



JAVA SUPER FOOD
100% Natural Nutritious Ingredients

SEAWEED SAUCE & SEASONING FOOD INGREDIENTS MASTER GROUP

Importer and manufacturer
for all different types of Laver

CATALOGUE

2023-2024





COMPANY PROFILE

PT. Aneka Dasuib Jaya mulai beroperasi pada tahun 2015 dengan memproduksi dan menjual produk rempah dan herbal, diantaranya adalah daun graviola, noni, fingerroot dan lain-lain. Pada awal tahun 2021 PT. Aneka Dasuib Jaya meluaskan bisnis ke bidang saus, bumbu dan bahan-bahan makanan. dan juga mulai bekerja sama dengan perusahaan franchise untuk supply bahan baku.

Seiring dengan pengembangannya, tepat pada Juni 2021 kami pertama kali melakukan import untuk rumput laut (nori). Pada September 2021 kami dapat menempati pasar dengan cepat untuk produk rumput laut (nori). Melihat antusiasme masyarakat yang kian meningkat, kami mantap berdedikasi pada produk nori diantaranya : sushi nori, nori onigiri, kizami nori, seaweed snack (nori krispi) dan bumbu tabur nori.

Didukung oleh tenaga kerja yang terampil dan profesional, PT Aneka Dasuib Jaya selalu mengutamakan kepuasan konsumen dalam menghasilkan produk yang berkualitas, halal, higienis, praktis dan ekonomis secara konsisten. Produk-produk kami telah mendapat sertifikasi MUI dan BPOM RI yang aman dikonsumsi oleh seluruh masyarakat Indonesia.



SERTIFIKAT HALAL/BPOM

Sertifikat Halal (Bumbu)



Sertifikat Halal (Bahan Minuman)



Sertifikat Halal (Tumbuhan Olahan)



Sertifikat Halal (Minyak)



Sertifikat Halal (Tepung Olahan)



Sertifikat Halal (Ikan Olahan)



Sertifikat Halal (Keju)



Sertifikat Halal (Makanan Ringan Siap Santap)



Sertifikat Halal (Rice Paper)



Sertifikat Halal Semua 2.042 Produk Dari MUI (Majelis Ulama Indonesia)



Sertifikat BPOM Semua 374 Produk dari Badan Pengawas Obat dan Makanan



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

JAVA SUPER FOOD
IMPORTS AND PRODUCES
THE BEST QUALITY OF
SEAWEED INCLUDING
SUSHI NORI

Rumput Laut (Nori) (김밥용 김)

Rumput Laut (Nori) dari Java Super Food merupakan Rumput Laut yang diimport dengan kualitas terbaik. Rumput Laut ini praktis digunakan untuk menggulung Sushi atau Kimbab. Rumput Laut dari Java Super Food dipanggang dua kali agar rasa dan aromanya lebih gurih. Rumput Laut ini 100% original, teksturnya segar, renyah dan tidak ada bahan pengawet.

1



2



Komposisi	Rumput Laut 100%
Isi Bersih	1 50/20/10/5 Lbr (2.5g/Lembar)

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 50/20/10/5/1 (Lembar) 2 100 (Lembar)



Aonori (파래 분태)

Aonori adalah rumput laut hijau yang dikeringkan dan dijadikan bubuk. Aonori memiliki aroma khas yang cocok dengan masakan Jepang seperti Okonomiyaki, Yakisoba, dan Takoyaki.

❶



❷



❸



❹



❺



Komposisi	Rumput Laut 100%	
Isi Bersih	❶ 10g	❷ 50g
	❸ 100g	❹ 250g
	❺ 500g	

Kizami Nori (김가루)

Kizami Nori merupakan rumput laut yang renyah dan segar. Kizami nori atau rumput laut yang telah dipotong tipis-tipis dan sama rata. Kizami nori dapat digunakan untuk menghiasi makanan agar terlihat lebih menarik dan rasanya lebih gurih. Kizami nori juga dapat ditabur di atas ramen, rice bowl, bakmi ayam dan lain-lain.

