



Katalog Produk Olahan Daging & Bakso



www.bumbumedan.com



AGLIO CLEAR E-25 (CLEAR)

HARGA
Rp160.000

1BAG / JRG @ 1 KG

Deskripsi :

Berbentuk cairan jernih kekuningan, larut dlm air yg dapat digunakan sebagai pengganti bawang putih segar dalam pembuatan saos sambal, saos tomat, sarden, snack dan bumbu lainnya

Fungsi :

Memberikan rasa dan aroma khas bawang putih pada finish produk

Sifat :

Larut dalam air panas

Spesifikasi :

pH 4.0-6.0, kadar air maks 5 %,
40-250 mesh

Aplikasi :

Saos, bumbu, snack, kerupuk, bakso, seasoning dll

Benefit :

Lebih efisien dan praktis dibandingkan penggunaan bawang putih segar. Bentuk powder yg kasar dan free flow lebih mudah digunakan dalam berbagai keperluan. Memberikan rasa dan aroma natural bawang putih

Cara Aplikasi :

Dilarutkan kedalam air yg akan dipakai dalam adonan, atau dicampurkan kedalam adonan bersama bumbu yang lain



AGLIO CLEAR E-25 (KUNING)

HARGA
Rp167.000

1 BAG / JRG @ 1 KG

Deskripsi :

Berbentuk cairan jernih kekuningan, larut dlm air yg dapat digunakan sebagai pengganti bawang putih segar dalam pembuatan saos sambal, saos tomat, sarden, snack dan bumbu lainnya

Fungsi :

Memberikan rasa dan aroma khas bawang putih pada finish produk

Sifat :

Larut dalam air panas

Spesifikasi :

pH 4.0-6.0, kadar air maks 5 %,
40-250 mesh

Aplikasi :

Saos, bumbu, snack, kerupuk, bakso, seasoning dll

Benefit :

Lebih efisien dan praktis dibandingkan penggunaan bawang putih segar. Bentuk powder yg kasar dan free flow lebih mudah digunakan dalam berbagai keperluan. Memberikan rasa dan aroma natural bawang putih

Cara Aplikasi :

Dilarutkan kedalam air yg akan dipakai dalam adonan, atau dicampurkan kedalam adonan bersama bumbu yang lain



AGLIO CLEAR E-25 (NV)

HARGA
Rp121.000

1 BAG / JRG @ 1 KG

Deskripsi :

Berbentuk cairan jernih kekuningan, larut dlm air yg dapat digunakan sebagai pengganti bawang putih segar dalam pembuatan saos sambal, saos tomat, sarden, snack dan bumbu lainnya

Fungsi :

Memberikan rasa dan aroma khas bawang putih pada finish produk

Sifat :

Larut dalam air panas

Spesifikasi :

pH 4.0-6.0, kadar air maks 5 %,
40-250 mesh

Aplikasi :

Saos, bumbu, snack, kerupuk, bakso, seasoning dll

Benefit :

Lebih efisien dan praktis dibandingkan penggunaan bawang putih segar. Bentuk powder yg kasar dan free flow lebih mudah digunakan dalam berbagai keperluan. Memberikan rasa dan aroma natural bawang putih

Cara Aplikasi :

Dilarutkan kedalam air yg akan dipakai dalam adonan, atau dicampurkan kedalam adonan bersama bumbu yang lain



AGLIO HC

HARGA
Rp151.000

1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Ekstrak bawang putih dlm bentuk serbuk yg sudah direkonstruksi sehingga dapat diaplikasikan untuk memberikan rasa getir dan aroma bawang putih

Fungsi :

Memberikan rasa dan aroma khas bawang putih pada produk.

Sifat :

Larut dalam air panas

Spesifikasi :

Rasa dan aroma 5-6x bawang putih, 80-250 mesh, kadar air 9%, pH 5.0-7.0

Aplikasi :

Saos, bumbu, snack, kerupuk, bakso, seasoning dll

Benefit :

Lebih efisien dan praktis dibandingkan penggunaan bawang putih segar. Bentuk powder yg kasar dan free flow lebih mudah digunakan dalam berbagai keperluan.

