

Eat Well, Live Well.



PT. AJINOMOTO SALES INDONESIA
FOOD SERVICE



VISI

Menjadi mitra yang paling dekat dan terpercaya bagi pelanggan sebagai **Health Provider**, dengan memberikan solusi unik yang sesuai dengan kebutuhan dan tantangan konsumen food service





PRODUK - PRODUK AJINOMOTO INDONESIA



AJI-NO-MOTO® MSG

24 Bks x 500 gr (Large Crystal)
12 Bks x 1 kg (Large Crystal)
20 Bks x 1 kg (Regular Crystal)



NIKUPLUS®

16 Bks x 200 gr (Powder)



AJI-NO-MOTO® PLUS®

30 Bks x 200 gr (Powder)
20 Bks x 1 kg (Powder)



Sajiku® Tepung Bumbu

16 Bks x 900 g (Powder)



Masako® Rasa Ayam & Masako® Rasa Sapi

24 Bks x 500 gr (Granule)
12 Bks x 1 kg (Granule)



Saori® Saus Tiram, Saus Teriyaki, Saus Lada Hitam

6 Botol x 1 Liter (Liquid)



AJINOMOTO® Chicken Extract Powder Seasoning

12 Bks x 1 kg (Powder)



AJINOMOTO® Beef Extract Powder Seasoning

12 Bks x 1 kg (Powder)



Kaldoplus® Bumbu Kaldu Cair Rasa Ayam

6 Botol x 1 Liter (Liquid)



Mayumi® Mayonnaise

10 Bks x 1 Liter (Liquid)





JAGA TAKARAN GARAM AGAR HIDUP LEBIH BAIK

1 KENAPA PERLU MENGURANGI KONSUMSI GARAM ?

1. Rata-rata konsumsi garam orang Indonesia sudah 2x lipat dari anjuran WHO
2. 5 dari 10 orang, konsumsi > 5gr/hari

Sumber : [1] & [2] WHO, Population Sodium Reduction Strategies in South-East Asia Region (Indonesia)

AKIBATNYA :

1 dari 4-5 orang mempunyai resiko hipertensi yang tidak disadari, terutama usia produktif (WHO & Kemenkes, 2019).

Pencegahan Hipertensi bisa dilakukan dengan mengontrol konsumsi garam. Mengurangi garam dapat mengurangi kelezatan makanan, lalu bagaimana solusinya ?

Dengan menerapkan

Bijak Garam



Bijak Garam

2 APA ITU BIJAK GARAM ?



Bijak Garam

adalah aktivitas mengurangi konsumsi / penggunaan garam dengan menambahkan **AJI-NO-MOTO®** atau **AJI-NO-MOTO® PLUS®** ke dalam masakan agar rasa masakan tetap lezat

Banyak cara mengurangi asupan GARAM : makan buah & sayuran, pilih produk rendah sodium, "kurangi garam" saat memasak, batasi penggunaan banyak saus & bumbu, hindari makanan tinggi kandungan sodium (makanan kaleng, keju, fast food)



Bijak Garam

3 KENAPA AJI-NO-MOTO® BAIK UNTUK PENGURANGAN GARAM ?

1. Kandungan Natrium dalam MSG hanya 1/3 dari kandungan natrium pada garam.
2. AJI-NO-MOTO® dan AJI-NO-MOTO® PLUS® adalah sumber rasa UMAMI, membantu meningkatkan cita rasa masakan.



Keterangan : Na = Natrium

Sumber : <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/msg-garam-dapur-mana-lebih-baik/>
Natrium dalam AJI-NO-MOTO® 12% & AJI-NO-MOTO® PLUS® 12.7%

4 BAGAIMANA ILUSTRASI PENGURANGAN GARAM ?

25% substitusi garam :



4 bagian GARAM

3 bagian GARAM

1 bagian



30% substitusi garam :



5 bagian GARAM

3 1/2 bagian GARAM

1 1/2 bagian



AJI-NO-MOTO® dan AJI-NO-MOTO® PLUS® dapat digunakan untuk menggantikan 25%-30% garam pada menu masakan dan kelezatan rasa akan tetap terjaga.

Sumber : Internal study R&D AJINOMOTO

TEKNOLOGI KOKUMI

APA ITU KOKUMI ?

KOKUMI

adalah komponen utama yang dibutuhkan agar mendapatkan rasa yang Lezat, Enak atau Sedap

TEKNOLOGI
KOKUMI

komponen KOKUMI dapat dihasilkan melalui TEKNOLOGI KOKUMI

Implementasi KOKUMI dalam kehidupan sehari-hari

Didalam
Soto Daging/Ayam ?