❶



❷



❸



❹



Komposisi	Rumput Laut 100%	
Isi Bersih	❶ 10g	❷ 20g
	❸ 50g	❹ 100g



Nori Go (노리고 김스낵)

Nori Go adalah makan ringan yang sehat terbuat dari rumput laut. Nori Go tersedia rasa pedas, keju, jagung panggang, barbeque, dan balado. Nori Go bisa dinikmati dari anak muda sampai orang tua karena komposisinya yaitu rumput laut yang baik untuk kesehatan. 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, 4g, 5g
1 Rasa Original	2 Rasa Pedas
3 Rasa BBQ	4 Rasa Balado
5 Rasa Keju	6 Rasa Ayam Goreng
7 Rasa Jagung Panggang	8 Rasa Wasabi

Giant Sheet (자이언트 시트 김스낵)

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



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

Long Sheet (롱 시트 김스낵)

Long Sheet berisi potongan snack rumput laut yang renyah. Bentuknya yang panjang membuatnya lebih mudah dipegang dan digigit.



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

Jumbo Sheet (점보시트 김스낵)

Jumbo sheet adalah snack rumput laut ukuran terbesar dalam rangkaian snack rumput laut Norigo. Bisa juga dijadikan sebagai hidangan pendamping dan makanan ringan juga tentunya.



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	5g, 6g, 7g
1 Rasa Original 2 Rasa Ayam Goreng 3 Rasa Keju	4 Rasa Pedas 5 Rasa Jagung Panggang 6 Rasa BBQ





Nori Crispy dengan Rice Paper (노리고 김부각 스낵)

Nori Crispy terbuat dari bahan - bahan yang berkualitas serta memiliki rasa yang enak dan lezat. Nori Crispy merupakan cemilan yang terbuat dari kulit lumpia yang dilapisi 2 rumput laut. Sangat cocok untuk dijadikan teman ngemil saat beraktivitas, seperti menonton TV, belajar dan bersantai



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

Nori Boom (노리붐 김스낵)

Nori Boom adalah makan ringan yang sehat terbuat dari rumput laut. Nori Boom bisa dinikmati dari anak muda sampai orang tua karena komposisinya yaitu rumput laut yang baik untuk kesehatan. Sangat cocok dikonsumsi saat sedang bersantai bersama keluarga hingga sebagai pendamping lauk saat makan nasi.



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



Nori Roll (노리롤)

Nori Roll berbentuk pipa rumput laut dengan lapisan gula agar lebih renyah dan manis. rasa manisnya dikombinasikan dengan baik dengan rumput laut. Nori roll dapat dinikmati oleh anak-anak hingga orang dewasa.



Komposisi Rumput Laut

Berat Bersih 1,8g, 3,6g

- | | | | | | |
|-----------------|--------------------|--------------|--------------|------------------------|------------|
| ❶ Rasa Original | ❷ Rasa Ayam Goreng | ❸ Rasa Udang | ❹ Rasa Pedas | ❺ Rasa Jagung Panggang | ❻ Rasa BBQ |
|-----------------|--------------------|--------------|--------------|------------------------|------------|



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. Nori Tabur pendamping makanan terbaik untuk anak-anak dengan penyajian nasi kepal. Dan juga sangat cocok di taburkan pada aneka makanan seperti : nasi, mie, bubur dan makanan lainnya.



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

Berat Bersih 60g

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

Nori Tabur (조미 김가루) Plastic Bottles



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

Berat Bersih 30g

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

Nori Tabur (조미 김가루) Sachet



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

Berat Bersih 5g

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



Nori Tabur (조미 김가루) Sachet Safari



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

Berat Bersih 5g

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



Cut Dried Seaweed/Wakame (자른미역)

Rumput Laut Potong Kering (Miyek) Java super food Terbuat dari 100% Rumput Laut Kering Korea Biasanya Disantap saat Musim Dingin tiba Karena Memiliki Rasa yang Lezat dengan Tambahn Kuah Sop yang terbuat dari daging Sapi atau Seafood.