Cara Aplikasi :

Dilarutkan kedalam air yg akan dipakai dalam adonan, atau dicampurkan kedalam adonan bersama bumbu yang lain.

Dosis :

0,3 - 1 %

Keterangan :

Dominan untuk produk yang membutuhkan aroma bawang putih.



AGLIO HG

HARGA

Rp **61.000**

1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Ekstrak bawang putih dlm bentuk serbuk yg sudah direkonstruksi sehingga dapat diaplikasikan untuk memberikan rasa getir dan aroma bawang putih

Fungsi :

Memberikan rasa dan aroma khas bawang putih pada produk.

Sifat :

Larut dalam air panas

Spesifikasi :

Rasa dan aroma 5-6x bawang putih, 80-250 mesh, kadar air 9%, pH 5.0-7.0

Aplikasi :

Saos, bumbu, snack, kerupuk, bakso, seasoning dll

Benefit :

Lebih efisien dan praktis dibandingkan penggunaan bawang putih segar. Bentuk powder yg kasar dan free flow lebih mudah digunakan dalam berbagai keperluan.

Cara Aplikasi :

Dilarutkan kedalam air yg akan dipakai dalam adonan, atau dicampurkan kedalam adonan bersama bumbu yang lain.

Dosis :

0,3 - 1 %

Keterangan :

Dominan untuk produk yang membutuhkan aroma bawang putih.



AGLIO LG

HARGA
Rp51.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Ekstrak bawang putih berbentuk pasta yg sudah direkonstruksi yang dapat menggantikan bawang putih segar.

Fungsi :

Pemberi rasa dan aroma bawang putih segar (pengganti bawang putih segar)

Sifat :

Dalam keadaan terbuka browning, kekuatan aroma dan rasa sebanding dengan pasta bawang putih segar.

Spesifikasi :

Rasa dan aroma 2-3x bawang putih, 80-250 mesh, kadar air 8-11%, pH 4.0-6.0

Aplikasi :

Snack, pilus, kacang kulit, saos dan produk pangan lain yang memerlukan bawang putih giling segar.

Benefit :

Lebih efisien dan praktis dibandingkan penggunaan bawang putih segar. Bentuk powder yg kasar dan free flow lebih mudah digunakan dalam berbagai keperluan

Cara Aplikasi :

Untuk snack dan bakso, Aglio LG dapat ditambahkan saat pembuatan adonan. Untuk saus, Aglio LG juga dapat ditambahkan pada awal proses pemasakan saus sebelum saus mengental

Dosis :

1,5 - 4,0 %

Keterangan :

(Low Garlio)



AGLIO PS

HARGA
Rp69.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Ekstrak bawang putih berbentuk pasta yg sudah direkonstruksi yang dapat menggantikan bawang putih segar.

Fungsi :

Pemberi rasa dan aroma bawang putih segar (pengganti bawang putih segar)

Sifat :

Dalam keadaan terbuka browning, kekuatan aroma dan rasa sebanding dengan pasta bawang putih segar.

Spesifikasi :

aroma dan rasa setara dengan bawang putih segar giling, viskositas 55.000-75.000 cP, pH 4-6

Aplikasi :

Snack, pilus, kacang kulit, saos dan produk pangan lain yang memerlukan bawang putih giling segar.

Benefit :

Aromanya lebih kuat dan lebih stabil. Pemakaiannya lebih praktis (tanpa harus mengupas dan menggiling) dibandingkan dengan bawang putih segar dan lebih tahan panas dan mutu yang lebih stabil

Cara Aplikasi :

Penambahan aglio pasta sama seperti waktu penambahan bawang putih segar giling.

