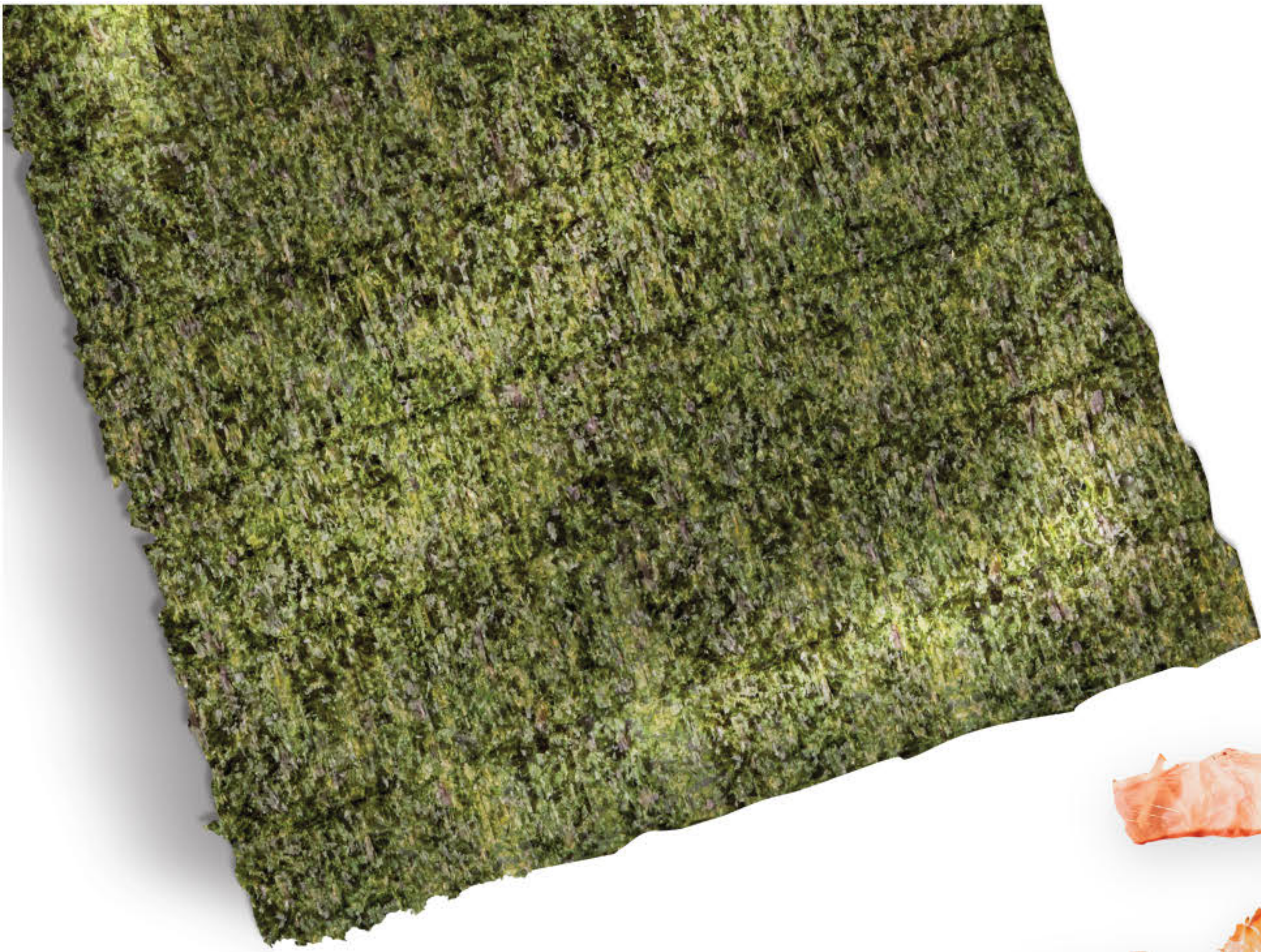




JAVA SUPER FOOD

SEAWEED, HANA KATSUOBUSHI
SAUCE & SEASONING
FOOD INGREDIENTS
MASTER GROUP

CATALOGUE

2025-2026





COMPANY PROFILE

PT. Aneka Dasuib Jaya memulai perjalanan bisnis kami dengan memproduksi daun graviola, noni, fingerroot, dan berbagai rempah-rempah lainnya. Pada tahun 2021, kami memperluas bisnis kami dengan memasuki bidang saus, bumbu, dan bahan makanan. Kerjasama dengan perusahaan franchise dalam penyediaan bahan baku.

Pada bulan Juni 2021, kami melakukan impor pertama untuk produk rumput laut (nori). Produk nori kami mencakup berbagai varian, termasuk sushi nori, nori onigiri, kizami nori, seaweed snack, dan bumbu tabur nori. Dengan dukungan tenaga kerja yang terampil dan profesional, Pada September 2021 kami dapat menempati pasar dengan cepat untuk produk rumput laut (nori). kami selalu mengutamakan kepuasan konsumen dengan menghasilkan produk yang berkualitas, halal, higienis, praktis, dan ekonomis secara konsisten.

Produk-produk kami telah mendapatkan sertifikasi dari MUI dan BPOM RI, sehingga aman dikonsumsi oleh seluruh masyarakat Indonesia. Pada tahun 2024, kami memperoleh sertifikasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), yang akan memungkinkan kami untuk memperluas pasar ke negara-negara di luar Asia Tenggara.

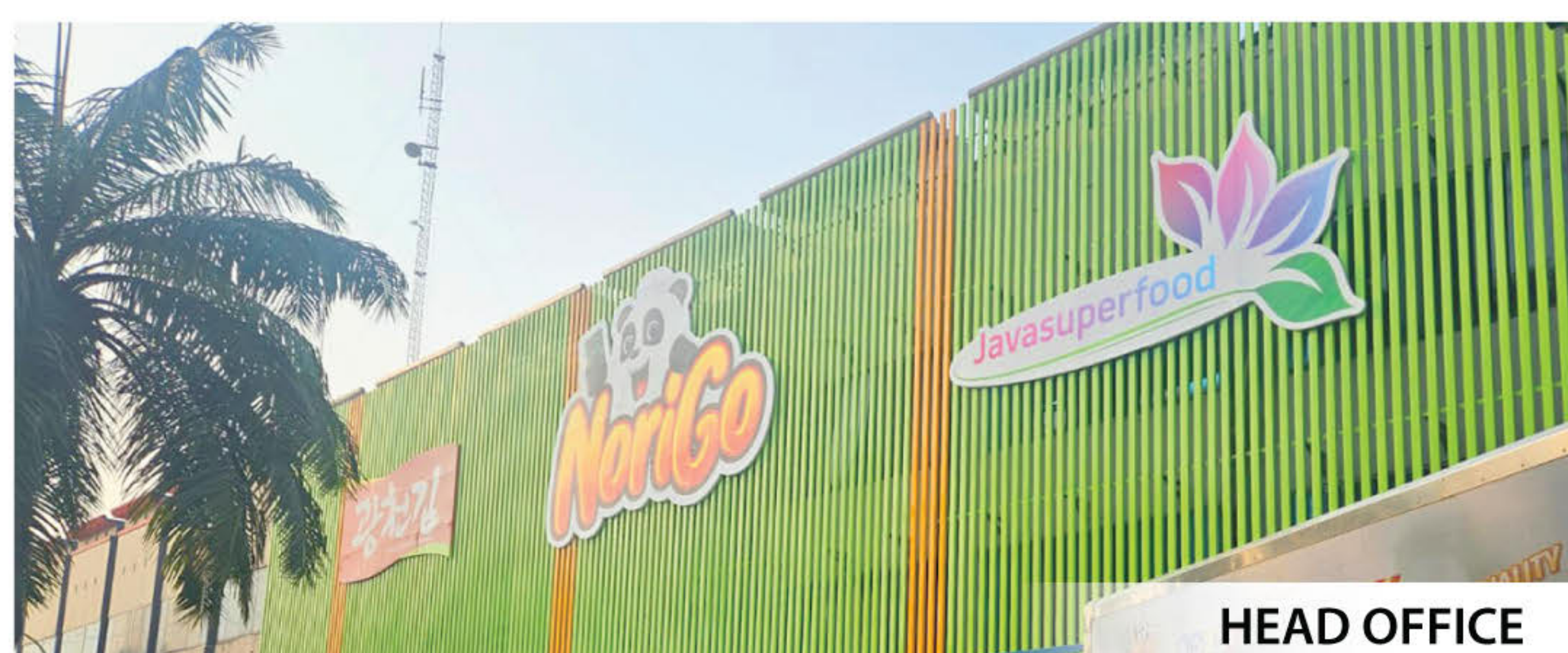
Pada akhir 2024, Hana Katsuobushi, Katsuodashi, dan Matdashi diluncurkan untuk membawa perusahaan ke level lebih tinggi. Hana Katsuobushi dibuat dari ikan cakalang berkualitas tinggi melalui proses yang teliti, dan mulai diekspor ke Korea Selatan dan kami berencana untuk memperluas pasar ke Jepang serta negara-negara di Asia, Amerika Utara, dan Eropa.

Produk kami telah diekspor ke Arab Saudi, Korea Selatan, Malaysia, Filipina, Singapura dan Taiwan, kami siap untuk memperluas pasar kami ke luar Asia Tenggara. Pada tahun 2025, kami bertujuan untuk lebih memperluas pasar internasional kami dan memperkenalkan produk kami ke lebih banyak negara, tetap mempertahankan komitmen kami terhadap kualitas, harga yang terjangkau, dan kepuasan pelanggan.

Pada tahun 2026, kantor pusat kami menargetkan untuk memperoleh sertifikasi BRC dan FSSC 22000. Dengan pencapaian sertifikasi internasional ini, kami berencana memperluas ekspor produk kami ke pasar negara-negara Eropa.

Selain itu, kami sedang dalam proses mendapatkan izin retort food untuk produksi makanan siap saji. Melalui izin tersebut, kami akan meluncurkan lebih dari 30 jenis produk berbasis makanan tradisional Indonesia, seperti Sambal, Rendang, Sup Iga, dan lainnya.

Dengan pengembangan ini, perusahaan kami akan memperkuat posisi sebagai produsen makanan olahan profesional di Indonesia dan memperluas pangsa pasar di dalam negeri maupun di pasar global.



HEAD OFFICE



KEGIATAN KARYAWAN



EXPO JEPANG



PABRIK



RUANGAN HEAD OFFICE



SERTIFIKAT HALAL, BPOM & HACCP



Sertifikat Halal (Bumbu)



Sertifikat Halal (Bahan Minuman)



Sertifikat Halal (Tumbuhan Olahan)



Sertifikat Halal (Minyak)



Sertifikat Halal (Tepung Olahan)



Sertifikat Halal
Semua 5.867 Produk Dari
BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)



