

Headline	Keropok Tok Yam, utama kebersihan		
MediaTitle	Utusan Sarawak		
Date	03 Apr 2019	Color	Full Color
Section	TEMPATAN	Circulation	37,981
Page No	8	Readership	113,943
Language	Malay	ArticleSize	1156 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 5,924
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 17,772



Keropok Tok Yam, utama kebersihan

MARANG: Pembuatan keropok bukan sahaja bergantung pada campuran bahan untuk memastikan rasa yang enak dan garing tetapi juga melibatkan kebersihan perkakas untuk memprosesnya.

Lebih-lebih lagi apabila makanan tersohor Terengganu itu turut melibatkan isi ikan yang pastinya mengundang lalat jika tidak dijaga dengan rapi boleh menyebabkan pembeli terma-kan telur serangga itu, yang boleh menjejaskan kesihatan.

Menyadari kepentingan kebersihan, pengusaha keropok keping jenama Tok Yam, Hawa Abd Rahman, 58, mengambil pelbagai inisiatif termasuk mendapatkan sijil halal daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) dan Skim Pensiilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) menerusi Kementerian Kesihatan Malaysia.

Hawa, yang menubuhkan syarikat Hamie Food Industries Sdn Bhd pada 2014, menjadi-kan kawalan dan syarat ketat yang ditetapkan oleh dua pihak itu sebagai benteng untuk dirinya terus konsisten menjaga kesihatan pembeli produk keluaran syarikatnya.

Tinjauan Bernama ke kilang yang diproses dan pembungkusan keropok di syarikat itu baru-baru ini mendapati keadaan sekeliling sangat bersih

malah isi ikan yang belum dicampur dengan tepung sagu ditutup sebaiknya dalam bekas khas.

Bukan itu sahaja, peralatan kilangnya dicuci sebelum dan selepas menggunakannya bagi membuang habuk.

"Saya tidak sanggup melihat keadaan kawasan memproses yang kotor, bagaikan sengaja aniaya pelanggan. Produk Tok Yam telah mendapat sijil halal dan pengiktirafan MeSTI pada 2014.

Saya mendidik pekerja untuk mematuhi syarat yang ditetap-kan. Alhamdulillah kilang kami sentiasa menjadi rujukan kepada banyak pihak dan bukan sahaja daripada sudut proses, malah mesin yang ada di sini tahan karat," katanya.

Menceritakan peringkat awal penglibatan dalam perniagaan keropok, beliau yang mengu-kan resipi istimewa turun temurun menerusi ibunya Allahyarham Mariam Mat Zain ber-kata pada awalnya proses pembuatan keropok keping juga dilakukan secara manual.

Lama kelamaan, ibu kepada empat anak itu akhirnya membeli beberapa mesin pemotong untuk mempercepatkan proses pengeluaran sehinggalah syarikatnya mendapat kepercayaan pihak kerajaan dan diberi bantuan menerusi pelbagai agensi.

"Alhamdulillah, perlahan-la-han syarikat kami mula mene-rikan geran serta pinjaman perniagaan lebih RM500,000 daripada MARA (Majlis Amanah Rakyat), pemberian mesin bernilai RM250,000 daripada SME Corp, geran pengiklanan daripada Yayasan Pembangunan Usahawan Terengganu, mesin pengering RM200,000 daripada SIRIM, serta bantuan lain daripada MARDI (Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia) dan FAMA (Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan)," katanya.

Selain bantuan geran dan pinjaman perniagaan, Hawa berkata beliau juga sering mengikut pelbagai promosi yang dianjurkan agensi kerajaan di dalam dan luar negara.

"Sebagai usahawan, kita perlu bijak mengintai peluang yang disediakan kerajaan kerana terdapat banyak bantuan dan dana oleh agensi berkaitan keusahawanan. Itu nasihat yang selalu saya beri kepada mereka yang mahu berjinak-jinak dalam perniagaan.

Paling penting, perniagaan perlu dilakukan secara ber-sistem untuk memudahkan proses pemantauan agensi kerajaan ini kerana mereka mahu ambil tahu perkembangan terkini syarikat dan imp-ak bantuan yang diberikan," kata-nya.



KETUA Pegawai Eksekutif Hamie Food Industries Sdn Bhd, Hawa Abd Rahman, menunjukkan keropok keping jenama Tok Yam ketika ditemui di kilangnya di Entrepreneur Park, Bukit Kor, baru-baru ini.

Kebiasaannya, pembuatan keropok keping secara tradisional di Terengganu di beberapa kampung tradisi yang terkenal sebagai pusat pengeluaran, menggunakan cahaya matahari sepenuhnya sebagai kaedah mengeringkan keropok.

Proses pengeluaran secara tradisional ini akan terjejas setiap kali musim tengkujuh tiba kerana keropok tidak dapat dijemur bagi tempoh yang cukup untuk memastikannya kering dengan sempurna.

Namun, di kilang Hamie Food Industries, proses itu dapat dilakukan sepanjang masa dengan penggunaan mesin pengering berteknologi canggih yang disediakan SIRIM.

Selain itu, Hawa berkata tahap kebersihan semasa proses pengeringan juga lebih terjamin di kilang itu kerana tiada haiwan seperti ayam, kucing mahupun lalat berisiko mencemari kebersihan keropok Tok Yam.

"Setakat ini, kami sudah memiliki puluhan wakil di seluruh negara, malah ada juga usahawan yang menjual keropok keping keluaran syarikat kami menggunakan jenama mereka kerana ia lebih mudah berikutan produk kami sudah memenuhi piawaian industri," katanya. — Bernama

Menceritakan peringkat awal penglibatan dalam perniagaan keropok, beliau yang menggunakan resipi istimewa turun temurun menerusi ibunya Allahyarham Mariam Mat Zain berkata pada awalnya proses pembuatan keropok keping juga dilakukan secara manual.



PEKERJA Hamie Food Industries Sdn Bhd melakukan proses pembungkusan keropok keping jenama Tok Yam yang menggunakan mesin ketika tinjauan di kilang Hamie Food Industries di Entrepreneur Park, Bukit Kor baru-baru ini.



KETUA Pegawai Eksekutif Hamie Food Industries Sdn Bhd, Hawa Abd Rahman (tengah) memantau proses menggoreng keropok keping jenama Tok Yam oleh pekerjaanya ketika ditemui di kilangnya di Entrepreneur Park, Bukit Kor baru-baru ini.