Perebusan selama 1/2 jam
vs
Perebusan selama 2 jam

Kecap Asin/
Kecap Manis/Tauco ?



Fermentasi 2 bulan
vs
Fermentasi 6 bulan

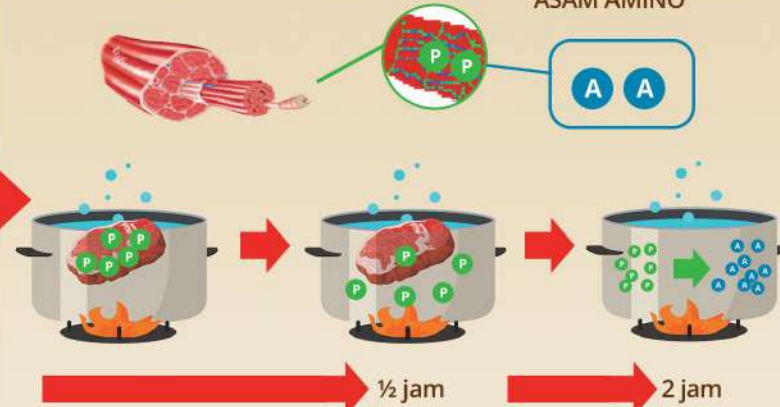
Walaupun bahan yang digunakan sama, tetapi lama perebusannya dan pemeramannya (fermentasi) berbeda akan menghasilkan rasa produk yang berbeda

Fermentasi : Proses pemecahan protein asam amino dengan bantuan enzim

Implementasi KOKUMI dalam kehidupan sehari-hari

Protein merupakan salah satu bahan penyusun daging

Protein terdiri dari komponen PEPTIDA dan ASAM AMINO



Awal perebusan merupakan awal proses penguraian Protein pada daging menjadi Peptida & Asam Amino

Protein pada daging terurai menjadi Peptida & Asam Amino dan terlarut ke dalam air / larutan kaldu

Jumlah Peptida & Asam Amino yang terlarut semakin meningkat dibandingkan pemasakan 1/2 jam

Protein dalam daging akan terlarut ke dalam larutan dan terurai menjadi peptida dan asam amino melalui proses pemanasan

- Perbedaan antara sup/kaldu yang direbus selama 1/2 jam dan 2 jam adalah jumlah Peptida dan Asam Amino yang terkandung di dalamnya.
- Perbedaan jumlah Peptida dan Asam Amino inilah yang menyebabkan rasa enak dan sedap nya menjadi berbeda

IMPLEMENTASI TEKNOLOGI KOKUMI DI AJINOMOTO

Pembuatan Ekstrak Daging Ayam di Ajinomoto



Pembuatan Ekstrak Daging Sapi di Ajinomoto



Teknologi Kokumi : Proses penguraian Protein menjadi Asam Amino



KALDOPLUS®

adalah bumbu kaldu cair rasa ayam yang dapat meningkatkan rasa dan aroma daging ayam, seperti kaldu ayam buatan sendiri karena dibuat dengan ekstrak daging ayam berkualitas dan bahan baku khusus menggunakan teknologi* asam amino/KOKUMI AJINOMOTO.

Aplikasi Cara Penggunaan KALDOPLUS® :

1. Dapat dengan mudah dan praktis membuat kaldu ayam dengan rasa seperti kaldu buatan sendiri
2. Meningkatkan rasa dan aroma ayam
3. Melezatkan makanan dengan mudah dan praktis



Ilustrasi Proses Produksi KALDOPLUS®





Bubur Ayam Chinese

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



BASE KALDU

Dosis 3% (30 Gram
Kaldoplus®
untuk 1L Sup)



3%
DOSIS

SUP

Dosis 5% (50 Gram
Kaldoplus® untuk
1L Air)



5%
DOSIS

Sapo Tahu Ayam



SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



Capcay Ayam

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



TUMISAN

Saat proses tumis,
Dosis 4 % (20 Gram
Kaldoplus® untuk
500g bahan)



4%
DOSIS

BEEF
POWDER

DENGAN
TEKNOLOGI
KOKUMI



BARU



Aplikasi cara penggunaan AJINOMOTO® BEEF EXTRACT POWDER SEASONING



Tumisan



Bumbu Penyedap



Bumbu Perendam



Kaldu

(Larutkan 13g kedalam 1L air)

AJINOMOTO® Beef Extract Powder Seasoning adalah bumbu yang dibuat dengan perpaduan ekstrak daging sapi berkualitas dan bumbu rempah pilihan. Memberikan hidangan yang lezat dengan rasa dan aroma kaldu sapi yang kuat. Sehingga dapat mendukung para pelaku bisnis kuliner berinovasi menciptakan hidangan yang istimewa.