Sertifikat BPOM Semua 1.366
Produk dari Badan Pengawas
Obat dan Makanan

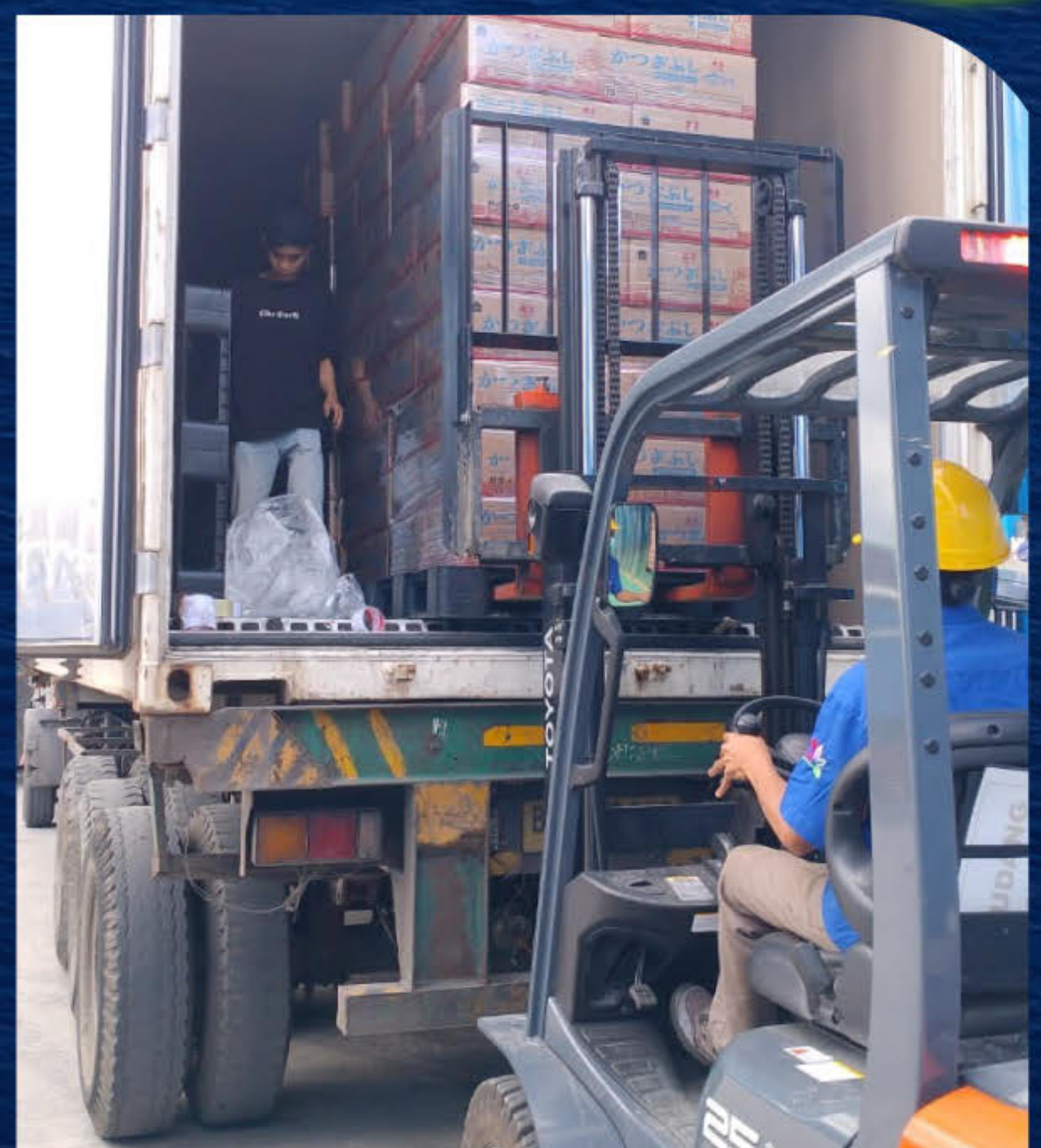
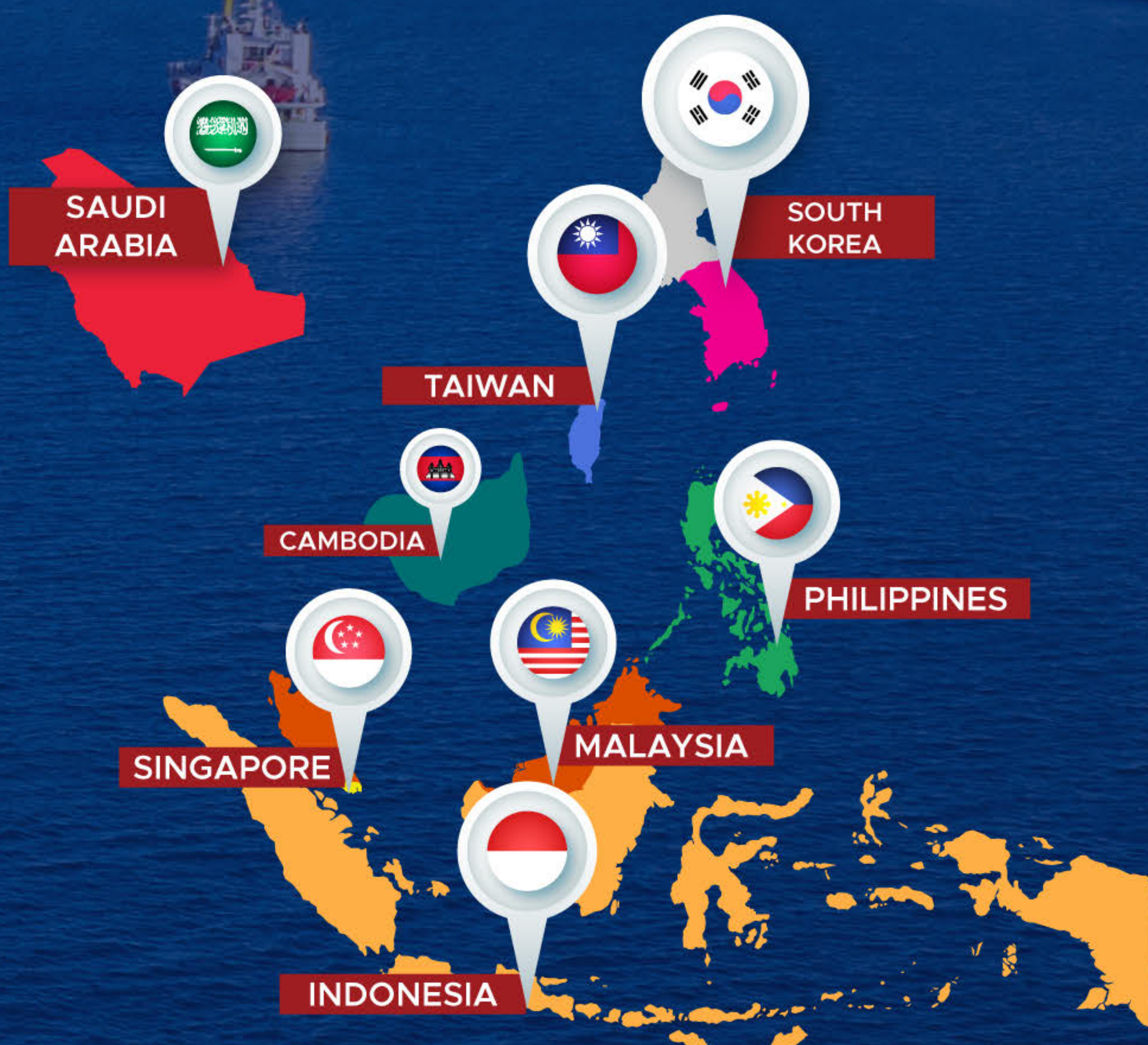


Sertifikat HACCP Standar dunia untuk
mengantisipasi mencegah resiko bahan
Kimia, Mikroba dan Lainnya.



Setiap produk BPOM
dan Halal memiliki
Nomor, Logo dan QR
Code sendiri

Export Product Javasuperfood



JAVASUPERFOOD EXPORT DAN IMPORT KE BERBAGAI NEGARA

Javasuperfood telah aktif melakukan ekspor dan impor ke berbagai negara sebagai bagian dari strategi untuk memperluas jangkauan pasar global.



Keterangan :

- ▶ Melakukan **Export** berbagai negara : Jepang, Korea Selatan, Arab Saudi, Filipina Malaysia, Kamboja, Singapura dan Taiwan
- ▶ Melakukan **Impor** berbagai negara : Korea Selatan, China, Vietnam, Lithuania dan Egypt

CLIENT PARTNER JAVASUPERFOOD

Javasuperfood telah menjalin kerjasama strategis dengan beberapa perusahaan besar di Indonesia untuk meningkatkan kualitas dan jangkauan produknya.

Distributor

Jumlah Total

113

Restoran

Jumlah Total

852

Supermarket

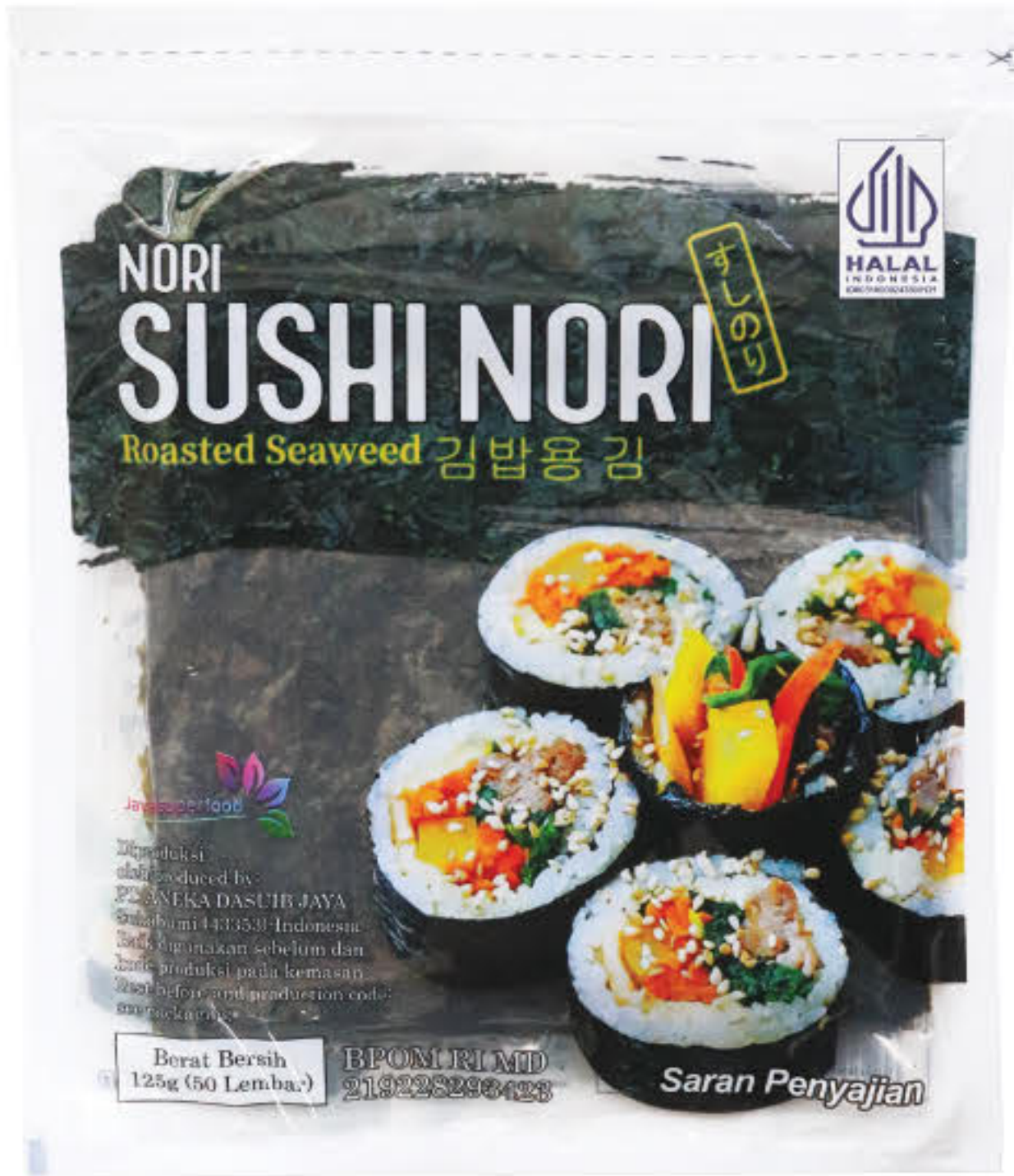
Jumlah Total

48.214

Reseller

Jumlah Total

1.189



-



-

Nori Onigiri (삼각김밥용 김)

Nori Onigiri terbuat dari 100% rumput laut yang telah dipanggang sehingga memiliki rasa yang lebih lezat dan nikmat. Nori onigiri dapat digunakan dengan praktis untuk membungkus Onigiri Triangle. Nori onigiri dari Java Super Food memiliki kualitas yang baik sehingga lembaran nori tidak mudah hancur.

1



2



Komposisi	Rumput Laut 100%
Isi Bersih	1 100 Lembar 2 50, 20 dan 10 Lembar

Cut Dried Seaweed (자른미역)

Rumput Laut Potong Kering (Miyeok) Javasuperfood terbuat dari 100% rumput laut kering asal Korea yang berkualitas, dan biasanya dinikmati saat musim dingin karena rasanya yang lezat, terutama saat dimasak dengan kuah sop dari daging sapi atau seafood yang hangat dan gurih.

1



2



Komposisi	Rumput Laut Kering 100%
Isi Bersih	1 10g, 20g dan 50g 2 100g dan 500g

Rumput Laut Kering Bulat (원형 김자반 (국물용))

Rumput laut bulat dari Daikichi adalah produk unggulan yang terbuat dari rumput laut khas Jepang, dipilih dengan cermat untuk memastikan kualitas terbaik. Diproses dengan metode tradisional yang menjaga keaslian rasa dan memiliki teksturnya.

1



2



Komposisi	1 Rumput Laut Kering 2 Rumput Laut Kering + Bumbu
Isi Bersih	1 10g, 20g, 50g dan 100g 2 50g

Chuka Wakame (미역줄기 해초샐러드)

Wakame yang bertekstur lembut dan berwarna hijau alami setelah direndam adalah pilihan yang cocok untuk berbagai hidangan seperti salad, topping ramen, sup miso, atau isian sushi, menjadikannya tambahan yang sehat dan serbaguna di dapur Anda.



Komposisi	Rumput Laut 100%
Isi Bersih	100g, 200g, 500g dan 1Kg
1 Salad Rumput Laut	
2 Chuka Wakame dengan Garam	

Dried Kelp/Konbu (Potong) (자른 건다시마)

Dried Kelp Konbu potong adalah rumput laut kering siap pakai dengan rasa umami alami yang khas. Praktis digunakan untuk membuat kaldu sup miso, ramen, hotpot, dan berbagai hidangan rebus, konbu ini juga kaya yodium, serat, dan mineral penting yang menambah cita rasa sekaligus manfaat gizi pada setiap sajian.



Komposisi	Rumput Laut Kering 100%
Isi Bersih	1 10g dan 20g 2 50g dan 100g 3 250g

Kizami Nori (김가루)

Rumput laut kering tipis dengan tekstur renyah dan gurih ini mudah ditaburkan di atas nasi, sup, ramen, atau salad. Selain menambah cita rasa lezat dan autentik ala Jepang-Korea, juga kaya mineral dan serat, cocok sebagai pelengkap sehat untuk berbagai hidangan.



Komposisi	Rumput Laut 100%
Isi Bersih	1 100g & 50g 3 20g 2 20g & 10g 4 15g

Aonori (파래 분태)

Aonori adalah rumput laut hijau kering berbentuk bubuk dengan aroma laut yang khas dan segar. Teksturnya halus sehingga mudah ditaburkan, cocok untuk menambah cita rasa umami dan tampilan autentik pada Yakisoba, Takoyaki, Okonomiyaki, serta aneka masakan Jepang lainnya.

