



ISK



COMPANY PROFILE



Alamat : Jln. WR. Supratman, RT/RW. 01/13 Panjang Wetan, Kota Pekalongan
☎ **+62-285-3860963** | ✉ **indoseafoodkoreapt@gmail.com**

Alamat : Jln. WR. Supratman, RT/RW. 01/13 Panjang Wetan, Kota Pekalongan
☎ **+62-285-3860963** | ✉ **indoseafoodkoreapt@gmail.com**



Sejarah Singkat

- 2006. PT. BLUE SEA INDUSTRY BERDIRI
- 2014. PT. BLUE SEAFOOD INDUSTRY BERDIRI
- 2022. 01 PT. INDO SEAFOOD KOREA BERDIRI DI KOTA PEKALONGAN, JAWA TENGAH – INDONESIA
- 2022. 03 TERDAFTAR SEBAGAI PERUSAHAAN PENGOLAHAN SURIMI
- 2022. 07 PEMASANGAN MESIN OTOMATIS UNTUK LINE EOMUK DAN LINE HOTBAR
- 2022. 07 PRODUKSI EOMUK DAN HOTBAR
- 2022. 10 SERTIFIKASI HACCP (IZIN PANGAN SEBAGAI PERSYARATAN UNTUK EKSPOR)
- 2022. 11 SERTIFIKASI HALAL PRODUK
- 2023. 04 IZIN EDAR PANGAN DARI BPOM INDONESIA

Sambutan CEO

Pada tahun 2022 didirikan PT. Indo Seafood Korea yang berlokasi di Kota Pekalongan, Jawa Tengah Indonesia dengan perusahaan induk PT. Blue Sea Industry yang mengolah surimi dengan kualitas tinggi. Surimi yang dihasilkan oleh PT Blue Sea Industry kemudian akan digunakan sebagai bahan baku pengolahan kue ikan berupa “Sagak Eomuk” dan “Hotbar” yang sehat dan telah tersertifikasi HACCP dan Halal (MUI). Produk kami akan dipasarkan secara lokal dan diekspor ke seluruh negara.

Kami telah melakukan yang terbaik untuk mengembangkan budaya makanan di Indonesia dan akan terus berkontribusi dalam pengolahan produk pangan higienis di Indonesia dengan mengolah produk yang lebih sehat dan berkualitas.

CEO **Lee Gughyeong**

Tentang Kami



Karyawan

- Total : 40 orang
- Tenaga Kerja Asing (TKA) : 2 orang
- Manajemen : 10 orang
- Manufaktur : 28 orang



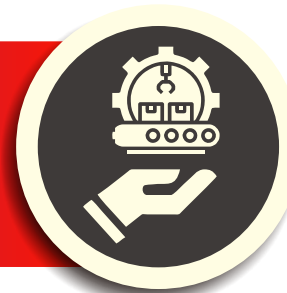
Fasilitas

- Pabrik dan Gudang •
- Lini kue ikan Square & Bar •
- Penyimpanan Dingin •
- Ruang Pembekuan Cepat •



Fasilitas mesin

- Silent Cutter / Mono Pump / Square Fish Cake Auto Forming Machine / Square Fish Cake Electric Fryer Machine / (pilih salah satu antara Pressing Machine atau De Oiling Machine) / Auto Cooling Machine / Conveyor / Auto Packing Machine / Metal Detector / Bar Fish Cake Auto Forming Machine / Bar Fish Cake Steamer / Bar Fish Cake Electric Fryer Machine / DeOiling Machine) / Vegetable Cutter / Boiler



Kapasitas

- Dasoni Busan Eomuk 7 ton / hari •
- Dasoni Hotbar 3 ton / hari •

Keunggulan Produksi



Bagaimana Mesin Canggih Membantu Kami dalam Produksi Eomuk dan Hotbar?

Mesin canggih memungkinkan kami untuk mengontrol proses produksi dengan lebih baik. Ini membantu kami menghemat waktu dan biaya, serta meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Selain itu, mesin canggih juga memungkinkan kami untuk mengawasi proses produksi dan memastikan bahwa setiap produk yang diproduksi memenuhi standar kualitas yang ditentukan. Oleh karena itu, Kue ikan kami diproduksi di lingkungan yang higienis, aman, dan berteknologi tinggi.



