)	<p>MAMA BEST FOOD MANUFACTURER SDN. BHD.</p> <p>Datin Hj Rozilah Abdullah 014-3539192 mamabestbest14@gmail.com</p> <p>Location: KKIP</p> <p>Jualan Tahun 2018: RM636,076.00</p>	<p><u>PRODUK MAKANAN SEGERA (READY TO EAT)</u></p> <p>Syarikat ini menghasilkan produk sejuk beku iaitu kuih pau yang mengandungi 6 perisa berbeza dan juga makanan segera (Ready to Eat) seperti Sambal Merapi Ikan Masin, Kuah Sate dan Sambal Nasi Lemak.</p> <p>Problem: Proses untuk menghasilkan Sambal Merapi Ikan Masin adalah secara <i>manual</i> dan mengambil masa yang agak lama memandangkan kesemua rantai proses dibuat oleh tenaga pekerja sepenuhnya. Kapasiti pengeluaran sambal yang dapat dikeluarkan untuk sehari adalah sebanyak 450 paket sahaja. Selain itu, faktor lain yang menghadkan pengeluaran sambal tersebut adalah disebabkan oleh bakteria dan seterusnya menyebabkan sambal rosak kerana proses sambal tersebut dihasilkan oleh pekerja.</p> <p>Technological need: Syarikat memerlukan mesin bersaiz sederhana yang boleh membantu menjimatkan masa pemprosesan sambal seperti memasak, menimbang dan seterusnya membungkus produk tersebut. Penggunaan mesin mampu mengurangkan keperluan tenaga pekerja, meningkatkan pengeluaran sambal dan menjimatkan masa untuk syarikat menghasilkan sambal berdasarkan kehendak pasaran.</p>	<p>Manufacturing</p> <p>Potensi nilai maksima geran: RM150,000</p>

2)	<p>HEERA ENTERPRISE</p> <p>Noreen Ann @ Anne 012-8067180 heerasnack@yahoo.com</p> <p>Location: Papar</p> <p>Jualan Tahun 2018: RM450,309.70</p>	<p><u>KUIH LIDAH @ KUIH TIRAM</u></p> <p>Syarikat ini menghasilkan makanan ringan kuih lidah@kuih tiram yang disalut dengan serbuk susu dan juga serbuk moringa. Pengeluaran yang mampu dihasilkan oleh syarikat ini boleh mencecah 50kg sehari dengan bantuan 2 orang pekerja untuk setiap proses pembuatan.</p> <p>Problem: Proses pembuatan seperti mengadun/menguli, menggulung/membentuk, melenyek, menggoreng dan menyalut dilakukan secara <i>manual</i> menggunakan tenaga pekerja. Mesin sedia ada untuk menghasilkan kuih lidah tidak terdapat di pasaran. Proses-proses ini dibantu oleh pekerja dari awal pembuatan sehingga kuih lidah siap untuk dijual. Penghasilan kuih lidah tidak dapat dikeluarkan dalam kapasiti pengeluaran yang banyak serta tidak dapat menampung kehendak pasaran. Bentuk doh yang dihasilkan juga tidak seragamkan.</p> <p>Technological need: Syarikat memerlukan mesin (5 dalam 1) separa automatik yang boleh menghasilkan kuih lidah bermula dari proses mengadun/menguli, menggulung/membentuk, melenyek, menggoreng sehingga proses menyalut. Dengan adanya mesin ini, kuih lidah dapat dihasilkan sebanyak 2 kali ganda pengeluarannya serta dapat menjimatkan masa. Kebersihan dan kesegaran kuih lidah juga dapat dikawal.</p>	<p>Manufacturing</p> <p>Potensi nilai maksima geran: RM150,000</p>
----	---	---	---

3)	<p>HAJAH YANONG FROZEN FOOD ENTERPRISE</p> <p>Pausia binti Abu/ Fazriana/ Farrah 014-6374334 hajahyanongind.kk@gmail.com</p> <p>Location: Putatan</p> <p>Jualan Tahun 2018: RM1.2 juta</p>	<p><u>BEBOLA DAGING</u></p> <p>Syarikat ini menghasilkan produk makanan sejuk beku iaitu bebola daging bersaiz besar atau dikenali sebagai 'bakso ber-anak'. Saiz bebola daging ini seperti sebiji buah epal dan di dalam bebola daging ini mengandungi bebola daging bersaiz kecil dan juga sayur-sayuran. Jumlah pengeluaran produk ini adalah sebanyak 100 biji seminggu dan permintaan semakin meningkat.</p> <p>Problem:</p> <p>Proses membuat bebola daging bersaiz besar dihasilkan secara manual kerana mesin yang diperlukan tidak terdapat di pasaran. Saiz bebola daging tidak sama atau seragam kerana dihasilkan secara <i>manual</i>. Perbezaan saiz menyebabkan kuantiti bebola daging kecil yang dimasukkan ke dalam bebola daging besar juga mempunyai kuantiti atau bilangan yang berbeza. Proses pembuatan ini mengambil masa yang agak lama dan menggunakan bilangan pekerja yang ramai bagi memenuhi permintaan pelanggan.</p> <p>Problem:</p> <p>Syarikat memerlukan mesin untuk menghasilkan bebola daging bersaiz besar yang dapat menjimatkan masa dan mengurangkan kos tenaga pekerja. Mesin ini juga dapat menghasilkan pengeluaran bebola daging bersaiz besar dalam kuantiti yang besar berdasarkan permintaan pelanggan.</p>	<p>Manufacturing</p> <p>Potensi nilai maksima geran: RM150,000</p>
----	--	---	---