1

2

3

4

5





Komposisi	Rumput Laut 100%			
Isi Bersih	1 10g	2 50g	3 100g	4 250g
			5 500g	

Gim Jaban Gungjung (돌자반 볶음)

Produk ini terbuat dari rumput laut berkualitas tinggi yang telah dipilih secara selektif untuk memastikan rasa dan tekstur terbaik. Teksturnya yang ringan serta mudah menyatu dengan berbagai jenis makanan menjadikannya pilihan ideal untuk menambah cita rasa dan tampilan hidangan. Sangat cocok digunakan sebagai taburan pada nasi hangat.

1

2





Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu	
Isi Bersih	1 500g	2 40g

Kizami Nori + Bumbu (조미김가루)

Rumput laut potong dengan bumbu khas Jepang ini siap digunakan untuk taburan nasi, topping ramen, sushi, atau salad. Rasanya yang gurih dan sedikit manis akan meningkatkan cita rasa hidangan apa pun.

1



Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu
Isi Bersih	300g

Sushi Gari (생강초절임)

Rumput laut potong dengan bumbu khas Jepang ini siap digunakan untuk taburan nasi, topping ramen, sushi, atau salad. Rasanya yang gurih dan sedikit manis akan meningkatkan cita rasa hidangan apa pun.

1

2



Komposisi	Jahe 100%
Isi Bersih	100g, 200g dan 1.5Kg
Varian	1 Jahe Putih 2 Jahe Merah



Hana Katsuo (하나 가쓰오부시)

Hana katsuo adalah serpihan katsuobushi, ikan cakalang yang telah diasapkan, difermentasi, dan dikeringkan, yang sering digunakan dalam masakan Jepang untuk memberikan rasa umami yang kaya pada berbagai hidangan seperti sup miso, takoyaki, dan okonomiyaki.

1

2

3

4








Komposisi	Ikan Cakalang 100%			
Isi Bersih	1 50g	2 100g	3 200g	4 500g

Hana Katsuo Gold (하나 가쓰오부시 골드)

Serpihan ikan bonito khas jepang, yang biasa digunakan dalam berbagai makanan, Katsuobushi dapat digunakan sebagai taburan pada makanan seperti Takoyaki, Udon, Okonomiyaki, Yakisoba dan juga bisa sebagai kuah untuk sup.

1

2

3







Komposisi	Ikan Cakalang 100%		
Isi Bersih	1 50g	2 200g	3 500g

Kona Katsuo (코나 가츠오)

Kona Katsuo dari daikichi merupakan Bubuk ikan cakalang khas jepang, yang biasa digunakan dalam berbagai hidangan makanan. Kona Katsuo dapat digunakan sebagai bahan makanan untuk membuat kuah pada makanan seperti Udon, Miso Soup, Oden dan Ramen.



Komposisi	Ikan Cakalang 100%			
Isi Bersih	1 50g	2 100g		
	3 200g	4 500g		

Itokezuri (이토케즈리)

Itokezuri adalah produk kuliner khas Jepang berupa serpihan ikan cakalang berbentuk kecil yang dikeringkan, diolah, dan diserut tipis-tipis. Produk ini sering digunakan sebagai topping dalam masakan Jepang karena memberikan rasa gurih dan aroma khas yang kuat.



Komposisi	Ikan Cakalang 100%			
Isi Bersih	1 50g	2 100g		
	3 200g	4 500g		

Atsu Kezuri (아츠케즈리)

Irisan ikan cakalang khas jepang, yang biasa digunakan sebagai bahan membuat kaldu pada makanan berkuah seperti Sup Soba, Ramen dan Sukiyaki.



Komposisi	Ikan Cakalang 100%		
Isi Bersih	1 100g	2 500g	

Furikake Katsuobushi

Bumbu tabur khas Jepang yang menggabungkan serpihan nori (rumput laut panggang) dengan katsuobushi (serpihan ikan bonito kering).



Komposisi	Nori Tabur dan Katsuo		
Isi Bersih	1 50g		



Katsuodashi Premium (가쓰오다시)

Katsuodashi sering menjadi dasar dalam berbagai hidangan Jepang, seperti miso sup, udon, soba, chawanmushi, dan saus-saus tradisional. Untuk rasa yang lebih kompleks, katsuodashi sering dikombinasikan dengan kombu (rumput laut), menghasilkan kaldu kombu-katsuodashi yang lebih kaya dan mendalam.



Katsuodashi (가쓰오다시)

Katsuodashi terbuat dari ikan bonito yang dikeringkan dengan rasa umami serta aroma ikan yang khas. Cocok untuk berbagai masakan seperti sup, kuah ramen, saus dan masakan lainnya. Katsuodashi merupakan bahan dasar penting dalam kuliner Jepang, memberikan kedalaman rasa yang kaya pada hidangan.



Komposisi		Bumbu Katsuodashi	
Isi Bersih		1 1Kg (500g x 2Pcs)	2 500g, 200g, 100g dan 50g
		3 200g (20g x 10pcs)	4 100g (10g x 10pcs)

Shichimi (시치미 토가라시)

Sichimi Togarashi (atau Shichimi) adalah bumbu bubuk campuran pedas khas Jepang yang secara harfiah berarti "cabai tujuh rasa." Dibuat dari 7 komposisi rempah, bumbu ini menghasilkan profil rasa yang pedas, hangat, dan sangat aromatik, yang ideal digunakan sebagai taburan untuk menyempurnakan hidangan mi, sup, dan hidangan Jepang lainnya.

1



2



3



4



5



6



Komposisi	
Cabe Bubuk, Kulit Jeruk Kering, Wijen Hitam, Wijen Putih, Bawang Putih, Merica Sichuan, Rumput Laut Panggang, dan Jahe.	
Berat Bersih	
1 1Kg	2 300g
3 250g	4 50g
5 15g	6 5g

Ichimi (이치미 토가라시)

Ichimi Togarashi adalah bumbu Jepang berupa bubuk cabai merah kering giling murni. Bumbu ini sederhana. Namanya berarti "cabai satu rasa" yang membedakannya dari Shichimi. Ichimi memberikan rasa pedas kuat dan khas pada hidangan Jepang seperti ramen, udon, dan soba.

1



2



3



4



5



6



Komposisi	
Bubuk Cabe 100%	
Berat Bersih	
1 1Kg	2 300g
3 250g	4 50g
5 15g	6 5g

Miso (미소된장)

Pasta Miso Putih Java Super Food adalah pasta fermentasi tradisional Jepang yang halal dan bersertifikasi BPOM, dibuat dari bahan-bahan dasar fermentasi (kedelai dan beras) yang diolah secara alami, memberikan rasa lembut, manis, dan kaya umami, sangat ideal sebagai bahan utama sup miso, bumbu ramen, atau penyedap masakan sehari-hari.

1



2



Komposisi	
Air, Kacang Kedelai, Beras, Garam dan Ragi Miso	
Berat Bersih	
1 1Kg	2 100g dan 300g



한국상품군 KOREAN PRODUCTS

Koleksi Lengkap Bumbu, Saus dan Kecap

Bubuk Cabe Kasar (고춧가루/김치용)

Bubuk cabe kasar adalah cabai kering yang dihancurkan dengan tekstur kasar dan rasa pedas kuat. Cocok sebagai taburan atau campuran dalam hidangan seperti mie, sup, dan sambal, memberikan sensasi pedas yang mantap dan tampilan yang lebih menggugah selera.

1

2

3

4



Komposisi

Bubuk Cabe 100%

Berat Bersih

1 50g 2 300g 3 1Kg

4 500g, 250g, 100g dan 50g

Bubuk Cabe Halus (고춧가루/양념용)

Bubuk cabe halus merupakan bahan pelengkap yang sangat praktis dan serbaguna dalam dunia kuliner. Dibandingkan dengan bubuk cabe kasar, teksturnya yang lebih lembut memudahkan pencampuran ke dalam berbagai jenis masakan tanpa mengubah konsistensi sajian.

1

2

3

4



Komposisi

Bubuk Cabe 100%

Berat Bersih

1 50g 2 300g 3 1Kg

4 500g, 250g, 100g dan 50g



Gungjung Gochujang (궁중 고추장)

Saus Gochujang dari Java Super Food merupakan saus cabai fermentasi khas Korea yang memiliki aroma dan rasa yang khas. Saus Gochujang dapat diaplikasikan pada berbagai olahan makanan seperti: Bibimbap, Saus Tokpokki, Kuah Kimchi Jjigae dan Kimchi Sawi Putih.

1



2



3



4



5



Komposisi	Gochujang 100%		
Isi Bersih	1 170g	2 500g	3 1Kg
	4 5Kg	5 14Kg	

Doenjang Soybean Paste (궁중된장)

Doenjang Javasuperfood adalah doenjang (pasta kacang kedelai fermentasi) yang dibuat dengan menggunakan teknologi fermentasi tradisional Korea dan bahan-bahan alami berkualitas tinggi. Doenjang ini memiliki rasa yang kaya, aroma yang kuat, dan tekstur yang lembut, membuatnya menjadi bumbu yang sempurna untuk berbagai jenis masakan Korea.

1



2



3



4



5



Komposisi	Doenjang 100%		
Isi Bersih	1 170g	2 500g	3 1Kg
	4 3Kg	5 14Kg	

Ssamjang (쌈장)

Ssamjang Seasoned Soybean Paste adalah sausocol (condiment) multifungsi khas Korea. Ini bukan sekadar pasta kedelai biasa, melainkan perpaduan unik antara doenjang (pasta kedelai fermentasi) dengan gochujang (pasta cabai fermentasi), diperkaya dengan beragam bumbu dan rempah.



Komposisi	Soybean Paste		
Isi Bersih	1 170g	2 500g	3 1Kg
	4 3Kg	5 14Kg	

Saus Gochujang Java Super Food (자바슈퍼푸드 고추장)

Saus Gochujang terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas dan rasa asli Korea. Saus gochujang dapat diaplikasikan pada berbagai olahan makanan seperti: bibimbap, cumi tumis pedas dan kuah kimchi jjigae.



Komposisi	Gochujang 100%			
Isi Bersih	1 200g	2 500g	3 1kg	4 20kg

Capsaicin Powder (캡사이신 분말)

Capsaicin Powder dari Java Super Food merupakan produk premium yang diformulasikan dari bahan-bahan pilihan berkualitas tinggi, menghasilkan serbuk pedas dengan konsentrasi capsaicin yang stabil dan rasa pedas yang tajam namun seimbang. Bubuk ini dirancang khusus untuk menghadirkan sensasi pedas yang konsisten.



Komposisi	Pecahan Jagung dan Cabe Bubuk		
Berat Bersih	1 50g	2 400g	3 1kg



Kimchi Lezat
Rasa Khas Korea

Oppa Oppa Kimchi (오빠오빠 김치)

Kimchi dari Oppa! Oppa terbuat dari sawi putih dengan lobak yang kualitas terbaik agar tekstur dan rasa sama dengan kimchi asli Korea. Kimchi sangat cocok untuk dihidangkan langsung dengan segala macam makanan, seperti nasi putih, mie rebus, nasi goreng dan dapat disajikan bahan membuat sup.

- 1

2

3

4



Komposisi	Kimchi 100%	
Isi Bersih	1 100g	2 200g
	3 1kg	
	4 5Kg & 10kg	

Pogi Kimchi (포기김치)

Pogi Kimchi dari MIGA adalah Kimchi utuh yang dipotong menjadi 2 bagian sebelum dipotong kecil-kecil. Terbuat dari sawi putih pilihan yang dicampur dengan bumbu yang dibuat dari cabe, kecap ikan, bawang putih, garam dan bawang bombay. Kimchi sangat cocok untuk dihidangkan dengan nasi putih, mie goreng, nasi goreng dan dapat dijadikan bahan membuat sup.

- 1

2



Komposisi	Kimchi 100%	
Isi Bersih	1 5kg	2 10kg

Muguenji (묵은지)

Kimchi muguenji dari Gunjung terbuat dari sawi putih pilihan yang dicampur dengan bumbu yang dibuat dari cabe, kecap ikan, bawang putih, garam dan bawang bombay. Kimchi muguenji memiliki rasa yang lebih asam dibanding pogi kimchi sangat cocok untuk dihidangkan dengan nasi putih, mie goreng, nasi goreng dan dapat dijadikan bahan membuat sup.



Komposisi		Kimchi 100%	
Isi Bersih	❶ 1Kg	❷ 5Kg	
	❸ 10Kg		

Tumis Kimchi (볶음김치)

Tumis Kimchi adalah kimchi sawi yang diproses kembali dengan cara ditumis, menghasilkan rasa yang lebih gurih dan menggoda selera. Cocok disajikan langsung dengan nasi putih hangat, mie, nasi goreng, atau hidangan favorit lainnya untuk menambah cita rasa khas Korea di setiap suapan.



Komposisi	Kimchi 100%			
Isi Bersih	1	100g	2	200g
	3	500g	4	1kg

Bumbu Kimchi (김치 시즈닝)

Bumbu Kimchi dari Cooking Master adalah produk bahan makanan dan bumbu yang cocok untuk taburan camilan dan menu makanan lainnya. Bumbu Kimchi cocok dihidangkan dengan Kimchi Ramen, Kimchi Jjigae, Kimchi Fried Rice, Kimchi Omelet, Ayam Goreng dan Pasta atau Pizza.



