



2025-2026

CATALOGUE

JAVASEASONING

Cost Effective - Better Taste - Easy to Handle

Java Seasoning menyediakan bumbu, saus, dan seasoning berkualitas tinggi dengan layanan kustom sesuai kebutuhan pelanggan, termasuk industri HORECA. Dengan bahan terbaik dan teknologi modern, kami menghadirkan cita rasa khas yang disesuaikan untuk meningkatkan kualitas hidangan Anda.



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. Kami adalah langkah pertama bagi mereka yang mencari pengalaman kuliner yang unik dan memuaskan. Kami memahami bahwa setiap lidah memiliki preferensi yang berbeda, itulah mengapa kami berkomitmen untuk menyediakan produk yang disesuaikan secara tepat dengan keinginan dan kebutuhan pelanggan kami.

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)

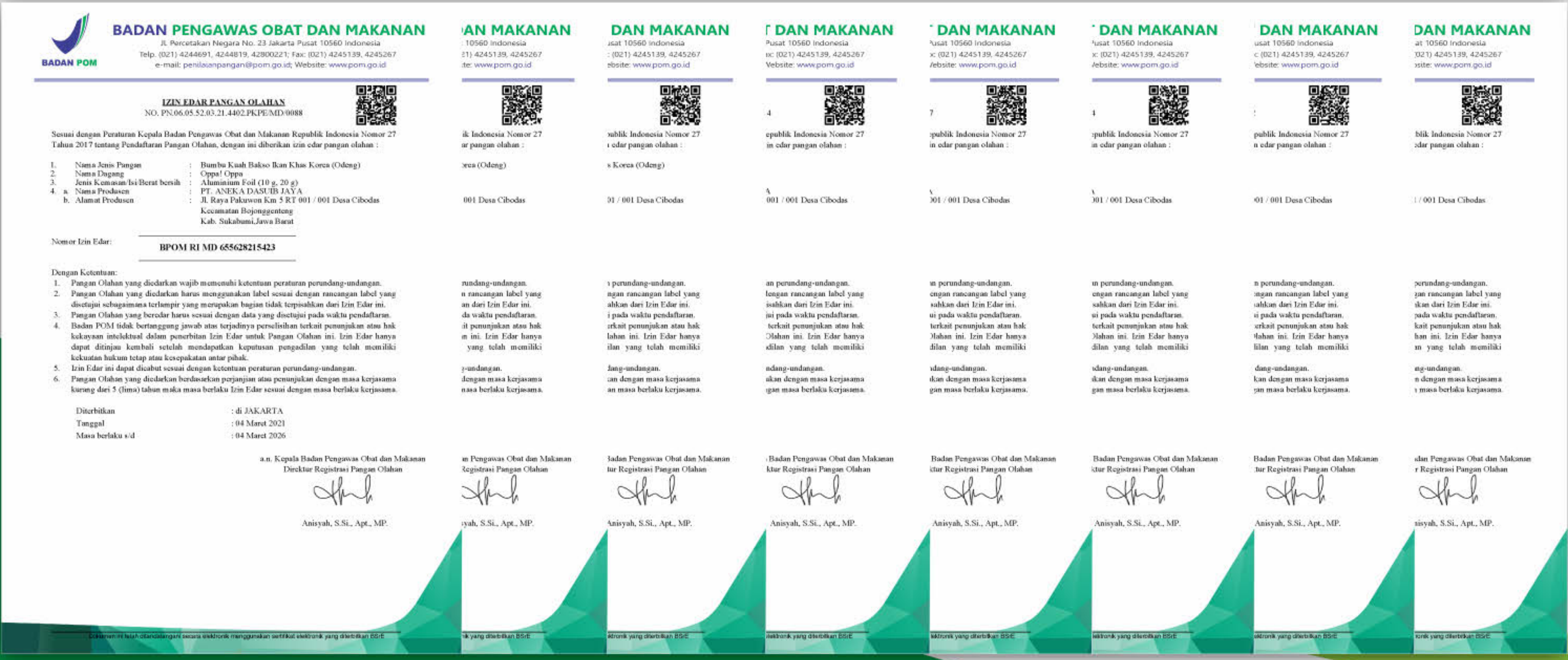
Sertifikat Halal (Keju)

Sertifikat Halal (Makanan Ringan Siap Santap)

Sertifikat Halal (Rice Paper)



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



Sertifikat BPOM Semua 374 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 Lipxygenase 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.



