



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



History

PT. INDO SEAFOOD KOREA adalah sebuah perusahaan industri yang berdiri pada tahun 2022 di jalan 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 yaitu 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 laut berkualitas tinggi. Kami berkomitmen untuk menyediakan pengalaman belanja yang aman, terjangkau, dan menyenangkan bagi pelanggan kami.

Misi kami adalah menyediakan produk kue ikan laut yang berkualitas tinggi dengan harga yang terjangkau. Kami juga berkomitmen untuk menjaga kualitas produk dan meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan. Berusaha untuk memberikan pelayanan yang cepat, tepat, dan ramah kepada pelanggan kami. Selain itu kami menyediakan informasi yang akurat tentang produk kue ikan laut yang kami jual. Kami juga berkomitmen untuk menyediakan produk kue ikan laut yang aman dan berkualitas tinggi. Kami berkomitmen untuk meningkatkan pengalaman belanja bagi pelanggan kami. Kami juga berkomitmen untuk meningkatkan pengalaman belanja dengan menyediakan layanan pembayaran yang aman dan mudah.

Blue sea Group
CEO **Lee Gughyeong**



About Us



Karyawan

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



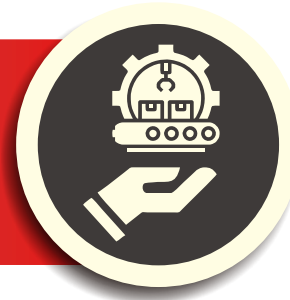
Fasilitas

- 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

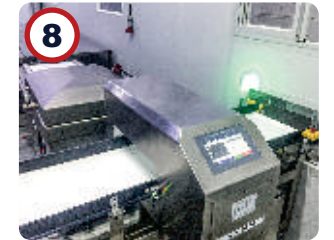
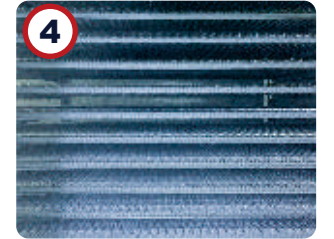


Kapasitas

- Kue Ikan Polos 7 ton / hari •
- Kue Ikan Bentuk Bar 3 ton / hari •

Tahap Pembuatan Busan Eomuk

Tahap Proses Pembuatan Sagak Eomuk Korean Fish Cake



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.

Details

Produk kue ikan 'Eomuk' yang kami buat adalah item yang telah lulus Sertifikasi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan juga HALAL majelis ulama Indonesia. Oleh karena itu, Tempat pabrik kue ikan dibuat di lingkungan yang higienis dan menggunakan mesin canggih. Tahap - tahap pembuatan Kue ikan yaitu:

1. Tahap pengadonan.
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.

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 item kami juga telah lulus Sertifikasi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan juga HALAL majelis ulama Indonesia. Oleh karena itu, Tempat pabrik kue ikan dibuat di lingkungan yang higienis dan menggunakan mesin canggih.

Tahap - tahap pembuatan Kue ikan yaitu:

1. Tahap pengadonan.
2. Pembentukan.
3. Tahap pengukusan.
4. Proses pengukusan.
5. Proses Pengorengan.
6. Deoiling (menghilangkan minyak).
7. Pemberian tusuk sate.
8. Pemeriksaan (sinar-X, detektor logam).
9. Pengemasan pada kotak karton box.



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 di tusuk menggunakan tusukan bambu. HotBar ini hampir sama dengan Eomuk, Karena pada cara penyajian kedua makanan ini yang sama yaitu ditusuk seperti sate. Cemilan ringan ini mempunyai cita rasa berbagai macam seperti Original, Keju, Pedas, Seafood dan lainnya. Hotbar ini bertekstur kenyal yang khas, Hotbar ini disajikan dengan menggunakan tusuk sate bambu sehingga dapat disajikan secara langsung karna sudah matang atau bisa di hangatkan terlebih dahulu menggunakan microwave.

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		130k cal		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 kamu penyuka makanan khas Korea Eomuk bukanlah sebuah makanan asing. Eomuk sering ditemui ketika membeli makanan Fish cake Yang bertemakan Korea Selatan yang bisa kalian temukan di toko atau minimarket.

Berikut cara penyajian Eomuk yaitu :

1. Masukkan air 700 - 800 ml dan bumbu Eomuk di panci hingga mendidih.
2. Rebus Eomuk 4 - 5 menit.
3. Agar rasa lebih lezat bisa tambahkan sayuran seperti lobak, daun bawang dan irisan cabai.



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

Camilan yang satu ini dibuat dengan cara di steam lalu digoreng. Penduduk Korea biasanya menghadirkan HotBar dengan tusukan yang terbuat dari Bambu. Di dalam bahasa Korea, HotBar atau Hot Baa bermakna “cemilan yang digoreng”. Banyak pihak menyamakan tampilan kuliner HotBar dengan Eomuk. Hal tersebut mengacu pada cara penyajian kedua makanan ini yang sama, yaitu ditusuk seperti sate. Meski penyajiannya sama, Eomuk tidak digoreng seperti HotBar dan terdapat dengan beragam jenis variasi di korea. Berikut cara penyajian Hot Bar simpel yaitu:

1. Masukkan Hotbar ke dalam air panas selama 2 menit dan Hotbar siap dinikmati.
2. Masukkan Hotbar ke dalam Microwave selama 2 menit.



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!