



FOOD DIVISION

**CHAROEN
POKPHAND
INDONESIA PT.**
Food Division

No. : 16/PD-PP/III/20
Perihal : Penambahan formula satay sauce untuk produk ready meal Rice with Chicken Satay Sauce
Lampiran : 1 halaman

Cikande, 24 Maret 2020

Kepada Yth.

1. Manager Plant Cikande 2
2. Supervisor Produksi Plant Ready Meal
3. QC Manager Plant Cikande
4. QC Spv Plant Ready Meal
5. PPIC Plant Cikande 2

di Tempat

Dengan hormat,

Dengan ini, kami sampaikan alternatif formula satay sauce yang digunakan untuk produk ready meal Rice with Chicken Satay Sauce.

Demikian pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian serta kerja samanya, kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,

Mengetahui

Menyetujui,

Muhammad Naufal Arisyi
PD Supervisor

Ria Wijayanti
PD Manager

Cynthia Dewi Adikara
Head PDQC-R&D



A member of the CP Group





D. FORMULASI

FORMULA NASI

Beras pandan wangi	125.000	kg	(Beras yang sudah direndam dan ditiriskan)
Air untuk Beras	140.625	kg	
Total	265.625	kg	

FORMULA MEAT


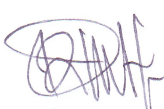
SBL block (8 - 15 gr)	150.000	kg
PR-SABK 3 bag (1 bag : 1.56 kg)	4.680	kg
Bawang putih giling	1.050	kg
Air	15.000	kg
Total	170.730	kg

FORMULA SATAY SAUCE

Formula I	1		2		
Palm oil (PAL A)	6.120	kg	6.120	kg	} Giling halus
Bawang merah	2.820	kg	2.820	kg	
Bawang putih	2.580	kg	2.580	kg	
Cabe merah besar	5.560	kg	5.560	kg	
Formula II					
Pasta kacang	30.000	kg	30.000	kg	} Campur dengan hand blender
Saus sambal A (SSM A)	-	kg	5.000	kg	
Saus sambal B (SSM B)	4.000	kg	-	kg	
Kecap manis (KMN)	18.000	kg	18.000	kg	
Air	65.500	kg	65.500	kg	
140 PS (1 bag : 5.95 kg)	5.950	kg	5.950	kg	
Total	140.530	kg	141.530	kg	

FORMULA BAWANG MERAH GORENG

Bawang merah goreng	3.000	kg
---------------------	-------	----

Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Muhammad Naufal Arisyi	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 24/03/2020	Date : 24/03/2020	Date : 24/03/2020