




SARI MAS PERMAI

 Jalan Waru Gunung No. 23
Surabaya, Jawa Timur 60221
Indonesia

 +62 31 - 766 2434

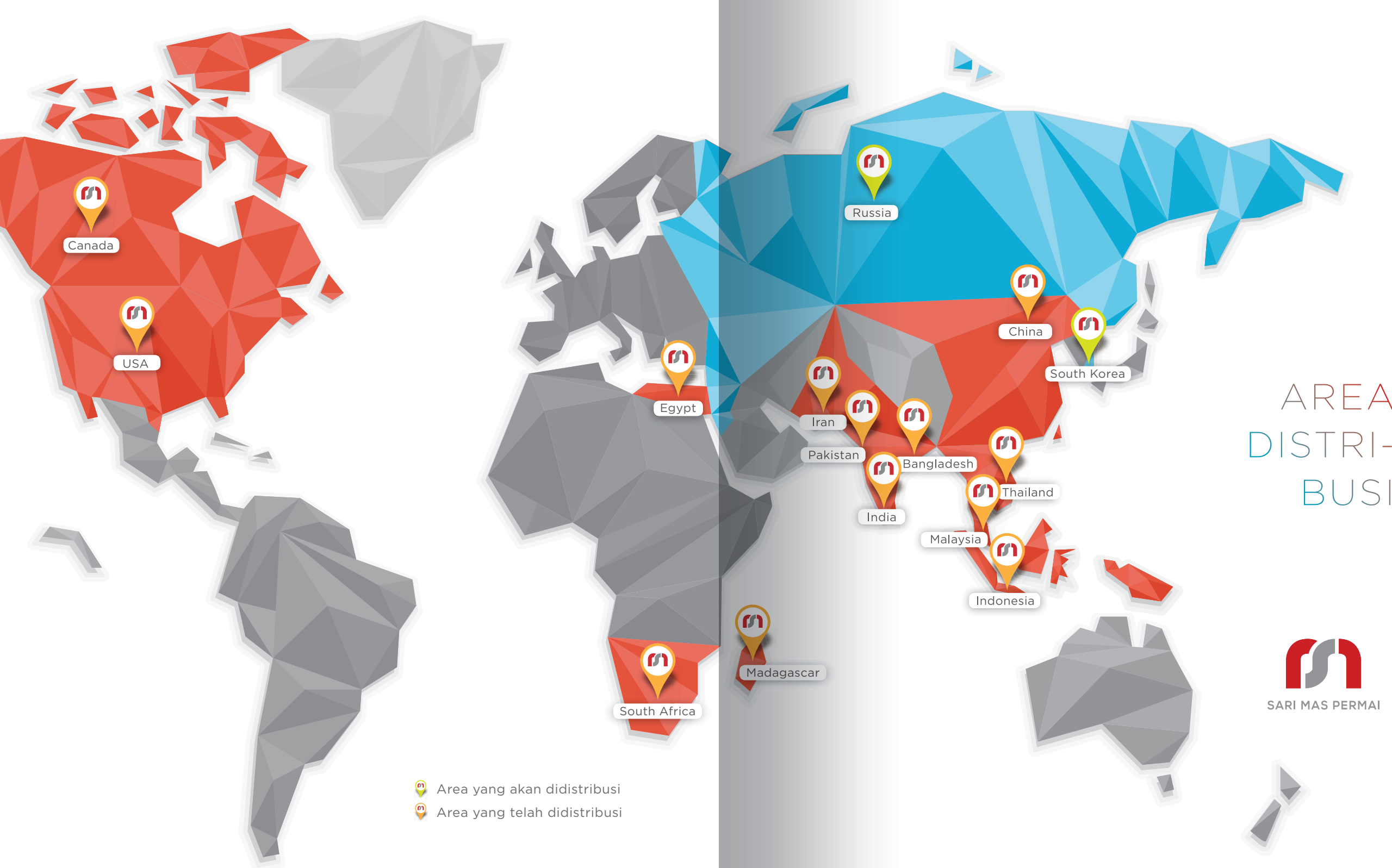
 +62 31 - 766 6662

.....
www.SARIMAS.com

 marketing@sarimas.com



profil perusahaan



AREA DISTRIBUSI



**A SATISFIED
CUSTOMER is the best
business strategy of all.**

Michael LeBoeuf

SEJARAH

1978 Awal Mula

Sari Mas Permai memulai bisnisnya sebagai produsen minyak kelapa berkualitas tinggi bersama sepuluh karyawan yang memproduksi 5 ton minyak goreng per hari.

