sambal bu kaji

Bu Hj. Sartinah

Sejak 1999

# company profile

ALAMAT RUMAH: Jalan Taman Kini Balu 3 No. 12
RT 07 RW 02 Kelurahan Tandang, Kecamatan Tembalang

RUKO MEDOHO PERMAI - Jalan medoho permai no 9 semarang
Alamat Kios 2: Pasar Johar Jalan Mpu Tantular, D-42 semarang
( 50 meter dari Hotel Johar Semarang )

WhatsApp/ SMS/ Call: 08122522240 (Siti Umayah)
www.sambalsemarang.com

# BERKAH JAVA FOOD

Berkah java food adalah milik pelaku umkm yang bergerak dalam bidang pembuatan aneka sambal dari semarang. Berkah java food berdiri tahun 1999, didirikan oleh ibu hj. Sartinah. Usaha yang dirintis oleh ibu hj. Sartinah dari tahun 1999 semakin berkembang dan usaha kami sudah mendapatkan sertifikat halal dari Mui dan juga dari Dinkes PIRT. Dalam membuat aneka sambal kami selalu menjaga kwalitas yang mengacu kaidah keamanan pangan sehingga higienitasnya terjaga. Kami selalu berkomitmen memproduksi aneka macam sambal dalam rangka melestarikan tradisi kuliner Nusantara. Dengan pengalaman yang matang dan manajemen yang bagus kami berusaha menciptakan produk inovatif dan solutif bagi para pecinta kuliner Nusantara khususnya sambal.

Tahun 1999 ibu hj.sartinah membuka toko sembako sambil jualan produk sendiri yaitu sambal pecel. karena beliau merasa jualan bumbu yang berada di pasaran rasanya kurang mantap. beliau melayani pemesanan sambal curah, yang kebanyakan pelangganya adalah warung tenda pinggir jalan, warung pecel, pecel keliling dll.

produk curah semakin berkembang, pesanan di Pasar Johar - Semarang semakin banyak, berkat racikan rahasia dari ibu saya Bu Kaji Sartinah, sampai akhirnya Bu kaji kewalahan karena hanya mengandalkan tenaga sendiri dalam mengurus bisnis kulinernya.

Pada tahun 2013 ibu mengalami sakit dan harus di operasi. jadi tidak ada yang menggantikanya, akhirnya berbekal ilmu yang di berikan ibu saya dan tekad yang kuat, akhirnya saya keluar dari perusahaan jepang di semarang. Februari 2013 saya memulai usaha yang di turunkan dari ibu saya.

Kami menjadikan sambal pecel sebagai produk utama karena di produksi sendiri. saya berharap kuliner pecel bisa menyasar berbagai generasi juga kelas, dari anak-anak sampai orang dewasa. sambal kami bisa juga dinikmati dari yang miskin sampai yang kaya suka dengan kuliner pecel.

sambal pecel Bu hj.sartinah dari semarang yang menawarkan kualitas tinggi dengan harga yang terjangkau, sambal pecel sangat praktis untuk memberikan solusi bagi anda yang menginginkan makan enak, bergizi, dan terjangkau

Produk ini cocok untuk rumah tangga, anak kost, wanita karier yang sibuk, serta yang tidak bisa memasak. Produk ini juga bisa digunakan sebagai bekal ketika sedang pergi rekreasi bersama keluarga maupun teman-teman. sambal kami bisa sebagai cadangan makanan untuk naik gunung yang biasanya bekal naik gunung adalah mie instan yang tidak mengandung gizi baik.

sambal bu kaji
Bu Hj. Sartinah
Sejak 1999

**Visi Sambal Bu Kaji :**

menjadi industri sambal yang terbaik dengan kwalitas rasa yang sudah tidak di ragukan lagi, mengintegrasikan pengelolaan kuliner sehat, dari kebun kacang dengan pupuk herbal, gulajawa murni nira kelapa non rafinasi, sampai pada pengolahan bumbunya. Menawarkan kepuasan pelanggan dengan memberikan manfaat dan kesejahteraan lingkungan sekitar.

Membentuk kelompok tani dan memberikan edukasi kepada para petani serta memberikan pupuk herbal gratis kepada petani agar hasil panen para petani menghasilkan produk unggulan dan sehat dikonsumsi.