Dosis :

1:1 dengan pemakaian bawang putih giling



AGLIO RN TYPE SR

HARGA
Rp77.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Ekstrak bawang putih dalam bentuk bubuk, dengan intensitas rasa 5x dan aroma 6x dari bawang putih segar dan memiliki rasa seperti bawang putih alami yang dikeringkan.

Fungsi :

Menggantikan bawang putih yang dikeringkan kemudian digiling.

Sifat :

Larut dalam air panas

Spesifikasi :

pH 4.0-6.0, kadar air maks 5 %,
40-250 mesh

Aplikasi :

Saos, bumbu, snack, kerupuk, bakso seasoning dll.

Benefit :

Lebih efisien dan praktis dibandingkan penggunaan bawang putih segar. Bentuk powder yg kasar dan free flow lebih mudah digunakan dalam berbagai keperluan. Memberikan rasa dan aroma natural bawang putih

Cara Aplikasi :

Dilarutkan kedalam air yg akan dipakai dalam adonan, atau dicampurkan kedalam adonan bersama bumbu yang lain.

Dosis :

1 % - 4,0 %



AGNION POWDER MT

HARGA
Rp86.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Ekstrak bawang merah dalam bentuk bubuk dengan rasa seperti bawang merah alami yang dikeringkan.

Fungsi :

Menggantikan bawang merah yang dikeringkan kemudian digiling

Sifat :

Lebih stabil, kekuatan aroma dan rasa sebanding dengan pasta bawang merah (bombay) segar.

Spesifikasi :

aroma dan rasa setara dengan bawang bombay segar giling, pH 5-6.

Aplikasi :

Snack, pilus, kacang kulit, saos dan produk pangan lain yang memerlukan bawang bombay giling segar.

Benefit :

Aromanya lebih tahan lama. Pemakaiannya lebih praktis tanpa harus mengupas dan menggiling) dibandingkan dengan bawang merah segar dan lebih tahan panas. Mutu produk juga lebih stabil dibanding bawang merah segar

Cara Aplikasi :

Penambahan Agnion Powder sama seperti waktu penambahan bawang bombay giling

Dosis :

Dapat menggantikan 30% dari bawang merah (jenis bombay) giling.

Keterangan :

Bawang merah jenis Bombay.



FLAVERO AFE

HARGA
Rp481.000

1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Bahan baku untuk meningkatkan cita rasa manis dan gurih pada produk olahan makanan

Fungsi :

Digunakan sebagai penguat aroma dan rasa pada berbagai produk olahan makanan

Sifat :

Sedikit higroskopis, aroma sweet

Spesifikasi :

80-150 Mesh, pH 5,0-5,5

Aplikasi :

Minuman ringan, susu, coklat, kue, roti, biskuit, selai, dll.

Benefit :

Dapat ditambahkan dengan mudah dan stabil terhadap suhu tinggi.

Cara Aplikasi :

Larutkan terlebih dahulu menggunakan air. Tambahkan larutan Flaverio Afe pada akhir proses produksi.

Dosis :

0,05 - 0,2 %

Keterangan :

Non Allergen



GLUTAMIX SUPER CRYSTAL /POWDER

HARGA
Rp 65.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Penyedap rasa dalam bentuk crystal,
Tanpa aroma, dengan rasa gurih
yang sangat kuat dan bulat

Fungsi :

Sebagai penguat rasa gurih
(penyedap rasa)

Sifat :

Mudah larut dalam air dengan
kelarutan maksimal 40%

Spesifikasi :

Kegurihannya 2,5 kali MSG biasa
bentuk kristal

Aplikasi :

Snack, bumbu, bakso, sop, soto
bumbu tabur (dihaluskan dahulu)

Benefit :

Free flow, Lebih ekonomis dgn dosis
yang lebih rendah, bisa didapatkan
produk akhir dengan rasa gurih yang
enak kuat dan bulat, berbeda dengan
gurih yang dihasilkan oleh MSG lain.

