

# INOVASI INDUSTRI KATEGORI PRODUK TERNAKAN

## AKMAL FOOD INDUSTRY

**Akmal Food Industry (AFI)** merupakan sebuah syarikat milikan tunggal yang dimiliki oleh 100% pegangan bumiputera yang telah didaftarkan pada 22 April 2010 dengan modal berbayar sebanyak RM200,000. Aktiviti utama syarikat adalah mengeluarkan produk kebab berasaskan daging lembu dan ayam yang dijamin berkualiti tinggi dan halal. Perniagaan ini beroperasi di Lot 18, IKS Kuala Selangor, Jalan Perusahaan 4, Bandar Baru, 45000 Kuala Selangor, Selangor, Malaysia. Produk keluaran syarikat akan menerima bahan mentah daripada pembekal yang mempunyai pensijilan halal yang diiktiraf JAKIM dan akan melalui proses pengilangan di kilang kami di dalam persekitaran yang sesuai dan selamat untuk produk makanan.

**Akmal Food Industry (AFI)** mempunyai matlamat yang jitu dan padu, di mana syarikat mempunyai keyakinan yang tinggi ia mampu menjadi syarikat pembuatan daging sejuk beku yang segar dan 'HALAL' yang berdaya maju, berdaya saing dan berdaya tahan berdasarkan kepada perancangan yang telah disediakan. Matlamat ini sejajar dengan hasrat kerajaan untuk meningkatkan ekuiti bumiputra dalam bidang perniagaan di bawah program Masyarakat Perdagangan dan Perindustrian Bumiputra (MPPB).

Oleh itu, perniagaan ini wajarlah dibangunkan berikutan potensinya yang amat besar dan berdaya saing di masa hadapan dengan produknya yang bersih, suci, berkualiti dan 'HALAL'.

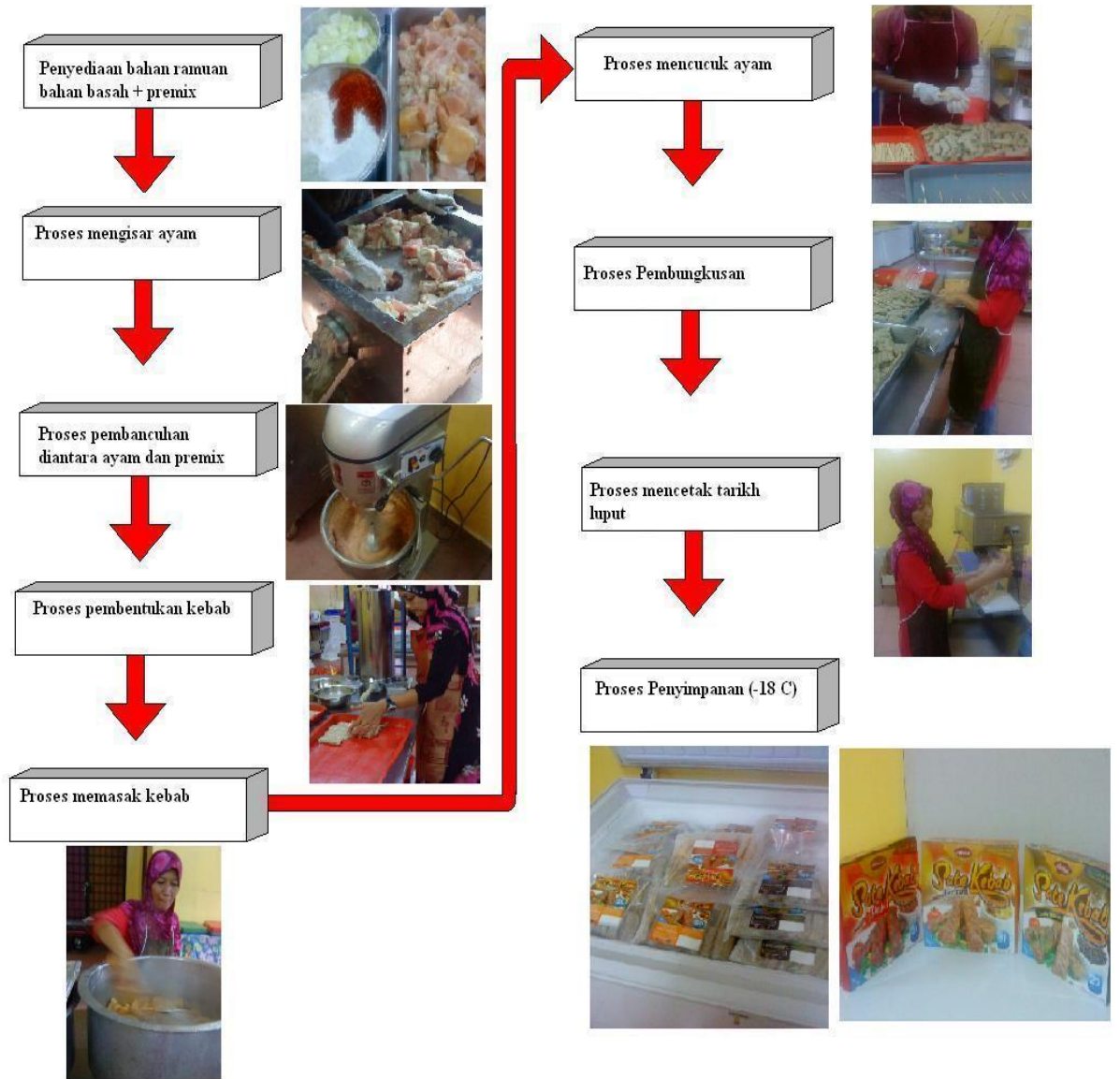




1. Diperbuat daripada daging segar yang berkualiti, air, lemak, "soy protein isolate(ISP)", serbuk bawang merah, serbuk bawang putih, serbuk halia, garam, "sodium nitrate", "potato starch", gula, lada hitam, serbuk cili, serbuk briyani "chicken seasoning".
2. Produk yang dihasilkan mengandungi kandungan lemak dan kalori yang rendah berbanding produk lain yang berada di pasaran kini. Sesuai untuk digunakan di dalam pelbagai jenis masakan dan sesuai dinikmati oleh semua masyarakat.
3. Dibungkus dengan kemas dan menarik lebih-lebih lagi dengan penggunaan plastik jernih.
4. Keistimewaan bagi produk ini ialah dihasilkan daripada daging yang segar, bermutu tinggi dan halal.



# PROSES OPERASI SATE KEBAB AYAM AKMAL



## **Produk Utama Yang Dihasilkan**

Sate Kebab Ayam berperisa

1. lada hitam
2. briyani
3. pedas

**Kapasiti pengeluaran semasa adalah:**

<b>Hari</b>	<b>kapasiti</b>	<b>cucuk</b>	<b>bungkus</b>
1 hari	600 kg	20,000 batang	1,000 bungkus

### **Faedah Inovasi**

1. Pengurangan Kos Operasi.
2. Penjimatan Masa.
3. Peningkatan Hasil Kerja.
4. Peningkatan Dalam Tahap Kepuasan Hati Pelanggan.

### **AZIZUL AKMAL BIN JAMALUDIN**

Lot 18, IKS Kuala Selangor, Jalan Perusahaan 4,  
45000 Kuala Selangor, Selangor D.E.

Tel.: 03-32812154 (Pejabat); 017-2650249 (Bimbit)

Emel: [akmalfoodindustry@yahoo.com](mailto:akmalfoodindustry@yahoo.com)