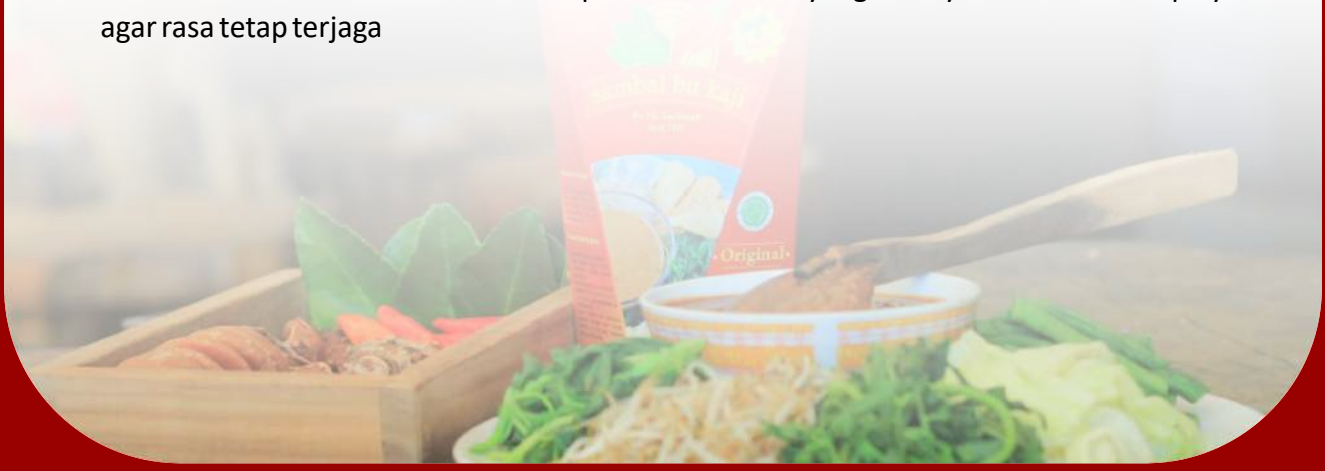
**Misi Sambal Bu Kaji :**

- menghasilkan produk yang berkwalitas halal, dan aman untuk di konsumsi Melestarikan resep warisan kuliner dari leluhur yang selalu terjaga dan selalu berinovasi menampilkan produk unggulan dengan bahan utama yang berbeda

- Menjadikan Sambal Bu kaji sebagai Brand Nasional kebanggaan Indonesia, dan memberikaan manfaat yang seluas-luasnya bagi seluruh masyarakat, mitra usaha dan karyawan

– Memperkenalkan dan mendistribusikan kuliner tradisional siap saji khas Indonesia pada dunia internasional.

- Membuka franchise rumah makan pecel tradisional yang natinya bumbu kita suplay agar rasa tetap terjaga

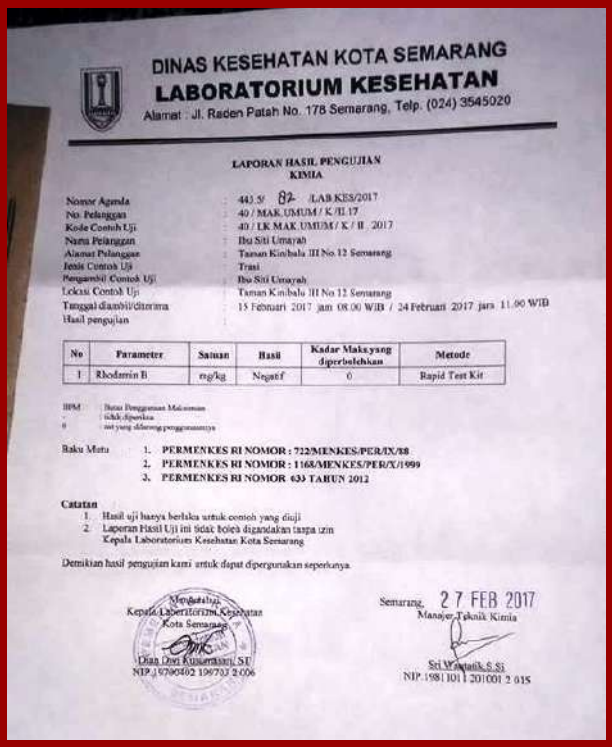


sambal bu kaji
Bu Hj. Sartinah
Sejak 1999

Sambal bu kaji juga uji lab terhadap produk/bahan baku yang akan dipakai produksi dan diambil sampel sebanyak yang dibutuhkan untuk pengujian dan referensi; serta Pengujian sampel di laboratorium mengacu pada standar untuk uji lab pada bumbu seperti karbohidrat,protein dan lemak agar produk benar benar berkwalitas dan konsumen tahu nilai AKG pada sambal bu kaji.