Cara Aplikasi :

- (1) Ditambahkan saat pembuatan
adonan makanan, lebih merata apabila
dilarutkan ke air terlebih dahulu
bersama garam dan bumbu lainnya,
- (2) Ditaburkan pada snack setelah selesai
proses penggorengan

Dosis :

40% dari pemakaian MSG biasa



GLUTAMIX SUPER EKOCHIN

HARGA
Rp 65.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Penyedap rasa dalam bentuk bubuk, tanpa aroma, dengan rasa gurih yang sangat kuat dan bulat.

Fungsi :

Sebagai penguat rasa gurih (penyedap rasa)

Sifat :

Mudah larut dalam air dengan kelarutan maksimal 40%

Spesifikasi :

Kegurihannya 2,5 kali MSG biasa, Kadar air 2%, 40-150 mesh, pH 5,5-7,5

Aplikasi :

Snack, bumbu, bakso, sop, soto bumbu tabur (dihaluskan dahulu)

Benefit :

Free flow, Lebih ekonomis dgn dosis yang lebih rendah, bisa didapatkan produk akhir dengan rasa gurih yang enak kuat dan bulat, berbeda dengan gurih yang dihasilkan oleh MSG lain.

Cara Aplikasi :

- (1) Ditambahkan saat pembuatan adonan makanan, lebih merata apabila dilarutkan ke air terlebih dahulu bersama garam dan bumbu lainnya,
- (2) Ditaburkan pada snack setelah selesai proses penggorengan

Dosis :

40% dari pemakaian MSG biasa



GLUTAMIX TE

HARGA
Rp 49.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Penyedap rasa dalam bentuk powder dengan aroma, dengan rasa gurih yang sangat kuat dan bulat

Fungsi :

Sebagai penguat rasa gurih (penyedap rasa)

Sifat :

Mudah larut dalam air dengan kelarutan maksimal 40%

Spesifikasi :

Kegurihannya 2,5 kali MSG biasa
Kadar air 2%, 40-150 mesh, pH 5,5-7,5

Aplikasi :

snack, bumbu, bakso, sop, soto, bumbu tabur, dll. (ditambahkan pada adonan)

Benefit :

Free flow, Lebih ekonomis dgn dosis yang lebih rendah, bisa didapatkan produk akhir dengan rasa gurih yang enak kuat dan bulat, berbeda dengan gurih yang dihasilkan oleh MSG lain.

Cara Aplikasi :

- (1) Ditambahkan saat pembuatan adonan makanan, lebih merata apabila dilarutkan ke air terlebih dahulu bersama garam dan bumbu lainnya,
- (2) Ditaburkan pada snack setelah selesai proses penggorengan

Dosis :

40% dari pemakaian MSG biasa



GLUTAMIX TE EKON

HARGA
Rp32.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Penyedap rasa dalam bentuk bubuk, tanpa aroma, dengan rasa gurih yang sangat kuat dan bulat.

Fungsi :

Sebagai penguat rasa gurih (penyedap rasa)

Sifat :

Mudah larut dalam air dengan kelarutan maksimal 40%

Spesifikasi :

Kegurihannya 2,5 kali MSG biasa, Kadar air 2%, 40-150 mesh, pH 5,5-7,5

Aplikasi :

Snack, bumbu, bakso, sop, soto bumbu tabur (dihaluskan dahulu)

Benefit :

Free flow, Lebih ekonomis dgn dosis yang lebih rendah, bisa didapatkan produk akhir dengan rasa gurih yang enak kuat dan bulat, berbeda dengan gurih yang dihasilkan oleh MSG lain.

Cara Aplikasi :

- (1) Ditambahkan saat pembuatan adonan makanan, lebih merata apabila dilarutkan ke air terlebih dahulu bersama garam dan bumbu lainnya,
- (2) Ditaburkan pada snack setelah selesai proses penggorengan

Dosis :

40% dari pemakaian MSG biasa



KALDIO B XT

HARGA
Rp82.000

1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Bumbu pemberi aroma dan rasa daging sapi untuk makanan dan masakan yang berasa daging sapi.

