



Catalogue JAVA SEASONING 2023-2024

We develop the sauce and seasoning
for your company

COST EFFECTIVE **BETTER TASTE** **EASY TO HANDLE**

PT. ANEKA DASUIB JAYA



Tentang Kami

Cost effective, Better Taste, Easy to Handle

Java Seasoning adalah bagian dari aneka dasuib jaya yang berfokus Research and Development (R&D) yang dapat membuat dan mengembangkan produk bumbu, minyak, saus, olahan makanan hingga bubuk minuman.

Java Seasoning telah mengembangkan produk yang bekerja sama dengan beberapa Franchise dan Restoran ternama di Indonesia. Kami mengutamakan profesionalitas dan kepuasan konsumen demi menghasilkan produk yang berkualitas, halal dan higienis secara konsisten.

Produk yang kami kembangkan telah memiliki sertifikasi halal MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan BPOM RI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia) sehingga produk yang kami produksi aman dikonsumsi oleh seluruh masyarakat Indonesia.



Cooking Master adalah brand PT. ANEKA DASUIB JAYA yang berfokus pada saus dan bumbu pada masakan. Cooking Master telah mengembangkan berbagai produk seperti saus jamur, bubuk cabai, bubuk makanan, bumbu siap pakai, dan bumbu serbaguna.



Sertifikat HALAL/BPOM



Sertifikat Halal (Bumbu)

Sertifikat Halal (Bahan Minuman)

Sertifikat Halal (Tumbuhan Olahan)

Sertifikat Halal (Minyak)

Sertifikat Halal (Tepung Olahan)



Sertifikat Halal (Ikan Olahan)

Sertifikat Halal (Keju)

Sertifikat Halal (Makanan Ringan Siap Santap)

Sertifikat Halal (Rice Paper)



Sertifikat Halal Semua 2.042 Produk Dari MUI (Majelis Ulama Indonesia)



Sertifikat BPOM Semua 368 Produk dari Badan Pengawas Obat dan Makanan

Chief Research and Development

Education Graduate School of Industry and Engineering
Seoul National University of Science & Technology, Seoul

Master of Science in Food Science & Technology, Feb 2000
Master thesis :
Characterization of Lipoxygenase in AOT/Isooctane Reversed Micelles

Seoul National University of Science & Technology, Seoul
Bachelor of Science in Food Sciences & Technology, Feb 1994

Experience

NENE Chicken(Franchise Company)
Overseas Business of Dept./ Managing Director

WhaKyung Co., LTD
Head of R&D & Production Department / R&D Director/ plant manager

Patent & Project
Kimchi flavored seasoning oil and the method for manufacturing thereof,
Development of 4 kinds of barley instant noodle soup, Development of seafood flavor by thermal reaction/Project manager

General Operation
Factory expansion(Pyeong taek factory)

R&D Operation
General operation manager

Areumtor CO., LTD.
R&D General Manager

Stange Korea co., LTD/Joint Venture/ A Company Invested in Japan(Stange JAPAN)& USA(McCormick)
Snack Seasoning Development Staff



Proses Pengembangan

Karena kami adalah pengembang sumber profesional, Kami akan mengembangkan dan memproduksi dengan baik hingga pelanggan kami puas.



Tipe Pengembangan



Pemulihan Perubahan Rasa

Banyak kasus kerusakan pada pabrik sehingga adanya perubahan rasio pencampuran



Peningkatan Sumber

Temukan bagian yang hilang dari sumber dan tingkatkan.



Pengembangan Sumber Baru

Menciptakan sesuatu dari ketiadaan. kami dapat membuat jenis dan rasa yang anda inginkan





Keuntungan Pengembangan Dengan Java Seasoning

Banyak keuntungan ketika pelanggan menggunakan produk kami sebagai mitra terpercaya untuk mengembangkan produk bumbu dan saus untuk brand mereka sendiri. Karena kami memproses dan memproduksi dengan sangat baik.



Profesional

Kami dapat mengembangkan kebutuhan pelanggan dengan tenaga profesional yang kami miliki.



R&D

Kami dapat melakukan penelitian dan pengembangan resep dengan maksimal.



Hemat Biaya

Kami dapat meminimalkan biaya Penelitian, pengembangan dan biaya lainnya.



Perkembangan Pembuatan

Kami secara aktif dapat merespon perubahan kebutuhan konsumen dengan cepat

We Create Your Own Identical Seasoning or Sauce



Menghemat Biaya dan Waktu

Kami akan mengembangkan berbagai kebutuhan untuk produk yang anda inginkan.



Rasa Yang Khas

Kami membuat dan mengembangkan rasa yang khas untuk produk anda.



Operasi Bisnis yang stabil

Banyak makanan didunia yang menggunakan saus sebagai bumbu atau pelengkap makanan mereka.



Rasa yang Konsisten

kami akan mencatat seluruh resep yang kami buat untuk menjaga rasa agar tetap konsisten.



Pengembangan Saus

Tentang Pengembangan

Java Seasoning dapat mengembangkan berbagai macam saus yang dibutuhkan perusahaan anda dengan pemrosesan yang baik dan memiliki standar produksi yang terjamin kualitasnya. Kami sudah membuat berbagai macam saus yang dibutuhkan konsumen. Berikut portofolio saus yang dapat kami produksi.

Portofolio Saus



Saus Ayam



Saus Asam Manis



Saus Steak



Saus Ayam Madu



Saus BBQ



Saus Gochujang



Saus Japchae



Saus Teriyaki



Saus Bulgogi



Saus Tokpokki



Saus Thai
Chili Chicken



Saus Balado



Saus Tiram



Saus Spaghetti



Saus Jamur

Pengembangan Bumbu



Bumbu Nori



Capsaicin Powder



Bumbu Penyedap
Rasa Udang



Bumbu Penyedap
Rasa Ikan Teri



Bumbu Penyedap
Rasa Sapi



Bumbu Rasa
Jagung Panggang



Bumbu Rasa BBQ



Bumbu Rasa Keju



Bumbu Rasa Balado



Bumbu Rasa Ayam



Bumbu Rose
Tokpokki



Bumbu Rasa Udang



Ikan Teri Bubuk



Udang Bubuk



Bumbu Ikan



Bumbu Penyedap
Jamur



Bumbu Odeng



Bumbu Nasi
Goreng



Bumbu Kari



Bumbu Steak



Bumbu Mie Instant



Bumbu Kimchi



Bumbu Pengempuk
Daging



Bumbu Buldak



Bumbu Telur Asin

Pengembangan Olahan Makanan



Odeng



Hotbar



Odengpokki



Kimchi



Tokpokki



Minyak Makanan



Minyak Perilla



Minyak Cabai



Minyak Wijen



Minyak Sacha Inchi

Rasa Minuman Bubuk



Bubuk Jeruk



Bubuk Mangga



Bubuk Anggur



Bubuk Semangka



Bubuk Strawberry



Bubuk Melon



Bubuk Alpukat



Bubuk Jambu



Bubuk Sirsak



Bubuk Apel



Bubuk Durian



Bubuk Nanas



Bubuk Kelapa



Bubuk Jeruk Nipis



Bubuk Lemon

Cooking Master
Nikmati dan Rasakan Kelezatannya

Nikmati dan rasakan kelezatannya.

Cooking Master



Cooking Master

Cooking Master adalah merk saus bumbu tabur ataupun bumbu penyedap untuk masakan dengan cita rasa yang enak dan lezat. kami berkomitmen menciptakan dan memberikan produk yang lezat, nikmat dan berkualitas kepada konsumen.

Bumbu Tabur

Bumbu tabur serbaguna Cooking Master adalah bumbu tabur instant untuk makanan seperti keripik, camilan, kentang goreng dan makanan lainnya. Campurkan 1 sendok teh bumbu tabur diberbagai makanan untuk menghasilkan rasa yang enak dan lezat.

1



Bumbu Kimchi

Berat Bersih :

- 1Kg
- 400g
- 50g

3



Bumbu Rumput Laut

Berat Bersih :

- 1Kg
- 400g
- 10g

2



Bumbu Jagung Panggang

Berat Bersih :

- 1Kg
- 400g
- 10g

4



Bumbu Rasa Keju

Berat Bersih :

- 1Kg
- 400g
- 10g

Bumbu Nasi Goreng

Bumbu nasi goreng Cooking Master adalah bumbu nasi goreng yang cocok untuk menjadi pelezat karena memiliki rasa yang lezat dan nikmat. Bumbu penyedap ini dapat diaplikasikan sebagai pengganti MSG dan garam.



1 Rasa Ayam

3 Rasa Udang

5 Rasa Ayam Spesial

7 Rasa Kari

2 Rasa BBQ

4 Rasa Balado

6 Rasa Sapi

8 Rasa Seafood

● 1Kg ● 400g ● 20g

● 1Kg ● 400g ● 20g

● 1Kg ● 400g ● 20g

● 1Kg ● 400g ● 20g

Bubuk 100%



Bubuk 100% Cooking Master adalah bubuk untuk makanan yang terbuat dari 100% bahan alami tanpa pengawet ataupun bahan tambahan lainnya. Bubuk ini cocok untuk menjadi campuran diberbagai makanan.

1 Bubuk Udang 100%

● 1Kg ● 400g ● 10g

Bubuk Penyedap

Bumbu Penyedap Cooking Master merupakan bumbu yang cocok untuk menjadi pelengkap berbagai macam makanan dan masakan karena memiliki rasa yang lezat dan nikmat.



Bumbu Penyedap Ikan Teri

Berat Bersih :

● 1Kg
● 400g
● 10g

Bubuk Saus Instan

Bumbu saus instan Cooking Master adalah bubuk saus rasa rose tokpokki yang praktis digunakan untuk membuat tokpokki rasa rose dengan rasa yang enak, lezat dan nikmat.



Rose Tokpokki

Berat Bersih :

● 1Kg
● 400g
● 200g



Java Seasoning

Ruko Cyber Park Jalan Gajah Mada Jalan Boulevard No 2159,
2161, 2165, Lantai 3, RT.001/RW.009, Panunggangan Barat,
Kec. Cibodas, Kota Tangerang, Banten 15139

Telp. (021) 55733457

Wa. (62) 81298825270

Facebook : Java Seasoning

Instagram : @Javaseasoning