



1.0 TAJUK PROJEK

KAMBING PERAP BEREMPAH MY VIENA

2.0 PENGENALAN

Kambing panggang berempah My Viena merupakan inovasi produk berasaskan ternakan yang dihasilkan menerusi kaedah memanggang di dalam tanah bagi menghasilkan daging yang lembut dan masak sekata dalam tempoh yang singkat dan kuantiti yang banyak. Produk ini juga dihasilkan menggunakan aroma kayu dari pokok tumbuhan yang boleh dimakan seperti rambutan, durian, manggis dan lain-lain. Bagi menghasilkan produk ini, proses memanggang dilakukan oleh alat yang direka khas iaitu pemanggang kok ataupun dikenali sebagai culvert. Daging kambing berempah yang dihasilkan ini ialah dipanggang menggunakan sebiji culvert sebagai asas ketuhar yang ditanam di dalam tanah sedalam 7 kaki dari permukaan tanah.

3.0 LATAR BELAKANG PROJEK

Kelazimannya, sebelum ini penternak hanya menggunakan pemanggang pindah alih secara manual yang memerlukan tumpuan yang lebih semasa memanggang daging. Tetapi dengan adanya kaedah ini, proses memanggang daging menjadi lebih efisien. Kaedah pemanggang sebelum ini memerlukan alatan khas stainless steel dengan kos yang tinggi. Penternak juga memerlukan tenaga kerja untuk mengawal suhu dalam tempoh membakar daging. Proses pembakaran daging memerlukan masa yang lama untuk memastikan daging yang dibakar tidak berubah tekstur. Pembakaran daging juga terhad kepada kuantiti tertentu sahaja dalam satu-satu masa mengikut size pemanggang. Inovasi produk yang dihasilkan oleh Syarikat Jabbal Food Sdn Bhd ini mengekalkan tekstur daging kambing yang segar dan diperap dengan rempah ratus asli yang sesuai dinikmati pelbagai lapisan umur dan masyarakat di Malaysia. Penghasilan produk ini juga membawa kepada terciptanya peratan khas bagi penghasilannya. Inovasi ini mampu menangani kekangan menerima tempahan dari pelanggan dalam kuantiti yang banyak dalam satu-satu masa dan tidak perlu memanggang daging secara berulang kali. Ianya menjimatkan masa dan tenaga kerja. Kaedah ini dapat menghasilkan daging bakar yang berkualiti dan beraroma yang menyelerakan

4.0 ISU / PERMASALAH PROJEK / SEBAB PROJEK DIJALANKAN

- 1) Persaingan produk kambing golek dan kambing perap yang tinggi
- 2) Permintaan produk kambing perap yang tinggi pada satu-satu musim tidak dapat dipenuhi
- 3) Produk kambing perap mengambil masa untuk dihasilkan
- 4) Produk sedia ada tidak konsisten tekstur dan keenakan dagingnya

5.0 MATLAMAT PROJEK

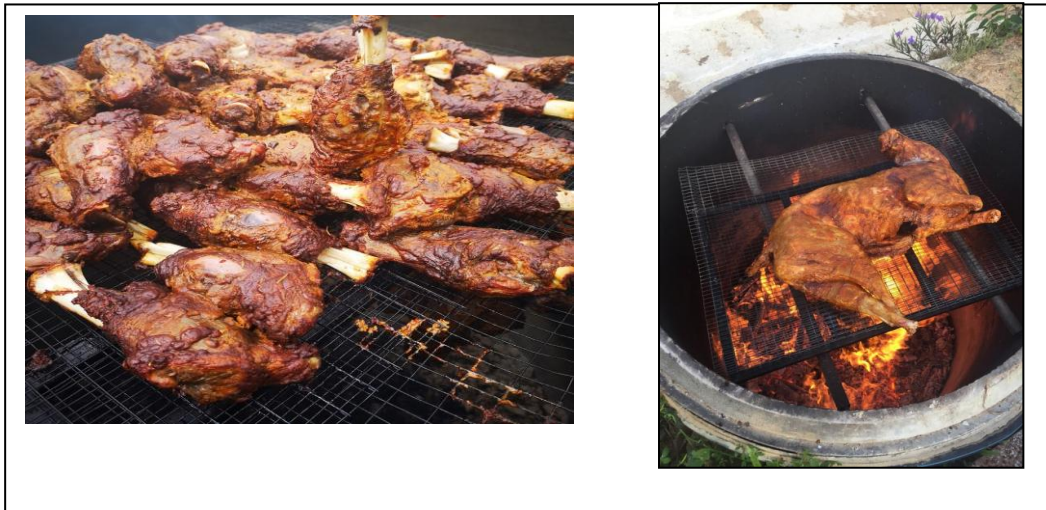
Menghasilkan produk yang digemari rakyat Malaysia dengan pendekatan baru
Meningkatkan pasaran produk tambah nilai kambing tempatan

6.0 INOVASI SEBELUM DAN SELEPAS PROJEK

6.1 SEBELUM PROJEK



6.2 SELEPAS PROJEK



7.0 OUTPUT / OUTCOME / IMPAK PROJEK

- 1) Menghasilkan menu kegemaran rakyat Malaysia yang enak dengan pemprosesan yang singkat
- 2) Meningkatkan pasaran produk tambah nilai
- 3) Menyediakan produk berasaskan daging kambing seperti kambing golek, lamb shank yang mengekalkan tekstur daging yang lembut dan rasa yang enak.

8.0 GAMBAR / ILUSTRASI BERKAITAN