PIRT **sambal bu kaji sudah mempunyai ijin dari depkes** *" PIRT dibutuhkan bagi Industri Makanan skala Rumah Tangga sedangkan MD dan ML dibutuhkan bagi Industri yang lebih besar "*

Sambal bu kaji berkomitmen melindungi masyarakat dari produk pangan olahan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen, maka dibutuhkan izin atau sertifikasi atas produk makanan yang dihasilkan oleh para produsen makanan. Semua produk makanan yang akan dipasarkan di Indonesia, baik berasal dari dalam dan luar negeri harus didaftarkan



DINAS KESEHATAN KOTA SEMARANG
LABORATORIUM KESEHATAN
Alamat : Jl. Raden Patah No. 178 Semarang, Telp. (024) 3545020

LAPORAN HASIL PENGUJIAN
KIMIA

Nomor Agenda : 443.5/ 82 /LAB.KES/2017
No Pelanggan : 40 / MAK.UMUM / K / I.17
Kode Contoh Uji : 40 / LK MAK.UMUM / K / II . 2017
Nama Pelanggan : Ibu Siti Umayah
Alamat Pelanggan : Taman Kinibalu III No.12 Semarang
Jenis Contoh Uji : Trasi
Pengambil Contoh Uji : Ibu Siti Umayah
Lokasi Contoh Uji : Taman Kinibalu III No 12 Semarang
Tanggal diambil/diterima : 15 Februari 2017 jam 08.00 WIB / 24 Februari 2017 jam 11.00 WIB
Hasil pengujian

| No | Parameter | Satuan | Hasil | Kadar Maks yang diperbolehkan | Metode |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Rhodamin B | mg/kg | Negatif | 0 | Rapid Test Kit |

BPM : Bahan Penggunaan Makanan
- : tidak diperbolehkan
0 : zat yang dilarang penggunaannya

Baku Mutu
1. PERMENKES RI NOMOR : 722/MENKES/PER/IX/88
2. PERMENKES RI NOMOR : 1168/MENKES/PER/X/1999
3. PERMENKES RI NOMOR 033 TAHUN 2012

Catatan
1. Hasil uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala Laboratorium Kesehatan Kota Semarang

Demikian hasil pengujian kami untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Semarang, 27 FEB 2017
Manajer Teknik Kimia
Siti Mariatik, S.Si
NIP. 198 101 1 201001 2 015

Mengetahui
Kepala Laboratorium Kesehatan
Kota Semarang
Dian Dwi Kusuriani, SU
NIP. 19790402 199703 2 006

PEMERINTAH KOTA SEMARANG
DINAS KESEHATAN KOTA SEMARANG
Jl. Pandanaran No. 79 Semarang 50241
Telp. (024) 8415269 - 8318070 Fax. (024) 8318771
Email : dinkes@semarangkota.go.id

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P-IRT Nomor. 2113374013947-22

Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 tanggal 05 April 2012, diberikan kepada :

Nama IRT : Bu Hj.Sartinah
Nama Pemilik : Siti Umayah
Alamat : Jl.Taman Kinibalu III/12 Rt 07/02 Semarang

Dengan produk Industri Rumah Tangga :

Jenis Pangan : Sambal/Bumbu Pecel
Kemasan : Botol Plastik
Merk : Bu Hj.Sartinah

Yang telah memenuhi persyaratan pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) yang diselenggarakan di Dinas Kesehatan Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah, pada tanggal 20 Februari 2017.

Sertifikat Produksi P-IRT ini berlaku sampai dengan tanggal 27 Maret 2022.