Fasilitas Penelitian

Kami memiliki fasilitas Penelitian, Pengembangan dan Mengurangi biaya lainnya.



Perkembangan Pembuatan

Kami secara aktif dapat merespon perubahan kebutuhan konsumen dengan cepat

We Create Your Own Indentical 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.



Bahan Baku Berkualitas

Kami menggunakan bahan baku yang berkualitas dalam membuat dan memproduksi produk anda.



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



2



3



4



5



6



7



8



1 Rasa Ayam

2 Rasa BBQ

● 1Kg ● 400g ● 20g

3 Rasa Udang

4 Rasa Balado

● 1Kg ● 400g ● 20g

5 Rasa Ayam Spesial

6 Rasa Sapi

● 1Kg ● 400g ● 20g

7 Rasa Kari

8 Rasa Seafood

● 1Kg ● 400g ● 20g

Bubuk 100%

1



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.

1



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.

1



Rose Tokpokki

Berat Bersih :

● 1Kg

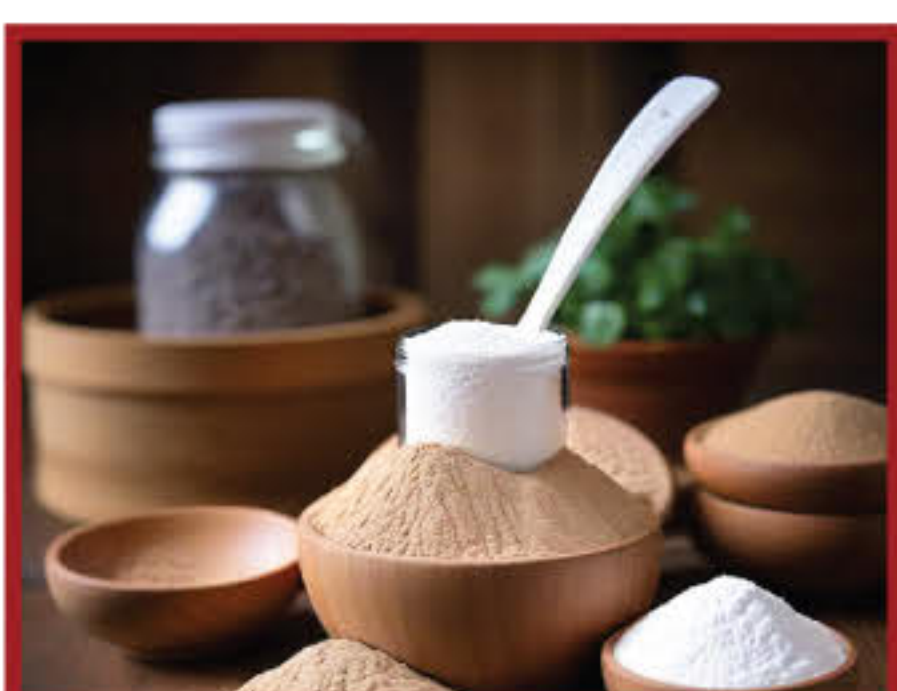
● 400g

● 200g

FOOD INGREDIENTS

Savoury Base

Savoury base adalah campuran dasar berbumbu yang digunakan dalam masakan untuk memberikan rasa gurih (umami). Savoury base sering digunakan sebagai dasar sup, saus, semur, atau tumisan untuk meningkatkan kedalaman rasa tanpa perlu menambahkan terlalu banyak bumbu tambahan.