Komposisi	Bumbu Kimchi 100%		
Isi Bersih :	❶ 50g	❷ 380g	
	❸ 1kg		



Minyak Wijen 100% (궁중 참기름 100%)

Minyak wijen terbuat dari biji wijen pilihan sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang khas. Minyak wijen dapat digunakan dalam berbagai hidangan masakan seperti masakan berkuah, tumisan, nasi goreng dan masakan Asia lainnya. Tambahkan minyak wijen secukupnya untuk menambah rasa dan aroma wijen pada masakan.



Komposisi		Minyak Wijen 100%	
Isi Bersih	❶	250ml	❷ 750ml
	❸	1.8 Liter	❹ 5 Liter

Minyak Wijen Moluccas (참기름 몰루카스)

Minyak wijen moluccas cocok untuk semua jenis hidangan. Agar cocok dengan masakan Indonesia, ditambahkan dengan sedikit minyak sawit. Minyak wijen ini dapat meningkatkan rasa pada masakan, terutama pada nasi goreng dan masakan China.



Komposisi		Minyak Wijen Minyak Kelapa Sawit	
Isi Bersih	❶	250ml	❷ 750ml
	❸	1.8L	❹ 5L

Minyak Wijen Java Super Food (참기름 자바슈퍼푸드)

Minyak Wijen Java Super Food sangat cocok dengan semua jenis hidangan, terutama masakan Jepang seperti sushi dan untuk merendam daging sapi. Minyak wijen ini meningkatkan aroma masakan dengan dicampur sedikit minyak jagung.



Komposisi		Minyak Wijen Minyak Jagung	
Isi Bersih	❶	135ml	❷ 250ml
	❸	750ml	❹ 1.8 Liter
		❺	5 Liter

Minyak Perilla (들기름 100%)

Minyak perilla terbuat dari biji perilla pilihan yang diproses dengan baik dan steril. Minyak Perilla dapat dicampur pada salad dan juga bisa ditambahkan sebagai bumbu dalam berbagai olahan sayur.



Komposisi		Minyak Perilla 100%	
Isi Bersih	❶	250ml	❷ 750ml
	❸	1.8 Liter	❹ 5 Liter

Masakan Nikmat Bumbu Sempurna



Zin Ganjang (진간장)

Zin Ganjang dari GUNGJUNG kecap asin khas Korea yang memiliki citarasa asin, gurih. Zin Ganjang cocok digunakan sebagai bumbu tumis dan marinasi seperti bokkeum, jangjorim dan bibimbap. Aroma dan rasanya menambah kelezatan masakan Korea menjadi lebih autentik dan menggugah selera.



Komposisi	Kecap Asin 100%	
Isi Bersih	① 135ML	② 550ML
	③ 1.8L	④ 5L
	⑤ 15L	

Guk Ganjang (국간장)

Guk Ganjang dari GUNGJUNG adalah kecap asin khas Korea yang cocok digunakan sebagai bumbu untuk masakan berkuah seperti miyeok guk, doenjang guk, eomuk guk, dan seolleongtang. Rasanya yang lembut dan gurih memberikan kedalaman cita rasa pada setiap kuah masakan Korea.



Komposisi	Kecap Asin 100%	
Isi Bersih	① 135ML	② 550ML
	③ 1.8L	④ 5L
	⑤ 15L	

Yangjo Ganjang (양조간장)

Yangjo Ganjang dari GUNGJUNG adalah kecap asin khas Korea yang biasa digunakan sebagai bumbu tumis masakan dan cocok untuk berbagai masakan seperti japchae dan kimbap. Rasa asin yang seimbang dengan aroma fermentasi kedelai khas Korea menjadikan setiap hidangan lebih lezat dan berkarakter.



Komposisi	Kecap Asin 100%	
Isi Bersih	① 550ml	② 1.8 Liter
	③ 5 Liter	④ 15 Liter



Cairan Gula Kental (물엿)

Cairan Gula Kental juga digunakan dalam pembuatan saus, salad dressing, dan mayones untuk memberikan kelembutan dan konsistensi yang halus serta memberikan rasa yang lebih ringan pada hidangan. Selain itu, sirup jagung juga dapat berfungsi untuk mempertahankan kelembaban produk.



Komposisi	Sirup Jagung 100%
Isi Bersih	1 10Kg 2 5Kg 3 2.4Kg 4 1.2Kg dan 750g 5 190g

Cairan Gula Kental (물엿)

Cairan Gula Kental sering dipakai dalam saus, salad dressing, dan mayones karena membantu menciptakan tekstur yang lebih halus dan konsisten, serta menawarkan tingkat kemanisan yang tidak terlalu kuat. Fungsi penting lain dari sirup jagung adalah kemampuannya untuk menjaga kelembaban produk.



Komposisi	Sirup Jagung 100%
Isi Bersih	1 10Kg 2 5Kg 3 2.4Kg 4 1.2Kg dan 750g 5 190g

Danmuji (단무지)

Danmuji merupakan acar lobak kuning khas Korea yang memiliki paduan cita rasa manis, asam dan segar. Danmuji biasanya kerap dijadikan pendamping pada makanan Korea seperti kimbap atau sushi roll yang cenderung berminyak ataupun berlemak seperti jjajangmyeon.



Komposisi	Lobak
Isi Bersih	1 330g/isi 10 Pcs (Panjang) 2 1.5kg/isi 50 Pcs (Panjang)

Biji Wijen Panggang (볶음참깨)

Biji wijen panggang terbuat dari biji wijen pilihan yang dipanggang sehingga menghasilkan aroma yang sangat gurih dan rasa yang nikmat pada makanan. Dapat digunakan sebagai bahan campuran adonan dan taburan atau topping dalam berbagai hidangan masakan seperti taburan dalam sushi roll, noodle soup dan hidangan masakan lainnya.



Komposisi	Biji Wijen Panggang 100%				
Berat Bersih	❶ 50g	❷ 230g	❸ 340g	❹ 500g	❺ 1Kg

Biji Wijen Putih (볶음 흰참깨)

Biji wijen putih dapat dijadikan sebagai pelengkap masakan dan membuat aroma masakan jadi lebih harum dan lezat. Biji wijen ini sering digunakan sebagai taburan untuk mempercantik tampilan makanan, seperti pada roti, onde-onde, atau sushi. Selain itu, teksturnya yang sedikit renyah juga dapat memperkaya pengalaman saat menyantap hidangan.



Komposisi	Biji Wijen Panggang 100%					
Berat Bersih	❶ 100g	❷ 50g	❸ 250g	❹ 340g	❺ 500g	❻ 1Kg

Bubuk dan Biji Perilla (들깨가루/통들깨)

Bubuk perilla terbuat dari biji perilla panggang yang kemudian di proses menjadi bubuk. Bubuk perilla banyak digunakan dalam olahan masakan Asia terutama Korea. Memberikan rasa dan aroma gurih pada masakan. Bubuk ini sering ditambahkan ke dalam sup, semur, atau japchae untuk memperkaya cita rasa.



Komposisi	Perilla 100%	
Berat Bersih	❶ Bubuk Biji Perilla 1Kg	❷ Biji Perilla 1Kg

Sohun (Vermicelli) (옛날 당면)

Sohun Vermicelli dari Gunjung merupakan Makanan Khas Korea yang memiliki tekstur yang kenyal dan tebal. Vermicelli terbuat dari bahan-bahan pilihan dan dipilih secara higienis. Vermicelli biasa diolah menjadi berbagai macam masakan seperti Japchae, Bibim Dangmyeon dan sebagainya.



Komposisi		Sohun Vermicelli	
Isi Bersih	1 500g	2	10Kg dan 14Kg

Dried Kelp/Konbu (Utuh) (건다시마)

Dried Kelp Konbu utuh adalah rumput laut kering kaya umami yang biasa digunakan dalam masakan Jepang dan Korea untuk kaldu seperti dashi, sup miso, dan ramen. Mengandung yodium, serat, dan mineral penting, konbu menghadirkan cita rasa gurih sekaligus manfaat sehat dalam setiap hidangan.



Komposisi		Rumput Laut Kering 100%	
Isi Bersih	1 60g	2	150g
	3 200g	4	400g
	5 500g		

Minyak Cabai (고추기름)

Minyak cabai dapat digunakan sebagai sausocol pada dimsum, daging, atau gorengan. Minyak ini juga bisa ditambahkan saat memasak nasi goreng, mi, dan sup untuk rasa pedas dan aroma. Selain itu, minyak cabai dapat memperkaya cita rasa hidangan dengan sentuhan pedas yang menggugah selera.



Komposisi	Minyak Cabai 100%
Isi Bersih	
➊	Pedas Santuy 135ml
➋	Pedas Mantul 135ml
➌	Pedas Gila 135ml
➍	250ml
➎	1.8L



Rice Noodles (베트남 쌀국수 면)

Mi beras premium yang lembut, kenyal, dan mudah menyerap bumbu. Terbuat dari beras pilihan tanpa pengawet, cocok untuk berbagai hidangan Asia seperti pad thai, kwetiau, dan stir-fry. Dapat dimasak cepat hanya dalam beberapa menit, menghasilkan tekstur autentik dan rasa alami yang lezat — pilihan sehat dan praktis untuk setiap kreasi masakan Anda.

1



2



Komposisi	Beras 99 %, Garam 1 %	
Isi Bersih	1 200g	2 400g

Rice Paper (라이스페이퍼)

Rice paper terbuat dari tepung beras yang digunakan untuk membungkus makanan Vietnam yang seperti spring roll. Rice paper memiliki tekstur transparan dan biasanya digunakan untuk membuat spring rolls atau salad gulung. Setelah direndam sebentar dalam air hangat, lembarannya menjadi lembut dan mudah dibentuk sesuai isianya.

1



2



Komposisi	Tepung Beras, Tepung Tapioka	
Isi Bersih	1 (Bulat) 100/200/300/400/500g	2 (Kotak) 100/200/300/400/500g (21x19 cm)



Matdashi (맛다시 소고기/멸치/닭고기/ 해물)

Matdashi adalah bumbu lezat yang bisa digunakan untuk membuat berbagai macam makanan seperti daging sapi, ikan bilis, makanan laut dan sup rasa ayam. Matdashi mudah digunakan dalam menciptakan rasa yang lezat pada setiap makanan.



Komposisi	Bumbu Sapi, Bumbu Ikan Teri, Bumbu Ayam dan Bumbu Seafood			
Varian Rasa	1 Rasa Sapi	2 Rasa Ikan Teri	3 Rasa Ayam	4 Rasa Seafood
Berat Bersih	1 1Kg	2 500g, 300g, 100g dan 50g	3 100g (10g x 10 Stick)	

Cup Pokki (컵볶이)

Cuppokki merupakan kue beras ala Korea yang memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Cuppokki bisa kamu nikmati dimanapun dan kapanpun. Memasak jadi lebih praktis karena Cuppokki dilengkapi bumbu yang gurih dan lezat. Hanya dengan air panas, kamu sudah bisa menikmati cita rasa autentik Korea dalam hitungan menit.



Komposisi	Tokpokki	
Berat Bersih	130g	
Varian Rasa	1 Rasa Original 2 Rasa Rose Tokpokki 3 Rasa Buldak 4 Rasa Carbonara 5 Rasa Kari	

Tokpokki Tok (떡볶이 떡)

Tokpokki terbuat dari bahan pilihan berkualitas, memiliki aroma dan rasa lezat. Tteok (kue beras korea) dengan tekstur lembut dan kenyal ditambah saus/bumbu tokpokki yang nikmat. Dapat disajikan dan dinikmati dengan praktis.



Komposisi	Tok 100%
Isi Bersih	1 Tokpokki 100g + Bumbu 17g 2 Tok 1kg

Saus Tokpokki (떡볶이 소스)

Saus Tokpokki terbuat dari bahan-bahan pilihan berkualitas. Saus tokpokki dapat diaplikasikan sebagai saus untuk membuat kuah pada olahan tteok (kue beras korea). Saus ini memiliki rasa yang sedikit pedas dan lezat. Dengan saus ini, Anda bisa membuat tteokbokki Korea otentik di rumah.



Komposisi	Saus Tokpokki			
Isi Bersih	1 250g	2 500g	3 1Kg	4 5Kg

Tokpokki (떡100g+소스40g)

Tokpokki berisikan tok dan saus di dalamnya. Tok dan sausnya terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas. Karena sudah ada tok dan saus didalamnya sehingga lebih praktis untuk membuatnya. Cukup masak sebentar, tteokbokki lezat siap dinikmati kapan saja.

1



Komposisi	Tok + Saus
Isi Bersih	1 Tteok 100g + Saus 40g

Bumbu Tokpokki (떡볶이 소스분말)

Bumbu Tokpokki dari Gunung terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, memiliki aroma dan rasa khas yang lezat. Dapat disajikan dan dinikmati dengan praktis. Rasa pedas manis otentik khas Korea. Sempurna untuk hidangan tteokbokki instan. Jadikan tteokbokki Anda semakin istimewa dan menggugah selera.

1

2

3

4



Komposisi	100% Bumbu Tokpokki
Isi Bersih	1 17g 2 200g 3 500g 4 1kg

Tteokguk Tok (Slice) (떡국떡)

Tteokguk Slice (Bulat) adalah irisan tipis kue beras Korea yang berbentuk oval atau bulat dan digunakan sebagai bahan utama dalam tteokguk (sup kue beras khas Korea). Teksturnya kenyal dan lembut. Biasanya di hidangkan saat tahun baru. Melambangkan umur panjang dan kemakmuran. Dapat diolah juga menjadi tteokbokki yang lezat.