Fungsi :

Bumbu, pemberi aroma-rasa (pengganti sebagian) daging sapi

Sifat :

Lebih mudah larut dalam air

Spesifikasi :

Kadar air 8%, pH 5.5-7.5, 40-80 Mesh

Aplikasi :

Untuk bumbu sop, soto, mie ayam, adonan makanan, berbagai aneka masakan kaldu

Benefit :

Aroma dan rasa lebih gurih dan terasa kaldunya dibanding produk sejenis lainnya.

Cara Aplikasi :

- (1) Ditambahkan bersamaan dengan MSG dan garam pada sop, soto,
- (2) ditambahkan saat pembuatan adonan, dilarutkan di air terlebih dahulu agar lebih merata
- (3) ditabur setelah makanan selesai melalui proses penggorengan

Dosis :

Secukupnya sesuai selera



KALDIO B MBS

HARGA
Rp 63.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Bumbu pemberi aroma dan rasa daging sapi untuk makanan dan masakan yang berasa daging sapi

Fungsi :

Bumbu, pemberi aroma-rasa (pengganti sebagian) daging sapi

Sifat :

Lebih mudah larut dalam air

Spesifikasi :

Kadar air 8%, pH 5.5-7.5, 40-80 Mesh

Aplikasi :

Untuk bumbu sop, soto, mie ayam, adonan makanan, berbagai aneka masakan kaldu

Benefit :

Aroma dan rasa lebih gurih dan terasa kaldunya dibanding produk sejenis lainnya.

Cara Aplikasi :

- (1) Ditambahkan bersamaan dengan MSG dan garam pada sop, soto,
- (2) ditambahkan saat pembuatan adonan, dilarutkan di air terlebih dahulu agar lebih merata
- (3) ditabur setelah makanan selesai melalui proses penggorengan

Dosis :

Secukupnya sesuai selera



KALDIO B RGM

HARGA
Rp52.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Bumbu pemberi aroma dan rasa daging sapi untuk makanan dan masakan yang berasa daging sapi.

Fungsi :

Bumbu, pemberi aroma-rasa (pengganti sebagian) daging sapi

Sifat :

Lebih mudah larut dalam air

Spesifikasi :

Kadar air 8%, pH 6.0-7.0, 60-250 Mesh

Aplikasi :

Untuk bumbu sop, soto, mie ayam, adonan makanan, berbagai aneka masakan kaldu

Benefit :

Aroma dan rasa lebih gurih dan terasa kaldunya dibanding produk sejenis lainnya.

Cara Aplikasi :

- (1) Ditambahkan bersamaan dengan MSG dan garam pada sop, soto,
- (2) ditambahkan saat pembuatan adonan, dilarutkan di air terlebih dahulu agar lebih merata
- (3) ditabur setelah makanan selesai melalui proses penggorengan

Dosis :

Secukupnya sesuai selera



SIPAISI LADA BUBUK

HARGA
Rp164.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Lada bubuk merupakan bumbu masak yang mempunyai rasa dan aroma lada putih. Dikemas dalam bentuk bubuk untuk keperluan bumbu masak rumah tangga

Fungsi :

Sebagai penambah cita rasa dan aroma lada pada masakan

Sifat :

Mudah ditabur, merata, dapat larut di air maupun di minyak

Spesifikasi :

Aroma, rasa, dan warna lada alami, ukuran partikel 40-80 mesh

Aplikasi :

Sop, mie ayam, soto, sate, dan masakan masakan rumahan yang membutuhkan rasa serta aroma lada

Benefit :

Rasa dan aroma lada lebih kuat, free flow, dapat larut di air maupun di minyak. Oleh karena itu, sangat cocok untuk berbagai keperluan masakan.

Cara Aplikasi :

Ditaburkan pada makanan yang ingin ditambahkan dengan dosis sesuai selera.