Eomuk Dasoni

Dasoni Eomuk diproduksi dengan mencampurkan lebih dari 60% surimi yang terbuat dari ikan segar dari laut Indonesia dengan campuran bahan tepung atau pati. Surimi ini tidak berbau amis, dengan rasa gurih dan bertekstur kenyal, serta memberikan rasa masakan yang jauh lebih nikmat. Dasoni Eomuk merupakan jajanan kaki lima favorit penduduk khas Korea yang dapat memanjakan lidah penggemarnya dengan berbagai macam cara penyajian seperti sebagai lauk makan, dijadikan sup eomuk (ditusuk), dicampur dalam masakan mie eomuk, dan bisa dicampur dengan eomuk Tteokbokki (kue beras).



Hotbar Dasoni

Dasoni Hotbar merupakan jajanan kaki lima khas Korea. Hotbar merupakan makanan kekinian yang digemari semua kalangan dan menjadi komoditas penjualan paling banyak di semua minimarket karena cara penyajiannya yang praktis dan hanya cukup untuk satu kali makan jadi cocok untuk bekal kemana saja. Bahan pada produk hotbar ini menggunakan lebih dari 70% surimi dari ikan segar (sama dengan Eomuk), sehingga Anda dapat menikmati tekstur yang lebih kenyal dan rasa yang lebih kaya akan protein. Hotbar adalah makanan yang paling praktis, enak, dan higienis.

Tahap Pembuatan Dasoni Busan Eomuk

Tahap Proses Pembuatan Dasoni Busan Eomuk Korean Fish Cake



Details

Produk kue ikan 'Eomuk' yang kami buat adalah Eomuk yang telah lulus Sertifikasi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan juga HALAL Majelis Ulama Indonesia. Tahap - tahap pembuatan Eomuk yaitu:

1. Pembuatan bahan.
2. Pembentukan.
3. Pemasakan ke-1 (Goreng).
4. Pemasakan ke-2 (Goreng).
5. Pembuangan Minyak.
6. Pendinginan (Auto Cooling).
7. Pengemasan Primer.
8. Pendeteksian Logam.
9. Pengemasan Sekunder
10. Penyimpanan Suhu Dingin (Cold Storage).

Tahap Pembuatan Dasoni Hotbar

Tahap Proses Pembuatan Dasoni Hotbar Korean Fish Cake



Details

Produk kue ikan 'Hotbar' yang kami buat adalah Hotbar yang telah lulus Sertifikasi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan juga HALAL majelis ulama indonesia. Tahap - tahap pembuatan Hotbar yaitu:

1. Pembuatan bahan.
2. Pembentukan.
3. Pemasakan (Kukus).
4. Pemasakan (Goreng).
5. Pembuangan Minyak.
6. Pendingin sementara(ABF).
7. Pengemasan Primer.
8. Pendeteksian Logam.
9. Pengemasan Sekunder
10. Penyimpanan pada ruangan (Cold Storage).

Detail Produk Dasoni Busan Eomuk

1 RASA ORIGINAL



Nama produk	Dasoni Busan Eomuk Rasa Original
Jenis makanan	Kue ikan (Direbus dalam kuah Kaldu / digoreng dengan minyak panas)
Berat bersih	200g / 300g / 500g / 800g / 1kg
Exp.	Lihat dibelakang kemasan.
Metode penyimpanan	Simpan pada suhu 18°C atau lebih rendah (jangan dibekukan kembali setelah dicairkan)
Bahan kemasan	Polietilena (kemasan dalam)
Bahan Baku	Surimi (70%), Tepung Terigu, Garam, Minyak Kelapa Sawit, Gula Halus, Dekstrosa monohidrat, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat.

2 RASA SAYURAN



Nama produk	Dasoni Busan Eomuk Rasa Sayuran
Jenis makanan	Kue ikan (Direbus dalam kuah Kaldu / digoreng dengan minyak panas)
Berat bersih	200g / 300g / 500g / 800g / 1kg
Exp.	Lihat dibelakang kemasan.
Metode penyimpanan	Simpan pada suhu 18°C atau lebih rendah (jangan dibekukan kembali setelah dicairkan)
Bahan kemasan	Polietilena (kemasan dalam)
Bahan Baku	Surimi (59%), Tepung Terigu, Garam, Minyak Kelapa Sawit, Gula Halus, Dekstrosa monohidrat, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Wortel, Daun bawang.

3 RASA PEDAS



Nama produk	Dasoni Busan Eomuk Rasa Pedas
Jenis makanan	Kue ikan (Direbus dalam kuah Kaldu / digoreng dengan minyak panas)
Berat bersih	200g / 300g / 500g / 800g / 1kg
Exp.	Lihat dibelakang kemasan.
Metode penyimpanan	Simpan pada suhu 18°C atau lebih rendah (jangan dibekukan kembali setelah dicairkan)
Bahan kemasan	Polietilena (kemasan dalam)
Bahan Baku	Surimi (62%), Tepung Terigu, Garam, Minyak Kelapa Sawit, Gula Halus, Dekstrosa monohidrat, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Cabai bubuk, Kapsaisin bubuk.