1

2



Komposisi	Kue Teuck
Berat Bersih	1 500g 2 1kg



Cooking Master Busan Eomuk (쿠킹마스터 부산어묵 사각)

Odeng adalah (bakso ikan korea) merupakan daging ikan dengan tekstur yang lembut. Busan Eomuk punya rasa original odeng atau eomuk korea. Odeng dapat disajikan dengan bumbu kuah odeng yang gurih dan nikmat. Sangat cocok dinikmati sebagai camilan atau pelengkap hidangan lain.

1



2



Komposisi Odeng 100%

Isi Bersih

- 1 220g (200g + Bumbu 20g (6 lembar))
- 2 1kg (31 lembar)

Odeng + Bumbu Kaldu Kuah (오뎅+분말)

Odeng adalah bakso ikan Korea bertekstur lembut dan kenyal, dilengkapi dengan bumbu kuah kaldu yang otentik dan kaya, menghasilkan rasa umami yang mendalam dan menghangatkan. Produk ini sudah dilengkapi dengan bumbu spesial di dalamnya, memastikan Anda dapat menyiapkan kuah kaldu khas Korea yang gurih dengan praktis.

1



2



3



Komposisi Odeng / Bumbu

Isi Bersih

- 1 100g + Bumbu 10g (3 lembar)
- 2 220g (200g + Bumbu 20g (6 lembar))
- 3 450g (400g + Bumbu 50g (12 tusuk))

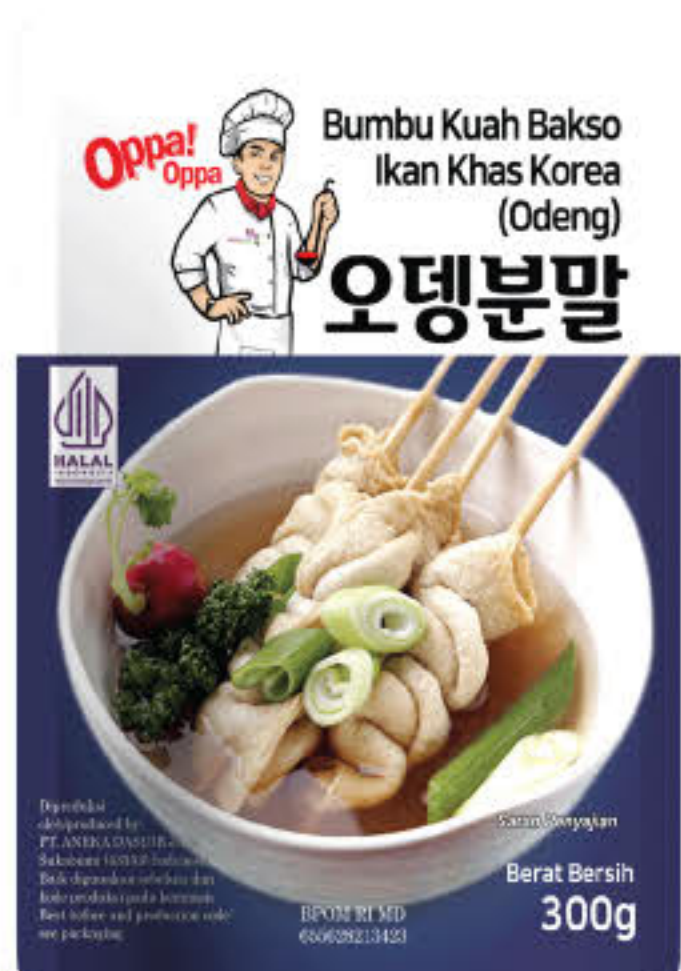
Bumbu Odeng (오뎅분말)

Bumbu odeng adalah kunci utama kelezatan hidangan bakso ikan Korea. Lebih dari sekadar penyedap, ini adalah fondasi kuah kaldu yang kaya dan gurih, menciptakan pengalaman makan yang autentik. Bumbu odeng yang tepat akan memberikan kedalaman rasa umami yang menghangatkan, membedakannya dari kuah biasa.

1



2



Komposisi Bumbu Odeng

Isi Bersih 1 500g 2 300g

Odeng Oppa Oppa (오빠오빠 오뎅)

Odeng adalah bakso ikan Korea bertekstur lembut dan gurih, cocok disajikan dengan kuah, kecap asin, atau sebagai topping bersama sayuran.

1



Komposisi	Odeng 100%
Isi Bersih	1 1kg (31 lembar)

Odengpokki (오뎅볶이)

Odengpokki adalah inovasi menarik dari odeng (bakso ikan khas Korea) dengan saus gurih tersembunyi di dalamnya, siap memberikan sensasi rasa tak terduga.

1



Komposisi	Odeng + Saus
Isi Bersih	1 Odeng 200g + Saus 70g (6 lembar)

Hotbar (핫바)

Odeng Hotbar Oppa Oppa adalah odeng berbentuk panjang khas Korea yang kenyal dan gurih. Terbuat dari olahan ikan pilihan, odeng ini cocok untuk berbagai olahan seperti sup, goreng, atau bakar. Rasanya yang lezat dan ukurannya yang memanjang pasti bikin kamu ketagihan!

1



2



3



Komposisi	Odeng 100%
Isi Bersih	1 100g (Isi 5pcs) 2 500g (18 pcs) 3 1kg (Isi 50pcs)

Bumbu Rose Tokpokki (로제 떡볶이 소스 분말)

Bumbu Rasa Spicy Cream Carbonara (Rose Tokpokki) adalah bubuk saus praktis yang cocok membuat rose tokpokki karena memiliki rasa yang lezat dan nikmat. Perpaduan pedas, creamy, dan manisnya yang seimbang menciptakan cita rasa Rose Tokpokki yang otentik dan sangat disukai.

1



2



3



Komposisi	Bumbu Siap Pakai Rose Tokpokki
Isi Bersih	1 200g 2 500g 3 1kg



Saus Ayam Madu (꿀닭소스)

Saus Ayam Madu terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas. Saus ayam madu ini memiliki rasa yang unik. Saus ayam madu dapat diaplikasikan dengan cara dituang langsung ke ayam atau gorengan lainnya saat dimasak dan bisa juga dicocol dengan kentang goreng ke sausnya langsung.

1

2

3

4



Komposisi	Saus Ayam Madu100%			
Isi Bersih	1	250g	2	500g
	3	1kg	4	5Kg

Saus Kimchi (김치소스)

Saus Kimchi dari Java Super Food merupakan saus praktis dan saus siap saji. Saus Kimchi Java Super Food dapat langsung dicampurkan dan di aduk ke sayuran seperti sawi, lobak dan wortel, sehingga dapat langsung dinikmati tanpa perlu repot mencampurkan dengan banyak bahan baku seperti bubuk cabe, minyak ikan teri, bawang putih dan lain-lain.

1

2

3

4

5



Komposisi	Saus Kimchi 100%			
Isi Bersih	1	250g	2	500g
	3	1kg	4	2kg
	5	5kg		

Saus Bulgogi (불고기소스)

Saus Bulgogi merupakan saus siap saji yang berkualitas dan praktis. Bulgogi merupakan masakan olahan khas dari Korea. Saus bulgogi dapat diaplikasikan untuk marinasi daging yang akan di masak bulgogi. Rasa manis dan gurihnya yang khas menciptakan cita rasa daging panggang Korea yang otentik.



							
Komposisi	Saus Bulgogi 100%						
Isi Bersih	<table><tr><td>❶ 250g</td><td>❷ 500g</td></tr><tr><td>❸ 1kg</td><td>❹ 2kg</td></tr><tr><td>❺ 5kg</td><td></td></tr></table>	❶ 250g	❷ 500g	❸ 1kg	❹ 2kg	❺ 5kg	
❶ 250g	❷ 500g						
❸ 1kg	❹ 2kg						
❺ 5kg							

Saus Jjajang (짜장소스)

Saus Jjajang Java Super Food mendapatkan sertifikat halal dari MUI supaya siapapun bisa menikmati. Saus Jjajang dapat digunakan sebagai bumbu untuk membuat kuah campuran jjajang myeon (mie jjajang) atau jjang bab (nasi jjajang). Dapat ditambahkan langsung pada saat memasak sehingga lebih praktis dan nikmat.



							
Komposisi	Saus Jjajang 100%						
Isi Bersih	<table><tr><td>❶ 250g</td><td>❷ 500g</td></tr><tr><td>❸ 1kg</td><td>❹ 2kg</td></tr><tr><td>❺ 5kg</td><td></td></tr></table>	❶ 250g	❷ 500g	❸ 1kg	❹ 2kg	❺ 5kg	
❶ 250g	❷ 500g						
❸ 1kg	❹ 2kg						
❺ 5kg							

Saus Japchae (잡채소스)

Saus Japchae memiliki rasa yang khas. Saus Japchae adalah hidangan mie dan sayuran yang ditumis dengan rasa gurih dan sedikit manis. Saus Japchae ini bisa langsung ditambahkan ke mie rebus dengan sayur tumis. Saus Japchae Java Super Food dapat memberikan rasa tanpa perlu repot untuk membuat saus japchae, kenikmatan rasa asli Korea.



							
Komposisi	Saus Japchae 100%						
Isi Bersih	<table><tr><td>❶ 250g</td><td>❷ 500g</td></tr><tr><td>❸ 1kg</td><td>❹ 2kg</td></tr><tr><td>❺ 5kg</td><td></td></tr></table>	❶ 250g	❷ 500g	❸ 1kg	❹ 2kg	❺ 5kg	
❶ 250g	❷ 500g						
❸ 1kg	❹ 2kg						
❺ 5kg							



Saus Perendam Pedas Lv 10 (매운 양념소스 LV10)

Saus Perendam terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, paduan rasa pedas yang unik. Saus perendam pedas dapat diaplikasikan pada berbagai aneka makanan, seperti: ikan bakar, sate ayam, sate kambing, sate sapi, mie goreng, steak dan berbagai olahan masakan yang dibakar.

1



2



3



4



SHU 3.000

Komposisi		Saus Perendam 100%	
Isi Bersih	❶ 250g	❷ 500g	
	❸ 1Kg	❹ 5Kg	

Saus Perendam Pedas Lv 20 (매운 양념소스 LV20)

1



2



3



4



SHU 7.000

Komposisi		Saus Perendam 100%	
Isi Bersih	❶ 250g	❷ 500g	
	❸ 1Kg	❹ 5Kg	

Saus Perendam Pedas Lv 30 (매운 양념소스 LV30)

1



2



3



4



SHU 11.000

Komposisi		Saus Perendam 100%	
Isi Bersih	❶ 250g	❷ 500g	
	❸ 1Kg	❹ 5Kg	



Corn Tea (옥수수 차)

Roasted Corn Tea dari Javasuperfood dibuat dari 100% biji jagung yang dipanggang dan dibuat tanpa bahan campuran apapun. Biji yang dipilih secara cermat memberikan aroma yang khas dengan rasa yang nikmat. Minuman tradisional Korea ini sangat menyegarkan dan bebas kafein, cocok dinikmati kapan saja.

1



Komposisi	Biji Jagung 100%
Isi Bersih	1 1Kg

Barley Tea (보리차)

Roasted Barley Tea dari Javasuperfood dibuat dari 100% biji barley yang dipanggang dan dibuat tanpa bahan campuran apapun. Biji yang dipilih secara cermat memberikan aroma yang khas dengan rasa yang nikmat. Sangat populer di Korea sebagai minuman harian yang menenangkan dan bebas kafein.

1



Komposisi	Biji Barley 100%
Isi Bersih	1 1Kg

인도네시아 상품군 INDONESIAN PRODUCT

Rasa asli kuliner khas Indonesia

AUTHENTIC
INDONESIAN
FLAVOR



**MAKANAN
RETORT**

Sambal Cakalang (참치 삼발)

Sambal Cakalang Javasuperfood adalah sambal instan premium cita rasa khas Sulawesi. Dibuat dari ikan cakalang segar, menawarkan perpaduan sempurna rasa pedas, gurih, dan aroma kuat. Nikmati lezatnya Nusantara!



**MAKANAN
RETORT**



**PENYIMPANAN
SUHU RUANG
1 Tahun**

Komposisi	Sambal dan Ikan Cakalang
Berat Bersih	50g
Varian Rasa	
① Rica Rica	② Sambal Goreng
③ Balado	④ Betutu
⑤ Gulai	⑥ Pasmol
⑦ Woku	

Sambal Instant (즉석 삼발)

Aneka Sambal Instan Javasuperfood adalah koleksi sambal siap saji yang merangkum lezatnya rasa pedas khas Nusantara. Sambal ini sangat praktis, lezat, dan kaya bumbu.



Komposisi	Sambal dengan Varian Rasa
Berat Bersih	50g
Varian Rasa	
① Cumi	② Bawang
③ Goreng Pedas	④ Ijo
⑤ Jengkol	⑥ Petai
⑦ Terasi	⑧ Teri
⑨ Tomat	⑩ Udang



Bumbu Nasi Goreng (나시고랭용 분말)

Bumbu Nasi Goreng dari Cooking Master adalah bumbu dan rempah pilihan yg dikeringkan untuk membuat Nasi Goreng yang lezat dengan cara praktis tanpa tambahan bumbu lainnya. Mudah digunakan untuk sehari-hari dan cepat.