Keunggulan AJINOMOTO® BEEF EXTRACT POWDER SEASONING

1. Dengan Ekstrak daging sapi **4,6 %**
2. Rasa dan Aroma daging sapi yang kuat
3. Cocok untuk berbagai jenis menu daging

Ilustrasi Proses Produksi AJINOMOTO® BEEF EXTRACT POWDER SEASONING



Baca label sebelum membeli

Sup Iga

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



Tumis Daging Brokoli

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



Saus Jamur

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



BEEF
POWDER

Ilustrasi pembuatan Beef Stock dengan AJINOMOTO® Beef Extract Powder Seasoning dapat mempercepat waktu pemasakan



➔ 2 JAM

VS



1/2 jam + AJINOMOTO® Sapi Extract Powder Seasoning

➔ Lebih menghemat waktu persiapan dengan rasa kaldu yang lebih harmonis

DENGAN
TEKNOLOGI
KOKUMI

4.6%
Extract
Sapi



Aplikasi cara penggunaan AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING

AJINOMOTO® Chicken Extract Powder Seasoning adalah bumbu ekstrak daging ayam yang dibuat dengan ekstrak daging ayam (11.1%) berkualitas dan rempah pilihan. Perpaduannya menciptakan hidangan yang lezat yang kaya rasa dan aroma kaldu ayam lebih kuat dengan harga yang ekonomis.

Keunggulan AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING

1. Ekstrak daging ayam **11.1%**
2. Aroma dan rasa ayam kuat
3. Cocok untuk segala jenis menu



Tumisan



Penyedap



Bumbu Rendaman



Kaldu

(Larutkan 20g kedalam 1 liter air)

Ilustrasi Proses Produksi AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING



Baca label sebelum membeli

Chicken Pop Salted Egg

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



Chicken Karaage

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



CHICKEN
POWDER



Ilustrasi pembuatan Chicken Stock dengan AJINOMOTO® Chicken Extract Powder Seasoning dapat mempercepat waktu pemasakan



VS



AJI-NO-MOTO®

AJI-NO-MOTO® berstandar internasional dan di bawah lisensi Ajinomoto Tokyo sebagai perusahaan pertama yang memproduksi MSG sejak tahun 1909.

KEUNGGULAN AJI-NO-MOTO®

1. Memberikan rasa umami pada masakan
2. Kandungan MSG tidak kurang dari **99%**
3. Terbuat dari bahan alami (Tetes tebu pilihan)



Ilustrasi Proses Produksi AJI-NO-MOTO®



Baca label sebelum membeli

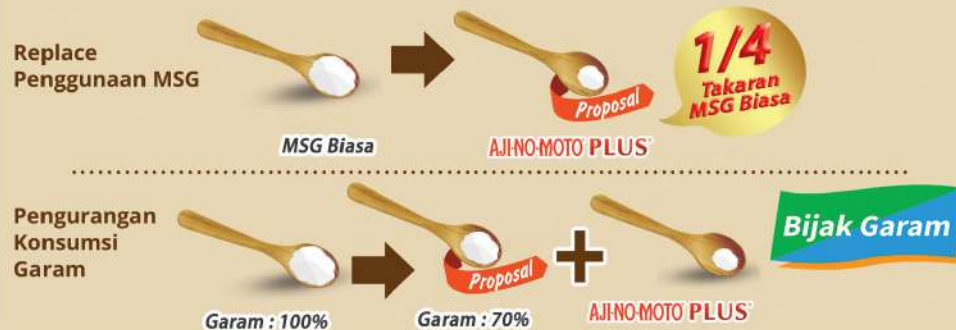


AJI-NO-MOTO® PLUS® adalah Bahan Tambahan Pangan Campuran penguat rasa yang merupakan kombinasi bahan sumber rasa UMAMI yaitu Monosodium Glutamat dan Dinatrium 5 Ribonukleotida, Sehingga mampu meningkatkan rasa umami yang menambah lezatnya makanan walau dengan pemakaian sedikit.

