

Maklumat Inovasi 2012

Tajuk Inovasi	Kelinchi bukan sekadar daging biasa
Ketua Kumpulan	En Mohd Syawal bin Ahmad Pengurus Opah Farm
Tahun Penciptaan/ Penambahbaikan	
Ringkasan Inovasi	<p>Inovasi yang dilakukan pemilik Opah farm bermula dari hanya sebuah ladang arnab yang membiakkan baka yang diperoleh dari Amerika Syarikat dan Australia. Antara baka yang menjadi pilihan ketika itu adalah Lion Head, Dutch, Flemish Giant dan New Zealand White. Tujuan utama pembukaan ladang pembiakbakaan ini adalah untuk tujuan komersil dan agrotourism.</p> <p>Setelah beroperasi selama setahun di dalam industri agrotourism, Opah Farm telah mengembangkan perniagaan kearah sembelihan daging arnab Halal dengan bimbingan pihak JAKIM dan Jabatan Perkhidmatan Veterinar Negeri Selangor. Baka yang menjadi pilihan adalah New Zealand White kerana kadar pembiakkannya adalah tinggi dan jangkamasa tumbesaran yang pendek membolehkan penyembelihan dilakukan dengan bilangan yang tinggi.</p> <p>Seterusnya, Opah Farm telah berusaha mempelbagaikan lagi produk beliau dengan mengeluarkan produk satay arnab sejuk beku, daging arnab perapan sejuk beku, bebola daging arnab sejuk beku serta nugget arnab sejuk beku.</p>
Latarbelakang	<p>Kedudukan ladang yang bersesuaian di kawasan rekreasi Orang Asli Bukit Lagong yang mengalir sebatang sungai yang jernih dengan tempat untuk keluarga bersantai di hujung minggu adalah sangat bersesuaian.</p> <p>Bermula dengan sekitar 300 ekor arnab dan pelbagai baka yang diimport dari luar Negara sebagai induk, Opah Farm telah berjaya membuka sebuah ladang rekreasi di mana para pengunjung dapat bermanja dengan haiwan yang comel ini (petting zoo). Atas dasar inisiatif pemilik yang sentiasa mengikuti perkembangan semasa dan permintaan pasaran, beliau berusaha mendapatkan kemahiran dan tunjuk ajar dalam penyembelihan daging halal arnab dari pihak JAKIM. Pelbagai kursus dari dalam dan luar negeri diikuti bagi memastikan teknik penyembelihan yang betul adlah perlu memandangkan kulit arnab yang sangat nipis boleh menyebabkan kerugian jika proses lapahan tidak dilakukan dengan betul. Daging halal ini dipasarkan ke pasar tani di sekitar Negeri Selangor dan Putrajaya.</p>
Penjelasan Inovasi	Pada awal pembabitan di dalam aktiviti penyembelihan hanya baka New Zealand White digunakan. Walaupun kadar pembiakkannya adalah tinggi dan jangkamasa tumbesaran yang pendek, tetapi nisbah daging : tulang adalah agak rendah. Dengan ini Opah Farm telah mengacukkan baka New

	<p>Zealand White dengan Californian. Californian mempunyai daging yang lebih kenyal dan berserat tinggi. Setelah meneliti keadaan pasaran daging arnab, Opah Farm mengembangkan lagi potensi penggunaan daging arnab dengan mempelbagaikan lagi produk keluarannya.</p> <p>Satay arnab atau lebih dikenali sebagai satay kelinchi telah dihasilkan atas inisiatif pemilik mempelajari resipi yang terbaik di Negara jiran Indonesia. Dengan berbekal ilmu ini, Opah Farm telah berjaya menghasilkan satay arnab yang telah dibakar di tempat pemprosesan sebelum sidejukbekukan dan dipasarkan.</p> <p>Oleh kerana permintaan pelanggan adalah pelbagai maka Opah Farm membuktikan sekali lagi bahawa beliau adalah komited terhadap pasaran tempatan. Dengan ini Opah Farm telah mempelbagaikan lagi produknya dengan menghasilkan pula daging arnab perapan (marinated) sejuk beku, bebola daging dan nugget daging. Peralatan yang digunakan ada yang dibeli dari Negara jiran dan ada sebahagiannya debeli menerusi geran yang diterima dari JPV Selangor daerah Gombak di bawah pengurusan bahagian iIndustri Asas Tani Hiliran. Pasaran Opah farm yang hanya bermula dari pasar tani di sekitar Selangor telah dikembangkan ke Putrajaya dan Lmebah Kelang. Selain itu, Hotel Equatorial Bangi juga mendapatkan bekalan daging arnab halal dari Opah Farm. Terkini ada pegawai penyelidik dari UKM telah mengikat perjanjian di mana mata arnab yang telah disembelih akan digunakan di dalam salah satu penyelidikan mereka.</p>
Faedah Inovasi	<p>Inovasi pertama yang perlu diketengahkan adalah keupayaan Opah farm dalam mengembangkan prospek perniagaannya. Dari hanya sebuah ladang arnab baka dan penjualan arnab sebagai haiwan kesayangan, Opah farm juga telah membuka sebuah mini petting zoo bagi member peluang kepada orang awam berinteraksi dengan lebih dekat dengan arnab. Setelah itu, Opah Farm telah menghasilkan daging arnab sembelihan secara halal dan tidak pernah putus asa dalam mempelajari teknik yang terbaik bagi lapahan kulit arnab yang sangat nipis bagi mengelakkan kerugian. Opah Farm juga tidak hanya mengharapkan penjualan di pasa tani malah mengembangkan pasaran ke hotel yg ada menghidangkan hidangan eksotik berasaskan daging arnab.</p> <p>Bagi menjamin Opah Farm dapat menampung permintaan pelanggan yang meningkat, kacukan baka telah dijalankan atas daya inovasi dan inisiatif. Kacukan antara New Zealand White dan Californian ternyata dapat member bekalan arnab yang kadar pembiakan dan tumbesaran dan daging yang kenyal adalah berterusan.</p> <p>Kepelbagaian produk yang dihasilkan juga membuktikan bahawa Opah Farm mempunyai daya saing yang tinggi dalam menembusi pasaran industri ternakan kerana tidak hanya tertumpu kepada satu produk. Produk seperti produk satay arnab sejuk beku, daging arnab perapan sejuk beku, bebola daging arnab sejuk beku serta nugget arnab sejuk beku dapat menarik perhatian pengguna dan pelanggan.</p>

Status Komersial (jika ada)	
Pencapaian / Anugerah (jika ada)	<ul style="list-style-type: none"> • 2010- Pengiktirafan oleh JAKIM sebagai pusat sembelihan daging halal • Sijil Good Veterinary Hygienic Practice (GHVP) dari Jabatan Perkhidmatan Veterinar Malaysia
Maklumat Lanjut	<p>Opah Farm Kg. Orang Asli Bukit Lagong Off Jalan Bukit Idaman, 68100 Batu Caves, Selangor.</p> <p>Tel : 013-6454596 Emel: opahfarm@yahoo.com Web : www.opahfarm.com.my</p>
Gambar Produk Inovasi	  