Berat Bersih	20g, 400g, 1 kg
1 Rasa Balado	2 Rasa BBQ
3 Rasa Ayam	4 Rasa Ayam Spesial
5 Rasa Kari	6 Rasa Sapi
7 Rasa Udang	8 Rasa Seafood

Rempah Beku (냉동야채)

Frozen Spice atau Rempah Beku merupakan rempah atau sayuran yang siap dimasak. Menggunakan bahan-bahan yang dipilih secara tepat. Proses pengolahannya dilakukan dengan baik dan higienis, sehingga menjaga kualitas dan kesegaran sayuran.



Komposisi	Rempah Beku 100%
Berat Bersih	1kg dan 500g
1 Bawang Bombay Potong	
2 Daun Bawang Potong	
3 Bawang Putih Potong	
4 Cabai Merah Keriting Potong	

Steak Sauce (스테이크 소스)

Steak Saus dari Cooking Master merupakan saus premium yang diracik khusus untuk menghadirkan cita rasa steak ala restoran di rumah Anda. Cooking Master Steak Saus adalah pilihan sempurna untuk melengkapi hidangan daging panggang, ayam, atau sapi dengan cita rasa istimewa.



Komposisi	Saus Steak 100%			
Berat Bersih	1	250g	2	500g
	3	1kg	4	5Kg

Blackpepper Sauce (블랙페퍼 스테이크 소스)

Blackpepper Saus dari Cooking Master merupakan saus istimewa dengan cita rasa pedas gurih yang khas dari lada hitam pilihan. Dibuat dari bahan berkualitas dan diracik dengan keseimbangan rasa yang sempurna, Cooking Master Blackpepper Saus menjadikan setiap masakan terasa lebih lezat, berkelas, dan kaya rasa.



Komposisi	Saus Lada Hitam 100%			
Berat Bersih	1	250g	2	500g
	3	1kg	4	5Kg

Mushroom Sauce (머쉬룸 스테이크 소스)

Mushroom Saus dari Cooking Master adalah saus lezat dengan perpaduan rasa gurih jamur yang lembut dan aroma khas yang menggugah selera. Cooking Master Mushroom Saus memberikan sentuhan rasa creamy yang kaya dan menjadikan setiap sajian terasa lebih istimewa.



Komposisi	Saus Mushroom 100%			
Berat Bersih	1	250g	2	500g
	3	1kg	4	5Kg



Kecap Asin Soy Sauce (간장)

Kecap Asin Javasuperfood memiliki cita rasa asin, gurih dengan aroma kedelai yang kaya. Cocok digunakan sebagai saus cocolan, bumbu tumis masakan sehari-hari, capcay, nasi goreng, semur ayam, dan sate.



Komposisi	Kecap Asin 100%	
Isi Bersih	① 135ml	② 540ml
	③ 1.8L	④ 5L
	⑤ 15L	

Saus BBQ (바베큐소스)

Saus BBQ dari Cooking Master saus siap saji yang bisa langsung digunakan tanpa campuran bahan lainnya. Saus BBQ dapat digunakan untuk marinasi daging, sosis maupun ikan yang dimasak dengan cara barbeque atau dipanggang.



Komposisi	Saus BBQ 100%	
Isi Bersih	① 250g	② 500g
	③ 1kg	④ 2kg
	⑤ 5kg	

Saus Teriyaki (데리야끼소스)

Saus Teriyaki merupakan saus siap saji yang bisa langsung pakai tanpa mencampurkan bahan-bahan lainnya. Teriyaki adalah cara memasak masakan Jepang yang dipanaskan atau dipanggang dan dilapisi dengan kecap. Saus teriyaki dapat ditambahkan pada olahan masakan seperti daging sapi, ayam, ikan dan olahan masakan lainnya agar lebih gurih.



Komposisi	Saus Teriyaki 100%	
Isi Bersih	① 250g	② 500g
	③ 1kg	④ 2kg
	⑤ 5kg	

Bawang Putih Bubuk (마늘분말)

Bawang putih bubuk merupakan salah satu bahan dasar esensial dalam dunia kuliner. Dengan cita rasa yang kuat dan aroma khas, bubuk ini menjadi alternatif praktis dari bawang putih segar tanpa mengurangi kualitas rasa. Bawang putih bubuk dapat diaplikasikan pada berbagai jenis masakan.



Komposisi	Bawang Putih 100%			
Berat Bersih	1	50g	2	100g
	3	500g	4	1 kg
	5	50g	6	400g

Bawang Merah Goreng (샬롯 튀김)

Bawang Merah Goreng dari Cooking Master dibuat dari bawang merah pilihan berkualitas tinggi yang dipanen secara selektif untuk memastikan kesegaran, tekstur, dan cita rasa terbaik. Diproses secara higienis dengan teknik penggorengan khusus, bawang ini menghasilkan kerenyahan sempurna serta aroma khas yang menggugah selera.



Komposisi	Bawang Merah 100%			
Berat Bersih	1	100g	2	500g
	3	1kg	4	200g

Bumbu Pengempuk Daging (연육제)

Bumbu Pengempuk Daging dari Cooking Master diformulasikan secara khusus menggunakan bahan baku pilihan dengan kualitas premium untuk memberikan hasil pengempukan yang maksimal. Mengandung kombinasi enzim alami dan bahan aktif yang bekerja menembus serat-serat daging



Komposisi	Dextrose Monohidrat, Enzim Protease		
Berat Bersih	1	100g	2 500g 3 1kg



Bumbu Tabur (스낵 시즈닝)

Cooking Master menghadirkan bumbu tabur instan dengan berbagai rasa. Bumbu tabur dapat digunakan sebagai bahan campuran pada makanan agar lebih nikmat. Dibuat dengan bahan pilihan sehingga menciptakan rasa yang gurih dan lezat. Dapat menjadi bumbu tabur praktis andalan setiap keluarga.



Komposisi		Bumbu Tabur	
Berat Bersih		20g	
Varian Rasa			
➊ Original	➋ Wasabi	➌ Udang	➍ Telur Asin
➎ Seafood	➏ Keju	➐ Kari	➑ Pisang
➒ Pedas	➓ Sapi	➔ Ayam Goreng	➕ Rumput Laut
➗ Jagung Panggang	➙ Garlic Butter	➖ Barbeque	➘ Balado
➚ Honey Butter			



Madu Hutan (목청 꿀)

Madu hutan liar mentah yang belum diolah dipanen secara berkelanjutan oleh masyarakat adat Sumatra. 100% mentah dan tidak dipanaskan, akibatnya madu kami mempertahankan semua kebaikan alam: serbuk sari, enzim, vitamin, asam amino, antioksidan, propolis, mineral, dan rasa alami.



Komposisi	Madu Hutan 100%	
	Botol	
Berat Bersih	❶	360g
	❷	380g

Madu Hutan Stik (목청 꿀 스틱)

Madu Hutan Sumatera adalah madu murni 100% dari hutan tropis Sumatera, dikemas praktis dalam bentuk stik siap konsumsi untuk memudahkan asupan energi harian dan meningkatkan imunitas. Madu ini mengandung sejumlah vitamin B kompleks dan Vitamin C, serta antioksidan, menjadikannya pilihan superfood alami.



Komposisi	Madu Hutan 100%	
Berat Bersih	❶	10g x 10 Stik
		10g x 20 Stik
	❷	10g x 10 Stik
		10g x 20 Stik

Madu Hutan (목청 꿀)

Madu Hutan Sumatera dalam botol kaca 1 liter menyajikan madu murni 100% (raw honey) yang dipanen dari kekayaan flora hutan tropis Sumatera. Madu mentah didapatkan dari sarang lebah liar, sehingga kandungan alaminya, termasuk vitamin B kompleks, Vitamin C, antioksidan, dan enzim, tetap terjaga.



Komposisi	Madu Hutan 100%	
Berat Bersih	❶	1.1 Liter + Box
	❷	1.1 Liter

SNACK RUMPUT LAUT

Camilan Renyah dan Lezat



Nori Go (노리고 김스낵)

Nori Go adalah makanan ringan yang sehat terbuat dari rumput laut. Nori Go bisa dinikmati dari anak muda sampai orang tua karena komposisinya yaitu rumput laut yang baik dan bergizi. Nori Go sangat cocok dikonsumsi saat sedang bersantai bersama keluarga hingga sebagai pendamping lauk saat makan nasi.



Komposisi	Rumput Laut, Minyak, Bumbu
Berat Bersih	3g
1 Rasa Original	2 Rasa Pedas
3 Rasa BBQ	4 Rasa Jagung Panggang
5 Rasa Wasabi	6 Rasa Pisang
7 Rasa Balado	8 Rasa Keju
9 Rasa Ayam	

Norigo Tempura (노리고 덴푸라)

Norigo Tempura merupakan camilan rumput laut dengan kulit lumpia. Norigo Tempura bisa dinikmati langsung atau bisa dinikmati bareng nasi goreng dan mie. Norigo Tempura cocok dijadikan teman ngemil untuk setiap aktivitas.

1



2



3





Komposisi	Rumput Laut, Kulit Lumpia, Bumbu
Berat Bersih	50g dan 25g
1	Rasa BBQ
2	Rasa Original
3	Rasa Pedas

Rumput Laut Jaerae Roasted Seaweed (조미 도시락김)

Rumput Laut Jaerae Roasted Seaweed dipanggang hingga renyah dengan rasa gurih alami. Cocok untuk lauk nasi, kimbap, atau camilan sehat setiap hari, kaya nutrisi dan praktis dinikmati kapan saja.

1

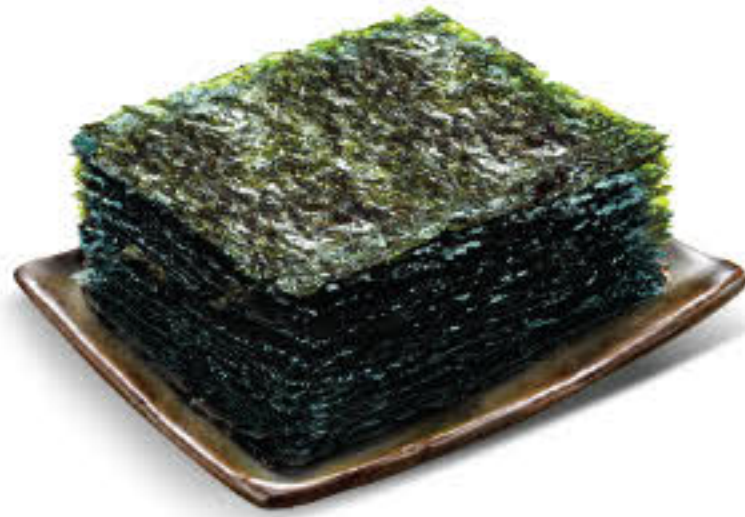


2



3





Komposisi	Rumput Laut 100%
Berat Bersih	1 5g 2 45g (5g x 9pcs) 3 10g (5g x 2pcs)

Giant Sheet (자이언트 싯 김스낵)

Giant Sheet merupakan snack berukuran double size dibandingkan dengan Norigo snack yang terlihat lebih menarik. Giant sheet memiliki 6 varian rasa yang dapat dipilih konsumen sesuai dengan selera.

1



2



3



4



5



6



Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu
Berat Bersih	20g
1	Original
2	Ayam Goreng
3	Keju
4	Pedas
5	Jagung Panggang
6	BBQ



Norigo Rumput Laut Panggang (노리고 조미 도시락김)

Rumput laut panggang (nori) adalah lembaran rumput laut yang dipanggang dengan minyak wijen, dimakan sebagai lauk kecil bersama nasi (hangat), atau sebagai makanan ringan (snack).

1

2

3

4

5

6

7

Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu				
Berat Bersih	● 4.5g	● 9g (4.5g x 2pcs)			
1	Rasa Original	2	Rasa BBQ	3	Rasa Pedas
4	Rasa Olive Oil	5	Rasa Sacha Inchi	6	Rasa Telur Asin
7	Rasa Perilla				

Nori Crispy dengan Rice Paper (노리고 김부각 스낵)

Nori Crispy terbuat dari bahan-bahan berkualitas serta memiliki rasa yang enak dan lezat. Cemilan ini terbuat dari kulit lumpia yang dilapisi dua lembar rumput laut, sangat cocok untuk menemani aktivitas seperti menonton TV, belajar, atau bersantai.

1

2

3

4

5

6

7

Komposisi	Rumput Laut, Kulit Lumpia, Minyak, Bumbu						
Berat Bersih	20g						
1	Rasa Original	2	Rasa Pedas	3	Rasa Keju	4	Rasa BBQ
5	Rasa Balado	6	Rasa Wasabi	7	Rasa Jagung Panggang		

Kwangcheon Gim Bugak (광천 김부각)

Gim Bugak adalah makanan ringan rumput laut yang dilapisi dengan kulit lumpia. Hadir dengan berbagai varian rasa lezat seperti original, pedas, bawang putih, barbeque, dan udang — cocok dijadikan teman ngemil kapan saja.

1

2

3

4

5

Komposisi	Rumput Laut, Kulit Lumpia, Minyak, Bumbu		
Berat Bersih	50g		
1	Rasa Original	2	Rasa Udang
3	Rasa Pedas	4	Rasa Cumi
5	Rasa BBQ		



Nori Roll (노리롤)

Nori Roll adalah rumput laut gulung yang di lapisi gula untuk membuat tekstur yang lebih renyah dan manis. rasa manis dikombinasikan dengan berbagai rasa dan dapat dinikmati oleh anak anak hingga orang dewasa

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	2.5g
1 Rasa Original	2 Rasa Ayam Goreng
3 Rasa Udang	4 Rasa Pedas
5 Rasa Jagung Panggang	6 Rasa BBQ
7 Rasa Balado	8 Rasa Pisang

Nori Roll Double (더블 노리롤)

Double Nori Roll berisi dua potong nori roll di dalam kemasannya. Menggunakan bahan baku rumput laut dengan kualitas premium dan memberikan tekstur renyah dengan berbagai rasa yang nikmat. Rasakan sensasi gurih dan renyah di setiap gigitan yang pasti bikin ketagihan!