1985 Pendirian Pabrik & PT

Pabrik kami didirikan pada tahun 1985 di Surabaya, Jawa Timur. Pada tanggal 1 April 1986 perusahaan kami resmi menjadi badan hukum Perseroan Terbatas dan terdaftar pada pemerintah Republik Indonesia pada tanggal 22 Mei 1990.

1994 Penambahan Mesin

Untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang makin meningkat, kami meningkatkan kapasitas produksi dengan mendirikan pabrik dan fasilitas penyulingan pertama. Fasilitas penyulingan ini memiliki kapasitas produksi 200 ton minyak kelapa per hari.

2000 Pabrik Fraksinasi dan Produk Baru

Melalui pabrik fraksinasi yang baru, PT Sari Mas Permai berhasil membuat terobosan dalam memproduksi minyak goreng kelapa sawit. Pabrik ini mempunyai kapasitas produksi 200 ton minyak goreng kelapa sawit per hari.

2004 Penambahan Pabrik

Dalam upaya untuk melayani lebih banyak pelanggan, PT Sari Mas Permai membangun lebih banyak pabrik penyulingan yang dapat menghasilkan 500 ton minyak kelapa dan minyak kelapa sawit per hari, juga membangun pabrik ekstraksi yang memproduksi pelet kopra dari ekstraksi minyak kelapa.

2012 Sertifikasi ISO

Mendapatkan sertifikat ISO 9001:2008 untuk *Quality Management System* dan ISO 22000:2005 untuk *Food Safety Management System* yang sesuai dengan standar internasional.

2015 Pelayanan Masyarakat

PT Sari Mas Permai secara konsisten melaksanakan program-program *Corporate Social Responsibility (CSR)* yang berfokus pada pelayanan masyarakat dan konservasi lingkungan.

2016 Pabrik Hidrogenasi

Dengan menggunakan mesin-mesin berteknologi modern, pabrik hidrogenasi mampu menambah jenis produk-produk kami.

Distribusi Ke Luar Negeri

Hingga kini pelanggan-pelanggan di lebih dari 26 negara di Asia Pasifik, Timur Tengah, Afrika, Eropa, dan Amerika telah berhasil terlayani oleh produk-produk kami.

Pertumbuhan yang Berkesinambungan

Atas kepercayaan Anda kepada kami, area distribusi PT Sari Mas Permai semakin meluas. Komitmen pada kepuasan pelanggan, membuat produk kami dapat diterima dengan sangat baik di pasar internasional.



MINYAK

Untuk menyediakan produk-produk terbaik yang memenuhi standar manufaktur dan industri para pelanggan, maka kami melengkapi diri dengan sertifikasi ISO 9001:2008 dan ISO 22000:2005.

SARI MAS PERMAI

adalah salah satu perusahaan terkemuka di bidang industri pemrosesan minyak dengan bahan baku



kelapa

dan



kelapa sawit.



TARGET MARKET

Tujuan kami adalah untuk memenuhi kebutuhan minyak kelapa dan kelapa sawit untuk berbagai industri yang memanufaktur produk-produk berbahan dasar minyak dalam industri oleo kimia serta industri makanan.



Untuk memenuhi ekspektasi pelanggan akan kualitas unggulan, kami menggunakan teknologi modern dan memilih bahan baku secara selektif untuk memenuhi standar ISO akan konsistensi dan mutu tinggi.



DOMESTIK



INTERNASIONAL



PABRIK KOSMETIK



PABRIK SABUN



PABRIK KIMIA



PABRIK KRIMER



PABRIK MAKANAN



PABRIK MARGARIN



PABRIK RESIN



BAHAN MAKANAN



VISI

“ Menjadi **dikenal** dan **dipercaya** sebagai salah satu pemimpin global dalam industri minyak makan. ”

MISI

“ Menyediakan **minyak makan** berkualitas tinggi untuk memuaskan para pelanggan kami. ”



NILAI - NILAI PERUSAHAAN

- ✓ Menempatkan pelanggan diatas segala-galanya
- ✓ Kejujuran tanpa kompromi
- ✓ Mempercayai dan menghargai orang
- ✓ Hasil dari kerja sama tim
- ✓ Senantiasa berusaha menuju kesempurnaan



Produk-Produk Bermutu Tinggi.