KEUNGGULAN AJI-NO-MOTO® PLUS®

1. 4x kegurihan dibandingkan MSG biasa (**pemakaian lebih hemat**)
2. Meningkatkan rasa umami yang bertahan lama
3. Mudah larut

Aplikasi Cara Penggunaan AJI-NO-MOTO® PLUS®



TAKARAN PENGGUNAAN:



Baca label sebelum membeli



Masako® Ayam adalah Bumbu Kaldu Penyedap yang dibuat dengan perpaduan sempurna antara daging segar berkualitas, bumbu, dan rempah pilihan sehingga secara praktis dapat menyempurnakan lezatan masakan dengan rasa dan aroma dari daging asli seperti kaldu buatan sendiri.

KEUNGGULAN MASAKO® AYAM

1. Rasa seimbang dengan karakter kaldu ayam dan rempah yang kuat
2. Mengandung ekstrak daging ayam **0.77%**
3. Cocok untuk semua jenis masakan
4. Ekonomis

MASAKO®
RASA AYAM

Ilustrasi Proses Produksi MASAKO® AYAM



Baca label sebelum membeli

TEKNOLOGI
KOKUMI



Sop Buntut Ajinomoto

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



Masako® Sapi adalah Bumbu Kaldu Penyedap yang dibuat dengan perpaduan sempurna antara daging segar berkualitas, bumbu, dan rempah pilihan sehingga secara praktis dapat menyempurnakan lezatan masakan dengan rasa dan aroma dari daging asli seperti kaldu buatan sendiri.

KEUNGGULAN MASAKO® SAPI

1. Rasa seimbang dengan karakter kaldu sapi dan rempah yang kuat
2. Mengandung ekstrak daging sapi **1.01%**
3. Cocok untuk semua jenis masakan
4. Ekonomis

MASAKO®
RASA SAPI

Ilustrasi Proses Produksi MASAKO® SAPI



Baca label sebelum membeli



SAORI® Saus Tiram

Dengan Extract Tiram Asli memberikan rasa tiram dan gurih yang kuat, cocok untuk berbagai menu Indonesia dengan harga yang ekonomis.

Aplikasi Cara Penggunaan SAORI® Tiram :

1. Untuk tumisan sayuran
2. Sebagai saus marinasi olahan daging
3. Menu nasi goreng
4. Sebagai bumbu / olesan pada menu panggang



SAORI®
SAUS TIRAM

Ilustrasi Proses Produksi SAORI® Saus Tiram



Spicy Teriyaki Chicken Wings

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



SAORI® Saus Teriyaki

Aroma jahe yang sedap membantu menghilangkan bau amis dari masakan yang berprotein hewani seperti ikan dan daging

Aplikasi Cara Penggunaan SAORI® Saus Teriyaki :

1. Untuk olahan tumisan daging
2. Sebagai saus marinasi olahan seafood dan daging
3. Sebagai bumbu / olesan pada menu panggang
4. Sebagai saus olahan untuk menu daging



Ilustrasi Proses Produksi SAORI® Saus Teriyaki



Bahan - bahan Saus Teriyaki



Homogenisasi



Pemanasan



Pendinginan



Pengisian



Pengemasan

SAORI®
SAUS TERIYAKI



SAORI® Saus Lada Hitam

Saus oriental yang dibuat dengan lada hitam pilihan (dengan lada hitam asli). Dapat membuat menu oriental dengan cita rasa rempah yang seimbang.

Keunggulan

SAORI® Saus Lada Hitam

1. Memiliki aroma daging panggang yang kuat
2. Memiliki karakter rasa dan aroma lada hitam yang kuat
3. Karakter dominan gurih dan manis



Ilustrasi Proses Produksi SAORI® Saus Lada Hitam



SAORI® SAUS
LADA HITAM

Baca label sebelum membeli



Beef Blackpepper Stir Fried



SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP

Saat proses tumis,
Dosis 13%
(29 Gram
SAORI® Lada Hitam
untuk 222
Gram bahan)



13%
DOSIS

Saat proses marinasi,
Dosis 13%
(20 Gram
SAORI® Lada Hitam
untuk 149
Gram bahan)



13%
DOSIS

Beef Blackpepper Grill



Blackpepper Sauce



SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP

Dosis 31%
(70 Gram
SAORI® Lada Hitam
untuk 223
Gram bahan)



31%
DOSIS

SAORI® SAUS
LADA HITAM



NIKUPLUS® adalah bahan tambahan pangan campuran penstabil daging yang digunakan untuk menstabilkan daging setelah pemasakan sampai dengan 4 jam penyimpanan dengan proses dan waktu marinasi disesuaikan dengan kebiasaan.

