

Jeruk Pak Ali berkembang

Kini menjadi syarikat 'gergasi' jeruk negara

Oleh **MOHD. FIRDAUS ISMAIL**

Gambar SAZALI CHE DIN

SIAPA sangka, bermula dengan modal kecil RM15 sahaja dan hanya dihasilkan di rumah, Jeruk Pak Ali kini menjadi 'gergasi' dalam industri jeruk di negara ini apabila mampu meraih jualan mencecah RM10 juta setahun.

Lebih membanggakan, populariti jeruk di bawah label Pak Ali Food Industries Sdn. Bhd. kini mula menembusi pasaran antarabangsa apabila turut dijual di Ireland dan Brunei selain mula mendapat tempahan dari negara Asia Barat.

Masih mengekalkan kaedah tradisional termasuk menggunakan tenaga kerja manusia ketika proses penghasilan pelbagai jenis jeruk di bawah label berkenaan, Pengarah Urusannya, **Alias Ali** memberitahu ia juga merupakan salah satu rahsia kejayaan produk keluaran syarikatnya.

"Proses awal penghasilan jeruk iaitu air gula dimasak terlebih dahulu dengan penggunaan gula pasir. Kami juga menggunakan cuka epal yang terbukti baik untuk kesihatan.

"Buah pula masih dipotong secara manual iaitu menggunakan pekerja tempatan dan tidak bergantung sepenuhnya kepada teknologi moden," katanya.

Alias berkata, salah satu sebab syarikatnya masih menggunakan tenaga



ALIAS Ali bersama sebahagian daripada produk jeruk keluaran syarikatnya yang siap untuk dipasarkan.

UM 17/9/14 MSF.

atau motosikal tetapi kini sudah ada yang berkereta.

"Pada masa sama, kami menjaga kebajikan mereka dan setiap tahun beberapa pekerja yang cemerlang akan ditaja mengerjakan umrah. Semua ini untuk memotivasikan pekerja di samping menghargai mereka," katanya.

akan meningkat sekali ganda dan ketika itu saya sudah tidak risau lagi dengan masalah jeruk habis," katanya.

Secara bergurau Alias berkata, beliau gembira kerana akhirnya syarikatnya dapat menunaikan tempahan yang diterima dari Asia Barat.

"Sebenarnya, Pak Arab turut berminat dengan jeruk kami tetapi rancangan untuk mengeksport ke sana terpaksa



Info

Anugerah Yang Diterima

- Anugerah Usahawan Terbaik FAMA Pulau Pinang 2012.
- Anugerah Usahawan Ikon Bumiputera Pulau Pinang dan Usahawan Industri Asas Tani Pulau Pinang daripada ICU Jabatan Perdana Menteri.
- Mendapat sijil halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim).
- Sijil Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) Kementerian Kesihatan Malaysia.

Ciri istimewa jeruk Pak Ali

- Menggunakan bahan pengawet yang minimum.
- Menggunakan madu lebah asli.
- Diperam dua kali.
- Penggunaan buah-buahan segar dari kampung.
- Tidak batuk dan sakit tekak jika amalkan jeruk keluaran Pak Ali.

dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI), Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), Majlis Amanah Rakyat (Mara) dan Lembaga Kemajuan Wilayah Pulau Pinang (Perda)," katanya.

kerja manusia walaupun banyak syarikat kejuruteraan tampil menawarkan mesin adalah kerana permintaan arwah ayahnya, Ali Omar yang juga pengasas syarikat berkenaan.

“Ayah mahu penduduk yang tinggal berhampiran dengan kilang kami di Simpang Ampat mendapat peluang pekerjaan dan seterusnya meningkatkan ekonomi masing-masing dan ketika ini syarikat mempunyai 95 orang pekerja di kilang berbanding hanya enam orang pada 2009,” katanya.

Menyedari sumber manusia merupakan antara tulang belakang Pak Ali Food Industries Sdn. Bhd., Alias berkata, pihaknya menawarkan gaji yang lumayan termasuk bagi pekerja yang dipertanggungjawab memotong buah-buahan.

“Ada yang mendapat upah lebih RM2,000 sebulan dan kalau dahulu, mereka datang bekerja menaiki basikal

Sasaran RM15 juta

Tidak memandang ke belakang, syarikat berkenaan kini terus mengorak langkah apabila bakal membuka kilang baharu dalam tempoh enam bulan akan datang bagi meningkatkan kapasiti pengeluaran.

