

Headline
Date
Media Title
Section
Circulation
Readership

Produk 'Nani' simbol kejayaan Rozaini
12. Aug 2008
Utusan Malaysia
Supplement
238082
833287

Language
Page No
Article Size
Frequency
Color
AdValue

MALAY
16a
879 cm2
Daily
Full Color



MAHA 2008

16

UTUSAN MALAYSIA SELASA, 12 OGOS 2008



"Apabila permintaan terus meningkat saya harus menyediakan secara peralatan daripada penyediaan, pemprosesan dan penyimpanan bagi memastikan produk saya setanding jika tidak lebih baik daripada pembekal sebelumnya"

PRODUK Nani's mendapat pasaran bukan saja di dalam negara tetapi juga di peringkat global.

AMBANG Dorongan menggunakan teknologi semi-auto bagi menghasilkan produknya.



Produk 'Nani' simbol kejayaan Rozaini

Oleh **KHAIRUNNISA SULAIMAN**
Gambar **MOHD FARIZWAN HASBULLAH**
dan ihsan **AMBANG DORONGAN**

SETELAH berpenat lelah mencuba pelbagai jenis bentuk pemiagaan setelah mengambil keputusan bersara awal, Rozaini Saleh, 53, cuba menjual makanan sejuk beku yang diambil daripada beberapa pembekal.

Permintaan yang amat menggalakkan menyebabkan pembekal tidak dapat memenuhi segala yang diminta.

"Ketika itu saya terfikir, kenapa saya tidak mengeluarkan produk sejuk beku sendiri tanpa mengharapkan bekalan daripada pembekal," katanya semasa ditemui di kilangnya di Gurun, Kedah baru-baru ini.

Semasa memulakan produk sejuk beku berkenaan, bekas setiausaha di agensi kerajaan ini terpaksa mengharung pelbagai masalah sebelum mencapai apa yang ada sekarang.

Bagi memenuhi permintaan pelanggan sedia ada, Pengarah Urusan Ambang Dorongan Sdn. Bhd. ini mula mencari pembekal makanan sejuk beku lain. Bagaimanapun cara itu juga tidak dapat menyelesaikan masalahnya.

"Saya terfikir untuk cuba menghasilkan sendiri produk sejuk beku memandangkan permintaan yang semakin meningkat dengan pembeli sedia ada," katanya yang menggunakan nama Nani bagi produknya.

Ketika itulah beliau mula berjinak-jinak dengan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) berhampiran untuk mendapatkan nasihat mengenai penghasilan produk sejuk beku.

"Pihak MARDI yang banyak membantu dalam segi teknologi dan khidmat nasihat mengenai produk sejuk beku.

"Memang pihak MARDI tidak memberikan bantuan dari segi kewangan tetapi khidmat nasihat seperti dalam bidang penyelidikan dan pembangunan (R&D) yang memang amat saya perlukan ketika itu," katanya.

Penghasilan produk makanan sejuk beku kata Rozaini memerlukan pelbagai jenis kepakaran dan kemahiran bagi mendapatkan produk yang terbaik.

Buat permulaan Rozaini mula membuat dan memasarkan kuih cucur kacang sementara yang lain diambil daripada pembekal.

"Mulanya tidak siapa yang sudi membantu saya menghasilkan makanan sejuk beku sehingga saya mendapatkan resipi daripada emak.



ROZAINI SALEH

Rozaini berkata, pada peringkat awal beliau banyak menerima nasihat dari MARDI mengenai teknologi dan produk.

Beliau juga mendapat bantuan daripada pelbagai pihak seperti Majlis Amanah Rakyat (MARA) dan KEDA, SIRIM serta Universiti Putra Malaysia (UPM) bagi menghasilkan produk berkualiti.

Sehingga kini Rozaini sedang mengubahsuai empat lot kilang bagi menjadikannya lapan lot dengan lebih 50 orang pekerja.

Pasaran produk Rozaini telah menjangkau sehingga pasar raya, pasar raya besar seperti Giant, Tesco dan The Store melalui Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

Manakala pasaran luar negara pula melalui laman web, pameran dan ekspo. "Pelbagai agensi kerajaan banyak

"Setelah itu barulah saya dapat menyediakan produk sejuk beku seperti apam, karipap, samosa dan donut," katanya.

Kemudian Rozaini mula mengeluarkan produknya tanpa sebarang jenama dan menjualnya secara terus kepada pengguna.

"Apabila permintaan terus meningkat saya harus menyediakan secara peralatan daripada penyediaan, pemprosesan dan penyimpanan bagi memastikan produk saya setanding jika tidak lebih baik daripada pembekal sebelumnya," katanya.

Bermula kecil-kecilan dengan mencuba beberapa kali sebelum boleh mendapatkan formula yang betul daripada bermula di rumah berpindah rumah kedai sehingga ke kilang di Gurun, Kedah.