1



2



3



4



Komposisi	Rumput Laut Kering 100%			
Isi Bersih :	1 10g	2 20g	3 50g	4 100g



Sushi Gari/Acar Jahe Merah dan Putih (생강초절임)

Sushi gari adalah acar jahe yang biasanya disajikan bersama sushi atau hidangan Jepang lainnya. Sushi gari digunakan untuk membersihkan lidah dan menyegarkan mulut setelah makan sushi atau sashimi.

1



2



Komposisi	Jahe 100%
Isi Bersih :	50g, 100g, 200g, 500g, 1kg, 1.5kg
Varian	1 Jahe Putih 2 Jahe Merah

Bubuk Cabe Halus (고춧가루/양념용)

Bubuk Cabe Halus biasa dipakai atau dicampur pada makanan dengan lebih mudah dari pada bubuk cabe kasar. Dapat digunakan dalam berbagai olahan makanan dan bumbu seperti taburan untuk aneka snack, sup jjigae.



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

Bubuk Cabe Kasar (고춧가루/김치용)

Bubuk Cabe Kasar biasa digunakan sebagai bumbu tabur dalam berbagai hidangan. Dengan rasa yang lezat, praktis, siap saji dan berkualitas. Dapat digunakan dalam berbagai olahan makanan seperti kimchi, sup jjigae, tteokbokki.



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

Bawang Putih Bubuk (마늘분말)

Bawang Putih Bubuk adalah salah satu komponen penting dalam memasak. Bawang putih bubuk ini dapat digunakan pada berbagai olahan masakan. Bawang putih bubuk ini juga dapat digunakan untuk pembuatan kerupuk, tepung bumbu dan juga sebagai bumbu tabur untuk cemilan atau snack yang sudah diolah.



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 terbuat dari Bawang Merah Pilihan yang memiliki aroma & rasa yang khas. Dapat disajikan sebagai taburan pada olahan masakan seperti Bubur Ayam, Mie Instan, Sup dan Lain-lain.



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



EKSTRA PEDAS

Cara terbaik untuk mengontrol kepedasan masakan
Rasa asli dari makanan lezatmu tidak berubah



Capsaicin Powder (캡사이신 분말)

Capsaicin Powder dari Java Super Food terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, biasa digunakan sebagai bumbu tabur dalam berbagai hidangan. Untuk mengontrol rasa pedas pada makanan capsaicin powder bisa membuat rasa lebih pedas dan tidak mengubah rasa asli makanan. Dengan rasa pedas, praktis dan siap saji. Dapat digunakan pada makanan seperti bakso kuah, mie instan dan sup kaldu.

1

2

3



Skala Scovile



Bubuk Cabe



Cabe Rawit



Capsaicin

Komposisi

Pecahan Jagung, Minyak Cabe

Kemasan

Berat Bersih

1 50g

2 400g

3 1kg

Bumbu Pengempuk Daging (연육제)

Bumbu Pengempuk Daging dibuat dengan bahan baku pilihan, berkualitas tinggi dengan efek empuk yang baik. Setelah digunakan, daging akan lebih empuk dan juicy serta tidak mengubah rasa aslinya.

1

2

3



Komposisi

Dextrose Monohidrat,
Enzim Protease

Kemasan

Berat Bersih

1 100g

2 500g

3 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.

1



2



3



Komposisi Bumbu Kimchi 100%

Isi Bersih : 1 50g 2 380g
3 1kg

Kimchi (배추김치)

Kimchi dari Oppa! Oppa terbuat dari sawi putih dengan lobak yang kualitas terbaik agar tekstur dan rasa sama dengan kimchi asli Korea. Kimchi dari Oppa! Oppa dicampur dengan spesial bumbu seperti cabe bubuk, kecap ikan, bawang putih, garam dan bawang bombay. 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 200g 2 1kg
3 5Kg 4 10kg

Tumis Kimchi (볶음김치)

Tumis Kimchi adalah kimchi sawi yang di proses lagi dengan cara di tumis, memberikan rasa yang lebih gurih. Tumis kimchi ini sangat cocok dihidangkan langsung dengan nasi putih, mie, nasi goreng dan makanan lainnya.