Semarang, 27 Maret 2017
Kepala Dinas Kesehatan
Kota Semarang
dr. Widayono, MPH.
Pembina Utama Muda
NIP. 19630809 198901 1 001

www.sambalsemarang.com

Tes kadaluarsa Keterangan umur simpan (masa kadaluarsa) produk pangan merupakan salah satu informasi yang wajib dicantumkan oleh produsen pada label kemasan produk pangan. Pencantuman informasi umur simpan menjadi sangat penting karena terkait dengan keamanan produk pangan dan untuk memberikan jaminan mutu pada saat produk sampai ke tangan konsumen. Kewajiban pencantuman masa kadaluarsa pada label pangan diatur dalam Undang-undang Pangan no. 7/1996 serta Peraturan Pemerintah No. 69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan, dimana setiap industri pangan wajib mencantumkan tanggal kadaluarsa (expired date) pada setiap kemasan produk pangan.

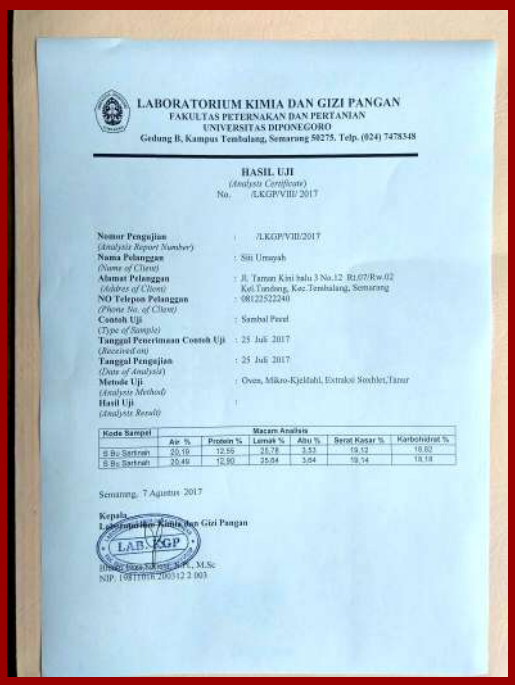
Sambal bu kaji memberikan Informasi umur simpan produk karena sangat penting bagi banyak pihak, baik produsen, konsumen, penjual, dan distributor. Konsumen tidak hanya dapat mengetahui tingkat keamanan dan kelayakan produk untuk dikonsumsi, tetapi juga dapat memberikan petunjuk terjadinya perubahan citarasa, penampakan dan kandungan gizi produk.

Penentuan umur simpan produk pangan dapat dilakukan dengan menyimpan produk pada kondisi penyimpanan yang sebenarnya. Sambal bu kaji membuat metode pendugaan umur simpan cepat, mudah, murah dan mendekati umur simpan yang sebenarnya. Dengan cara menulis control temperatur pada pagi.siang.sore dan malam yang berfungsi atau menentukan batas aman peroksida pada makanan yang menyebabkan ketengikan pada bumbu serta melihat dan mengamati presentase pada Aw.kadar air.angka peroksida, mikrobiologi juga di catat suhu ruang dan kelebaban bumbu.

sambal bu kaji
Bu Hj. Sartinah
Sejak 1999

KONTROL TEMPERATUR (SUHU dan RH)