4)	<p>BT EMPIRE HOLDING SDN. BHD.</p> <p>Mohd. Shafiq bin Abd. Karim 016-8475150 btempireholding@gmail.com</p> <p>Location: Wisma D'Sulaman</p> <p>Jualan Tahun 2018: RM1.3 juta</p>	<p><u>MEREKABENTUK DAN MENCETAK T-SHIRT</u></p> <p>Syarikat terlibat dalam perkhidmatan percetakan merekabentuk dan mencetak T-shirt. Syarikat mementingkan kualiti produk dari segi lipatan dan bungkusan yang kemas.</p> <p>Problem:</p> <p>Pada masa sekarang, sebarang tempahan melebihi 1,000 unit pada satu-satu masa akan memberi kesan kepada peningkatan kos melipat dan membungkus serta menjejaskan produktiviti perniagaan. Proses melipat dan membungkus T-shirt mengambil masa yang panjang sekiranya tempahan T-shirt berskala besar (melebihi 1,000 helai). Anggaran masa yang diambil untuk menyempurnakan proses melipat dan membungkus T-shirt adalah 2 minit setiap T-shirt (0.5 minit-mencetak dan 1.5 minit-melipat). Syarikat akan mencari pekerja sambilan untuk mempercepatkan proses melipat dan membungkus T-shirt. Jumlah kos yang terlibat dalam pengambilan pekerja sambilan berjumlah sekitar RM1,600 untuk setiap kali penerimaan tempahan berskala besar (10 pekerja sambilan pada RM4/jam untuk 8jam selama 5 hari).</p> <p>Technological need:</p> <p>Syarikat memerlukan teknologi untuk mesin melipat dan membungkus T-shirt secara konsisten dan mempunyai kualiti lipatan dan bungkusan yang sama untuk mempercepatkan proses penyediaan tempahan T-shirt kepada pelanggan.</p>	<p>Perkhidmatan</p> <p>Potensi nilai maksima geran: RM150,000</p>
----	---	---	--

5)	<p>TASEK EMAS ENTREPRISE</p> <p>D'zulhaire bin Saudin / Arzeati binti Jafar 016-6637861/014-6545660 dzulhaireaudin@gmail.com</p> <p>Location: Tuaran</p> <p>Jualan Tahun 2018: RM350k</p>	<p><u>KEROPOK LEKOR</u></p> <p>Syarikat menghasilkan produk keropok lekor berasaskan ikan kerisi dan pellet makanan haiwan daripada sisa ikan kerisi yang tidak digunakan. Syarikat perlu melupuskan hampir 3 tan sisa ikansetiap bulan.</p> <p>Problem: Proses pengeringan (pelupusan) sisa ikan yang terdiri daripada kepala, isi dan sisik yang tidak digunakan (dalam menghasilkan keropok lekor) untuk dijadikan pellet makanan haiwan. Pada masa ini, proses tersebut dilakukan secara manual di kawasan terbuka dan menyebabkan sisa ikan terdedah dengan habuk, masalah bau dan lalat. Di sini timbul masalah pencemaran alam sekitar. Sisa ikan yang dibuang begitu sahaja telah merugikan syarikat sebanyak RM6600 sebulan dan melibatkan kos sebanyak RM2000.</p> <p>Technological need: Syarikat memerlukan teknologi untuk memproses sisa ikan untuk dijadikan pellet makanan haiwan dengan menambah baik teknologi sedia ada dengan mengambil kira kemampuan pengeluaran (memendekkan proses pengeringan, mengisar, mengadun dan mencetak pellet) dan isu penyelenggaraan.</p>	<p>Manufacturing</p> <p>Potensi nilai maksima geran: RM150,000</p>
----	---	---	---

6)	<p>SAJIRIA SDN. BHD</p> <p>Marcellus bin Michael/Doris Giju 016-833 7511 sajiria2001@gmail.com</p> <p>Location: KKIP</p> <p>Jualan tahun 2018: RM100k</p>	<p><u>PRODUK BAKERI</u></p> <p>Syarikat menghasilkan produk bakeri seperti roti putih, roti wholemeal, roti bun, kek, biskut marjerin dan biskut berintikan kacang merah. Syarikat berupaya menghasilkan pengeluaran roti mencecah sehingga 1.5 tan metrik dalam sehari.</p> <p>Problem:</p> <p>Masalah yang dihadapi adalah melibatkan proses mengalihkan doh adunan roti ke tempat mesin pembentukan doh mengikut saiz dan jenis roti yang dikehendaki. Pada masa ini, proses tersebut hanya dilakukan secara manual oleh 2 orang pekerja terlatih sahaja. Proses pengalihan doh roti ke meja penyediaan mengambil masa selama 15-20 minit dengan tenaga manusia (2 orang pekerja terlatih sedia ada). Berat aduan doh adalah seberat 60kg dan proses pengalihan doh 60kg tersebut dilakukan sebanyak 30 kali dalam sehari. Proses yang berulang (30 kali) menyebabkan pekerja kurang produktif kerana keletihan dan memberi impak kepada kualiti produk yang dihasilkan.</p> <p>Technological need:</p> <p>Syarikat memerlukan teknologi mesin untuk menghasilkan doh roti dan mesin yang mampu untuk mengalihkan doh ke tempat penyediaan sebelum pembentukan roti yang bersesuaian dengan jumlah pengeluaran syarikat (1.5 tan metrik/sehari).</p>	<p>Manufacturing Perkhidmatan</p> <p>Potensi nilai maksima geran: RM50,000.00</p>
----	---	--	--