1



2



3



Komposisi Kimchi 100%

Isi Bersih 1 200g 2 500g
3 1kg



Minyak Wijen 100% (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	① 250ml	② 750ml
	③ 1.8 Liter	④ 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	① 750ml	② 1.8 Liter
	③ 5 Liter	

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	① 135ml	② 250ml
	③ 750ml	④ 1.8 Liter
	⑤ 5 Liter	

Minyak Perilla Cold Pressed dan 100% (냉압착 생들기름/들기름 100%)

Minyak perilla cold pressed terbuat dari biji perilla pilihan yang diproses dengan metode Cold Pressed (ditekan dingin). Minyak perilla dapat dicampur pada salad dan juga bisa ditambahkan sebagai bumbu dalam berbagai olahan sayur.



Komposisi	Minyak Perilla 100%	
Isi Bersih	① 250ml (Cold Pressed)	
	② 250ml	
	③ 1.8 Liter	

Minyak Cabai (고추기름)

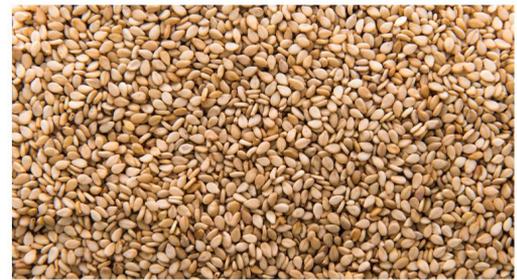
Minyak cabai atau chili oil dalam bahasa China disebut 'la you'. Minyak ini dibuat dari cabai kering dan berbagai rempah lain yang direndam didalam minyak sayur sehingga warnanya merah lebih tua dan rasanya pedas menggigit. Minyak cabai dapat diaplikasikan langsung pada makanan sebagai saus saat menyantap dimsum, daging atau gorengan. Dapat juga ditambahkan pada saat memasak dengan cara menambahkan beberapa sendok makan pada nasi goreng, mie dan sup.



Komposisi	Minyak Cabai 100%
Isi Bersih	1 Pedas Santuy 135ml 2 Pedas Mantul 135ml 3 Pedas Gila 135ml 4 250ml 5 1.8 Liter

Biji Wijen Panggang (볶은참깨)

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%
	Kemasan
Berat Bersih	1 50g 2 170g 3 340g 4 500g 5 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. Dapat ditambahkan 1-2 sendok makan kedalam hidangan masakan seperti sup dan mie rebus.



Komposisi	Biji Perilla 100%
Berat Bersih	1 Bubuk 500g 2 Biji 500g & 1kg

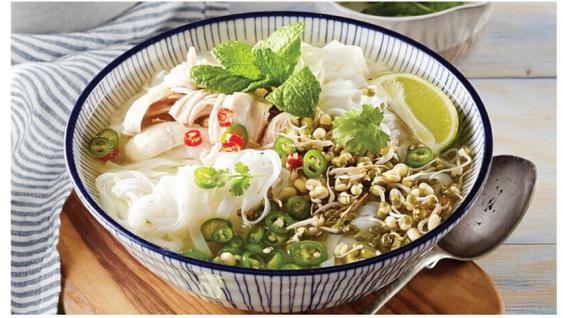
Rice Noodles (베트남 쌀국수 면)

Rice Noodles dari Javasuperfood adalah mie yang terbuat dari tepung beras. Rice noodles biasa digunakan untuk berbagai macam masakan seperti pad thai, pho soup dan masakan lainnya.

1



2



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

Rice Paper (라이스 페이퍼)

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.