| No | Tanggal | PAGI (6) | | SIANG (12) | | SORE (16) | | MALAM (22) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Suhu | RH | Suhu | RH | Suhu | RH | Suhu | RH |
| 1 | 8/7/16 | 29,7 | 56% | | | | | | |
| 2 | 9/7/16 | | | | | | | | |
| 3 | 10/7/16 | | | | | | | | |
| 4 | 11/7/16 | | | | | | | | |
| 5 | 12/7/16 | | | | | | | | |
| 6 | 13/7/16 | | | | | | | | |
| 7 | 14/7/16 | | | | | | | | |
| 8 | 15/7/16 | | | | | | | | |
| 9 | 16/7/16 | | | | | | | | |
| 10 | 17/7/16 | 26,2 | 52% | 31,2 | 52% | 29,4 | 49% | 29,5 | 56% |
| 11 | 18 | 27,6 | 61 | 29,5 | 59 | 28,9 | 60% | 29,4 | 62% |
| 12 | 19 | 27,8 | 64% | 29,6 | 64% | 29,9 | 60% | 29,7 | 69% |
| 13 | 20 | 28,4 | 69% | 29,8 | 65% | 29,8 | 69% | 29,8 | 70% |
| 14 | 21 | 27,3 | 68% | | | 29,2 | 70% | 28,9 | 76% |
| 15 | 22 | 27,5 | 70% | 29,2 | 65% | | | 29,4 | 66% |
| 16 | 23 | 27,4 | 70% | 29,3 | 59% | 29,9 | 67% | 29,7 | 71% |
| 17 | 24 | 26,9 | 66% | 29,2 | 55% | 28,9 | 62% | 29,6 | 59% |
| 18 | 25 | 26,1 | 60% | 29,2 | 43% | 29,9 | 46% | 29,5 | 50% |
| 19 | 26 | 28,2 | 54% | 29,6 | 50% | 29,4 | 63% | 29,8 | 63% |
| 20 | 27 | 28,9 | 64% | 29,7 | 68% | 29,4 | 71% | 28,6 | 74% |
| 21 | 28 | | | 28,9 | 65% | 29,4 | 59% | 29,3 | 69% |
| 22 | 29 | 29,2 | 73% | 29,4 | 67% | 29 | 60% | 29,6 | 68% |
| 23 | 30 | 28,4 | 69% | 29,8 | 59% | 30,6 | 56% | 30,1 | 65% |
| 24 | 31 | 27,7 | 65% | 29,8 | 53% | 30,4 | 51% | 30,1 | 54% |
| 25 | 1/8/17 | 27,9 | 53% | 29,8 | 46% | 30,5 | 43% | 30,1 | 49% |
| 26 | 2 | 27,5 | 64% | 29,9 | 52% | 30,4 | 47% | 29,8 | 52% |
| 27 | 3 | 27,5 | 60% | 29,8 | 51% | 30,1 | 54% | 29,1 | 52% |
| 28 | 4 | 27,9 | 56% | 29,5 | 52% | 30,1 | 49% | 29,4 | 55% |
| 29 | 5 | 28,1 | 55% | 29,6 | 51% | 29,9 | 50% | 29,9 | 61% |
| 30 | 6 | 28,5 | 53% | 29,8 | 53% | 30,5 | 50% | 30,2 | 63% |
| 31 | 7 | 27,7 | 55% | 29,8 | 54% | 30,3 | 60% | 30,2 | 64% |
| 32 | 8 | 28,5 | 55% | 30,1 | 60% | 30,4 | 60% | 30,4 | 70% |
| 33 | 9 | 29 | 57% | 30,4 | 50% | 31,6 | 51% | 30,5 | 60% |
| 34 | 10 | 27,7 | 65% | 30,2 | 52% | 30,9 | 60% | 30,5 | 61% |
| 35 | 11 | 28,0 | 63% | | | | | | |
| 36 | | | | | | | | | |
| 37 | | | | | | | | | |



LABORATORIUM KIMIA DAN GIZI PANGAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
Gedung B, Kampus Tembalang, Semarang 50275. Telp. (024) 7478348

HASIL UJI
(Analysis Certificate)
No. /LKGP/VIII/ 2017

Nomor Pengujian (Analysis Report Number) : /LKGP/VIII/2017
Nama Pelanggan (Name of Client) : Siti Umayah
Alamat Pelanggan (Address of Client) : Jl. Taman Kini balu 3 No.12 RI.07/Rw.02 Kel.Tandang, Kec. Tembalang, Semarang
NO Telepon Pelanggan (Phone No. of Client) : 08122532240
Contoh Uji (Type of Sample) : Sambal Pecel
Tanggal Penerimaan Contoh Uji (Received on) : 25 Juli 2017
Tanggal Pengujian (Date of Analysis) : 25 Juli 2017
Metode Uji (Analysis Method) : Oven, Mikro-Kjeldahl, Ekstraksi Soxhlet, Tanur
Hasil Uji (Analysis Result) :

| Kode Sampel | Macam Analisis | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Air % | Protein % | Lemak % | Abu % | Serat Kasar % | Karbohidrat % |
| S Bu Sartinah | 20,19 | 12,55 | 25,78 | 3,53 | 19,12 | 18,82 |
| S Bu Sartinah | 20,49 | 12,90 | 25,64 | 3,64 | 19,14 | 18,18 |

