



COMPANY PROFILE

PT. Suka Sari Mitra Mandiri



PERJALANAN KAMI

OUR JOURNEY

1

A Glimpse of Sukasari Soy Sauce

The Founder



Kecap Lezat SUKASARI diawali oleh pendirinya, Yaitu Bapak Hoo Hian Loang yang berasal dari China. Beliau datang ke Indonesia pada tahun 1930 dan memulai usaha membuat tahu.

Di Indonesia tahu sangat disukai dan pada umumnya tahu dijual dipasar untuk konsumsi rumah tangga dan para penjaja makanan keliling. Keadaan pasar yang tidak menentu membuat usaha tahu jadi kurang menguntungkan.

SUKASARI soy sauce initiated by Mr. Hoo Hian Loang from China. He came to Indonesia in 1930 and started a business of making tofu.

In Indonesia, tofu is very preferred and sold in the market, usually for household consumption and food vendors. Uncertain market situation made the business out to be less profitable.

The Founder and Family



Bapak Hoo seringkali melihat kecap digunakan sebagai pendamping masakan pada penjaja makanan keliling, maka beliau berpikir untuk membuat kecap. Kecap yang berasal dari China hanya asin saja, sedangkan di Indonesia kecap yang kental dan manis lebih disukai, maka terciptalah rasa kecap khas Semarang, dan diberi nama kecap Piring Lombok. Dari industri rumah tangga yang berlokasi di Jalan Suyudono 76 Semarang berkembang menjadi industri kecap berijin dari Departemen Perindustrian pada tahun 1951.

And then because he saw that soy sauce is often used as a cooking companion to the food vendors, Mr. Hoo thought to make a soy sauce on his own. But the soy sauce which comes from China is just a salty one, while in Indonesia a thick sweet soy sauce is more preferably. Mr. Hoo later created a taste of Semarang typical soy sauce, and called it Kecap Piring Lombok (Piring Lombok Soy Sauce). From home industry, located at Suyudono 76 Semarang, it developed into soy sauce industry licensed from the Ministry of Industry in 1951.

Mr. Hadisiswanto & Mrs. Lenawati Pudjoastuti





Pada tahun 1966 Bapak Hoo menyerahkan perusahaan kepada putranya Bapak Hadisiswanto (Hoo Giok Siang). Sebagai generasi penerus perusahaan keluarga, Bapak Hadisiswanto mengembangkan pasar dari Jawa sampai Kalimantan, Sumatra, Sulawesi, Bali, dan Madura. Sedangkan untuk manajemen produksi dan karyawan diserahkan kepada istrinya Ibu Lenawati Pudjoastuti.

Pada tahun 1990 dengan harapan untuk menjadi lebih besar, Perusahaan Kecap Piring Lombok bekerjasama dengan salah satu produsen makanan berskala nasional untuk mengembangkan usaha. Kerjasama yang berjalan hanya satu tahun harus diakhiri karena ketidakcocokan dan Bapak Hadisiswanto dengan berat hati merelakan brand Piring Lombok menjadi milik orang lain.

Dibawah bendera PT. SUKASARI MITRA MANDIRI Bapak Hadisiswanto mulai merintis usaha baru yang tidak hanya memproduksi kecap saja, tetapi juga sirup, saos dan cuka dengan brand SUKASARI. Pelanggan lama sangat mendukung adanya brand baru milik Bapak Hadisiswanto. Karena kesibukan Bapak Hadisiswanto dalam bisnis lainnya, maka perusahaan diserahkan kepada istrinya Ibu Lenawati Pudjoastuti.

Perlahan tapi pasti PT. SUKASARI MITRA MANDIRI yang dikelola Ibu Lenawati Pudjoastuti bersama staff dan karyawannya berhasil mengembangkan kecap SUKASARI dan brand SUKASARI menjadi salah satu brand yang cukup dikenal dipasar.

PT SUKA SARI MITRA MANDIRI

In 1966 Mr. Hoo handled the company to his son Mr. Hadisiswanto (Hoo Giok Siang). As a next generation of the family company, Mr. Hadisiswanto (Hoo Giok Siang) developed the market from Java to Kalimantan, Sumatra, Sulawesi, Bali, and Madura. For production management and employees handled over to his wife, Mrs. Lenawati Pudjoastuti.

In 1990 with the hope that it would get bigger, Piring Lombok Soy Sauce Company in cooperation with one of the national scale food producers to develop the business. Cooperation, which only lasted for a year, had to be ended due to incompatibility and Mr. Hadisiswanto reluctantly gave up the Piring Lombok brand to belong to someone else.