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)

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.

1

2



Komposisi	Lobak
Isi Bersih	1 330g/isi 10 Pcs (Panjang) 2 1.6kg/isi 50 Pcs (Panjang)

Katsuobushi (가쓰오부시)

Katsuobushi merupakan sejenis serpihan ikan bonito/cakalang yang sangat tipis. Katsuobushi berwarna coklat, berbentuk tipis dan seperti kertas. Katsuobushi dapat digunakan sebagai topping, isian dan bumbu pada makanan khas Jepang, seperti: takoyaki, okonomiyaki, onigiri dan makanan lainnya.

1

2

3

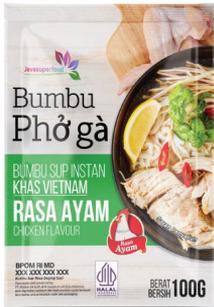


Komposisi	Katsuobushi 100 %
Isi Bersih	1 50g 2 100g 3 250g

Bumbu Pho Ga (베트남 쌀국수 육수분말 (닭고기맛))

Bumbu Pho Ga, Bumbu Pho Bo, Bumbu Pho Hai San dari Cooking Master adalah bumbu untuk membuat rice noodle khas vietnam. Bumbu Pho terbuat dari bahan-bahan berkualitas dan memiliki rasa yang khas. untuk hasil terbaik gunakan rice noodle, irisan daging sapi/daging ayam/udang, daun bawang cincang dan daun mint segar.

1



2



3



Komposisi	Bumbu Pho Ayam
Isi Bersih	1 100g 2 50g 2 400g

Bumbu Pho Bo (베트남 쌀국수 육수분말 (쇠고기맛))

1



2



3



Komposisi	Bumbu Pho Sapi
Isi Bersih	1 100g 2 50g 2 400g

Bumbu Pho Hai San (베트남 쌀국수 육수분말 (해산물맛))

1



2



3



Komposisi	Bumbu Pho Seafood
Isi Bersih	1 100g 2 50g 2 400g



TOK (떡볶이 떡)

Tok terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, memiliki rasa khas yang lezat. Tteok (kue beras Korea) dari Java Super Food memiliki tekstur yang kenyal, lembut dan tidak lengket.

1



2



Komposisi	Tok 100%	
Isi Bersih	1	500g
	2	1kg

Tokpokki (떡+소스)

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.

1



Komposisi	Tok + Saus	
Isi Bersih	1	Tteok 100g + Saus 50g

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.

1



2



3



Komposisi	Saus Tokpokki			
Isi Bersih	1	250g	2	500g
	3	1kg		



Odeng Busan Eomuk (부산어묵)

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

❶



❷



❸



Komposisi	Odeng 100%
Isi Bersih	❶ 220g + Bumbu 20g
	❷ 500g
	❸ 1kg

Odeng + Bumbu Kaldu Kuah (오뎅+분말)

Produk ini sudah termasuk odeng dengan bumbu kaldu, yang praktis dan cepat matang. Odeng langsung bisa dituangkan ke dalam air rebus. Bisa di nikmati dari anak muda sampai orang tua, sebagai jajanan ataupun makanan.

❶



❷



Komposisi	Odeng / Bumbu
Isi Bersih	❶ 100g + Bumbu 10g
	❷ 220g + Bumbu 20g

Odeng Oppa Oppa (오빠오빠 오뎅)

Odeng (bakso ikan Korea) ini memiliki tekstur yang lembut ditambah bumbu kuah odeng yang gurih dan nikmat. Dapat disajikan untuk dimasukan kuah atau bisa jadi topping atau dengan kecap asin dengan sayur-sayuran.

