

info

usahawan

issue
1/21

nota minda masmed

penjenamaan
semula

fenomena
zamsaham

elon musk.

VISIONARI
MEREVOLUSI
DUNIA

9 771823 642005

ISSN 1823-6421



Berat Bersih: +/- 100g

Produk Muslim Banjarmasin

MonsterBite
Snek Keju Rangup

Berat Bersih: +/- 100g

Produk Muslim Banjarmasin

MonsterBite
Snek Keju Rangup

CHEESE BOMB
SOS KEJU PEDAS

CHEESE BOMB
SOS KEJU PEDAS

CHEESE BOMB
SOS KEJU PEDAS

CHEESE BOMB
SOS KEJU PEDAS



cheese BOMB

dari graduan DBS ke usahawan PKS

Norazamimah binti Bogal
Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi
MARA Cawangan Melaka, Kampus Alor Gajah, Melaka

Cheese bomb adalah sos keju pedas pertama di Malaysia yang telah tular di media sosial semenjak tahun 2017. Sos unik ini adalah keluaran Mama G Food Industries Sdn. Bhd. Ia menggunakan jenama MamaG yang bertemakan 'bomb' iaitu sos yang mempunyai tahap kepedasan yang tinggi. Terdapat tiga variasi sos pedas yang dihasilkan iaitu Cheese bomb (sos keju pedas), Black bomb (sos madu pedas) dan Salted egg bomb (sos telur masin pedas).

Mama G Food Industries Sdn. Bhd. diketuai oleh En. Ridzwan Hafidz bin Rosli, 30 tahun yang merupakan alumni UiTM Melaka. Beliau adalah graduan lepasan Diploma dalam Pengajian Perniagaan (DBS) dan seterusnya telah melanjutkan pengajian ke peringkat Ijazah Pertama dalam bidang Pemasaran. Mempunyai passion yang tinggi terhadap makanan dan bidang perniagaan,

beliau sentiasa mengambil peluang dalam meningkatkan kualiti produk dengan mementingkan penghasilan produk yang bersih, halal dan selamat. Dengan kerjasama daripada pihak MARDI dan FAMA, beliau berjaya mendapatkan sijil halal daripada Jabatan Agama Islam Melaka (JAIM) dan sijil MESTI dari Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

Kawalan ketat sentiasa diterapkan dalam setiap fasa pengeluaran produk bermula fasa input, fasa proses pengeluaran dan fasa output. Bagi memastikan kualiti produk terjaga dalam fasa input, syarikat ini hanya menggunakan bahan mentah terpilih iaitu keju sebenar dan madu asli, pekerja yang terlatih, telah menjalani kursus pemakanan dan juga telah mengambil suntikan typhoid untuk menjamin kebersihan dan keselamatan makanan. Selain itu, semua mesin perlu dibersihkan sebelum proses pengeluaran dimulakan.

Dalam fasa proses pengeluaran pula, kawalan ketat dibuat dengan mewajibkan pekerja memakai pakaian dan peralatan yang bersih dan sesuai iaitu apron, penutup kepala (headgear), sarung tangan dan penutup muka (face mask). Pekerja dikehendaki membuat pemantauan berkala semasa proses memasak. Sambil menunggu bahan masakan betul-betul masak iaitu mencapai suhu 90 celsius, semua mesin pembungkusan akan diselenggara dan botol-botol produk pula akan dinyahkuman menggunakan system disinfeksi ultra ungu (UV).

Kawalan kualiti semasa fasa pengeluaran dilaksanakan dengan memeriksa setiap produk dengan teliti bagi memastikan semua produk mencapai spesifikasi dan standard yang telah ditetapkan. Selepas itu, botol-botol produk tadi akan dimasukkan dalam kotak

bagi urusan pengedaran. Syarikat juga telah menyediakan pelbagai saluran maklum balas pelanggan melalui media sosial sebagai kawalan pembetulan (corrective control). Banyak pencapaian dan anugerah yang telah diperolehi oleh beliau sepanjang dalam pembabitan perniagaan sejak tahun 2012. Di antaranya anugerah Best SME daripada Jabatan Kesihatan Melaka dan Best Food Product bagi program Satu Daerah Satu Industri (SDSI) anjuran MITI.

Terkini, produk beliau telah menembusi pasaran stesen minyak Petronas, Petron dan Shell seluruh Malaysia. Diharapkan produk beliau akan dapat menembusi pasaran antarabangsa di masa hadapan melalui strategi pemasaran yang bersesuaian.

NEW
PENGUNGUN!

MeSTI