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8



Komposisi	Rumput Laut		
Berat Bersih	6g		
1 Rasa Original	2 Rasa Balado	3 Rasa Pedas	4 Rasa BBQ
5 Rasa Udang	6 Rasa Jagung Panggang	7 Rasa Ayam Goreng	8 Rasa Pisang



Pororo © ICONIX / OCON / EBS / SKbroadband

Pororo Nori Snack (뽀로로김스낵)

Nori Snack Pororo adalah camilan rumput laut panggang yang gurih dan renyah, terbuat dari rumput laut asli tanpa pengawet, cocok untuk camilan sehat anak-anak. Hadir dalam kemasan lucu bertema Pororo dan teman-temannya, snack ini bikin waktu ngemil jadi lebih seru dan menyenangkan, baik di rumah maupun saat bepergian.

1

2

3



Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu		
Berat Bersih	36g (3g x 12 Sachet)		
1 Rasa Original	2 Rasa BBQ	3 Rasa Udang	



Pororo Nori Tabur Sachet (뽀로로 김자반)

Rumput laut tabur adalah potongan rumput laut dengan biji wijen, minyak wijen yang digunakan sebagai taburan (topping) atau tambahan rasa pada makanan dan cocok untuk dijadikan teman ngemil di setiap aktivitas.

1

2

3

4

Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu
Berat Bersih	5g (12 Sachet)
1 Rasa Original 2 Rasa BBQ 3 Rasa Pedas 4 Rasa Seafood	

Pororo Seaweed Single Roll (뽀로로 싱글 노리롤)

Setiap kemasan berisi satu gulungan rumput laut (nori) berkualitas tinggi yang siap disantap. Cocok untuk camilan praktis kapan saja dan di mana saja, atau sebagai tambahan untuk hidangan favorit Anda. Dapatkan nutrisi dari rumput laut dengan rasa yang disukai anak-anak maupun dewasa.

1

2

3

4

5

Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu
Berat Bersih	36g (12pcs x 3g)
1 Rasa Original 2 Rasa BBQ 3 Rasa Balado 4 Rasa Ayam Goreng 5 Rasa Jagung Panggang	

Pororo Seaweed Twin Roll (뽀로로 더블 노리롤)

Snack Nori Roll Isi Dua adalah camilan lezat yang terbuat dari lembaran nori renyah yang digulung dan dikemas dalam satu paket berisi dua roll. Snack ini menghadirkan perpaduan rasa gurih dan umami khas rumput laut, menjadikannya pilihan camilan sehat dan praktis untuk dinikmati kapan saja.

1

2

3

Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu
Berat Bersih	60g (10pcs x 6g)
1 Rasa Original 2 Rasa BBQ 3 Rasa Pedas	

Pororo Long Sheet (뽀로로 롱시트 김스낵)

Pororo Long Sheet merupakan camilan rumput laut panggang yang gurih dan renyah. Pororo Long Sheet cocok dijadikan teman ngemil untuk setiap aktivitas seperti menonton tv, belajar dan bersantai.





Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu
Berat Bersih	15g
1 Rasa BBQ 2 Rasa Original 3 Rasa Pedas	

Pororo Seaweed Tempura (뽀로로 김부각)

Nori Tempura merupakan camilan rumput laut dengan kulit lumpia. Cocok untuk dijadikan teman ngemil di setiap aktivitas seperti menonton tv, belajar dan bersantai.





Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu
Berat Bersih	25g dan 50g
1 Rasa BBQ 2 Rasa Original	

Pororo Nori Tabur (뽀로로 김자반)

Rumput laut tabur adalah potongan rumput laut dengan biji wijen, minyak wijen yang digunakan sebagai taburan (topping) atau tambahan rasa pada makanan dan cocok untuk dijadikan teman ngemil di setiap aktivitas.



Komposisi	Rumput Laut dan Bumbu
Berat Bersih	50g
1 Rasa Original 2 Rasa BBQ 3 Rasa Pedas 4 Rasa Sapi 5 Rasa Seafood	



Nori Tabur (조미 김가루) Standing Pouch

Nori Tabur terbuat dari potongan rumput laut panggang dengan biji wijen, minyak wijen, bawang merah goreng, dan bumbu perasa. Sangat cocok ditaburkan pada aneka makanan seperti nasi, mie, bubur, dan hidangan lainnya. Memberikan aroma harum dan cita rasa gurih khas rumput laut yang membuat setiap sajian jadi lebih istimewa.

1



2



3



4



5



Komposisi Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu

Berat Bersih 60g

1 Rasa Original 2 Rasa Pedas 3 Rasa BBQ
4 Rasa Sapi 5 Rasa Seafood

Nori Tabur Sachet (조미 김가루)

Nori Tabur Sachet adalah solusi praktis dan lezat untuk menambahkan sentuhan rasa umami khas rumput laut pada setiap hidanganmu. Dikemas dalam sachet berukuran yang ringkas, produk ini sangat cocok untuk penggunaan sekali saji atau dibawa bepergian, menjadikannya pelengkap makanan favoritmu kapan saja dan di mana saja.

1



2



3



4



Kemasan RENCENG



Komposisi Rumput Laut dan Biji Wijen

Berat Bersih 5g dan 8g

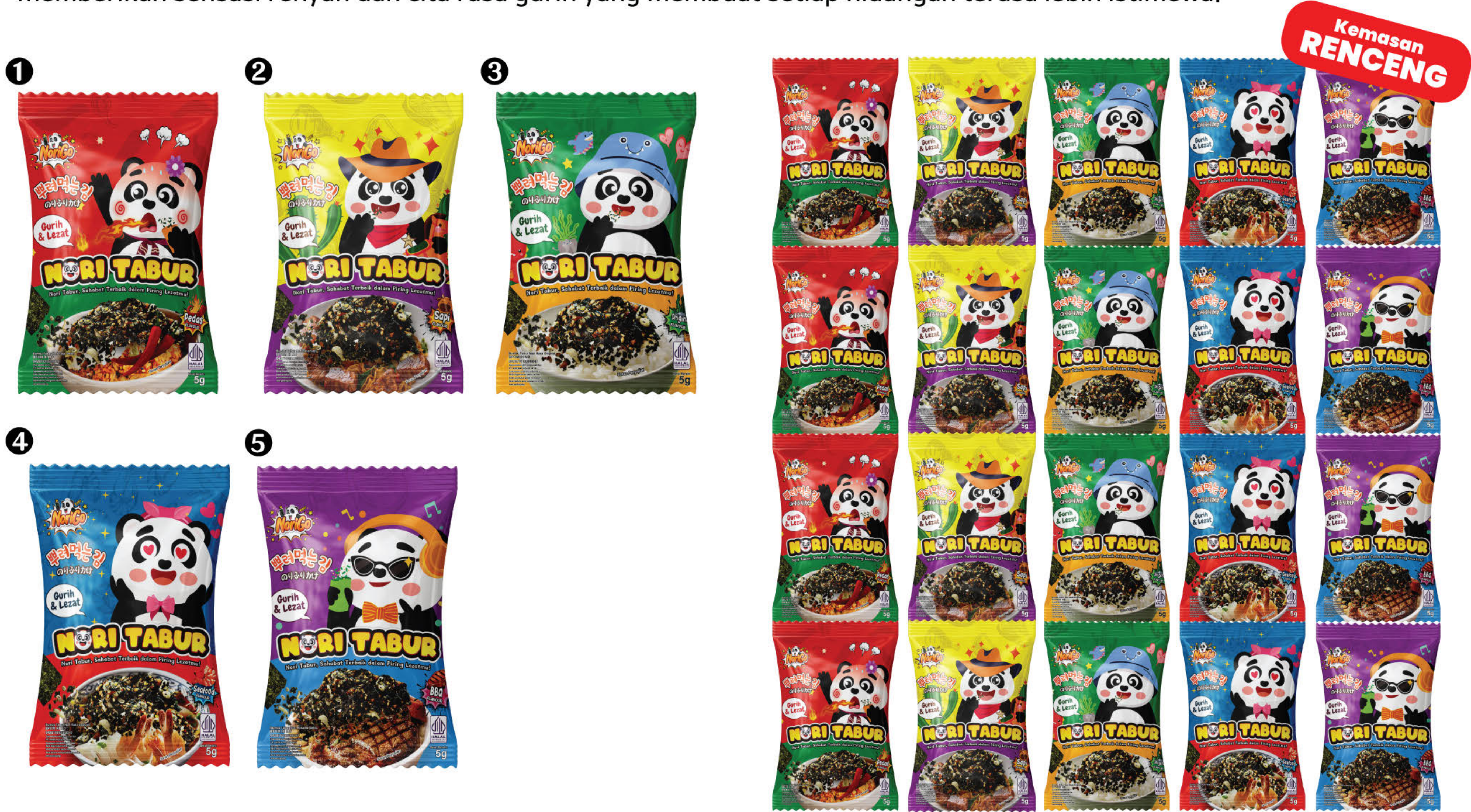
1 Rasa Original 2 Rasa BBQ
3 Rasa Pedas 4 Rasa Seafood





Nori Tabur Rice Noodle (김자반 줄줄이 포장)

Norigo menghadirkan Nori Tabur dengan potongan rumput laut panggang dengan taburan rice noodle, biji wijen, bawang merah, dan minyak wijen yang digunakan sebagai taburan topping pelengkap nikmat makanan lezatmu. Setiap taburan memberikan sensasi renyah dan cita rasa gurih yang membuat setiap hidangan terasa lebih istimewa.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak & Bumbu
Berat Bersih	5g
1 Rasa Pedas	2 Rasa Sapi
3 Rasa Original	4 Rasa Udang
5 Rasa BBQ	



Gim Jaban Nori Tabur (김자반)

Gim Jaban adalah potongan rumput laut dengan biji wijen, minyak wijen yang digunakan sebagai taburan (topping) atau tambahan rasa pada makanan dan cocok untuk dijadikan teman ngemil setiap aktivitas seperti menonton tv, belajar atau bersantai.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu
Berat Bersih	50g
1 Rasa BBQ	2 Rasa Seafood
3 Rasa Pedas	4 Original

Gim Jaban Nori Tabur (Kwangcheon Kim) (김자반)

Gim Jaban Kwangcheon Kim adalah nori tabur renyah dengan minyak wijen dan biji wijen, menghadirkan cita rasa gurih khas Korea. Cocok untuk pelengkap nasi, mie, salad, atau camilan langsung.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu
Berat Bersih	50g
1 Rasa Original	2 Rasa BBQ
3 Rasa Seafood	4 Rasa Pedas

Nori Tabur Furikake (후리가케)

Daikichi menghadirkan nori furikake berbagai rasa. Taburan rumput laut dengan campuran ikan teri yang terbuat dari bahan pilihan sehingga menghasilkan nori furikake yang renyah dan gurih. Nori furikake dapat dinikmati secara langsung atau sebagai pelengkap makanan lezatmu.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu
Berat Bersih	60g
❶ Rasa Original ❷ Rasa Keju ❸ Rasa Jagung Panggang	
❹ Rasa BBQ ❺ Rasa Beef ❻ Rasa Pedas	
❼ Rasa Ayam ❽ Rasa Seafood	

Noriday Tabur with Rice Crackers (노리데이 김자반/라이스 크래커 첨가)

Nori Tabur dengan potongan rumput laut panggang dengan taburan rice noodle, biji wijen, bawang merah dan minyak wijen yang digunakan sebagai taburan topping pelengkap nikmat makanan lezatmu.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu		
Berat Bersih	5g		
1 Rasa Original 2 Rasa BBQ 3 Rasa Pedas			