“Pada tahun lalu, syarikat berjaya mengeluarkan sebanyak 1,247 tan jeruk dengan jualan sebanyak RM10 juta dan pada tahun ini sasaran pengeluaran adalah sebanyak 1,600 tan atau peningkatan sebanyak 28 peratus dengan jangkaan pendapatan sebanyak RM15 juta,” katanya.

Menurutnya, permintaan adalah melebihi pengeluaran dan bagi tujuan itu, pembukaan kilang baharu merupakan langkah penting bagi memastikan dapat menampung permintaan.

“Selepas kilang baharu beroperasi kelak, kami menjangkakan pengeluaran

ditanggungjawab ke sana terpaksa menumpukan pasaran tempatan terlebih dahulu tetapi saya beryukur masalah ini bakal selesai,” katanya.

Pada 2009, syarikat ini dikenali dengan nama Pak Ali Enterprise tetapi bermula awal tahun lalu, namanya bertukar kepada Pak Ali Food Industries Sdn. Bhd. kerana kini ia turut menghasilkan produk hiliran yang juga mendapat sambutan baik.

“Selain jeruk mangga, kedondong, betik, sengkayang, salak dan jambu batu yang merupakan produk terlaris, syarikat mula menumpukan pengeluaran produk baharu seperti jus buah pala, sabun buah pala, kuah rojak, jeruk kering selain kuih-kuih tradisional,” katanya.

Selain mempunyai cawangan jualan di beberapa tempat seperti Bangi, Johor, Kuala Terengganu, Sungai Petani, Sarawak dan Kota Bharu, syarikat berkenaan juga tidak melupakan Pulau Pinang yang merupakan tempat kelahiran jeruk berkenaan.

“Di Permatang Pauh, satu pusat jualan berhampiran Lebuh Raya Utara Selatan telah dibuka dan mendapat sambutan yang cukup menggalakkan.

“Di bahagian pulau, tempat jualan baharu iaitu berhadapan Tapak Pesta Sungai Nibong akan dibuka dalam masa terdekat kerana tempat sedia ada di situ terlalu sempit dan menyukarkan pelanggan kami terutamanya ketika musim cuti sekolah,” katanya.

Menurut Alias, syarikat bertuah kerana mendapat sokongan padu pelbagai pihak sehingga menjadikan jeruk berkenaan sebagai produk pelancongan bagi pelancong yang berkunjung ke negeri ini.

“Antara yang banyak membantu termasuklah Institut Penyelidikan

Kilang dan Muzium

Dari segi pasaran, Alias berkata, sebanyak 60 peratus masih bertumpu untuk kawasan utara membabitkan negeri ini, utara Perak dan selatan Kedah.

“Selain itu, pelanggan suka berkunjung ke kilang kami di Simpang Ampat kerana di sini terdapat sebuah pusat jualan dan mereka turut berpeluang menyaksikan proses penghasilan jeruk. Pada masa depan, rancangan untuk membuka muzium jeruk akan dilaksanakan,” katanya.

Menurutnya, keadaan di situ sangat meriah terutamanya ketika cuti sekolah malahan kawasan sekitar menjadi sesak kerana puluhan bas pelancong dan rombongan akan singgah di situ untuk membeli jeruk sebagai buah tangan.

Mengamalkan konsep cuba dahulu baru beli, Jeruk Madu Pak Ali membuka peluang kepada mereka yang berminat untuk menjadi pengedar dengan modal awal RM500.

Menerusinya, pengedar akan diberi 40 kilogram jeruk merangkumi lebih daripada 30 produk basah dan kering serta diberi kebebasan menentukan jualan termasuk sewa tapak di premis perniagaan.

Alias berkata, pihaknya mengalukan siswazah yang baru menamatkan pengajian untuk berkecimpung dalam perniagaan berkenaan.

“Sehingga kini lebih 10 usahawan muda telah mencuba dan ada yang berjaya membuka kedai di Bangi dengan sambutan yang cukup menggalakkan,” katanya.



PEKERJA-pekerja sedang melakukan proses membersihkan buah sebelum kerja-kerja menjeruk dilakukan.