HVP Powder



HAP Powder



Soy Sauce Powder



Yeast Extract Powder



White Vinegar Powder



Flavour Enhancing Powder

Meat and Seafood Extract

Meat and Seafood Extract adalah ekstrak yang diperoleh dari daging atau makanan laut, yang digunakan sebagai bahan penyedap dalam masakan. Ekstrak ini biasanya dibuat dengan merebus daging, tulang, atau makanan laut untuk mendapatkan rasa umami.



Dehydrated Chicken Meat Powder



Chicken Bone Extract Powder



Chicken Liver Powder



Edible Chicken Fat



Flavour Enhancing Powder



Beef Bone Extract Powder



Hydrolysed Shrimp Powder



Grounded Shrimp Powder

Revision. Pumpkin Powder

Bahan pangan alami berbentuk bubuk yang digunakan dalam industri makanan untuk meningkatkan rasa, warna, tekstur, serta manfaat fungsional. Produk dalam kategori ini berasal dari sumber nabati yang kaya akan nutrisi, serat, dan senyawa bioaktif yang mendukung formulasi makanan sehat dan inovatif.



Pumpkin Powder



Shii-take Powder



Probiotic Fermented Carrot Powder



Probiotic Fermented Pumpkin Powder



Probiotics Fermented Jujube Powder



Probiotics Fermented purple sweet potato powder



Probiotics Fermented Chinese Wolfberry Powder



Probiotics Fermented Tomato Powder

Supplement. Fermented Fruit & Vegetable Powder

Bubuk hasil fermentasi berbagai jenis buah dan sayuran yang digunakan sebagai suplemen kesehatan alami maupun sebagai bahan tambahan dalam produk makanan. meningkatkan bioavailabilitas nutrisi, memperkaya kandungan probiotik, dan menghasilkan senyawa bermanfaat seperti asam organik, enzim, serta antioksidan yang baik untuk tubuh.



Shii-take Powder



Probiotic Fermented Carrot Powder



Probiotic Fermented pumpkin Powder



Probiotics Fermented Jujube Powder



Probiotics-Fermented Purple Sweet Potato Powder



Probiotics-Fermented Chinese Wolfberry Powder



Probiotics Fermented Tomato Powder

Vegetable and Fruit Powder, Extract

Bahan alami dari buah dan sayur yang dikeringkan atau diekstrak untuk mempertahankan nutrisi, warna, dan rasa alaminya. Produk ini digunakan dalam industri makanan dan minuman sebagai suplemen, pewarna, dan perasa alami.



Apple Powder



Spray Dried Cabbage Powder



Carrot Powder



Garlic Extract Concentrate



Green Plum Powder



Hawthorn Powder

Vegetable and Fruit Powder, Extract

Bahan alami dari buah dan sayur yang dikeringkan atau diekstrak untuk mempertahankan nutrisi, warna, dan rasa alaminya. Produk ini digunakan dalam industri makanan dan minuman sebagai suplemen, pewarna, dan perasa alami.

 Jujube Powder	 Kelp Powder	 Mixed Vegetable Extract Concentrate	 Mushroom Powder	 Onion Powder	 Pumpkin Powder
 Prickly Pear Powder	 Purple Sweet Potato Powder	 Seabuckthorn Powder	 Shii-take Powder	 Sweet Orange Powder	 Fermented Jujube Powder
 Fermented Mango Powder	 Garlic Puree Concentrate	 Vegetable Extract concentrate	 Radish Powder	 Tomato Powder	

Functional Raw Materials

Bahan baku alami yang memiliki manfaat kesehatan tambahan selain nilai gizinya. Bahan ini digunakan dalam industri makanan, minuman, dan suplemen untuk meningkatkan kesehatan, daya tahan tubuh, dan fungsi tubuh secara keseluruhan.