Semarang, 7 Agustus 2017

Kepala Laboratorium Kimia dan Gizi Pangan

Dr. Ir. Dwi Sunarti, NPT., M.Sc
NIP. 19611101 198703 2 003

www.sambalsemarang.com

sambal bu kaji

Bu Hj. Sartinah

Sejak 1999

MAJELIS ULAMA INDONESIA PROVINSI JAWA TENGAH
THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA CENTRAL JAVA

شهادة حلال

**SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE**

Nomor : 15200025620617

Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengujian dan pembahasan, menetapkan bahwa produk pangan, obat-obatan, atau kosmetika yang disebutkan namanya di bawah ini adalah **HALAL** menurut Syari'at Islam.

*The Indonesian Council of Ulama, after examining, inspecting/auditing and discussing the ingredients, has declared the undermentioned food, drug and cosmetic product as HALAL according to the Islamic Law.*

Jenis Produk / Type of Products : SAMBAL

Nama Produk / Name of Products : TERLAMPIR

Nama Perusahaan / Name of Company : BU HJ. SARTINAH

Alamat Perusahaan / Company's address : Jl. Taman Kinibalu III/12 RT 07 RW 02 Semarang

Dikeluarkan di Semarang pada / Issued in Semarang on : 3 JUNI 2017

Berlaku sampai dengan / Valid until : 3 JUNI 2019

selama bahan-bahan dan proses produksinya masih sesuai dengan keputusan Komisi Fatwa MUI.
*as long as the ingredients, and production processes are in accordance to the decree of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama.*

KETUA KOMISI FATWA MUI JATENG
HEAD OF THE FATWA COMISSION OF ULAMA CENTRAL JAVA

DIREKTUR LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MUI JATENG
DIRECTOR OF THE ASSESMENT INSTITUTE FOR FOODS, DRUGS AND COSMETICS OF ULAMA CENTRAL JAVA

LP-POM

s. KH. AHMAD HADLOR IHSAN

Prof. Dr. H. AHMAD ROFIQ, MA

KETUA DEWAN HUKUM MUI JATENG
CHAIRMAN OF MUI CENTRAL JAVA

Dr. KH. AHMAD DARODJI, M.Si

LPPOM. MUI Jawa Tengah : Jl. Pandanaran 126 Semarang Telp./Fax : 024 - 8417301 E-mail : lppom_jateng@yahoo.com

100% INDONESIA

BELA + BELI PRODUK UMKM INDONESIA

www.sambalsemarang.com

# PROSES PEMBUATAN

sambal bu kaji
Bu Hj. Sartinah
Sejak 1999

1

2

3

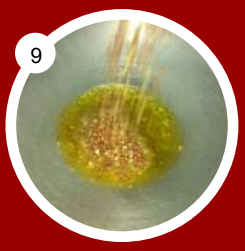
4

5

6

7

8


9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

# Sambal Pecel
# Bu Kaji Sartinah

Sambal bu kaji sudah Sertifikat Halal MUI yang di sahkan tertulis oleh Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan bahwa sambal bu kaji produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.

Sambal bu kaji memberikan kepastian status kehalalan, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Kesinambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal.

**STANDAR BAHAN SERTIFIKASI HALAL**

*Tidak mengandung babi atau turunan babi, tidak mengandung minuman beralkohol (khamr) dan turunannya, Semua bahan dari hewan (bukan ikan/hewan yang hidup di air) harus dari hewan halal dan disembelih sesuai aturan Islam (dibuktikan dengan setifikat halal MUI atau dari lembaga yang diakui MUI) tidak mengandung bahan haram seperti bangkai, darah dan bagian dari tubuh manusia*

