



Asian Productivity Organization

“The APO in the News”

Name of publication: Tribunnews.com (29 April 2015, Indonesia)

Page: <http://jateng.tribunnews.com/2015/04/29/mubarokfood-kritisi-ketatnya-produk-luar-masuk-malaysia>

Jelang Masyarakat Ekonomi ASEAN

Mubarokfood Kritisi Ketatnya Produk Luar Masuk Malaysia

Rabu, 29 April 2015 15:31



JELANG MEA- Direktur Utama Mubarokfood Cipta Delicia Muhammad Hilmy (tengah), bersama Kepala HRD Melani (kiri), dan Komisaris Muhammad Mufid (kanan), saat gelar jumpa pers di aula kantor Mubarokfood, Selasa (28/4).

90

Like

40

Tweet

0

+1

90

Share

+ Share

tribunjateng/yayan isro roziki

Laporan Tribun Jateng, Yayan Isro Roziki

TRIBUNJATENG.COM, KUDUS- Mubarokfood Cipta Delicia, berkesempatan mengikuti training Course on Lean Manufacturing System, yang diselenggarakan oleh Asian Productivity Organization (APO). Kegiatan yang diikuti oleh 22 negara tersebut dilaksanakan di Pacific Express Hotel, Kuala Lumpur, Malaysia, 6-17 April 2015 kemarin.

"Dalam kegiatan tersebut, kita masuk 10 besar, ini menjadi kebanggaan tersendiri," kata Direktur Utama Mubarokfood, Muhammad Hilmy, Selasa (28/4).

Disampaikan, APO merupakan organisasi yang bertujuan untuk meningkatkan taraf sosial-ekonomi di Asia dan Pasifik, melalui peningkatan produktifitas. Menurut dia, keanggotaan APO terbuka untuk negara-negara di Asia dan Pasifik, yang merupakan anggota Economic and Social Commission for Asia and the Pacific (ESCAP), yang berada di bawah naungan PBB.

"Kegiatan tersebut mengulas tentang produksi ramping, dengan mengeliminasi pemborosan, melalui perbaikan berkesinambungan, sehingga dapat diperoleh produk berkualitas tinggi," sambung dia.

Dijelaskan Hilmy, keikutsertaan Mubarokfood dalam kegiatan itu, tak lepas dari sudah diterapkannya program Sustaining Competitive and Responsible Enterprises (SCORE), yang digagas oleh International Labour Organization (ILO), sejak 2009. Di Jawa Tengah, lanjut dia, program SCORE telah dilaksanakan sejak 2011.

"Ada lima perusahaan yang dipilih dan lolos seleksi, satu di antaranya adalah Mubarokfood," lanjut dia. Ditandaskan Hilmy, keberhasilan menerapkan program ini lah yang membuat Mubarokfood mendapat penghargaan Nasional Paramakarya dari Presiden RI di tahun 2011. Serta, menjadi satu-satunya perusahaan dari Indonesia, yang mengikuti Asia-Europa Meeting Occupational Safety and Health (ASEM OSH) di Singapura, pada tahun berikutnya.

Berbekal segudang prestasi itu, Mubarokfood (yang memproduksi berbagai panganan tradisional di antaranya jenang), yakin mampu bersaing dengan produk dari kompetitor, dalam menghadap Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) 2015. Hanya, Helmy masih mempertanyakan implementasi MEA tersebut.

"Sebab, di Malaysia mereka sangat protektif terhadap produsen dalam negeri. Semua produk makanan yang beredar di sana harus mendapat sertifikat halal dari lembaga di negeri itu. Padahal untuk mendapat sertifikat halal di sana tidak mudah," ucapnya.

Ditandaskan, secara kualitas produk pihaknya yakin mampu bersaing. "Ganjalannya ya hanya itu tadi, apakah dengan berlakunya MEA 2015 kita tidak perlu lagi mendapat sertifikat halal dari negeri setempat atau bagaimana," tandas dia.

Sementara itu, Komisaris Mubarokfood Cipta Delicia, Muhammad Mufid, mengatakan hampir tiap saat pihaknya menerima kunjungan dari perusahaan lain. Menurutnya, kendati berskala UMKM, tak jarang perusahaan besar yang mengadakan studi banding ke Mubarok.

"Ada beberapa sisi di sini, yang dianggap patut dicontoh oleh perusahaan lain, termasuk perusahaan yang berskala nasional," ucapnya.

Kepala HRD Mubarokfood, Melani, mengatakan dalam berbagai pameran internasional yang diikuti, banyak produk Mubarokfood yang disukai konsumen. "Secara kualitas dan rasa, kami sangat siap bersaing," katanya. (*)