Under the banner of PT. SUKASARI MITRA MANDIRI Mr. Hadisiswanto started a new business which was not only producing soy sauce, but also syrup, sauce and vinegar under the SUKASARI brand. Existed customers strongly support Mr. Hadisiswanto's new brand. Because Mr. Hadisiswanto is busy with other businesses, the company was handed over to his wife, Mrs. Lenawati Pudjoastuti.

Slowly but sure, PT. SUKASARI MITRA MANDIRI managed by Mrs. Lenawati Pudjoastuti with her staff and employees has successfully developed SUKASARI soy sauce. Now SUKASARI be one well-known brand in the market.

THE PROFILE



FASILITAS PABRIK

PLANT FACILITIES

VISI VISION

Menjadi perusahaan yang dapat memberikan kesejahteraan untuk lingkungan dan manfaat untuk masyarakat.

Become a company that can provide welfare benefits for the environment and for the society.



Sebagai produsen makanan, PT. SUKASARI MITRA MANDIRI dilengkapi dengan Laboratorium Kimia, Fisika dan Mikrobiologi yang sumber daya manusia nya terdiri dari lulusan D3 dan S1 Teknologi Pangan. Setiap enam bulan sekali dilakukan pengujian sample produk oleh Laboratorium Balai Industri Semarang.

As a food manufacturer, PT SUKASARI MITRA MANDIRI equipped with Laboratory of Chemistry, Physics, and Microbiology that it's human resources consisting of D3 and S1 Food Technology. Every six months, the product samples tested by the Laboratory Center for Industrial Semarang.

MISI MISSION

1

Bersikap peduli terhadap dinamika kebutuhan masyarakat akan ketersediaan pangan.

Be concerned about the dynamics of community needs for food availability.

2

Menghasilkan produk yang halal, aman dan berkualitas dengan memperhatikan citarasa dan selera konsumen.

Producing halal, safe and quality products by paying attention to consumer tastes and flavors.

3

Menjadikan produk SUKASARI sebagai pelengkap hidangan keluarga yang sehat dan bernilai gizi tinggi.

Making SUKASARI products as a complement to family dishes that are healthy and have high nutritional value.

4

Menjalin kemitraan yang harmonis dan membentuk jaringan pasar yang luas untuk meraih posisi terdepan dibidang pemasaran.

Establishing harmonious partnerships and creating extensive market network to achieve a leading position in the marketing field.

5

Senantiasa mengutamakan kepuasan pelanggan secara berkesinambungan dan maksimal.

Always put customer satisfaction on sustainably and maximum.



SERTIFIKASI CERTIFICATION



Terdaftar pada Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
Registered at the National Agency of Drug and Food Control Republic of Indonesia.



Piagam Bintang Keamanan Pangan
No. 2112043374.0050.
No. Food Safety Star Charter
2112043374.0050.



Majelis Ulama Indonesia Sertifikat
Halal No. 00060022361002,
00120048140608 oleh LP POM MUI.
Indonesian Ulema Council (MUI) Halal
Certificate No. 00060022361002,
00120048140608

SUMBER DAYA MANUSIA HUMAN RESOURCES

Tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi Kecap SUKASARI terdiri dari berbagai latar belakang pendidikan, dari tamatan sekolah menengah sampai tingkat sarjana. Untuk meningkatkan pengetahuan tentang hygiene dan cara produksi yang baik dilakukan pelatihan dalam perusahaan secara periodik.

The workers involved in the SUKASARI Soy Sauce production process consist of various educational backgrounds, from high school graduates to undergraduate level. To increase knowledge about hygiene and good production methods, training is carried out in the company periodically.



PROMOSI & KEGIATAN SOSIAL PROMOTION & SOCIAL ACTIVITIES

Untuk mendekatkan diri pada konsumen secara rutin PT SUKASARI MITRA MANDIRI selalu mengadakan kegiatan promosi.

To get closer to consumers, PT. SUKASARI MITRA MANDIRI always holds promotional activities regularly.



BAHAN BAKU

FOOD RAW MATERIALS

KEDELAI SOYBEAN

Kedelai merupakan jenis tanaman polong-polongan yang mengandung protein nabati, asam amino esensial, vitamin dan nutrisi yang baik bagi kesehatan tubuh. Kandungan gizi kacang kedelai per 100 gram:

Soybean is a type of legume plant that contains vegetable protein, essential amino acids, vitamins, and nutrients that are good for health. Soybean nutritional content per 100 grams:

° Kalori/ Calories	446 kcal
° Karbohidrat/ Carbohydrates	30,16 gr
° Air/ Water	8,54 gr
° Protein/ Protein	36,49 gr
° Gula/ Sugar	7,33 gr
° Serat/ Fiber	9,3 gr
° Lemak/ Fat	19,94 gr
° Vitamin B1 (Thiamine)	0,874 mg
° Vitamin B2 (Riboflavin)	0,87 mg
° Vitamin B3 (Niacin)	1,623 mg
° Vitamin B5 (Panthothenic Acid)	0,793 mg
° Vitamin C	6 mg
° Vitamin E	0,85 mg
° Kalsium/ Calcium	277 mg
° Zat besi/ Iron	15,7 mg
° Magnesium/ Magnesium	280 mg
° Fosfor/ Phosphorus	704 mg
° Sodium/ Sodium	2 mg
° Seng/ zinc	4,89 mg

GULA KELAPA COCONUT SUGAR

Gula kelapa gula alami yang terbuat dari nira kelapa yang diproses melalui penyaringan, perebusan, dan pemadatan dalam cetakan dari tempurung kelapa atau bambu. Gula kelapa mempunyai rasa manis dan gurih yang khas.

Coconut sugar is a natural sugar made from coconut sap through filtering, boiling, and compaction in a mold made of coconut shell or bamboo. Coconut sugar has a distinctive sweet and savory taste.

GARAM SALT

Garam yang digunakan untuk pembuatan kecap sukasari adalah garam beryodium. Yodium sendiri berfungsi untuk membantu tubuh memproduksi hormon tiroid yang berperan dalam mengatur proses metabolisme tubuh dan berbagai fungsi organ lainnya.

The salt used for making soy sauce is iodized. Iodine itself functions to help the body produce thyroid hormones that play a role in regulating the body's metabolic processes and various other organ functions.

AIR WATER

Air yang digunakan untuk pembuatan kecap sukasari merupakan air yang berasal dari sumur artesis yang telah memenuhi standar baku mutu air berdasarkan penyajian kualitas secara periodik di laboratorium yang terakreditasi.

The water used for making Sukasari's soy sauce is water from artesian wells that have met water quality standards based on the periodic quality presentation in an accredited laboratory.

REMPAH-REMPAH SPICES

Sebagai penambah citarasa, kecap Sukasari menggunakan beberapa rempah-rempah seperti pekak, wijen, sereh, lengkuas, jahe dan lain sebagainya.

As a flavor enhancer, Sukasari Soy Sauce uses several spices such as pekak, sesame, lemongrass, galangal, and ginger etc.

CARA PEMBUATAN

SUKASARI SOY SAUCE PRODUCTION PROCESS



Pertama, dilakukan sortasi & proses fermentasi pada kedelai, di mana enzim yang dihasilkan akan memecah protein kedelai menjadi asam amino yang lebih mudah dicerna oleh tubuh manusia & tinggi kandungan zat gizi-nya.

First, sorting & fermentation is carried out on soybeans, in which the enzymes produced will break down soy protein into amino acids that are easier for the human body to digest and high in nutrients.

Fermentasi berikutnya adalah fermentasi garam yang menghasilkan citarasa dan aroma yang khas. Proses ini berlangsung paling cepat 6 bulan. Semakin lama proses tersebut, semakin baik pula rasa dan aroma yang dihasilkan.

Kemudian dilanjutkan dengan pemisahan sari kedelai dari ampas kedelai. Sari kedelai inilah yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kecap Sukasari. Sari kedelai, air, gula, dan rempah - rempah dimasak sampai matang, kemudian dilakukan tahap penyaringan. Setelah dingin, kecap siap dikemas ke dalam kemasan secara higienis.

The next fermentation is salt fermentation that produces a distinctive taste and aroma. This process takes a minimum of 6 months. The longer the process, the better the taste and aroma will be produced.

Then proceed with the separation of the soybean juice from the soybean pulp. This soybean juice is used as a raw material in making Sukasari's soy sauce. Soybean juice, water, sugar, and spices are cook until done, and then the filtering stage is carried out. Once cool, the soy sauce is ready to be packaged hygienically into the packaging.

PRODUK UTAMA MAIN PRODUCT

SUKASARI



KECAP

DELICIO



KECAP

NIKISARI



KECAP

PRODUK LAINNYA

OTHERS PRODUCT



SIRUP



SAOS



CUKA



SIRUP



SAOS



SIRUP



SAOS



GULA CAIR

ADDRESS

PT SUKA SARI MITRA MANDIRI

Komplek Pergudangan/Perindustrian
Genuksari AA 21-22
Jalan Raya Semarang - Demak Km 5,6
Semarang 50118, Indonesia

T. 024 6581127
F. 024 6594908
M. marketing@sukasari.co.id

F. kecapmanissukasari
IG. kecapmanissukasari
WA. 0895 0101 0011

www.sukasari.co.id