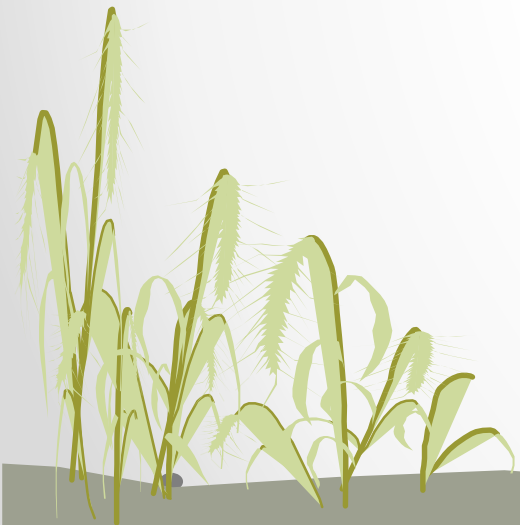




DESA SELATAN BEEF SDN BHD

Pertandingan Anugerah Inovasi 2018

Anugerah Inovasi Industri
Produk Ternakan



Mesin Memproses Kulit Lembu Secara Mekanikal

Pengenalan

- Asalnya merupakan sebuah mesin pencuci perut lembu
- Diubahsuai dengan menggantikan kepingan besi di bahagian tapak periuk dengan kepingan konkrit berbatu pebbles
- Berupaya menampung sehingga 15kg berat kulit lembu bagi sekali proses
- Pergeseran kulit lembu dengan batu berupaya menanggal bersih bulu dan kotoran daripada kulit
- Proses memakan masa 15 hingga 20 minit
- Berupaya menampung sehingga 15kg berat kulit lembu bagi sekali proses
- Basuhan pertama menggunakan air panas bersuhu 60°C hingga 70°C
- Bilasan menggunakan air bersuhu bilik



Latar Belakang Projek

- Projek dimulakan pada awal 2017
- DSB mempunyai kemudahan rumah sembelih swasta berlesen
- Aktiviti penyembelihan mengumpul kulit lembu yang dilapah dan dikumpulkan untuk jualan mentah
- 1 inisiatif untuk mengolah kulit lembu mentah kepada sumber pendapatan yang lebih menguntungkan
- Hasil inovasi menjadikan kulit lembu kepada satu produk hiliran lembu yang boleh dimakan (sumber protin baharu)
- Kandungan kolagen pada kulit lembu boleh dimajukan untuk industri perubatan dan kosmetik halal



Carta Alir Kerja Pemprosesan Kulit Lembu

Kulit lembu dilapah dan dibasuh bersih

Kulit bersih diproses dalam mesin dengan air panas untuk membuang bulu

Kulit dalam mesin dibilas dengan air bersuhu bilik

Kulit diracik halus dan dibungkus dengan plastik serta divakum

Kulit terproses disimpan ke dalam bilik sejuk beku atau dijual terus kepada pemasar



Isu / Permasalahan / Sebab Projek Dilaksanakan



- Tiada mesin khusus untuk pembersihan bulu
- Kulit terproses merupakan sumber makanan alternatif yang kaya sumber protin dan kolagen HALAL
- Menambahbaik industri perubatan dan kosmetik bagi pengguna Muslim sekiranya kajian lanjut dijalankan
- Mengoptimalkan penggunaan seluruh bahagian/organ pada seekor lembu
- Harga kulit lembu mentah dijual murah pada kadar RM1.00 sekilo kepada peraih atau pengilang barangan berasaskan kulit



Matlamat Projek

- Menambah pendapatan sampingan syarikat
- Mempelbagai alternatif makanan hiliran pada harga mampu milik
- Menawarkan sumber bekalan kolagen halal kepada industri perubatan/kosmetik kulit

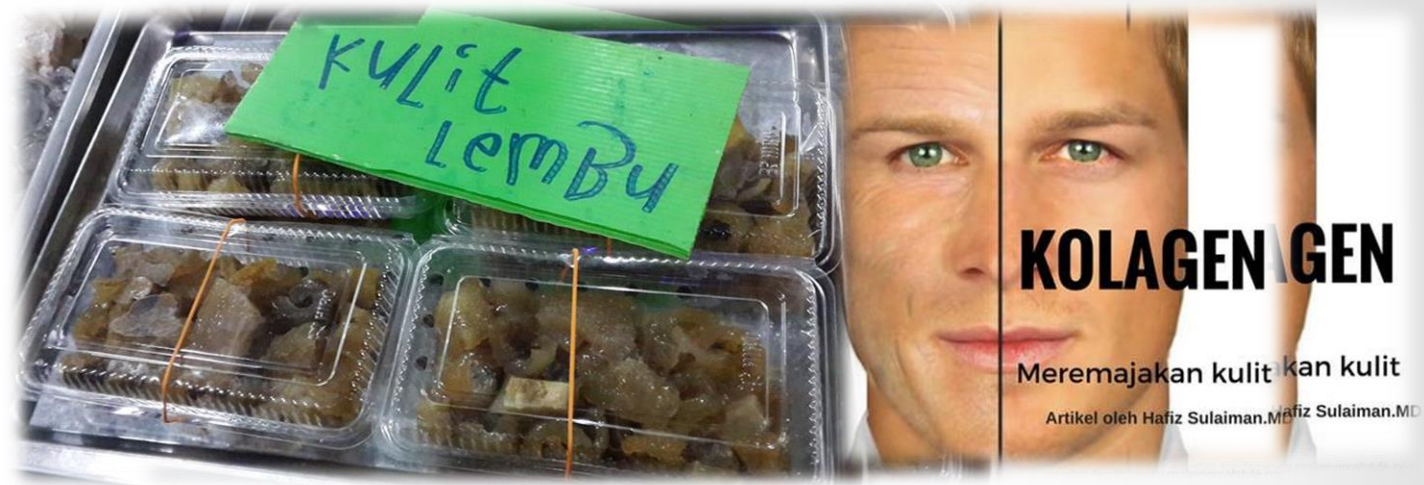


Inovasi Sebelum & Selepas Projek



SEBELUM

- Kulit lembu mentah dikumpul, digaram dan dijual kepada peraih RM1.00/kg
- Stok kulit mentah yang disimpan terlalu lama akan menjadi rosak
- Kos, tenaga dan masa yang digunakan tidak efektif dan tidak ekonomik



SELEPAS

- Kulit lembu mentah terus diproses serta merta, jimat masa dan terus boleh dijual kepada pemasar pada harga RM18.00/kg
- Mengoptima penggunaan bahagian/organ lembu
- Kos, tenaga dan masa tidak dibazirkan berbanding dengan menggaram dan menyimpan stok kulit lembu mentah



Impak Projek

- Pendapatan meningkat melalui kulit (RM5,000 setahun bagi kulit mentah kepada **RM30,000 setahun** bagi kulit terproses)
- Pengguna akhir dapat kepelbagaian produk hiliran dari lembu (salah satu sumber protin)
- Peraih kini harus bersaing menawarkan harga yang lebih baik kepada penternak
- Mewujudkan nukleus ekonomi baharu di kalangan penternak



Sedutan Video Projek

DSB
DESA SELATAN BEEF
Think Beef!



SEKIAN TERIMA KASIH



DESA SELATAN BEEF SDN BHD



*Setinggi-tinggi penghargaan kepada pihak **Jabatan Perkhidmatan Veterinar Negeri Johor** yang kerap mengunjungi ladang kami serta mendorong kami agar senantiasa merintis inovasi kejuruteraan ladang bagi meningkat produktiviti.*