 Fish Collagen Peptide	 Hydrolyzed Collagen Powder	 Collagen Powder	 Soy Peptide Powder
---	--	---	--

Process:
Fish skin/scales - cleaning - heating - enzymolysis - 1st Filtration - Decolorization and Deodorization - 2nd filtration - Concentration - Sterilization - Spray drying

Raw materials:
Fish skin/scales

Application:
It is widely used in health and functional foods. It is also used in cosmetics and personal care products.

Process:
Beef skin - Wash - Extraction - Filtration - Concentration - Enzymolysis - Press filtration - Sterilization - Spray drying - Packing

Raw materials:
Beef skin

Application:
As food grade raw material, it is widely used in health and functional foods. It is also used in cosmetics and personal care products.

Process:
Chicken gristle - Wash - Extraction (70°C~90°C) - Filtration - Concentration - Enzymolysis - Press filtration - Sterilization (130°C~150°C for 3~5 seconds) - Spray drying - Packing

Raw materials:
Chicken Gristle

Application:
As food grade raw material, it is widely used in health and functional foods. It is also used in cosmetics and personal care products.

Process:
Chicken gristle - Wash - Extraction (70°C~90°C) - Filtration - Concentration - Enzymolysis - Press filtration - Sterilization (130°C~150°C for 3~5 seconds) - Spray drying - Packing

Raw materials:
Chicken Gristle

Application:
As food grade raw material, it is widely used in health and functional foods. It is also used in cosmetics and personal care products.