❶



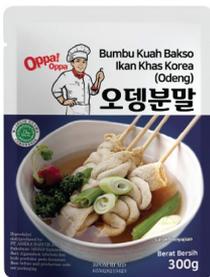
Komposisi	Odeng 100%
Isi Bersih	❶ 1kg



Bumbu Odeng (오뎅분말)

Bumbu Odeng memiliki aroma dan rasa khas yang gurih dan lezat. Bumbu odeng dapat diaplikasikan untuk membuat kuah kaldu untuk odeng (bakso ikan Korea). Dapat ditambahkan langsung pada saat memasak sehingga lebih praktis dan nikmat.

①



②



Komposisi	Bumbu Odeng 100%	
Isi Bersih	①	300g
	②	500g



Odengpokki (오뎅볶이)

Odengpokki berisikan odeng (bakso ikan Korea) dengan tambahan saus tokpokki didalamnya. Odengpokki ini beda dengan odeng pada umumnya, karena dengan ditambahnya saus tokpokki yang pastinya akan lebih gurih dan lezat.

①



Komposisi	Odeng + Saus Tokpokki	
Isi Bersih	①	Odeng 200g + Saus 70g

Hotbar (핫바)

Odeng Hotbar memiliki rasa yang gurih. Odeng hotbar ini beda dengan odeng kotak karena odeng hotbar bisa dibuat untuk sate dan disajikan dengan cara ditusuk.

①



②



③



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



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.

1		2		3		<table border="0"> <tr> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black;">Berat Bersih</td> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black;">20g, 400g, 1 kg</td> </tr> <tr> <td>1 Rasa Balado</td> <td>2 Rasa BBQ</td> </tr> <tr> <td>3 Rasa Ayam</td> <td>4 Rasa Ayam Spesial</td> </tr> <tr> <td>5 Rasa Kari</td> <td>6 Rasa Sapi</td> </tr> <tr> <td>7 Rasa Udang</td> <td>8 Rasa Seafood</td> </tr> </table>	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
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															
4		5		6												
				7												
					8											

1		2		3		
4		5		6		
				7		
					8	



Bumbu Tabur Serbaguna (감미료)

Bumbu Tabur Serbaguna dari Cooking Master dengan banyak varian rasa sangat cocok untuk ditaburkan di berbagai macam makanan karena memiliki cita rasa yang enak dan lezat. Bumbu tabur praktis dapat langsung di taburkan pada keripik, camilan, kentang goreng, gorengan, dan aneka macam makanan lainnya.



Isi Bersih	10g, 400g, 1kg
1	Rasa Jagung Panggang
2	Rasa Rumput Laut
3	Rasa Telur Asin
4	Rasa Keju





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



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

Udang Bubuk (새우분말)

Udang Bubuk terbuat dari 100% Udang pilihan. Udang Bubuk memiliki aroma & rasa yang lezat. Cocok digunakan sebagai campuran pada makanan seperti sup, tumis dan masakan lainnya. Membuat aroma dari rasa masakan menjadi lezat.



Komposisi Udang Bubuk 100%
Isi Bersih ① 10g ② 400g ③ 1kg

Bumbu Rasa Ikan Teri (멸치맛 다시다)

Bumbu Penyedap Serbaguna rasa Ikan Teri adalah bumbu yang cocok untuk menjadi pelengkap berbagai macam makanan dan masakan karena memiliki rasa yang lezat dan nikmat



Rasa Ikan Teri
Isi Bersih ① 10g ② 400g ③ 1kg



Saus Gochujang (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

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. Setelah itu dapat langsung dinikmati dengan cara tuangkan saus kimchi ke sayuran tersebut tanpa perlu repot mencampurkan dengan banyak bahan baku seperti bubuk cabe, minyak ikan teri, bawang putih dan lain-lain.



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



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 sausya langsung.



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

Saus BBQ (바베큐소스)

Saus BBQ dari Cooking Master merupakan 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	❶ 250g	❷ 500g	❸ 1kg	❹ 2kg	❺ 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	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



SHU 3000

Komposisi	Saus Perendam 100%		
Isi Bersih	1 250g	2 500g	3 1kg

Saus Perendam Pedas Lv 20 (매운 양념소스 Lv 20)

1



2



3



SHU 7000

Komposisi	Saus Perendam 100%		
Isi Bersih	1 250g	2 500g	3 1kg

Saus Perendam Pedas Lv 30 (매운 양념소스 Lv 30)

1



2



3



SHU 11.000

Komposisi	Saus Perendam 100%		
Isi Bersih	1 250g	2 500g	3 1kg



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	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.