Detail Nilai Gizi Dasoni Busan Eomuk

Rasa	Original		Sayuran		Pedas	
Informasi Nilai Gizi (per 64g)						
Energi Total		110 kkal		130 kkal		120 kkal
Kalori Lemak		15 kkal		20 kkal		15 kkal
Kalori Lemak Jenuh		5 kkal		10 kkal		5 kkal
Standar Gizi Harian(%)						
Lemak Total	1.5 g	2 %	2.5 g	3 %	2 g	1 %
Lemak Jenuh	0.5 g	4 %	1 g	5 %	1 g	0 %
Protein	6 g	10 %	6 g	9 %	6 g	5 %
Karbohidrat Total	18 g	6 %	22 g	7 %	19 g	3 %
Serat Pangan	2 g	6 %	2 g	5 %	2 g	3 %
Gula	1 g		1 g		1 g	
Garam (natrium)	400 mg	27 %	490 mg	33 %	410 mg	13 %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.						

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

SARAN PENYAJIAN

Bagi Anda yang menyukai makanan khas Korea Selatan, Eomuk adalah makanan rekomendasi yang patut untuk dicoba. Eomuk merupakan makanan khas Korea Selatan jenis fish cake yang dapat dijumpai di toko atau minimarket terdekat!

Berikut cara penyajian Eomuk yaitu :

1. Masak air dipanci sebanyak 700 - 800 ml hingga mendidih.
2. Masukkan bumbu Eomuk dan rebus eomuk selama 4 - 5 menit.
3. Agar rasa lebih lezat bisa tambahkan sayuran (lobak, daun bawang dan irisan cabai) sesuai selera.



Detail Produk Dasoni Hotbar

1 RASA ORIGINAL



Nama produk	Dasoni Hotbar Rasa Original
Jenis makanan	Kue ikan (Direbus dalam kuah Kaldu / digoreng dengan minyak panas)
Berat bersih	60g / 65g / 70g
Exp.	Baik digunakan Sebelum.
Metode penyimpanan	Simpan pada suhu 18°C atau lebih rendah (jangan dibekukan kembali setelah dicairkan)
Bahan kemasan	Polietilena (kemasan dalam)
Bahan Baku	Surimi (81%), Tepung Tapioka, Garam, Minyak Kelapa Sawit (mengandung antioksidan TBHQ), Dekstrosa monohidrat, Gula Halus, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat.

2 RASA SAYURAN



Nama produk	Dasoni Hotbar Rasa Sayuran
Jenis makanan	Kue ikan (Direbus dalam kuah Kaldu / digoreng dengan minyak panas)
Berat bersih	60g / 65g / 70g
Exp.	Baik digunakan Sebelum.
Metode penyimpanan	Simpan pada suhu 18°C atau lebih rendah (jangan dibekukan kembali setelah dicairkan)
Bahan kemasan	Polietilena (kemasan dalam)
Bahan Baku	Surimi (72%), Tepung Tapioka, Garam, Minyak Kelapa Sawit (mengandung antioksidan TBHQ), Dekstrosa monohidrat, Gula Halus, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Wortel, Daun bawang.

3 RASA PEDAS



Nama produk	Dasoni Hotbar Rasa Pedas
Jenis makanan	Kue ikan (Direbus dalam kuah Kaldu / digoreng dengan minyak panas)
Berat bersih	60g / 65g / 70g
Exp.	Baik digunakan Sebelum.
Metode penyimpanan	Simpan pada suhu 18°C atau lebih rendah (jangan dibekukan kembali setelah dicairkan)
Bahan kemasan	Polietilena (kemasan dalam)
Bahan Baku	Surimi (78%), Tepung Tapioka, Garam, Minyak Kelapa Sawit (mengandung antioksidan TBHQ), Dekstrosa monohidrat, Gula Halus, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Cabai bubuk, Kepsaisin bubuk.

4 RASA KEJU



Nama produk	Dasoni Hotbar Rasa Keju
Jenis makanan	Kue ikan (Direbus dalam kuah Kaldu / digoreng dengan minyak panas)
Berat bersih	60g / 65g / 70g
Exp.	Baik digunakan Sebelum.
Metode penyimpanan	Simpan pada suhu 18°C atau lebih rendah (jangan dibekukan kembali setelah dicairkan)
Bahan kemasan	Polietilena (kemasan dalam)
Bahan Baku	Surimi (71%), Tepung Tapioka, Garam, Minyak Kelapa Sawit (mengandung antioksidan TBHQ), Dekstrosa monohidrat, Gula Halus, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Keju.