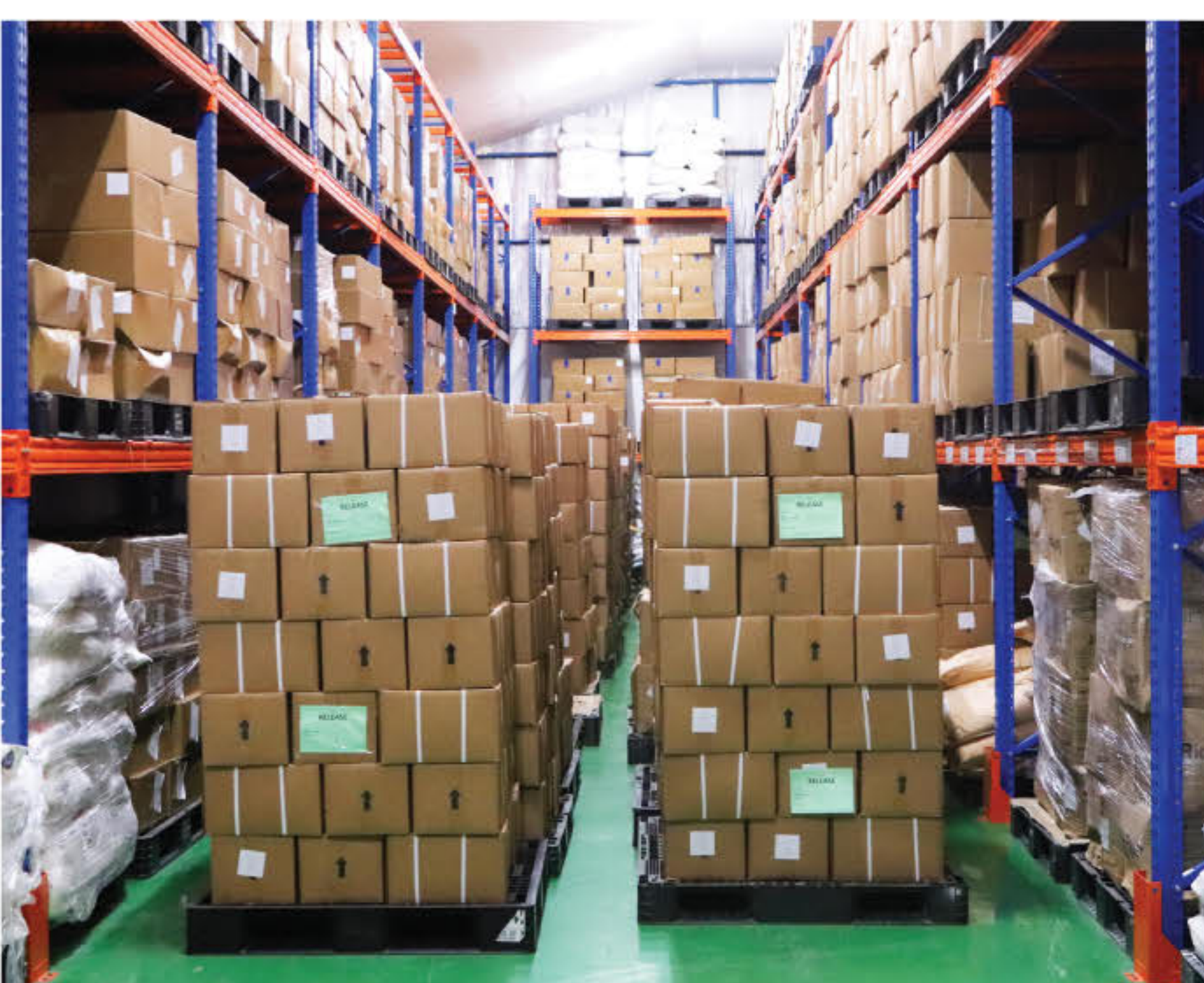
PABRIK SUKABUMI



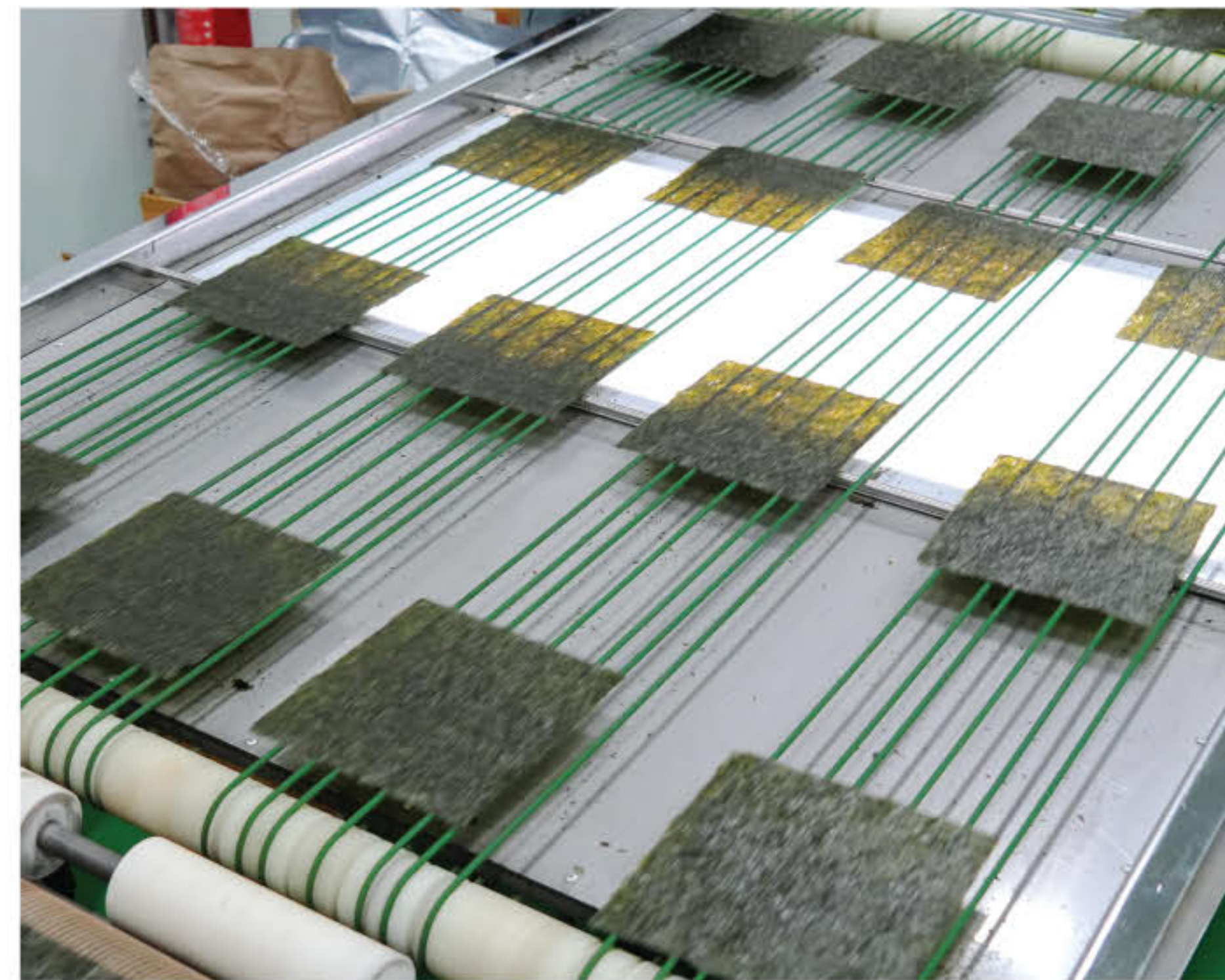
Pabrik Java 1



Pabrik Java 2



Proses Pengolahan Sushi Nori



Proses Produksi Bumbu atau Seasoning dan Minyak



Proses Produksi Dosirak Rumput Laut Panggang



Proses Produksi Nori Tabur



Ruangan Bahan Baku dan Gudang



WE ARE THE EXPERT TO DEVELOP THE SAUCE AND SEASONING

Penyesuaian Saus Dan Bumbu Untuk Merek Anda

R&D JAVA SUPER FOOD menyesuaikan semua bahan makanan termasuk saus dan bubuk yang sesuai dengan merek Anda

Kategori yang bisa diproduksi oleh RnD kami :



Sauce



Snack Seasoning



Instant Noodle
Soup



Seasoning Oil



Reaction Flavor



Extract & Extract
Powder



www.javaseasoning.com

Chief of
Research &
Development

Mr. Lee Kwang In



Chief of Research & Development

Mr. Lee Kwang In

Education

**Seoul National University
of Science & Technology, Seoul**

Master of Science in Food Science & Technology, Feb 2000

Master thesis :
Characterization of Lipoxygenase
in AOT/Isooctane Reversed Micelles

PROFESSIONAL EXPERIENCE

WhaKyung Co., LTD

Head of R&D & Production Department
R&D Director/ plant manager

Patent & Project

- Kimchi flavored seasoning oil and the method for manufacturing thereof
- Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs Food materials and semi processing develop project
- Development of 4kinds of barley instant noodle soup
- Development Alaska cod bone Extract

R&D Operation

- General operation manager
- Develop new product
- Development of Snack Seasoning, Instant noodle soup, Dressing, Sauce, Retorts Product, coating system product
- Food raw materials development
- Method of natural flavor extraction by batch evaporator

NENE Chicken(Franchise Company)

Overseas Business of Dept./ Managing Director

- Project manager of making a sauce factory in Malaysia

Areumtor CO., LTD.

R&D/ General Manager

- Development of chicken salad for sandwiches and coffee concentrate for cake sheet
- Beef seasoning and Naengmyeon seasoning
- Korean style sauce for franchise
- Powdered fish Sauce for food material

Stange Korea co., LTD

- Snack Seasoning Development Staff
- Development of Snack Seasoning related to Lotte, Orion, Haitai, Nongshim



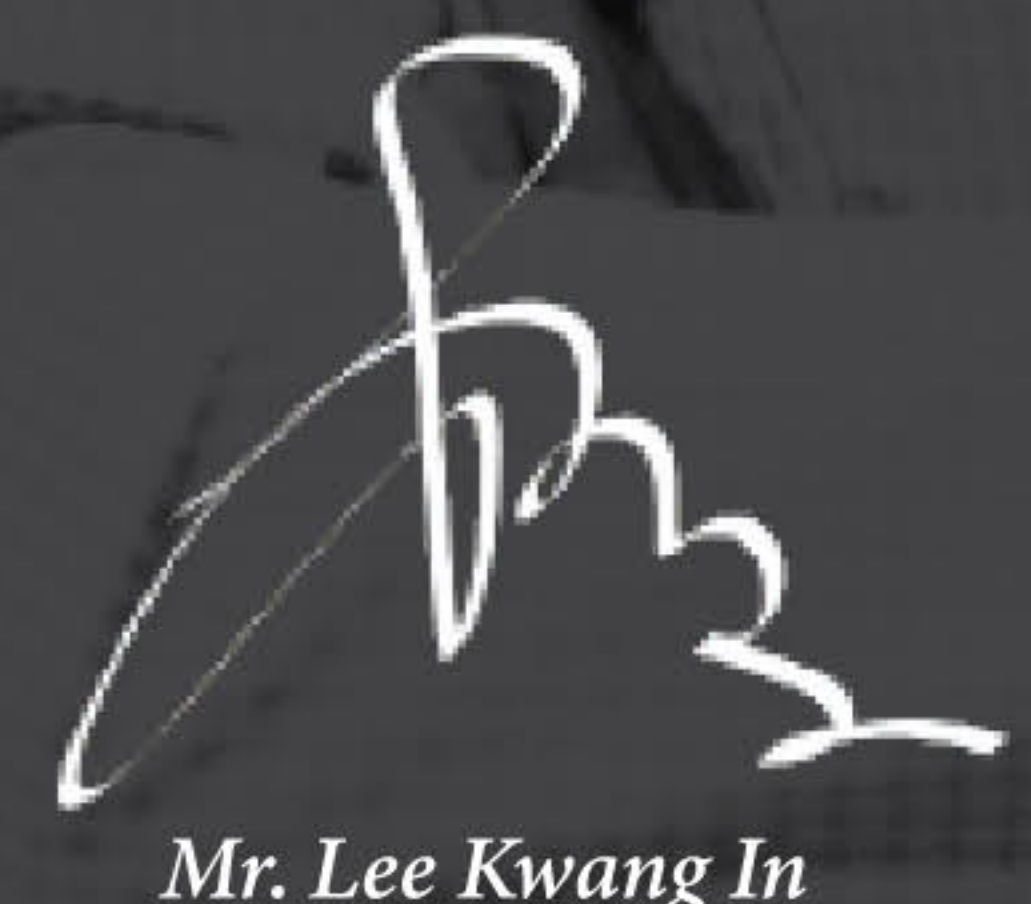
Sauce



Retort



Seasoning



Mr. Lee Kwang In

EVENT EXPO JAVASUPERFOOD



Japan

Pameran
International

JFEX

JAPAN INT'L FOOD & BEVERAGE EXPO

9-11 Juli 2025



Malaysia

Pameran
International

FOOD & DRINKS
BY SIAL

1-3 Juli 2025



Indonesia

Pameran
International

TRADE XPO
Indonesia
Exhibition | Seminar | Business Matching | Trade Mission

15-19 Oktober 2025



Indonesia

PRJ

**Pekan
Raya
Jakarta**



@Norigo.id
@Javasuperfood



www.Javasuperfood.com
www.Norigo.co.id



Javasuperfood

Client:



PT. Aneka Dasuib Jaya

Kantor Pusat (Tangerang)

Telp. +62 21-5573-3457 (3458)
 WhatApps. +62 821-2982-5144
 English Agent. +62 812-9882-5270
 Alamat : Ruko Cyber Park, Jl. Boulevard Jend.
 Sudirman No.2139 / 2151 / 2153 / 2157 / 2159
 / 2161, Panunggangan Barat, Kec. Cibodas, Kota
 Tangerang, Banten 15139
 Indonesia

Pabrik (Sukabumi)

Telp. +62 266-654-6165
 Alamat : Jl. Raya Pakuwon Km. 5 Rt.001 / Rw.001
 Desa Cibodas Kecamatan Bojong-Genteng
 Kabupaten Sukabumi, Indonesia

Kantor & Gudang Cabang (Bali)

Telp. 0361 - 3352070
 WhatApps. +62 895-1756-8358
 Alamat : Jl. Batu Bidak, Kerobokan Kaja, Kuta
 Utara, Kabupaten Badung, Bali, 80361, Indonesia

Kantor Cabang (Surabaya)

Telp. +62 31-9925-7230 (7330)
 WhatApps. +62 813-9847-0044
 Alamat : JL Kinibalu, No. 59 B, Petemon, Sawahan,
 Surabaya, Jawa Timur, 60252, Indonesia

Kantor Cabang (Batam)

Telp. 0778 - 495036
 WhatApps. +62 821-7072-6482
 Alamat : Komplek Pergudangan Citra Buana 1
 Blok K No 3A