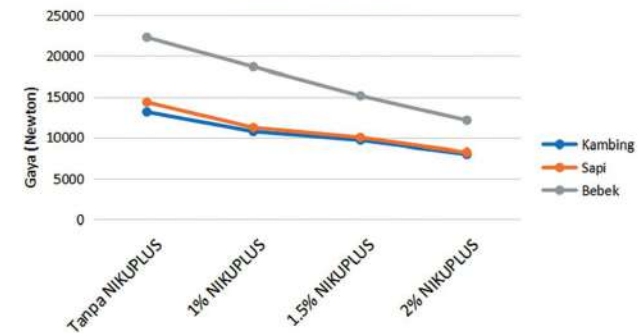
Keunggulan NIKUPLUS®

1. Meningkatkan juiciness dan keempukan daging setelah pemasakan (stabil hingga 4 jam penyimpanan)
2. Mudah diaplikasikan sesuai kebiasaan memasak (proses dan waktu)
3. Dapat dikombinasikan dengan bumbu lain tanpa merubah rasa

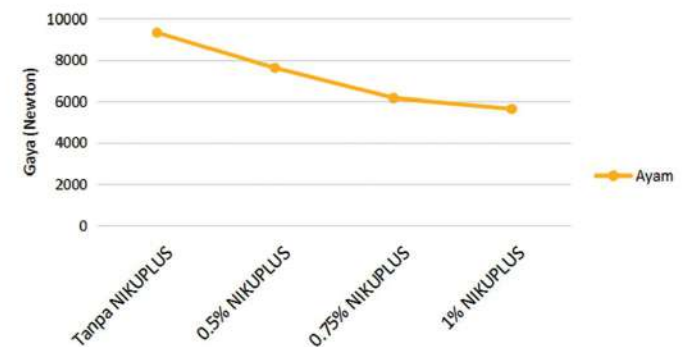


Hasil analisa tekstur berbagai jenis daging menggunakan NIKUPLUS®

Performa **NIKUPLUS®** dalam menjaga keempukan daging **Kambing, Sapi dan Bebek** (setelah disimpan selama 4 jam dalam warmer)



Performa **NIKUPLUS®** dalam menjaga keempukan daging **Ayam** (setelah disimpan selama 4 jam dalam warmer)



Catatan : semakin sedikit gaya yang dibutuhkan, menunjukkan tekstur semakin empuk.

Takaran penggunaan NIKUPLUS® di berbagai jenis daging

			
Ayam	Sapi	Kambing	Bebek
1 kg Daging			
0.5-1% 5-10 gram ↓ 1-2 sendok teh	1-2% atau 10-20 gram ↓ 2-4 sendok teh		
150 g Air			



Aplikasi penggunaan NIKUPLUS®



Rendang Daging Sapi

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



Ayam Goreng Krispi Plus

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



Baca label sebelum membeli

NIKUPLUS®

SAJIKU®



Sajiku® Chicken Nugget

SCAN QR
UNTUK LIHAT
RESEP



Sajiku® Tepung Bumbu Serbaguna

dibuat dengan perpaduan tepat antara tepung dan rempah pilihan, menghasilkan gorengan yang renyah serta memiliki rasa dan aroma yang lezat dengan cara yang praktis

KEUNGGULAN Sajiku® Tepung Bumbu Serbaguna

1. Hasil gorengan lebih **RENYAH** dan tahan lama
2. Bumbu lebih **MERESAP** hingga ke dalam / Bumbu kuat
3. **PRAKTIS** dan dapat di campur dengan bahan lain



Aplikasi Cara Penggunaan SAJIKU® Tepung Bumbu Serbaguna



Saran Penyajian

Ayam

Balut potongan ayam ke adonan basah **Sajiku** Tepung Bumbu Serbaguna, remas-remas dalam adonan tepung kering sampai terbentuk kulit tepung yang keriting. Diamkan ± 5 menit.



Saran Penyajian

Tempe/Tahu

Balut potongan tempe/tahu dengan **Sajiku** Tepung Bumbu Serbaguna yang telah dilarutkan dengan air.



Saran Penyajian

Seafood

Cuci bahan terlebih dahulu, kemudian tambahkan jeruk nipis, tiriskan, lalu balut dengan **Sajiku** Tepung Bumbu Serbaguna yang telah dilarutkan dengan air.



