



## PRODUKTIVITI DAN MENGURUS SATU KILANG MEMPROSES PRODUK BERASASKAN DAGING

Hisamudin Lassim  
Pengurus Pengeluaran  
Prima Agri-Products Sdn Bhd



---

---

---

---

---

---

---

---



### LATAR BELAKANG PRIMA

- 1985 - Mula diasaskan dengan membuka kedai 'butchery' di Taman Tun Dr. Ismail
- 1990 - Membuka kilang pemprosesan untuk mengeluarkan produk tambah nilai berasaskan daging.
- 1995 - Melihat potensi produk tambah nilai berasaskan daging, Prima telah berpindah ke Bandar Baru Bangi.
- 1997 - Membuka 3 kilang pemprosesan (Delikatessen, Cook Chill & Sate).
- 2002 - Mula memberikan kontrak pemprosesan kepada IKS dan RSB (Portion Control).

---

---

---

---

---

---

---

---



### INDUSTRI MAKANAN BERASASKAN DAGING

1. Delikatessen – sausage, cold cut, pepperoni, salami.
2. Burger dan Nugget – burger ayam & lembu, nugget ayam & lembu.
3. Produk Marinated – breakfast beef, ayam panggang.
4. Convenience Food – pizza, lasagne, yakitori, sate.
5. Cook Chill – sauce, sup, marinade.
6. Prepared Food – spaghetti, pasta, asam laksa.
7. Portion Control – steak, skewer.
8. Breaded Products – ayam goreng, drummet.

---

---

---

---

---

---

---

---



**AKTIVITI PENGELUARAN PRIMA**  
DI NO. 29 & NO.49

1. Mempunyai lebih daripada 500 resipi.
2. Setengah adalah produk deliketessen.
3. Memproses 20 jenis produk dalam satu hari.
4. 2 shift bahagian pengeluaran dan 3 shift bahagian pembungkusan.
5. Hari tertentu untuk pengeluaran produk European Union.
6. Pengeluaran terhad kepada 20 MT sehari.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**PRIMA HALAL FOOD PARK**  
**KONSEP PENGELUARAN**

1. Mengintergrasikan industri kecil dan sederhana
2. Pengkongsian perkara-perkara asas (sumber air, rawatan kumbahan dan sebagainya)
3. Satu kilang satu proses pengeluaran bergantung kepada
  - Jenis produk (sausage, sauce dan sebagainya)
  - Jenis bahan mentah (ayam, lembu, ayam belanda)
  - Jenis pasaran (tempatan, eksport)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**PRIMA HALAL FOOD PARK**  
**PENGURUSAN BAHAN MENTAH**  
Kategori bahan mentah

1. Basah (daging, sayuran)
2. Kering (gula, tepung, rempah-ratus)
3. Pembungkusan (casing, plastik, kotak)
4. Penyimpanan berpusat
5. Kelebihan – pembekal yang bolehpercayaan
6. Penerimaan/pengeluaran barang melalui sistem kawalan kualiti
7. Pengawalan stok (sistem fifo)
8. Pengawalan harga bahan mentah (pembelian pukal)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PRIMA HALAL FOOD PARK PENGURUSAN PENGELUARAN

1. Informasi dan ciri-ciri produk.
2. Standard prosidur pengeluaran.
3. Tatacara kerja (work instruction).
4. Peralatan yang sesuai (mematuhi standard).
5. Sistem pemantauan proses.
6. Sistem pengenalan produk dan tracebliti.
7. Sistem pengawalan produk yang tidak mengikut spesifikasi.
8. Pengawalan produktiviti (mesin automatik dan penyusunan mesin yang betul).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PRIMA HALAL FOOD PARK PENGURUSAN PRODUK SIAP

1. Pembungkusan berpusat (sausage, frankfurter, coldcuts)
2. Sistem pengkodan dan tracebliti (barcode & no. lot)
3. Penyimpanan berpusat
4. Kelebihan – pengawalan kualiti yang seragam
  - Pengawalan stok (sistem fifo)
  - Penggunaan sumber yang optimum (ruang, mesin, tenaga)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PRIMA HALAL FOOD PARK PENGURUSAN SISTEM KUALITI DAN KESELAMATAN PRODUK

1. Sistem kualiti ISO 9001:2000
2. Sistem keselamatan makanan HACCP
3. Kelebihan
  - Memperbaiki kualiti kerja dalam organisasi
  - Meningkatkan kecekapan dan produktiviti
  - Menjamin keselamatan produk (pemantauan CCP)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**PRIMA HALAL FOOD PARK  
PENGURUSAN KEBERSIHAN DAN  
KESELAMATAN PEKERJAAN**

1. Amalan pengilangan yang baik (GMP)
2. Program sanitasi dan kebersihan (Food Hygiene)
3. Sistem keselamatan dan kesihatan pekerjaan

---

---

---

---

---

---

---

---



**PRIMA HALAL FOOD PARK  
PENGURUSAN SUMBER MANUSIA**

1. Sumber manusia sedia ada (berpengalaman, berkemahiran dan terlatih)
2. Latihan induksi untuk pekerja baru
3. Latihan kemahiran
4. Penggunaan sumber manusia yang optimum (produktiviti maksimum)
5. Laporan kesihatan pekerja

---

---

---

---

---

---

---

---



**PRIMA HALAL FOOD PARK  
PENGURUSAN PENYELENGARAAN**

1. Penyelenggaraan pencegahan
2. Kalibrasi
3. Pembaik pulihan
4. Penyelenggaraan berpusat
5. Kelebihan – tenaga mahir yang berpengalaman
  - Tindakan yang segera
  - Stok alat ganti tersedia

---

---

---

---

---

---

---

---



## KESIMPULAN

1. Prima mempunyai segala kepakaran dan pengalaman dalam industri tambah nilai berasaskan daging.
2. Prima mampu menghasilkan produk yang berkualiti dan berdaya-saing.
3. Prima mampu bekerjasama dengan IKS untuk merealisasikan Prima Halal Food Park.

---

---

---

---

---

---

---

---

## TERIMA KASIH



Tel : 603 8925 9224 Fax : 603 8925 9784  
Email : halal@tm.net.my Website : www.primahalal.com



---

---

---

---

---

---

---

---