

4 MENDAKI PUNCAK

CONNIE S MONICAL Foto: ROSLI TALIB

Silver 11/8/14 MS5.

Roti Azan

diiktiraf produk berinovasi



"K"ami bermula pada 1969 dengan menggunakan unggun api bagi tujuan memproses roti, sebab ketika itu bekalan elektrik tidak ada. Bukan itu sahaja, kami buat sendiri yis dan hanya beli tepung serta marjerin.

"Percubaan pertama, hasilnya roti yang dibuat tidak menjadi," kata Pengarah Urusan Perusahaan Azan Sdn Bhd, Mohd Ghazali Abu Bakar sebagai memulakan cerita ketika ditemui, baru-baru ini.

Menurutnya, ilham untuk membuat roti adalah daripada ayahnya, Abu Bakar Ali yang juga peneraju syarikat.

Katanya, selepas tamat berkhidmat sebagai tentera British di Singapura, Abu Bakar bersama rakannya memulakan perniagaan membuat roti dengan bermodal RM2,000.

Bagaimanapun, hasilnya tidaklah sehebat yang dirancang. Rotinya tidak menjadi. Tetapi mereka terus giat membuat kajian dan penyelidikan (R&D).

Meneruskan usaha hingga suatu hari, seorang penjual roti datang dan memberitahu bahawa cara membuat roti yang mereka lakukan adalah salah.



"Penjual roti itu menawarkan diri untuk mengajar membuat roti yang betul dan bermulalah perniagaan roti Azan," kata Mohd Ghazali yang juga merupakan generasi kedua keluarga itu.

Buat permulaan, Perusahaan Azan hanya membuat roti biasa untuk pasaran sekitarnya.

Hanya pada 1970, Perusahaan Azan menerima tawaran daripada Perbadanan Kemajuan Negeri Negeri

Sembilan (PKNNS) untuk bel membesarkan perniagaan.

Pada 1972, Perusahaan di Kawasan Perindustrian D Sembilan.

Sebelum mempunyai kil beroperasi hanya dari ruma didaftarkan menggunakan

Mohd Ghazali berkata, r tidak langsung oleh ayahnya syarikat di mana ia bermak kebaikan.

Selepas berjaya mengha bermulalah aktiviti pemasar

Ketika itu, pengedaran h menggunakan basikal di sel Sembilan.

Kurang saingan

Mohd Ghazali berkata, i negara ini masih tidak berku ramai.

Tetapi di luar negara roti komersil.

"Oleh itu, daripada segi dan kebanyakan roti pang adalah yang diimport.

"Kami merupakan penge Bumiputera sepenuhnya se Menurutnya, keistimew adalah kerana ia dibuat me khususnya dari segi pembu mampu memanjangkan jan bulan.

Katanya, Perusahaan Az sebagai produk paling berin makanan dalam Sial Food F

Pegawai Eksekutif Perusahaan Azan Sdn Bhd, Jasmine Mohd Ghazali menunjukkan antara produk keluaran syarikatnya.





Pegawai Eksekutif Perusahaan Azan Sdn Bhd, Jasmine Mohd Ghazali (tiga, kiri) menerima Anugerah Produk Paling Berinovasi Sempena Pameran Sial Food Fair di Abu Dhabi, April lalu.



Mohd Ghazali (kanan) bersama Pegawai Eksekutif Perusahaan Azan Sdn Bhd, Jasmine Mohd Ghazali menunjukkan antara produk keluaran syarikatnya.

sama dalam usaha

memulakan operasi Kuala Pilah, Negeri

Perusahaan Azan lepas 1975 syarikat shd.

Azan diperoleh secara ka proses mendaftar menyeru kepada

n roti yang betul, i sekitar kampung. dilakukan Kuala Pilah, Negeri

tri roti panggang di ng dan kurang dikenali

ggang sudah lama

ingan masih kurang ang ada di negara ini

roti panggang milik i tahun lalu," katanya. ti panggang Azan iakan teknologi terkini an yang mana ia ayat roti sehingga 14

ga menerima anugerah sempena Pameran iff di Abu Dhabi pada



April lalu.

"Kami menjadi antara lebih 400 produk yang terpilih dari 52 buah negara," katanya.

Pasaran eksport semakin berkembang

Pada awalnya, roti panggang Azan ini sememangnya dibuat bagi tujuan eksport ke luar

negara.

tetapi melihat potensi berkembang di negara ini, pihaknya turut memasarkan produk itu di dalam negara.

"Sehingga kini, roti Azan sudah berada di Iraq, Jordan, Oman, Singapura dan Hong Kong sejak 2010.

"Penembusan pasaran Timur Tengah itu dilakukan melalui pameran antarabangsa menerusi Perbadanan Pembangunan Luar Malaysia (Matrade).

Menurutnya, syarikatnya menyasarkan untuk menerokai pasaran Indonesia sebelum akhir tahun ini.

Bukan itu sahaja, syarikatnya juga berhasrat untuk memasuki pasaran Eropah menjelang akhir tahun depan.

Mohd Ghazali berkata, dalam pada itu syarikatnya menyasarkan meningkatkan jumlah eksport kepada 40 peratus dalam tempoh tiga hingga empat tahun akan datang.

"Setakat ini, kami hanya mencapai 10 peratus daripada jumlah keseluruhan jualan.

"Dengan peningkatan jumlah permintaan yang semakin meningkat pada masa akan datang, pengeluaran syarikat kini sudah bersedia untuk menambah kapasiti pengeluaran," katanya.

Bagi pasaran tempatan, roti Azan sudah berjaya menembusi pasaran seluruh negeri termasuk di Sabah dan Sarawak serta sudah berada di pasar raya seperti Tesco, Giant, Mydin dan Aeon Big.

Selain itu, produk tersebut juga boleh diperoleh di kedai-kedai runcit, pasar mini dan kantin sekolah.

Tambah pengeluaran

Sehingga kini, jumlah pengeluaran produk bagi setiap kontena boleh disiapkan dalam tempoh dua hari, yang mengandungi 40,000 paket.

Jumlah itu menunjukkan kapasiti pengeluaran semakin produktif berbanding sebelum ini.

"Kalau dulu, untuk mencapai kapasiti satu kontena hanya akan siap dalam tempoh dua hingga tiga bulan.

"Kini, kami mampu mengeluarkan sejuta paket Roti Azan sebulan," katanya.

Menurutnya, kilang milik Perusahaan Azan Sdn Bhd itu mempunyai pengiktirafan sijil halal daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim), Mesti, Amalan Pengilangan Baik (GMP) dan Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP).

Roti Azan mempunyai lima jenis produk dan bakal mengeluarkan dua jenis lagi menjelang akhir tahun ini.

"Kami akan terus varfasikan rangkaian produk untuk meluaskan pasaran pada masa akan datang," ujarnya.

Harga Roti Azan bermula RM2 hingga RM4 sepaket dan 100 peratus bebas pengawet dan perisa tambahan