Saran Penyajian

Sayuran

Potong sayuran dengan ukuran kecil/ tipis, cuci bersih, tiriskan, lalu balut dengan **Sajiku** Tepung Bumbu Serbaguna yang telah dilarutkan dengan air.



MAYUMI® adalah saus serbaguna dengan cita rasa yang creamy. Dibuat menggunakan bahan pilihan berkualitas sesuai dengan cita rasa Indonesia

KEUNGGULAN MAYUMI®

1. Memiliki rasa manis dan creamy
2. Stabil pada suhu tinggi hingga 200°C (tidak meleleh)
3. Dapat diaplikasikan dengan saus lain

Aplikasi Cara Penggunaan MAYUMI®



DIPPING



SPREADING



MIXING



FILLING



DRESSING



TOPPING

Baca label sebelum membeli

APA ITU UMAMI ?

SEJARAH RASA UMAMI

1908



Dr. Kikunae Ikeda menemukan rasa umami dari ekstrak rumput laut jepang (Konbu)

1912



Presentasi Dr. Ikeda di The 8th International Congress Of Applied Chemistry, Washington USA tentang definisi Rasa Umami

1985



Rasa Umami diakui oleh kalangan ilmiah dunia sebagai Rasa dasar ke 5

BUMBU UMAMI



ASAM



PAHIT



ASIN



MANIS



GURIH/
UMAMI

Umami adalah rasa dasar ke-5 selain rasa manis, asin, asam dan pahit. Sementara itu, menurut kamus gizi Indonesia, Umami sebagai rasa tambahan untuk 4 komponen utama rasa (manis, asam, asin dan pahit). Di Indonesia, orang mengenal umami sebagai rasa gurih. Komponen utama yang menciptakan rasa umami dalam makanan adalah asam amino glutamat, dan salah satu sumber arasa umami sebagai MSG atau monosodium glutamat.

MSG SEBAGAI SUMBER RASA UMAMI DAN TERBUAT DARI BAHAN ALAMI



MSG terdiri dari sodium dan glutamat, diproduksi secara alami dengan cara fermentasi (seperti pembuatan tempe dan kecap) tebu atau tapioka.

APA ITU GLUTAMAT ?

Glutamat adalah asam amino penyusun protein. Banyak ditemukan di tomat, keju par-mesan, dan bumbu-bumbu seperti terasi, & MSG.



MSG TELAH TERBUKTI KEAMANAN DAN KEHALALANNYA!



MSG diakui aman (Generally Recognized as Safe-GRAS) oleh US-Food & Drug Administration (FDA) dan juga berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No. 33 tahun 2012. Artinya aman dikonsumsi SECUKUPNYA



**PT. AJINOMOTO INDONESIA
MOJOKERTO FACTORY**

PT AJINOMOTO INDONESIA bekerja keras dalam meningkatkan kualitas produk agar selalu membawa kebaikan bagi manusia dan lingkungan melalui penerapan :



Aji
AJINOMOTO

**PT. AJINOMOTO INDONESIA
KARAWANG FACTORY**

Eat Well, Live Well.



PT. AJINOMOTO SALES INDONESIA

KANTOR PUSAT JAKARTA

Jl. Laksda Yos Sudarso No. 77-78 Sunter, Jakarta 14350
No Telp: 021- 65304455

KANTOR CABANG JAKARTA

Jl. Laksda Yos Sudarso No. 77-78 Sunter, Jakarta 14350
No Telp: 021- 6509454

KANTOR CABANG SURABAYA

Jl. Raya Kletek No. 98 Taman Sidoarjo Jawa Timur 61257
No Telp : 031-7888764

KANTOR CABANG MEDAN

Jl. Medan Binjai KM 13,2 No 3, Diski Medan 20351
No Telp : 061-8468642

KANTOR CABANG MAKASAR

Pergudangan Pattene 88 Cluster Green Park
Blok A2 No. 2A dan 6, Kelurahan/Desa Temmappaduae
Kec. Marusu, Kab. Maros, Provinsi Sulawesi Selatan
No Telp : 0411 - 4839195

Talk to a member of our sales team :



FIND OUT OUR
SOCIAL MEDIA & WEBSITE



KAMI INGIN MENDENGAR ANDA

0800-1-886688

PERCAKAPAN BEBAS PULSA

Lets Find Us at Ajinomoto Official Store :