5 RASA SEAFOOD



Nama produk	Dasoni Hotbar Rasa Seafood
Jenis makanan	Kue ikan (Direbus dalam kuah Kaldu / digoreng dengan minyak panas)
Berat bersih	60g / 65g / 70g
Exp.	Baik digunakan Sebelum.
Metode penyimpanan	Simpan pada suhu 18°C atau lebih rendah (jangan dibekukan kembali setelah dicairkan)
Bahan kemasan	Polietilena (kemasan dalam)
Bahan Baku	Surimi (67%), Tepung Tapioka, Garam, Minyak Kelapa Sawit (mengandung antioksidan TBHQ), Dekstrosa monohidrat, Gula Halus, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Cumi-cumi, Udang.

Detail Nilai Gizi Dasoni Hotbar

Rasa	Original		Sayuran		Pedas		Keju		Seafood	
Informasi Nilai Gizi (per 60g)										
Energi Total		80 kkal		80 kkal		80 kkal		80 kkal		70 kkal
Kalori Lemak		0 kkal		5 kkal		10 kkal		15 kkal		5 kkal
Kalori Lemak Jenuh		0 kkal		0 kkal		0 kkal		10 kkal		0 kkal
Standar Gizi Harian(%)										
Lemak Total	0 g	0 %	0.5 g	1 %	0 g	0 %	1.5 g	2 %	0.5 g	1 %
Lemak Jenuh	0 g	0 %	0 g	0 %	0 g	0 %	1 g	4 %	0 g	0 %
Protein	6 g	10 %	5 g	9 %	5 g	9 %	6 g	10 %	6 g	10 %
Karbohidrat Total	13 g	4 %	13 g	4 %	13 g	4 %	12 g	4 %	11 g	3 %
Serat Pangan	2 g	7 %	2 g	7 %	2 g	7 %	2 g	7 %	2 g	6 %
Gula	1 g		1 g		1 g		1 g		1 g	
Garam (natrium)	420 mg	28 %	390 mg	26 %	430 mg	29 %	480 mg	32 %	400 mg	27 %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.										

SARAN PENYAJIAN

Hotbar adalah menu paling populer di minimarket Korea. Hal ini disebabkan karena kepraktisan Hotbar yang dapat dengan mudah disajikan atau bisa dijadikan makanan pengganti cocok bagi kalian yang jalani keseharian super sibuk agar tidak kelaparan namun ingin mengonsumsi makanan praktis dan sehat ini adalah solusinya. Selain itu, proses pembuatan hotbar dilakukan secara higienis dengan menggunakan bahan baku berkualitas tinggi dengan kandungan surimi ikan yang tinggi pula. Cara penyajian Hotbar dengan nikmat :

1. Direbus ke dalam air mendidih selama 2 menit , atau
2. Dimasukkan ke dalam *microwave* selama 1 menit 30 detik dan hotbar siap untuk dinikmati.



SERTIFIKAT DAN IZIN



- **Sertifikasi HACCP yang diperoleh:**
 - Otoritas Sertifikasi: Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan
 - Ekspor ke seluruh Asia, termasuk Korea dan Vietnam, dan ke luar negeri seperti Oseania dan Amerika



- **Sertifikasi HALAL**
 - Otoritas Sertifikasi: Majelis Ulama Indonesia
 - Organisasi Jaminan Produk Halal Indonesia



- **Sertifikasi BPOM**
 - Otoritas Sertifikat : Badan Pengawas Obat dan Makanan BPOM
 - Bersertifikat sebagai fasilitas produksi pengolahan makanan yang sangat baik

Konsep Cara Menikmati Produk (Kue Ikan Eomuk & Hotbar)



Waktu berangkat ke kantor.



Di dalam Transportasi umum.

**Anda bisa menikmati
K-food Fish cake
di berbagai tempat.**



Saat nonton bioskop.



Makan langsung di minimarket.



- **Nama Perusahaan :** PT. INDO SEAFOOD KOREA
- **Alamat :** Jl. WR. Supratman RT 01 RW 13 Kelurahan Panjang Wetan, Kecamatan Pekalongan Utara, Kota Pekalongan – Indonesia 51141
- **Telephone :** +62-285-3860963
- **E-mail :** indoseafoodkoreapt@gmail.com

Rasa lebih segar, lebih sehat buatan Indonesia!