Kepuasan Anda adalah prioritas kami. Dalam memenuhi kebutuhan Anda, kami mematuhi prosedur-prosedur *quality control* yang ketat pada setiap langkah proses manufaktur, dengan memilih bahan baku secara selektif, menggunakan mesin-mesin berteknologi modern dan bentuk pengawasan mutu lainnya untuk memenuhi standar internasional. Kami membuat produk dengan kualitas terbaik untuk memastikan kepuasan pelanggan kami.



SER- TIFI- KAT



MASTER PRODUCTION SCHEDULE

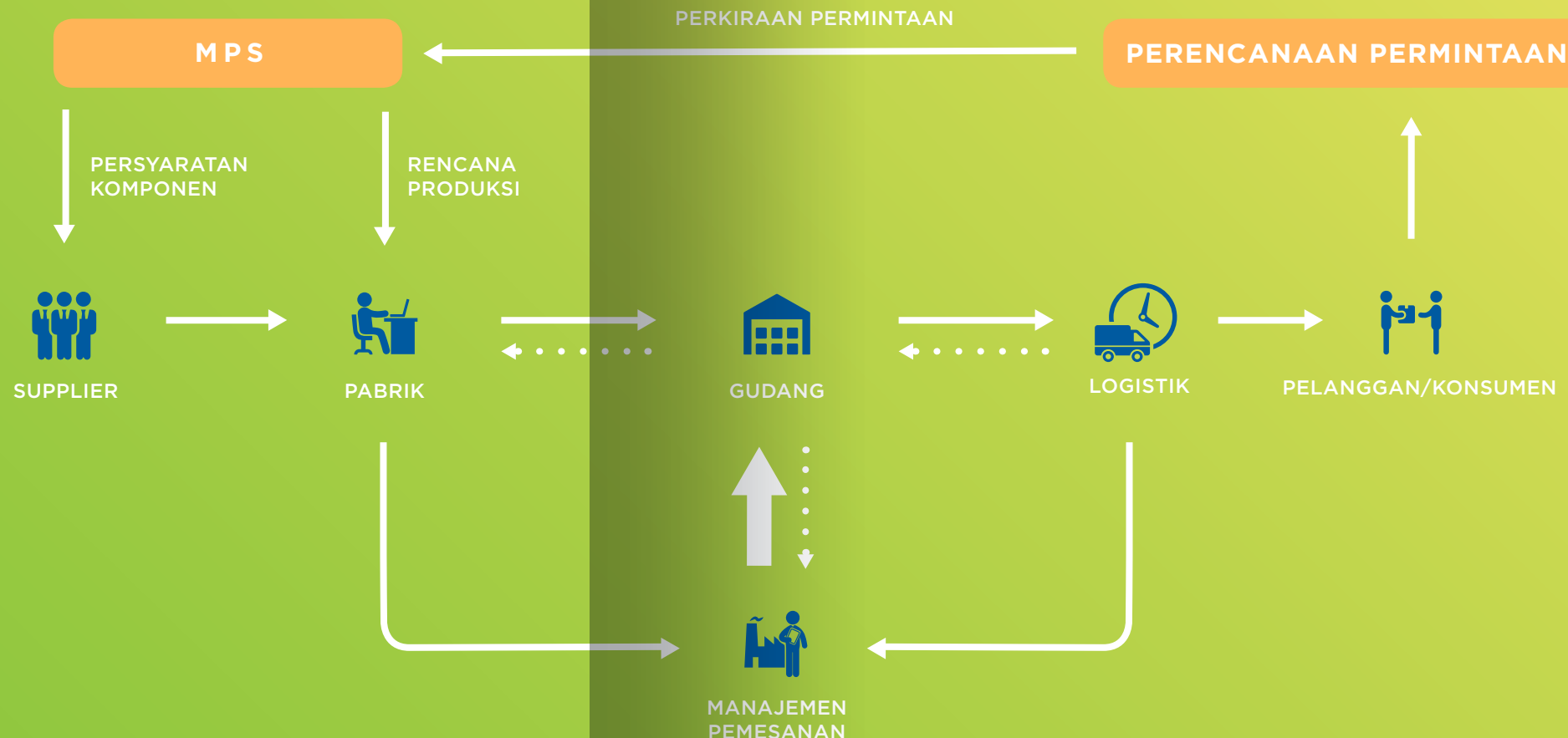
Agar pelanggan mendapatkan produk dan pelayanan yang terbaik, kami melakukan pemeriksaan dan pengawasan terhadap proses produksi dan distribusi secara keseluruhan dengan menggunakan sistem yang efektif dan efisien.