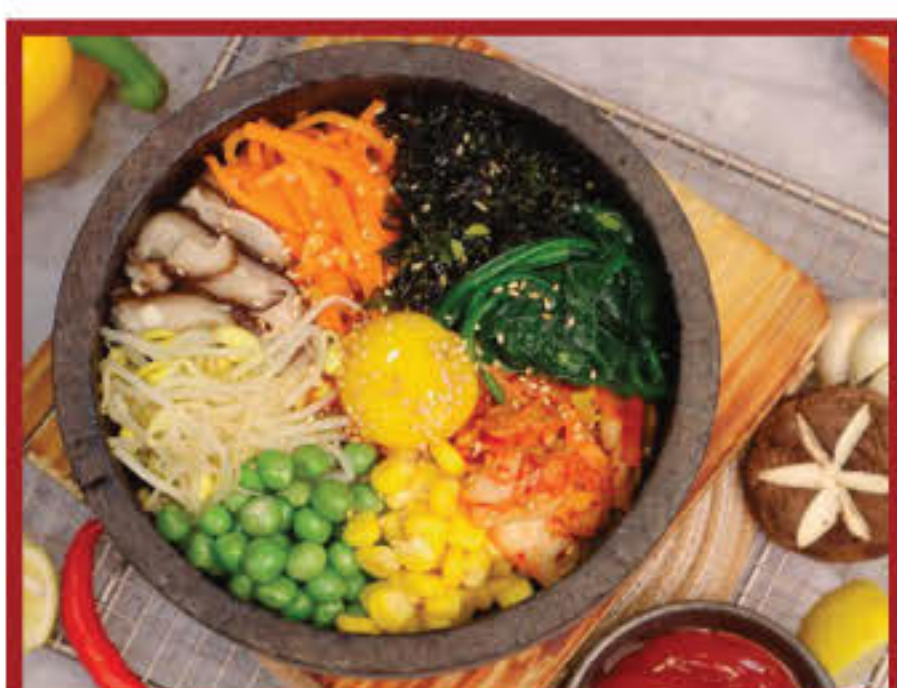
SEASONING FOR HORECA

Asian Food Seasoning for Horeca

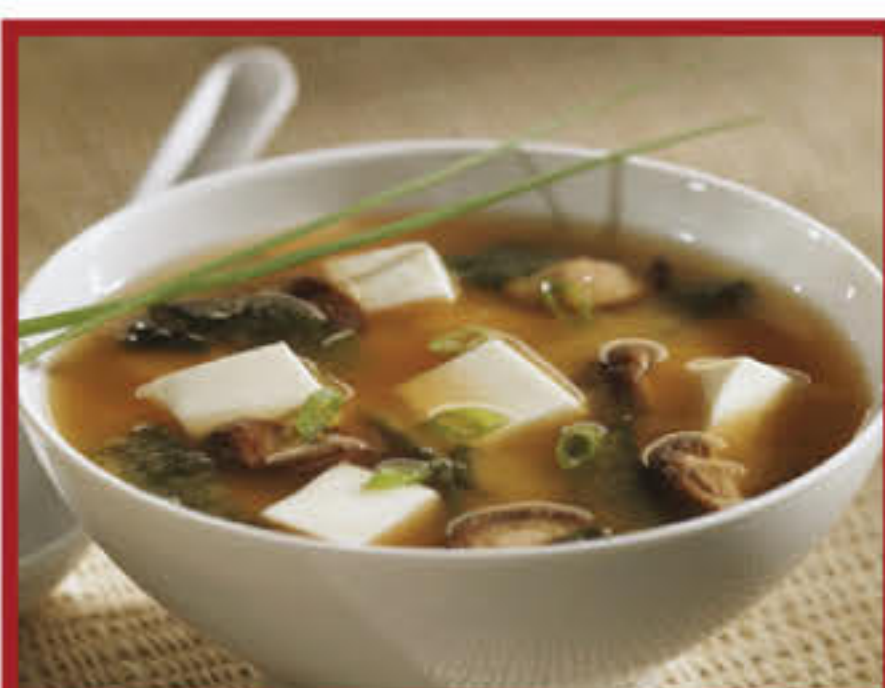
Bumbu khusus untuk industri Hotel, Restoran, dan Catering (HoReCa) yang menghadirkan cita rasa autentik masakan Asia. Dibuat dari rempah-rempah pilihan, seasoning ini praktis, serbaguna, dan memberikan rasa yang konsisten.



