



# ISK



## COMPANY PROFILE



Alamat : Jln. WR. Supratman, RT/RW. 01/13 Panjang wetan, Kota pekalongan  
☎ +62-285-3860963 | ✉ [indoseafoodkoreapt@gmail.com](mailto:indoseafoodkoreapt@gmail.com)

Alamat : Jln. WR. Supratman, RT/RW. 01/13 Panjang Wetan, Kota pekalongan  
☎ +62-285-3860963 | ✉ [indoseafoodkoreapt@gmail.com](mailto:indoseafoodkoreapt@gmail.com)



## Sejarah Singkat

PT. INDO SEAFOOD KOREA adalah sebuah perusahaan industri yang berdiri pada tahun 2022 berlokasi di WR. Supratman RT 01 RW 13 Kelurahan Panjang Wetan, Kecamatan Pekalongan Utara, Kota Pekalongan, Jawa tengah. Perusahaan ini bergerak dalam bidang industri pengolahan makanan khas korea yaitu eomuk. Eomuk dalam bahasa inggris artinya fish cake atau kue yang terbuat dari campuran daging ikan dan tepung. Cemilan ringan ini mempunyai cita rasa gurih dan bertekstur kenyal yang khas.

Didukung oleh tenaga kerja yang terampil dan profesional, PT. Indo seafood korea 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.

## Visi & Misi

**Visi kami** adalah menjadi perusahaan yang terkemuka dalam menyediakan produk kue ikan berkualitas tinggi. Kami berkomitmen untuk menyediakan pengalaman belanja yang aman, terjangkau, dan menyenangkan bagi pelanggan kami.

**Misi kami** adalah menyediakan produk kue ikan yang berkualitas tinggi dengan harga yang terjangkau. Selain itu Kami juga berkomitmen untuk :

- Menjaga kualitas produk dan meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan.
- Berusaha untuk memberikan pelayanan yang cepat, tepat, dan ramah kepada pelanggan.
- Menyediakan informasi yang akurat tentang produk yang kami jual kepada pelanggan.
- Meningkatkan pengalaman belanja dengan menyediakan layanan pembayaran yang aman dan mudah.

Blue sea Group  
CEO **Lee Gughyeong**



## Tentang Kami



### Karyawan

- Total : 40 orang
- Asing : 2 orang
- Manajemen : 10 orang
- Manufaktur : 28 orang



### Fasilitas

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



### Fasilitas mesin

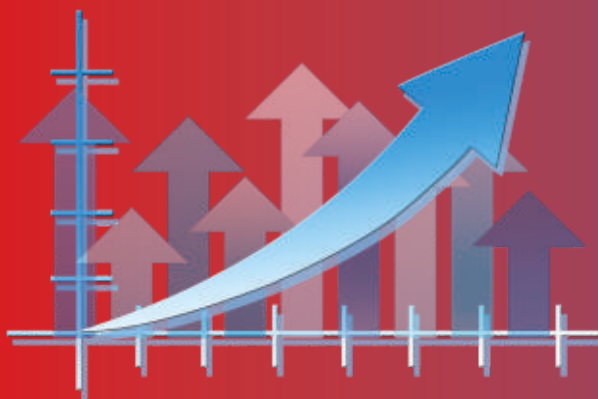
- Silent Cut / Mono Pump / Square Fish Cake Automatic Forming Machine / Square Fish Cake Electric Cooker / Square Fish Cake Deoiler / Cooler / Laminating Conveyor / Three-sided Packaging Machine / Band Sealer / Vacuum Packaging Machine / Metal Detector / Bar Fish Cake Automatic Forming Machine / Bar Fish Cake Steamer / Bar Fish Cake Electric cooker / Bar fish cake deoiler / Vegetable cutter / Boiler



### Kapasitas

- Kue Ikan Polos 7 ton / hari •
- Kue Ikan Bentuk Bar 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, Tempat pabrik kue ikan dibuat di lingkungan yang higienis dan menggunakan mesin canggih.



## Eomuk Dasoni

**Eomuk** adalah fish cake dalam bahasa Inggris, atau kue yang terbuat dari campuran daging ikan dan tepung. Cemilan ringan ini mempunyai cita rasa gurih dan bertekstur kenyal yang khas. Adonan eomuk ini dipotong bentuk persegi panjang atau disajikan dengan menggunakan tusuk sate sehingga menghasilkan bentuk bergelombang.



## Hotbar Dasoni

**HotBar** atau HotBaa ini dalam bahasa Korea diartikan sebagai cemilan. Atau jajanan yang digoreng dan ditusuk menggunakan tusukan bambu. HotBar ini hampir sama dengan Eomuk, karena cara penyajian pada kedua makanan ini sama yaitu ditusuk seperti sate. Cemilan ringan ini mempunyai berbagai macam cita rasa seperti Original, Keju, Pedas, Seafood dan lainnya. Hotbar ini bertekstur kenyal yang khas, Hotbar ini disajikan dengan menggunakan tusuk sate bambu sehingga dapat disajikan dan dimakan secara langsung karena sudah matang atau bisa dihangatkan terlebih dahulu menggunakan microwave.



# Tahap Pembuatan Busan Eomuk

## Tahap Proses Pembuatan Sagak 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. Tahap pembuatan bahan.
2. Pembentukan dan masuk tahap penggorengan 1 dan penggorengan 2.
3. De oiling (menghilangkan minyak).
4. Pendinginan Cepat (20-24°C).
5. Pemeriksaan manual.
6. Penghitungan Otomatis.
7. Pengemasan dalam kemasan plastik.
8. Pemeriksaan (Detektor logam).
9. Pengemasan pada kotak karton box.
10. Ruang pendingin (ABF).

# Tahap Pembuatan Hotbar Dasoni

## Tahap Proses Pembuatan Hotbar Dasoni



## Details

**Produk kue ikan Hotbar** yang kami buat tidak jauh berbeda dengan Eomuk yang membedakan hanya ada proses pemberian tusukan bambu pada Hotbar. Dan Hotbar kami juga 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. Tahap pembuatan bahan.
2. Pembentukan.
3. Tahap pengukusan.
4. Proses Pengorengan.
5. Deoiling (menghilangkan minyak).
6. Pemberian tusuk sate.
7. Pemeriksaan (sinar-X, detektor logam).
8. Pengemasan pada kotak karton box.
9. Ruang pendingin (ABF).



## 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.	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 (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.	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 (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.	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 (62%), Tepung Terigu, Garam, Minyak Kelapa Sawit, Gula Halus, Dekstrosa monohidrat, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Cabai bubuk, Kepsaisin bubuk.

## Detail Nilai Gizi Dasoni Busan Eomuk

Rasa	Original		Sayuran		Pedas	
Nutrition information (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 Hotbar Dasoni

Rasa	Original		Sayuran		Pedas		Keju		Seafood	
Nutrition information (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 atau dalam Bahasa korea dituliskan “Hot Baa” bermakna “Camilan yang digoreng”. Hotbar merupakan camilan khas Korea Selatan yang dikukus dan digoreng kemudian disajikan dengan tusuk bambu. Secara visual penyajian Hotbar cenderung disamakan dengan Eomuk karena keduanya sama-sama ditusuk menggunakan tusuk bambu. Meski begitu, Eomuk tidak digoreng seperti Hotbar sehingga terdapat sedikit perbedaan. Cara penyajian Hotbar dengan nikmat :

1. Direbus ke dalam air mendidih selama 2 menit , atau
2. Dimasukan ke dalam *microwave* selama 2 menit 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!**