PT Sari Mas Permai menerapkan *Master Planning* untuk memproses seluruh pesanan dari pelanggan kami dengan sistem *Sales and Operations Planning (S&OP)* dan *Master Production Schedule (MPS)*.



Master Production Schedule terdiri dari beberapa tahapan, mulai dari penerimaan pesanan dari pelanggan, hingga proses produksi dan distribusi produk ke pasaran.

Melalui *S&OP*, perusahaan kami dapat membuat dan menjalankan rencana bisnis yang strategis untuk menghitung kapasitas produksi serta memelihara hubungan baik dengan para pelanggan dengan menerima dan mengevaluasi masukan dari pasar.





RBD Coconut Oil (RBD CNO)

Agar dapat dikonsumsi, minyak kelapa mentah harus melewati proses penyulingan, *bleaching* dan deodorisasi (penghilangan bau) (*Refined, Bleached, Deodorized, RBD*) terlebih dahulu. Minyak goreng kelapa berwarna kuning muda dan akan berubah menjadi lebih padat pada temperatur ruangan. Minyak goreng kelapa biasa digunakan pada minyak goreng berbahan dasar kelapa, untuk pengolahan makanan komersil dan industri oleo kimia.

Crude Coconut Oil (CCNO)

Minyak kelapa atau CCNO dihasilkan dari Kopra (daging kelapa kering dari buah kelapa tua yang dihancurkan) yang kemudian diproses lebih lanjut untuk dapat digunakan pada pembuatan makanan, sabun, dan industri oleo kimia.



Copra Pellets

Pelet Kopra adalah daging kelapa tua kering yang diproses menjadi bentuk pelet.



Coconut Fatty Acid Distillate (CFAD)

Coconut Fatty Acid Distillate adalah produk sekunder yang diperoleh pada saat proses penyulingan minyak kelapa mentah. Berbentuk cairan berwarna coklat kemerahan pada suhu ruangan dan banyak digunakan terutama pada industri manufaktur sabun.



Palm Fatty Acid Distillate (PFAD)

Palm Fatty Acid Distillate adalah produk sekunder yang diperoleh pada saat penyulingan minyak kelapa sawit mentah. Memiliki wujud padat dan berwarna coklat muda pada suhu ruangan. *PFAD* digunakan dalam produksi sabun, deterjen, serta digunakan juga dalam industri kosmetik.

Refined, Bleached and Deodorized (RBD) Palm Stearin

RBD Palm Stearin adalah produk berwujud cair yang diperoleh dari fraksinasi minyak kelapa sawit. *RBD Palm Stearin* akan berubah menjadi warna putih padat pada suhu ruangan. *RBD Palm Stearin* digunakan dalam produksi mentega, pembuatan sabun, lilin, dan digunakan juga pada industri oleo kimia.

Refined, Bleached and Deodorized (RBD) Palm Olein

RBD Palm Olein adalah produk berwujud cairan berwarna kuning bening pada suhu ruangan yang diperoleh dari fraksinasi minyak kelapa sawit. Sedangkan produk turunannya disebut *RBD Palm Stearin*, memiliki wujud yang padat. *RBD Palm Olein* digunakan sebagai minyak goreng sawit, pengolahan makanan komersil, juga digunakan pada industri oleo kimia, pembuatan biodiesel dan produk-produk kosmetik lainnya.

Hydrogenated Coconut Oil (HCNO)

HCNO adalah minyak goreng kelapa yang telah melalui proses hidrogenasi. *HCNO* berwujud seperti lemak padat berwarna putih dan akan mencair apabila dipanaskan. *HCNO* dapat digunakan sebagai bahan baku utama dalam industri makanan.



TEKNOLOGI, SUMBER DAYA MANUSIA, DAN FASILITAS

Untuk mengutamakan kelestarian lingkungan dan berfokus pada pembuatan produk yang berkualitas, kami menggunakan peralatan dengan teknologi modern. Selain memiliki mesin-mesin industri dan alat pengujian, pabrik kami juga telah lulus uji sertifikasi ISO 22000:2005 sebagai bagian dari standar internasional.

Agar konsumen selalu mendapatkan ketersediaan produk terbaik dengan mutu konsisten, kami selalu mengikuti perkembangan teknologi terbaru dan bekerja sama dengan supplier-supplier yang berkualifikasi dari seluruh dunia. Kami menerapkan prosedur yang aman dan ramah lingkungan dalam menciptakan produk-produk terbaik tanpa mengesampingkan kelestarian lingkungan.