www.sambalsemarang.com

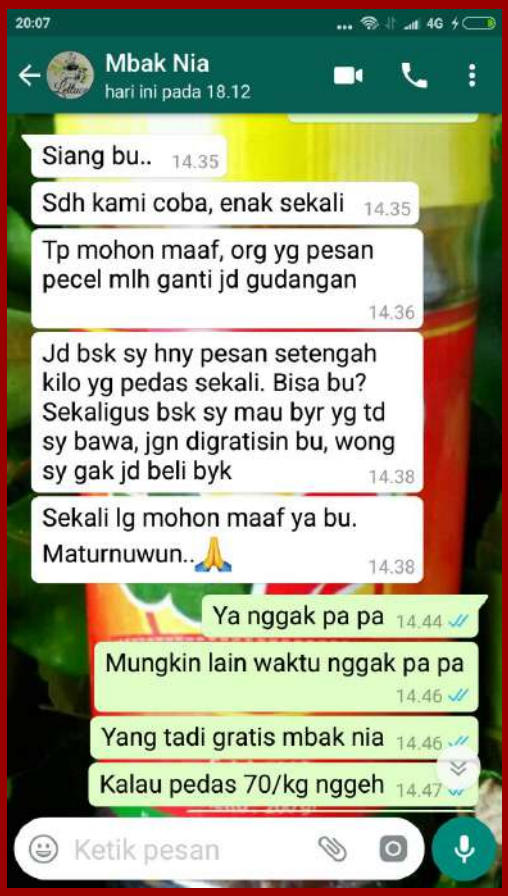
# sambal bu kaji

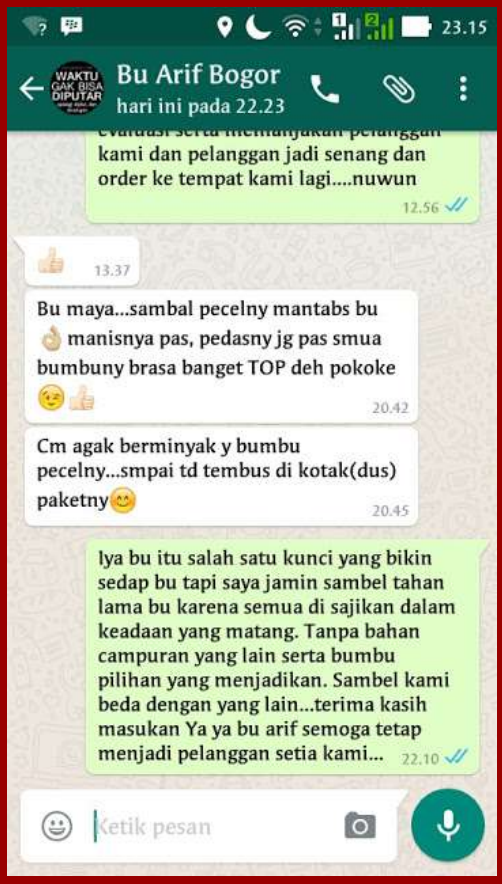
**Bu Hj. Sartinah**

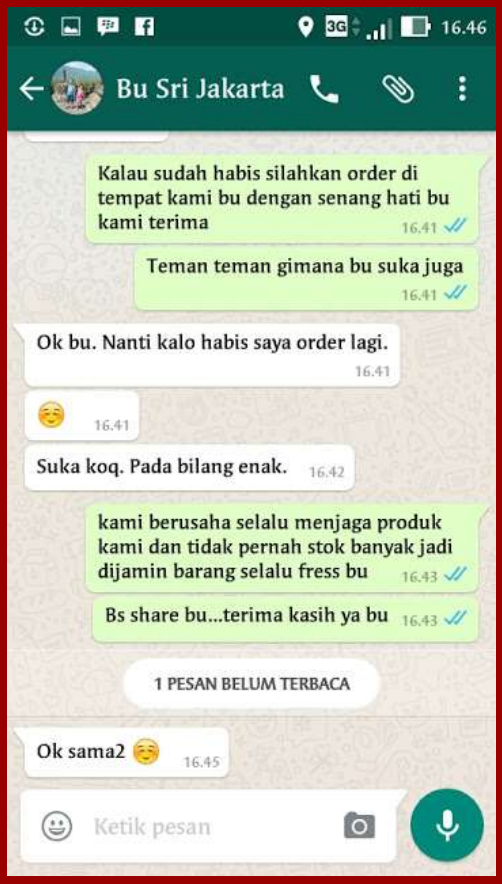
Sejak 1999

www.sambalsemarang.com

# TESTIMONI






www.sambalsemarang.com

sambal bu kaji

Bu Hj. Sartinah

Sejak 1999

WhatsApp/ SMS/ Call: 08122522240 (Siti Umayah)

www.sambalsemarang.com