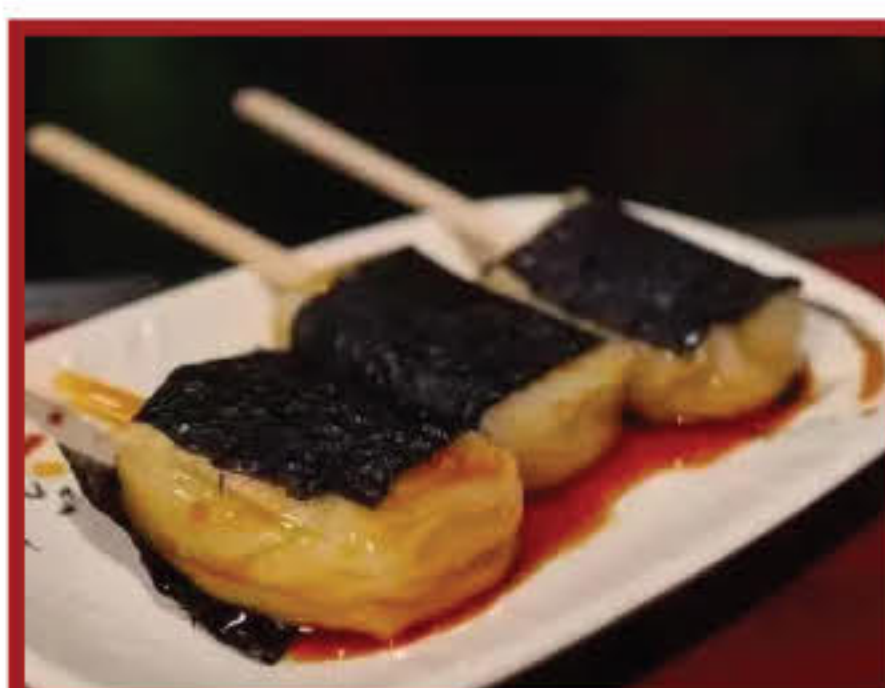
**Korean Beef
Bouillo Powder**



**Korean Bibimbap
Sauce**



**Japanese Bonito
Bouillon Powder**



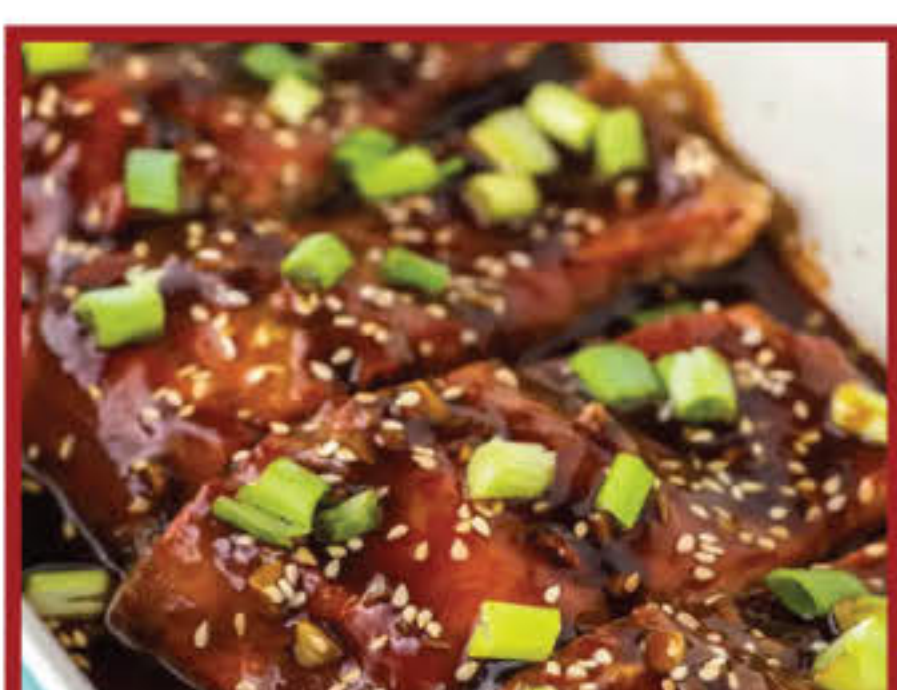
**Japanese
All-purpose Sauce**



**Japanese
Sesame Sauce**



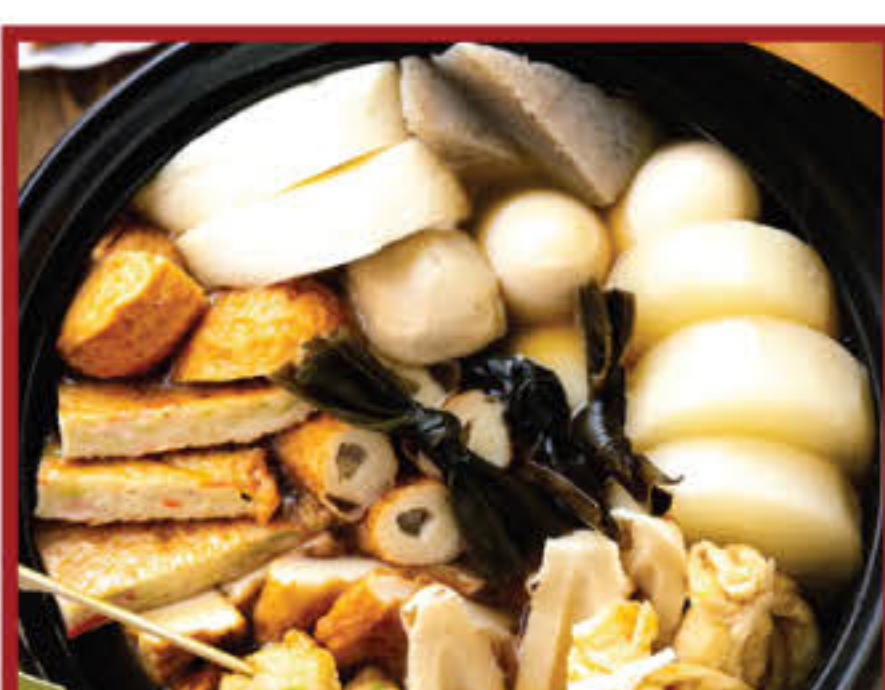
**Japanese Thick
Curry Sauce**



**Teriyaki
Sauce**



**Sauces for
Japanese Rice Bowl**



**Japanese Oden
Sauce**



**Thai Tom Yum
Sauce**



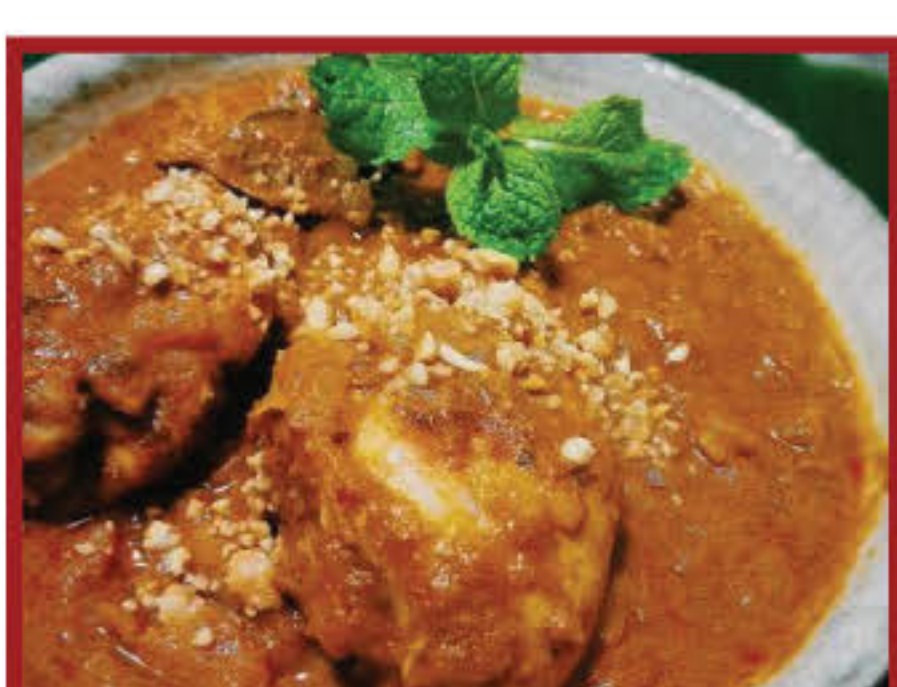
**African Flavour
Stock Cube**



**Red Curry
Sauce**



**Green Curry
Sauce**



**Massaman
Curry Paste**

BBQ Sauce, Seasoning For Horeca

Bumbu dan saus khusus untuk industri Hotel, Restoran, dan Catering (HoReCa) yang menghadirkan rasa khas BBQ yang gurih, manis, dan smoky. Cocok untuk marinasi, olesan, atau saus celup, memberikan kelezatan maksimal pada daging.



**Garlic BBQ
Sauce**



**New Orleans
BBQ Sauce**



**Black Pepper
Barbecue Sauce**



**Teriyaki Style
Barbecue Sauce**



**Korean Flavour
BBQ Sauce**



**Mustard Flavour
BBQ Sauce**

BBQ Sauce, Seasoning For Horeca

Bumbu dan saus khusus untuk industri Hotel, Restoran, dan Catering (HoReCa) yang menghadirkan rasa khas BBQ yang gurih, manis, dan smoky. Cocok untuk marinasi, olesan, atau saus celup, memberikan kelezatan maksimal pada daging.



Perilla BBQ Powder



Spicy BBQ Powder



Original BBQ Powder

Hot Pot Base Related

Pondasi utama kuah hot pot yang menghadirkan cita rasa autentik dan kaya umami. Tersedia dalam berbagai varian seperti pedas Sichuan, herbal, creamy, dan gurih ringan, memberikan kemudahan dalam penyajian dengan rasa yang konsisten.