“ Menggunakan teknologi paling modern dan menerapkan prosedur pengendalian mutu yang ketat pada setiap tahapan proses distribusi dan manufaktur. ”



Kami memastikan proses bisnis kami tetap berevolusi dan tetap relevan dari waktu ke waktu dengan menerapkan sistem manajemen terbaik. Tujuan akhir kami, agar para pelanggan mendapatkan kepuasan melalui produk-produk berkualitas tinggi secara tepat waktu.

Agar pelanggan kami dapat selalu menerima barang tepat waktu dan mendapatkan pelayanan pelanggan yang terbaik, kami mengintegrasikan setiap bisnis kami dengan

menggunakan system *ERP (Enterprise Resource Planning)* berteknologi tinggi yang diterapkan di seluruh perusahaan. Dengan ini, kami meningkatkan efisiensi operasional, selalu

mendapatkan informasi terbaru dan mengurangi kemungkinan *human error*.



Kolaborasi langsung dengan 300 karyawan kami yang berkompeten, berdedikasi dan penuh motivasi untuk menciptakan inovasi-inovasi terbaru.

Hidrogenasi

Minyak goreng kelapa dapat diproses lebih jauh menjadi minyak dengan hidrogenasi sebagian atau menyeluruh untuk menaikkan titik cair. Karena minyak kelapa yang murni akan mencair pada suhu 24 °C (76 °F), makanan yang mengandung minyak kelapa cenderung mencair pada iklim yang hangat. Dalam hal ini, titik cair yang lebih tinggi tentu lebih diinginkan, untuk itulah proses hidrogenasi dibutuhkan. Titik cair minyak yang telah melewati proses hidrogenasi adalah 36-40 °C (97-104 °F).

Proses hidrogenasi adalah reaksi kimia antara molekul hidrogen dengan minyak. Proses ini umumnya digunakan untuk mengurangi atau menjenuhkan senyawa-senyawa organik. Minyak kelapa hanya mengandung 6% asam lemak mono tak jenuh dan 2% asam lemak poli tak jenuh. Dalam proses minyak dengan hidrogenasi sebagian, beberapa asam lemak ini diubah bentuk menjadi trans-asam lemak.



MELAYANI KOMUNITAS KAMI

We ♥ Our Community!

Kami berdedikasi untuk berkontribusi kepada komunitas di sekitar kami.



Sebagai bentuk kepedulian kami, sebagian dari keuntungan digunakan untuk mendanai program-program *Corporate Social Responsibility (CSR)* yang mencakup berbagai aspek kebutuhan komunitas, antara lain: pendidikan, kesehatan, pelestarian lingkungan, pengembangan ekonomi dan lain sebagainya.

Sebagai komitmen untuk membawa dampak positif bagi orang-orang di sekitar kami: para supplier, karyawan, pelanggan, pemerintah dan komunitas, PT Sari Mas Permai mengalokasikan dana CSR serta mengajak karyawan kami untuk turut aktif berpartisipasi dalam pelayanan masyarakat.

Adapun aktivitas CSR tahunan kami berupa ►



Pemeliharaan lingkungan

Guna menciptakan perubahan yang lebih baik dalam lingkungan, kami mengunjungi lingkungan sekitar untuk menyapu jalan, membersihkan selokan, menanam dan menyumbang pohon serta memberikan bibit ikan. Kami juga melakukan *fogging* untuk mencegah wabah demam berdarah, dan menyumbangkan alat-alat kebersihan untuk penduduk lingkungan sekitar.



Pendidikan

Kami bekerja sama dengan sekolah-sekolah untuk memperbaiki fasilitas mereka dengan mengecat ulang dinding bangunan sekolah. Kami juga menawarkan beasiswa bagi siswa-siswi yang membutuhkan.

Perayaan Keagamaan dan Nasional

Pada bulan Ramadhan, kami membagikan takjil dan membagikan parcel Lebaran bagi yang merayakan Hari Raya Idul Fitri. Kami juga menyelenggarakan peringatan Hari Kemerdekaan setiap tahunnya, di mana masyarakat dapat mengikuti lomba-lomba tradisional seperti balap karung dan lomba makan kerupuk.



Amal

Kami membagikan sembako, mengadakan bazaar murah dan menggalang dana bagi mereka yang membutuhkan.



Rekreasi Karyawan

Work hard and play hard!

PT Sari Mas Permai mengadakan acara *gathering* dan piknik setiap akhir tahun untuk meningkatkan tali silaturahmi dan kebersamaan.

"Truth builds trust."

Marilyn Suttle