

List of Technical Problems – June 2019
Demand-Driven Innovation Project under the Public-Private Research Network (PPRN)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM /TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
1)	JEMAAH SYUKUR ENTERPRISE Yuliana Binti Majit/Khairul Mozadin Bin Moktar 010-9464009 / 012-5046482 lyanamajit@gmail.com Location: Putatan, Sabah	<u>MINUMAN SUSU KURMA</u> Syarikat menghasilkan produk minuman susu kurma lembu. Syarikat mempunyai 2 orang pekerja yang terlibat dalam menjalankan pemprosesan minuman susu kurma. Jangka hayat produk adalah selama 7 hari. Problem: Proses penghasilan produk minuman susu kurma dibuat secara manual dan berperingkat mengambil masa lama. Ini menyebabkan kapasiti pengeluaran syarikat terhad kepada 100-250 unit sehari sedangkan permintaan pasaran 1,000-1,500 unit sehari. Proses pengasingan dan pembersihan 10kg kurma mengambil masa 1-2 hari manakala pengisar sedia ada hanya dapat menghasilkan 3 botol susu kurma dalam masa 10 minit. Technological need: Syarikat memerlukan teknologi untuk mempercepatkan proses pengeluaran susu kurma iaitu dari proses pembersihan dan pengasingan, pengisaran, penggaulan dan pembotolan buah kurma agar kapasiti pengeluaran dapat ditingkatkan kepada 1000 – 1500 botol sehari.	Manufacturing

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM /TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
2)	MENAQ SDN BHD Zarinah Binti Nawawi / Mohd Ali Bin Osman 016-8319506/ 016-588 6087 menaq2u@yahoo.com Location: Papar, Sabah	<u>SAMBAL IKAN MASIN</u> Syarikat menghasilkan produk sambal ikan masin. Kapasiti pengeluaran sebanyak 2000 botol sebulan kerana pengeluaran produk dibuat secara manual. Kaedah manual yang lambat menyebabkan syarikat tidak dapat memenuhi permintaan pasaran iaitu 4000 botol sebulan. Syarikat menjalankan 2 kali operasi pengeluaran pada setiap minggu dan anggaran kapasiti maksima adalah 500 botol/minggu. Problem: Sebanyak 32–33 kg ikan masin diperlukan unuk setiap operasi pengeluaran (230-250 botol). Pekerja mengambil masa 1 – 1 ½ jam bagi setiap 1 kg ikan masin. Masa yang lama diambil untuk memproses ikan kering terutamanya untuk menggunting ikan tersebut dalam anggaran saiz ½ inci setiap satu. Proses ini juga menyebabkan masalah kesihatan pekerja iaitu <i>repetitive strain injury</i>. Technological need: Syarikat memerlukan teknologi untuk mesin pemotong ikan masin mengikut saiz yang ditetapkan oleh syarikat (1/2 inci) dan bagi meningkatkan produktiviti dan memenuhi permintaan pasaran.	Manufacturing

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM /TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
3)	M&M ENTERPRISE Jumailah Binti Askal/Hartini Binti Jun 013-8682985/016-8306204 noraprilenna.jun@gmail.com Location: Kota Kinabatangan, Sabah	<u>KEROPOK LEKOR</u> Syarikat menghasilkan produk keropok lekor. Sebanyak 200kg ikan mentah digunakan. Pengeluaran produk keropok lekor meningkat sekiranya terdapat festival atau permintaan dari peniaga-peniaga kecil.. Problem: - Saiz dan panjang keropok lekor tidak sekata setelah kerja-kerja pemotongan keropok lekor dilakukan secara manual. Pekerja hanya membuat anggaran semasa proses pemotongan, panjang keropok lekor sepatutnya 3-4 inci. Bungkusan seberat 500 gram dianggarkan mempunyai 50 keping keropok lekor. - Proses pemasakan keropok lekor tidak sekata. Kadar masa keropok lekor berada di dalam "moulder" ke periuk rebusan menyebabkan keropok lekor ada yang masak dahulu dan ada yang kemudian. Jarak antara 'moulder' ke periuk menyebabkan keropok lekor mengambil masa untuk jatuh ke dalam air rebusan dan masak. Sekiranya "undercook", keropok lekor akan mempunyai sisa tepung yang belum masak di dalamnya. Technological need: Syarikat memerlukan teknologi untuk menambahbaik proses sedia ada bagi meningkatkan produktiviti dan kualiti produk.	Manufacturing

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM /TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
4)	ROSMIE SNACK INDUSTRY SDN BHD Rozekin Bin Suratman / Saidah Haninah Syuhadah Binti Indra 019-9387669/019-5365264/089-716622 keropokamplangbikmie@gmail.com Location: Tawau, Sabah	<u>KEROPOK AMPLANG</u> Syarikat menjalankan perusahaan menghasilkan keropok amplang. Kapasiti pengeluaran sebanyak 500 kg sehari. Proses penghasilan keropok amplang melibatkan proses mengadun, membentuk, menggoreng, mengering, membungkus dan melabel. <u>Problem</u> Masalah yang dihadapi adalah proses membentuk dan memotong doh amplang secara manual. Proses tersebut mengambil masa selama 20 minit bagi 12 kg doh (420 minit sehari). Penggunaan tenaga kerja seramai 8 orang diperlukan dalam proses membentuk dan memotong doh dan setiap pekerja mengendalikan sejumlah 62.5kg doh sehari. Hal ini menyebabkan keletihan kepada pekerja dan memberi impak kepada kualiti akhir produk. Syarikat juga tidak dapat memenuhi permintaan pasaran sebanyak 800kg sehari. <u>Technological need:</u> Syarikat memerlukan teknologi untuk memudahkan dan mempercepatkan proses membentuk dan memotong doh amplang dengan tenaga kerja yang minima.	Manufacturing

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM /TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
5)	KAK KIAH TERUS MEGAH SDN BHD Dg Irme hafziany Binti Ag Yusop 010-9310909 lrzieannie_25@yahoo.com Location: Papar, Sabah	<u>KEK</u> Problem: Syarikat membuat sukatan bahan asas kek seperti tepung, gula, soda bikarbonat, koko, telur, gula dan lain-lain secara manual. Syarikat sukar mendapat pekerja yang berpengalaman dan kerja sukatan juga bergantung sepenuhnya kepada pekerja. Ini menyebabkan terjadinya kesilapan semasa menyukat bahan disebabkan kelalaian pekerja dan berlaku pembaziran disebabkan kek rosak. Jumlah kek yang rosak secara purata bagi 4 cawangan adalah sebanyak 48 biji kek sehari (RM2,784 sehari). Technological need: Syarikat memerlukan teknologi untuk menyukat bahan asas kek secara automatik dan mengurangkan kebergantungan kepada pekerja.	Manufacturing