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



Steak Sauce (스테이크 소스)

Saus Steak, Black Pepper Sauce dan Mushroom Sauce dari Cooking Master terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, memiliki aroma dan rasa khas yang lezat. Varian Sauce ini dapat diaplikasikan pada berbagai olahan Daging seperti steak, barbeque dan olahan Daging lainnya.

1



2



3



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

Blackpaper Sauce (블랙페퍼 스테이크 소스)

1



2



3



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

Mushroom Sauce (머쉬룸 스테이크 소스)

1



2



3



Komposisi	Saus Jamur 100%
Berat Bersih	1 250g 2 500g 3 1kg

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	①	360g
	②	380g

Madu Hutan Stik (목청 꿀 스틱)



Komposisi	Madu Hutan 100%	
Berat Bersih	① 10g x 10 Stik	② 10g x 10 Stik
	10g x 20 Stik	10g x 20 Stik

Madu Hutan (목청 꿀)



Komposisi	Madu Hutan 100%	
Isi Bersih	1.1 Liter	

Bubuk Kunyit (강황 분말)

Dibuat dari kunyit pilihan tanpa bahan campuran lain dan terjamin tanpa kotoran dan logam. Dapat digunakan sebagai bumbu dalam olahan masakan seperti gulai, nasi kuning dan lainnya. Bubuk kunyit juga dapat diolah menjadi minuman dengan cara diseduh dengan air hangat, dapat ditambahkan juga dengan madu (sesuai selera).



Komposisi	Bubuk Kunyit 100%
Berat Bersih	Botol 350g Kemasan 200g

Jahe Bubuk (적생강 분말)

Dari jahe asli dan bahan pilihan bermutu, diolah menjadi bubuk yang dapat digunakan untuk kesehatan tubuh.



Komposisi	Jahe Bubuk 100%
Berat Bersih	340g



Kustomisasi 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



Instan Noodle Soup



Seasoning Oil



Reaction Flavor



Extract & Extract Powder

R & D Laboratorium



www.javaseasoning.com



PABRIK SUKABUMI

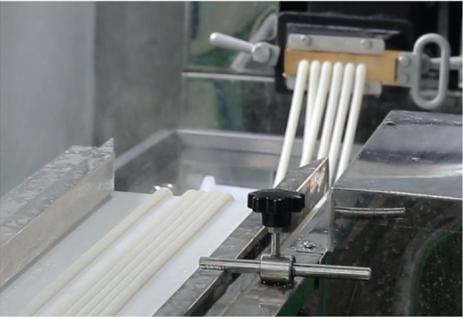
Proses Pengolahan Sushi Nori



Proses Pengolahan Odeng



Proses Pengolahan Tokpokki



Proses Produksi Bumbu atau Seasoning dan Minyak



Proses Produksi Saus



Proses Pengolahan



Ruangan Bahan Baku, Gudang dan Oven



Kebun Sukabumi

Perkebunan sukabumi memiliki luas 24 ha. Lokasi lahan perkebunan ada di kawasan yang sama dengan pabrik, lebih tepatnya berada di belakang pabrik tempat pemrosesan produk. Di lahan perkebunan sukabumi saat ini sedang ditanam Sacha Inchi, pare, labu, terong, Stevia dan Bunga telang.



WE CREATE YOUR ONLY FLAVOUR

*Menyesuaikan semua bahan makanan termasuk
saus dan bubuk yang sesuai dengan merek Anda.*





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.2159/2161, Panunggangan Barat, Kec. Cibodas, Kota
Tangerang, Banten 15139 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

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

Client:

