



LAPORAN

# **BRI**ncubator **KULINER** **GO GLOBAL 2021**





# BRIncubator GO GLOBAL

Laporan ini menyajikan rangkaian program BRINCUBATOR GO GLOBAL 2021 dan hasil 30 UMKM Kuliner yang dipersiapkan memasuki dunia digital dan pasar global.

Era industri 4.0 dan masyarakat 5.0 ini merubah banyak tatanan kehidupan. Hal ini sangat berdampak pada pergerakan ekonomi, baik pelaku usaha besar, menengah, kecil hingga mikro. UMKM sebagai salah satu penggerak roda perekonomian, perlu beradaptasi dan melakukan terobosan sehingga dapat terus berdiri di atas ombak perubahan ini.

## Transformasi dan Digitalisasi UMKM Menuju Pasar Global

Untuk menjawab tantangan ini, Ucoach didukung Kementerian Koperasi dan UMKM RI dan Kementerian Riset Teknologi & Pendidikan Tinggi / BRIN, serta disponsori BRI, menyelenggarakan program BRINCUBATOR GO GLOBAL khusus kuliner. Sebanyak 30 UMKM bidang kuliner dikurasi dan dibimbing selama kurang lebih 1 bulan. Melalui program ini, UMKM dikondisikan sehingga terpapar digitalisasi dan bertransformasi untuk siap memasuki pasar global.





Acara ini didukung oleh dua kementerian yaitu  
Kementerian Koperasi & UMKM dan Kementrian Pariwisata & E-Kraf.  
Dengan kehadirannya di acara pembukaan BRINCUBATOR GO GLOBAL 2021 - Kuliner,  
hal ini menunjukkan betapa pentingnya dan besarnya  
dukungan pemerintah untuk meningkatkan UMKM Indonesia.



**Drs. teten Masduki**

Menteri Koperasi & UKM RI

**Dr. H. Sandiaga Uno**  
**B.B.A., M.B.A.**

Menteri Parekraf RI



# PROGRAM BRINCUBATOR GO GLOBAL 2021

**KULINER**

**PENGUMUMAN  
30 UMKM  
TERPILIH**

**16 April**

**2. AUDISI**

**12-15 April**

100 UMKM diaudisi dan dipilih  
30 UMKM terbaik untuk mengikuti  
program BRINCUBATOR GO GLOBAL

**1. SELEKSI**

**1-10 April**

Program dipublikasikan, UMKM diseleksi  
tahap pertama sebanyak 100 peserta  
untuk diaudisi ke tahap berikutnya

**4. EDUKASI &  
PENDAMPINGAN**

**30 April,  
7,21,28 Mei**

Setelah mengikuti workshop,  
para UMKM dicoaching  
sehingga dapat mengevaluasi  
penerapannya dan solusi  
permasalahan yang terjadi.

**19-23 April**

UMKM pilihan mengikuti workshop webinar  
selama 4 hari, dengan modul pilihan, mulai  
dari business mindset sampai keterampilan  
digital yang dibutuhkan untuk penetrasi  
pasar global saat ini.







## 1. SELEKSI

# PENDAFTARAN

1-9 April

- RB BRI
- UCOACH

hasil:

**1364**  
UMKM



# SELEKSI

10 April

## KESIAPAN USAHA

- Lama Usaha
- Jumlah Karyawan
- Jumlah Pelanggan
- Omset
- Profit

## KESIAPAN DIGITAL

- Sosial Media
- Market Place

hasil:

**110**  
UMKM





# AUDISI

12-15 April

- PERUSAHAAN
- PRODUK & BRAND
- ATTITUDE

hasil:  
**30**  
UMKM

## Tim Juri :

**Anthony Gunawan**  
Founder & CEO  
WAKULINER

**Engeline Tjia**  
Marketing Consultant

**Vicktor Aritonang**  
Founder  
BisnisYuk, bisnis idea concepor

**Arnolda Ratnawati**  
Director of Marketing  
PT. Panen Lestari Internusa  
(SOGO Dept. Group)



**Alexander Lukman**  
Industry 4.0 Consultant

**Hendra Suwardi**  
Brand Activation  
Expert & Consultant

**Gendro Salim**  
Founder & CEO  
PT. Ucoach Djivasrana Grahasada

**Edward Sie**  
Co-Founder & COO  
PT. Ucoach Djivasrana Grahasada

**Chandra Tandiono**  
Founder & CEO  
CONVEND Commerce





# 30 UMKM TERPILIH

16 April



- Ade Suriyanto .1**  
CV. Kuliner Makmur Sejahtera  
PADANG
- Abraham Anwar .2**  
Uni Tutie  
DEPOK
- Ludiantoni Manik .3**  
Saabas Coffee  
MEDAN
- Masnua .4**  
Puspita Bahari  
DEMAK
- B Natalia Sari Pujiastuti .5**  
Bebek Rempah Semarang  
SEMARANG
- Ani Susilowati .6**  
Bawang Goreng Simbok  
BREBES
- Nuraini Wulandari .7**  
Battenberg3  
BANDUNG
- Eka Agung Sulistyaningsih .8**  
Dapoer Intan  
BANTEN
- Erna Sari .9**  
Ayam Penyet Bandung  
JAKARTA
- Anis Riyati Primastuti .10**  
Abon Daun Emas  
YOGYAKARTA
- Vivi Suaib .11**  
Putri  
GORONTALO
- Diah Kusuma Dewi .12**  
Metime Fresh  
BOGOR
- Yosea Suryo Widodo .13**  
Riang  
MALANG
- Hendrik Wijaya .14**  
Duta Pisang  
TANGERANG
- Trias Wahyu Arditya .15**  
Ontycake  
PEKALONGAN
- 16. Richardo Petricius Utoyo**  
Chipsychips  
BATU
- 17. Dwi Nawangwulan**  
Dhilanmesindo  
BATU
- 18. Endah Permatasari**  
Maira Cookies And Cakes  
BANDUNG
- 19. Andriyanto**  
Aneka  
LAMPUNG
- 20. Hermawan**  
Nowori  
SIDOARJO
- 21. Sri Wahyuni**  
UD. Srigading  
GRESIK
- 22. M. Mujaddid Izzul Ummah Mualo**  
Sambal Goreng Ikan Teri Dapur Fizzul  
JOMBANG
- 23. Etik Nur Kristiani**  
CV. Berkah Jaya Profita  
BANYUWANGI
- 24. Asnida Yetti**  
Id Cake  
BUKITTINGGI
- 25. Trisila Juwantara**  
CV. Yuasafood Berkah Makmur  
WONOSOBO
- 26. Mardeli Yusna**  
Frozenfood  
PADANG LIAR
- 27. Ira Poespita**  
Puspita Food  
DEPOK
- 28. Sri Hastuti**  
MHM Snack  
YOGYAKARTA
- 29. Marlia, S.T., M. Ling**  
Usaha Makmur Bersama  
GOWA
- 30. Turidjo Hadi**  
Minuman serbuk instan  
BANTEN



**19-23 April**

- 1. Business Mindset**  
Gendro Salim
- 2. Business Model Canvas**  
Margetty Herwin
- 3. Finance for non-Finance**  
Edward Sie
- 4. Product Fit to market**  
Arnolda Ratnawati
- 5. Branding Your Product**  
Hendra Suwardi
- 6. Optimasi Digital Marketing: Instagram**  
Niko Julius
- 7. Star Seller di Market Place**  
Vicktor Aritonang
- 8. E-commerce Enabler 1**  
Chandra Tandiono
- 9. E-commerce Enabler 2**  
Alexander Lukman
- 10. Sistemizing & Optimizing Production Process**  
Edward Sie
- 11. Leading Super Team**  
Gendro Salim
- 12. Deep Dive**  
Gendro Salim





**4. EDUKASI & PENDAMPINGAN**

**30 April,  
7,21,28 Mei**

- 1. Review Business Mindset**  
Gendro Salim
- 2. Review Business Model Canvas**  
Margetty Herwin
- 3. Review Finance for Non-Finance**  
Edward Sie
- 4. Review Branding Your Product**  
Hendra Suwardi
- 5. Review Optimasi Digital Marketing: Instagram**  
Niko Julius
- 6. Review Star Seller di Market Place**  
Vicktor Aritonang
- 7. Review Sistemizing & Optimizing Production Process**  
Edward Sie
- 8. Review Leading Super Team**  
Gendro Salim



**WHATSAPP  
GRUP**

membahas tugas, penerapan,  
perkembangan dan berbagi  
informasi.



**COACHING**

8 sesi x 2 jam

**TUGAS :**

- Visi, Misi, dan Budaya Perusahaan
- Cash Flow Projection
- Model Bisnis Canvas
- Akun Instagram dan Optimalisasi
- Akun Market Place dan Optimalisasi
- Brand Produk/Logo
- Remanage Produksi : Before-After

# Narasumber



## **Gendro Salim**

Founder & CEO  
PT. Ucoach Djivasrana Grahasada



## **Edward Sie**

Co-Founder & COO  
PT. Ucoach Djivasrana Grahasada



## **Margetty Herwin**

Founder  
SMART BUSINESS COACHING FIRM



## **Arnolda Ratnawati**

Director of Marketing  
PT. Panen Lestari Internusa  
(SOGO Dept. Group)



## **Niko Julius**

Founder  
bynikojulius.com



## **Vicktor Aritonang**

Founder  
BisnisYuk, bisnis idea conceptor



## **Hendra Suwardi**

Brand Activation Expert & Consultant



## **Chandra Tandiono**

Founder & CEO  
CONVEND Commerce



## **Alexander Lukman**

Industry 4.0 Consultant





**SOGO**  
PT. Panen Lestari Internusa

**THE FOODHALL**  
MODERN MARKET

**ALUN ALUN**  
INDONESIA  
Inspiring Innovations

*Galeria Lafayette*

**LOTTE Mart**

**Modern Market**

**ITPC**  
**Ekspor**

**CHANNEL  
DISTRIBUSI**

**Franchise**

**Enabler  
E-commerce**





# 30 UMKM

**BRI**ncubator  
**GO GLOBAL**  
**2021**

**KULINER**



# UNI TUTIE

UniTutie memproduksi makanan asli Indonesia yang menggunakan bahan pilihan dan rempah – rempah alami berkualitas tinggi. Di akhir tahun 2015 kami memulai industri makanan dibantu oleh satu pekerja. Berlokasi di Kota Depok, di selatan Jakarta. Seiring dengan mudahnya orang bepergian ke negara lain dan berubahnya gaya hidup, maka makanan kemasan akan dicari orang karena kepraktisannya. Rendang adalah pilihan tepat karena sudah terkenal sebagai makanan yang paling enak sedunia, sehingga bernilai jual tinggi untuk dipasarkan di negara lain. Saat ini Rendang UniTutie sudah memiliki 4 pekerja dan mulai mengotomatisasi industri dengan berinvestasi pada mesin produksi yang canggih guna memenuhi kebutuhan pasar ekspor.





## RENDANG KATUJU

Berawal dari keinginan untuk mempertahankan dan membawa kuliner Minangkabau menjadi lebih global. Sekelompok orang dewasa muda Minang telah mencoba untuk mewujudkan ide tersebut dengan mendirikan Katuju, sebuah agen di bidang upaya kuliner kreatif. Ade SURIANTO sebagai pendiri Katuju berupaya mengembangkan Katuju menjadi entitas bisnis profesional mulai tahun 2014. Berbagai tantangan dalam dunia bisnis kuliner telah berlalu. Atas rahmat Tuhan Yang Maha Esa dan pergumulan tiada henti. Alhamdulillah, pada 14 Agustus 2017, Katuju terlindung dengan CV resminya. Kuliner Makmur Sejahtera berdasarkan surat keputusan Menteri Kehakiman dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia nomor: AHU-00748. Ah. di 02.

Sejak itu profesionalitas KATUJU terus meningkat dalam bidang bisnis kuliner khas Minang. Rendang adalah salah satu masakan Minangkabau yang lezat yang dapat mewakili Indonesia. Katuju ingin mengembangkan kuliner Minangkabau lebih dari sekedar makanan tradisional yang terkenal di Indonesia tetapi juga di dunia global. Harapan kami di masa depan, Katuju dapat menjadi representasi kuliner modern Minangkabau yang dapat diterima secara global. Atas dasar itu, kami menamai semangat untuk membangun Katuju menjadi: Masakan Minangkabau Asli, Rasa Khas Indonesia



# BANABEE



BANA BEE banana stick terbuat dari pisang muli khas lampung yang telah matang, dan di proses secara moderen dengan menggunakan sistem vacuum frying dengan suhu rendah sehingga tidak merusak kandungan gizi dan vitamin yang terkandung dalam buah pisang itu sendiri. Rasa yang terdapat pada BANA BEE adalah rasa asli dari pisang muli itu sendiri tanpa tambahan perasa lain nya.





# BAWANG GORENG SIMBOK



Simbok adalah panggilan budi jaman dahulu, dalam kearifan lokal dengan segala sentuhan tradisional yang melekat. Harapannya semua masakan dengan taburan Bawang Goreng Simbok akan semakin nikmat, seperti olahan masakan ibu kita di rumah.

Bawang goreng Brebes dikenal dengan kualitasnya yang sangat baik karena memiliki cita rasa yang harum menggugah selera dan bawang goreng Simbok dibuat dari Bawang Brebes pilihan dengan kualitas super, sehingga sangat cocok digunakan sebagai taburan disemua masakan, pun digado sebagai cemilan karena rasanya yang renyah dan *crispy*.



# ABON DAUN EMAS

Home industri Abon Daun Emas adalah Home industri yang memproduksi aneka macam abon dengan mengoptimalkan sumber daya alam dan kearifan lokal serta pemberdayaan tenaga kerja dari masyarakat di sekitar tempat produksi serta ramah lingkungan dengan pemanfaatan semua sisa bahan atau zero waste.

Abon Daun Emas mengalami perkembangan dalam usaha dan jumlah karyawannya yang awalnya hanya beranggotakan 2 orang sampai dengan saat ini berkembang menjadi 7 orang. Home industri abon pun mengalami kemajuan yang signifikan dari yang semula hanya memproduksi sesuai dengan pesanan saja, kini bisa memproduksi menjadi 5 hari dalam 1 minggu.





# ID CAKE

Mulai berdiri pada tahun 2006, bermula dari pembuatan bolu secara satu persatu dengan oven tangkring dan kompor minyak tanah. Tahun 2006-2010 mulai menjual dengan cara menitip ke kedai kopi, kantin sekolah dan sejenisnya. Pertengahan 2010 mulai memperluas pemasaran dengan cara menitip ke toko oleh-oleh di bukittinggi (menggunakan motor). Setelah itu, mulai perluasan pemasaran di beberapa kabupaten/kota di Sumatera Barat.



Lalu pada tahun 2012 menambah armada pemasaran (1 unit mobil) dan mulai menjual ke daerah yang cangkupannya lebih jauh. Pertengahan 2012 ID CAKE membuka toko pertama di daerah Pekan Kamis. Tiga tahun kemudian, memperdalam ilmu tentang cake ke Bandung, Jakarta dan Bogor. Pertengahan 2016 ID CAKE membuka toko utama di daerah Manggis-Bukittinggi. Beberapa tahun kemudian, menambah armada pemasaran (2 unit mobil) dan selingan menjadi tutor ke kota-kota di Sumatera Barat.





## BECKREM – BEBEK REMPAN SEMARANG

Bermula dari keghundahan kami dengan produk olahan BEBEK di pasaran yang jarang dinikmati karena bau amis, cenderung alot (keras), dominan rasa MSG dan teknik menggoreng kurang higienis. BEBEK REMPAN menjadi misi kami mengedukasi masyarakat, bahwa daging bebek bisa naik kelas setara dengan ayam melalui olahan yang kaya bumbu rempah dan teknis khusus tanpa minyak (sangan) sehingga lebih sehat tanpa MSG berlebih dan bercitarasa premium.

*'Rich in Spices with Premium Taste'*





# ME TIME

ME TIME menjadi brand yang mudah diingat karena kualitas produknya baik dari segi pengolahan, pemilihan bahan baku dan kemudahannya untuk didapatkan, serta branding secara solid di media sosial. Dengan tujuan mendapatkan ketenangan, bahagia, mood positif, me time diharapkan dapat membawa dampak lebih produktif dan fresh menjalankan kegiatan sehari-hari. Me time, waktunya sendiri, waktunya santai, waktu memiliki Quality time untuk diri sendiri





# DHILANMESINDO



Dhilanmesindo adalah perusahaan yang bergerak di bidang budidaya dan pengolahan buah apel lokal. Perusahaan ini berdiri dengan tujuan menaikkan nilai ekonomis dari buah apel lokal yang belum terolah dengan baik sehingga menjadi olahan makanan maupun minuman yang berkualitas, iconic dan inovatif.

Produk kami adalah Apel celup adalah minuman the celup berbahan dasar 100% buah apel lokal yaitu apel manalagi dan romebeauty yang dikeringkan diolah dan dikemas menjadi premium the apel. Kami mendapatkan bahan baku yang berasal dari kebun kami dan juga bekerjasama dengan kelompok petani apel lokal di kota Batu.



# DAPOER INTAN

"Dapoer Intan" berdiri sejak 2016, merupakan produsen pepes bandeng duri lunak (presto) dengan berbagai rasa masakan yang lezat dan sehat, memberikan sensasi makanan yang penuh rasa.

Pepes ikan mas duri lunak (presto) dibuat dari olahan ikan mas pilihan yang segar dan dilumuri rempah pilihan. Ikan mas termasuk makanan bergizi tinggi, khususnya sebagai sumber protein hewani yang dapat mencerdaskan otak, menghambat proses penuaan dini, dan 'ramah' terhadap jantung karena kandungan lemaknya termasuk jenis asam lemak yang sangat tidak jenuh.



**Pepes Bandeng Duri Lunak**

**BEST SELLER**

**100% BEST QUALITY**

Mengandung :  
DHA 44mg dan EPA 10mg

Varian rasa :  
- Tidak pedas  
- Pedas  
- Super pedas

- Durinya lunak  
- Tahan lama

- Bergizi Tinggi  
- Praktis

- Mudah penyajiannya  
- Higienis

081919100800

dapoerintan.id



**"Sehat & Praktis"**

**Pepes Bandeng Duri Lunak**

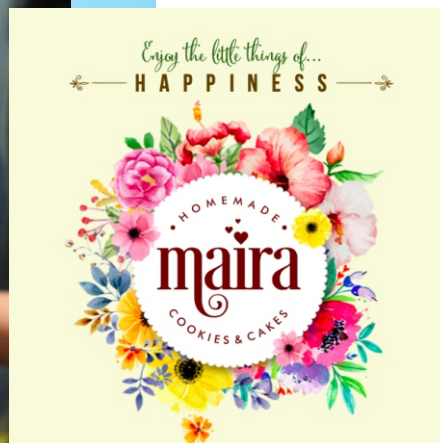
Ready to Eat

081919100800



# MAIRA COOKIES AND CAKES

Maira Cookies and Cakes telah memanggag kue sejak 2017. Sebelumnya tanpa nama tanpa label dan kemudian dibagikan dan dinikmati dengan semua orang yang dicintainya. Ide untuk menjual datang ketika semua orang yang pernah mencicipi kue buaatannya rindu akan rasa serta kehadirannya. seperti ada sesuatu yang sirna, seperti tak paripurna tanpa cita rasa yang pernah mampir di indera perasa mereka. Lusinan pesanan demi pesanan dibuat dengan karya berpadu kreatir, otentik, tradisional. Seiring perkembangan dan permintaan yang terus meningkat, keputusan dibuat dan bisnis telah diluncurkan sejak itu.





# AYAM PENYET BANDUNG

Lahir dari sebuah pemikiran dimana makanan adalah kebutuhan utama, namun masih banyak dari masyarakat kita khususnya di perkotaan tidak sempat untuk memasak sendiri disebabkan aktifitasnya yang padat untuk bekerja.

Ayam Penyet Bandung hadir memberikan solusi makanan pokok yang diolah secara higienis serta bergizi dengan varian menu yang beragam dan tentu menyatu sempurna dengan resep serta cita rasa khas yang membekas di idah







## CV. BERKAH JAYA PROFITA

Berdiri di tahun 2014 dengan fokus pada pengembangan kue kering resep nusantara yang dipadupadakan dengan resep modern yang diinovasi pada bentuk, varian dan kemasan, sehingga menjadi produk kue yang bisa dinikmati setiap hari oleh siapa saja dan layak dibuat buah tangan atau oleh-oleh. Dengan melihat perkembangan pariwisata Banyuwangi pada khususnya dan Indonesia pada umumnya serta melihat tingginya permintaan camilan di masyarakat. CV.Berkah yakin bahwa membuat kue kering yang inovatif, variatif, sehat dan lezat adalah sebuah solusi dan peluang usaha yang bisa berkembang dan dikembangkan.



# DUTA PISANG

Duta Pisang merupakan nama BRAND / MEREK yang produknya diolah dengan menggunakan bahan dasar pisang. Produk pertama yang kami keluarkan adalah KERIPIK PISANG by DUTA PISANG. Kenapa Kami memilih PISANG sebagai makanan pendamping hidup Kami? Sudah Jelas karena PISANG KAYA, ya kaya nutrisi, menurunkan resiko depresi & tekanan darah tinggi. So pastinya akan membuat hidup semakin happy. Selain itu, tak perlu banyak uang untuk menikmati PISANG.

Intan adalah seorang Difabel (Tuna Rungu) yang memiliki semangat dan daya juang tinggi di dalam hidupnya. Intan memiliki mimpi bahwa seluruh sahabat Difabel, dapat berkarya dan memiliki kesempatan yang sama dengan orang-orang pada umumnya. Oleh karena itu, Intan berkolaborasi dengan 3 sekawan yang memiliki VISI dan MISI serupa dengan Intan, Sehingga terciptalah DUTA PISANG, yang merupakan salah satu harapan bagi seluruh sahabat Difabel di seluruh Indonesia.



Kamu tau gak  
Pisang kepek adalah  
bahan baku keripik Duta Pisang



Setiap pembelian Keripik Duta Pisang 10% dari profit akan diberdayakan untuk kaum Difabel





# NOWORI

NOWORI adalah produsen makanan sehat bebas gluten dengan menggunakan tepung singkong (moca flour) dan gula palem sebagai komposisi utama. di NOWORI kami percaya bahwa setiap orang berhak atas asupan makanan yang baik dan sehat. Karena itu NOWORI hadir untuk memberikan makanan yang sehat dan praktis untuk setiap orang.

*"Now healthy is so simple and can be so yummy"*





# PUSPITA FOOD

Kami mendirikan usaha kuliner siomay, dimsum, tekwan dan sambal sejak tahun 2012 dengan merk dagang PUSPITA. Dengan keahlian memasak dan modal yang tidak besar kami memulai dengan usaha rumahan dan berjualan dengan mengikuti bazar bazar sekitar rumah. Produk kami pun di sukai semua kalangan baik tua mupun muda dan berkembang dengan baik. Inovasi yang kami lakukan adalah membuat produk frozen food, sehingga kami dapat memenuhi kebutuhan pelanggan terutama pencinta siomay, dimsum, tekwan dan sambal.

Produk PUSPITA sudah dilengkapi dengan sertifikat HALAL MUI dan DINKES P-IRT sehingga terjamin kehalalan dan keamanan produk. Pastinya kami pun menawarkan produk yang berkualitas dengan harga yang terjangkau serta melayani pesanan untuk acara arisan, acara keluarga, gathering perusahaan maupun kerjasama dengan reseller dan kemitraan. PUSPITA jagonya siomay, dimsum, tekwan dan sambal.







**KOPI SAABAS**

250 gr

# Luwak Liar Coffee Saabas

+62 823-6551-1152  
@Saabas\_coffee13  
Saabas Coffee

## SAABAS COFFEE

kopi saabas merupakan olahan kopi dari dataran tinggi simalungun sekitar vulcano danaj toba. yg memiliki ketinggian 1100 - 1400 MDPL. Yang memiliki varietas kopi SIGARARUTANG Dan Varietas lainnya. dan Lahan pertanian Di kopi saabas ini sendiri berdekaran dengan perkebunan teh PTPN IV. sehingga memicu dan menghasilkan rasa black tea dan brow sugar yang sangat khas



**KOPI SAABAS**

250 gr

# House Blend Espresso Coffee Saabas

+62 823-6551-1152  
@Saabas\_coffee13  
Saabas Coffee




**KOPI SAABAS**

250 gr

# Natural Sigararutang Coffee Saabas

+62 823-6551-1152  
@Saabas\_coffee13  
Saabas Coffee



**KOPI SAABAS**

### Saabas Coffee Product

+62 823-6551-1152  
Saabas Coffee  
@Saabas\_Coffee13



# SAMBAL GORENG IKAN TERI DAPUR FIZZUL

Pada tahun 2020 awal pandemi kemarin, saya mendapat tamu dari Ternate, seorang ibu beserta anak perempuannya yang mau disekolahkan di Gontro Ngawi. Padahal beliau ini pengusaha tambak ikan teri di Ternate. Singkat cerita beliau memberikan 20 kg ikan teri ke saya, kemudian saya bagi-bagi ke tetangga dan sisanya saya dan ibu olah menjadi sambal goreng ikan teri. Kemudian kami berikan lagi ke adik-adik santri. respon mereka bilangnya enak kemudian saya berpikir “wah ini potensi sekali untuk dikembangkan” dan alhamdulillah kami memulai bisnis ini pada tanggal 18 Agustus 2020. Ini menjadi tonggak awal bisnis kami dalam mengembangkan sambal goreng ikan teri, berkah berjamaah, dari beta untuk Indonesia.







**DAPURNYA AMI**

Hangatkan keluarga kamu dengan masakan yang berbeda

## SAMBAL CUMI PETE

Rasa Sambal Cumi Pete yang enak, harum serta pas dengan lidah keluarga.

Makanan tanpa MSG dan Pengawet sehingga cocok untuk kesehatan keluarga, disarankan penyimpanan dalam freezer.

# DAPURNYA AMI

Dapurnya Ami adalah perusahaan yang bergerak di bidang produksi makanan olahan frozenfood dan catering, dengan pengalaman lebih dari 3 tahun, para klien kami baik catering ataupun frozenfood langsung mempercayakan Dapurnya Ami untuk menyediakan produk yang halal, sehat, lezat dengan harga terjangkau.

Mulai di bulan Juni 2019, usaha catering kecil-kecilan, dirintis hanya menyediakan catering harian untuk kebutuhan konsumen. Beberapa tahun kemudian, berkembang membuat beberapa produk-produk Frozen food



# USAHA MAKMUR BERSAMA

## JAGUNG GORENG CAP PETANI JAGUNG

Tingginya tingkat masyarakat terhadap konsumsi jagung. Sehingga timbullah ide bisnis ini untuk membuat jagung goreng dengan bahan baku jagung ketan/jagung pulut/jagung putih. Jagung ketan menjadi pilihan karena merupakan jagung lokal yang akan menjadikan ciri khas tersendiri bagi daerah Sulawesi Selatan khususnya Kabupaten Gowa. Jagung Goreng Cap Petani Jagung mulai berkembang sejak tahun 1998 dan memiliki legalitas ijin IPRT dari pemerintah Kabupaten Gowa. Jagung Cap Petani telah memasuki seluruh market tradisonal di kota Makassar dan market moderen seperti Indomaret, Alfa Mart, Lotte Mart, Gien. Jagung petani di pasarkan pula hingga keluar propinsi Sulawesi Selatan seperti Kendari, Palu, Gorontalo, Kalimantan, dan Pulau Jawa







## PUSPITA BAHARI

Puspita bahari berdiri 25 desember 2005, komunitas perempuan nelayan di wilayah pesisir 3 desa di kecamatan Bonang, Kabupaten Demak, Provinsi Jawa Tengah. Berangkat dari melihat persoalan perempuan nelayan dengan kondisi terpuruk dianggap 'konco wingking', menunggu hasil tangkapan laut suami, jauh dari akses/informasi/pendidikan dan kerap megalami KDRT.

Puspita Bahari menjadi wadah gerakan perempuan nelayan yang membuat produk olahan dengan kualitas terbaik.

Membeli produk **Puspita Bahari** artinya mendukung pemberdayaan kemandirian ekonomi perempuan nelayan





## BATTENBERG 3

Pada tahun 2017 baker melihat permintaan pasar akan produk healthy food, terutama untuk customer yang berkebutuhan khusus, panganan yang tidak mengandung gluten, lalu baker mulai melakukan trial dan error proses. Awalnya mencoba menjadi private baker untuk komunitas yang alergi terhadap panganan gluten.

Pada akhirnya berlanjut dengan menawarkan produk dengan sistem made by order dan mencoba lebih spesifik dengan menciptakan: Non Alergic Pastry, Glutenfree Cakes dan Cookies, produk berbahan kopi dan turunannya. Diperkenalkan pada tahun 2017 dengan good comment serta zero complaint.





# CHIPSY CHIPS

Kudapan sehat dari pisang unggulan dan matang. Rasa enak asli seperti buah pisang matang tanpa adanya penambah rasa. Keunikannya terletak pada bentuk Pisang yang masih dalam keadaan utuh dan digoreng dengan teknologi tinggi memakai vacuum friying yang menggunakan minyak copra, dimana jauh lebih sehat dari minyak sawit yang biasa dipakai.





# MHM SNACK

MHM Snack dibangun berawal dari kesulitan yang owner alami sebagai ibu dengan anak balita yang emiliki alergi terhadap bahan tambahan pangan sintetis. kesulitan menemukan cemilan sehat yang aman dikonsumsi anak penderita alergi ini menjadikan owner selalu membuat cemilan sendiri untuk anaknya.

Seiring berkembang waktu, lama kelamaan cemilan-cemilan buatan owner ini juga diminati oleh teman-teman anakny, sehingga banyak pesanan masuk. Karena melihat pasar yang ternyata banyak diminati, maka lahiriah perusahaan MHM Snack.





# UD. SRI GADING

UD. SRI GADING adalah perusahaan makanan dan minuman yang memanfaatkan SDM dan SDA di Benjeng, Gresik, Jawa Timur. Dengan latar belakang melihat meningkatnya angka pengangguran dan sumber daya alam yang berlimpah, Sri Gading bekerjasama dengan para petani lokal dan ibu-ibu PKK, mengembangkan berbagai makanan olahan yang diminati masyarakat.

'Dengan Sri Gading ciptakan desa mandiri dan berdaya'



# ONTYCAKE

Berawal dari sebuah hoby membuat roti dan cake di rumah, mulai memberanikan diri menjual produk dari pesanan dari mulut ke mulut dari mulai lingkungan keluarga, rekan, sahabat, tetangga dan mulai memberanikan diri berjualan pada April 2015 dengan 3 orang karyawan dengan menggunakan bantuan sosial media sebagai alat promosi hingga pada sampai saat ini Ontycake mulai memiliki outlet pada tahun 2018 dan memiliki 25 karyawan, dengan produk best sellernya Roti Sisir. Dalam pengembangan bisnisnya, Ontycake terus berinovasi dengan mengikuti perkembangan trend baking dan perkembangan teknologi industri makanan agar setiap produk yang disajikan terjaga kualitasnya. Secara legalitas Ontycake juga sudah terdaftar dan memiliki sertifikat halal sebagai upaya menjamin produk yang halal dan higienis.







## TRISILA YUASAFOOD BERKAH MAKMUR

Produk utama dari perusahaan ini adalah Carica (Yellow Mountain Pepaya) dalam sirup dan keripik jamur, dikemas dalam berbagai bentuk dan ukuran. Ini telah melalui produksi hygiene dalam sistem keamanan pangan HACCP (Hazard Analysis Critical Points) sejak 2009, dengan Indonesia Bersertifikat Khoser dari kepuasan konsumen MUI (Dewan Ulama Indonesia).

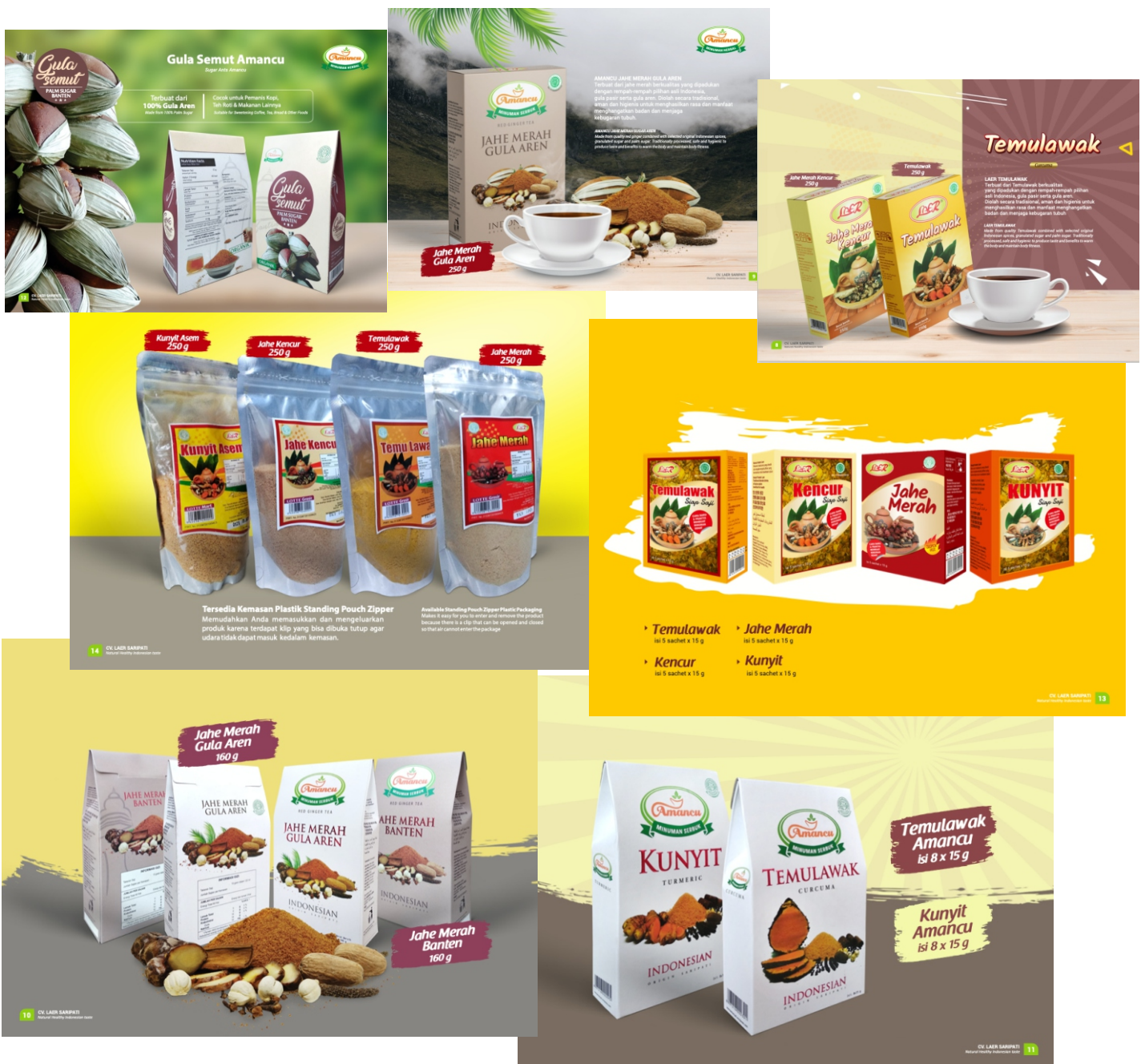
Pertahankan rasa khas makanan lokal dan buat masakan kelas dunia. Peningkatan kualitas dan kualitas produk menjadi andalan kami. Selain itu, layanan cepat, ramah, ramah kepada pelanggan menjadi prioritas karena kami mengerti waktu Anda sangat berharga. Produk yang kami miliki telah memasarkan baik Distrik lokal, Luar Kota, Provinsi dan bahkan luar negeri.



# LAER SARIPATI

Saripati adalah kelompok usaha kecil dan menengah (UKM) di Cilegon Banten yang memproduksi minimum kesehatan instan berbahan baku herbal khas Indonesia yang dipilih secara hati-hati dan diproses secara tradisional namun tetap menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

UKM yang didirikan sejak 2006 memiliki merek 'LAER' pada produk yang dijual dan dipasarkan sejauh ini. Saat ini produk LAER sudah dikenal luas di wilayah Cilegon dan dipasarkan ke berbagai saluran distribusi pemasaran ritel, melalui pasar tradisional, pasar khusus, smesco dan pasar modern, seperti Carrefour, Lottemart, dll.





## PISUKE PUTRI

Pisuke adalah makanan oleh-oleh khas gorontalo yang paling diminati. UMKM Putri memproduksi Keripik Pisang Susu Keju (Pisuke) yang merupakan suatu merek produk yang berbahan dasar pisang. Proses pengelolaan yang diolah dari pisang kayu digoreng kemudian di oven dan ditaburi susu dan keju.







## CV. RIANG JAVA FOOD

Berdiri sejak tahun 1994, Riang Tradisional Java Food melestarikan produk lokal warisan leluhur yang selalu digemari dan diburu pecinta kuliner tradisional yakni Gathot Thiwul. Dikemas dengan praktis dengan bentuk instan, menjadikan produk satu ini mudah untuk dimasak dan rasanya lebih enak. Merupakan makanan tradisional terbuat dari tepung singkong yang diolah secara kusus dan dengan tampilan kekinian.

Pada tahun 2012, Riang mendapatkan piagam penghargaan dari Kementerian Pertanian karena usaha yang ditekuni dianggap dapat memelopori, meningkatkan, dan memberikan keteladanan untuk mewujudkan ketahanan pangan.









**UCOACH**

**PT. UCOACH DJIVASRANA GRAHASADA**

Sedayu Square Blok H-33  
Jl. Outer Ring Road, Jakarta barat 11730  
Indonesia

Telp.: +62 21 - 22555700  
0822 11 90 91 92

[www.ucoach.co.id](http://www.ucoach.co.id)