Dosis :

Secukupnya sesuai selera



STABILEX 100

HARGA
Rp47.000
1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Terbuat dari pati termodifikasi yang kaya akan serat. Cocok sebagai texturizer, stabilizer, dan perenyah pada produk makanan yang menggunakan tepung. Stabilex yang terbuat dari pati termodifikasi juga memungkinkan untuk tahan pemanasan suhu tinggi

Fungsi :

Pengental dan penstabil pada saos, pemberi tekstur pada sosis dan snack, dan water holding agent

Sifat :

Kental setelah proses pemanasan, larut dalam air

Spesifikasi :

pH 6-7, 200-500 mesh, Kadar air maks 12%

Aplikasi :

Saos (cabai, sambal, tomat), produk olahan daging, snack, dan makanan lain yang membutuhkan pengisi.

Benefit :

Tekstur saos menjadi lebih berserat dan dapat diatur kekentalannya, mampu mengikat air dan pengemulsi pada produk olahan daging, membuat snack menjadi renyah.

Cara Aplikasi :

Stabilex 100 ditambahkan air dan dipanaskan untuk membentuk pasta saus. Untuk produk olahan daging dan snack penambahan Stabilex 100 dilakukan saat pembuatan adonan

Dosis :

5-10% dari total penggunaan tepung



STABILEX 100 TR

HARGA KONSUMEN
Rp 47.000

1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Terbuat dari pati termodifikasi yang kaya akan serat. Cocok sebagai texturizer, stabilizer, dan perenyah pada produk makanan yang menggunakan tepung. Stabilex yang terbuat dari pati termodifikasi juga memungkinkan untuk tahan pemanasan suhu tinggi

Fungsi :

Pengental dan penstabil pada saos, pemberi tekstur pada sosis dan snack, dan water holding agent

Sifat :

Kental setelah proses pemanasan, larut dalam air

Spesifikasi :

Memiliki Partikel 80 - 400 mesh, Kadar air maks 12%

Aplikasi :

Saos (cabai, sambal, tomat), produk olahan daging, snack, dan makanan lain yang membutuhkan pengisi.

Benefit :

Tekstur saos menjadi lebih berserat dan dapat diatur kekentalannya, mampu mengikat air dan pengemulsi pada produk olahan daging, membuat snack menjadi renyah.

Cara Aplikasi :

Stabilex 100 ditambahkan air dan dipanaskan untuk membentuk pasta saus. Untuk produk olahan daging dan snack penambahan Stabilex 100 dilakukan saat pembuatan adonan

Dosis :

5-10% dari total penggunaan tepung



VIVASOL STD

HARGA
Rp95.000

1 BAG @ 1 KG

Deskripsi :

Serbuk pengental berwarna putih creamy dengan aroma seperti tepung biasa

Fungsi :

Pengental, membuat bakso lebih kenyal, cerah dan elastis, kerupuk lebih cerah dan renyah

Sifat :

Mudah larut dalam air, semi lengket (mempunyai daya rekat)

Spesifikasi :

Ukuran partikel mesh 80-250

Aplikasi :

Bakso, nugget, sosis, kerupuk, dan makanan lain yang membutuhkan pengental pada finish produknya

Benefit :

Mudah digunakan, lebih praktis, dengan dosis yang rendah. Membuat bakso lebih kenyal, cerah dan elastis, dan kerupuk lebih cerah dan renyah

Cara Aplikasi :

Untuk aplikasi pada bakso direkomendasikan Vivasol dicampur kan bersamaan dengan penambahan garam di awal proses penggilingan

Dosis :

0,1 - 2% dari total adonan



Authorized Sumbagut

PT. MASTER TEKNOLOGI INDONESIA

Jl. Karya II Komplek Pemda No. 17

Kelurahan Karang Berombak

Kecamatan Medan Barat, Kota Medan 20117

Sumatera Utara, Indonesia

No. Tlp : 08116336490

info@bumbumedan.com

info@mastertindo.com



www.bumbumedan.com