Mushroom Soup Base



Tomato Soup Base



Spicy Soup Base



Thai Tom Yum Hot Pot Soup Base



Bone Soup Base for Hot Pot



Beef Tallow Hot Pot Soup Base



Vegetable Oil Hot Pot Soup Base

Menu Sauce Seasoning for Horeca

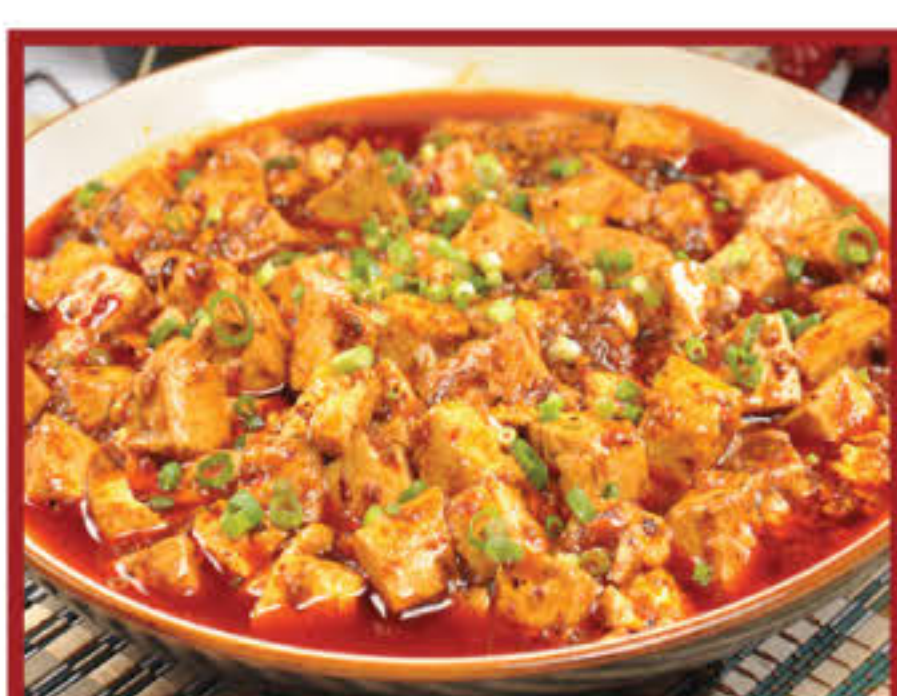
Bumbu siap pakai yang dirancang untuk menghadirkan rasa autentik dan konsisten, cocok untuk berbagai hidangan seperti tumisan, marinasi, saus celup, dan dressing.



Sauce for Taiwan Stewed Chicken



Sweet and Sour Sauce



Spicy and Hot Sauce for Mapo Tofu



Oil Vinegar Sauce



Shallots Oil Sauce



Honey Mustard Salad Dressing



Baked Sesame Salad Dressing

FLAVOR SEASONING PET FOOD INGREDIENTS

Flavor Seasoning

Flavor Seasoning adalah bumbu yang diformulasikan untuk menciptakan rasa khas dan seimbang dalam produk makanan. Dalam R&D, bumbu ini digunakan untuk menjaga konsistensi rasa, meningkatkan daya tarik produk, dan menyesuaikan dengan tren pasar serta selera konsumen.



**Granulated
Chicken Bouillon**



**Chicken Powder
Seasoning**



**Chicken
Bouillon Cube**



**Korean Style Beef
Seasoning Powder**



**Beef Bouillon
Cube**



**Anchovy
Seasoning Powder**



**Japanese Bonito
Seasoning Powder**



**Fish Bouillon
Cube**



**Shrimp Seasoning
Cube**



**Shrimp Seasoning
Powder**



**Crayfish
Seasoning Cube**



**Onion Flavour
Seasoning**



**Mushroom Flavour
Seasoning**



**Tomato Flavor
Seasoning**



**Spicy Flavour
Seasoning**



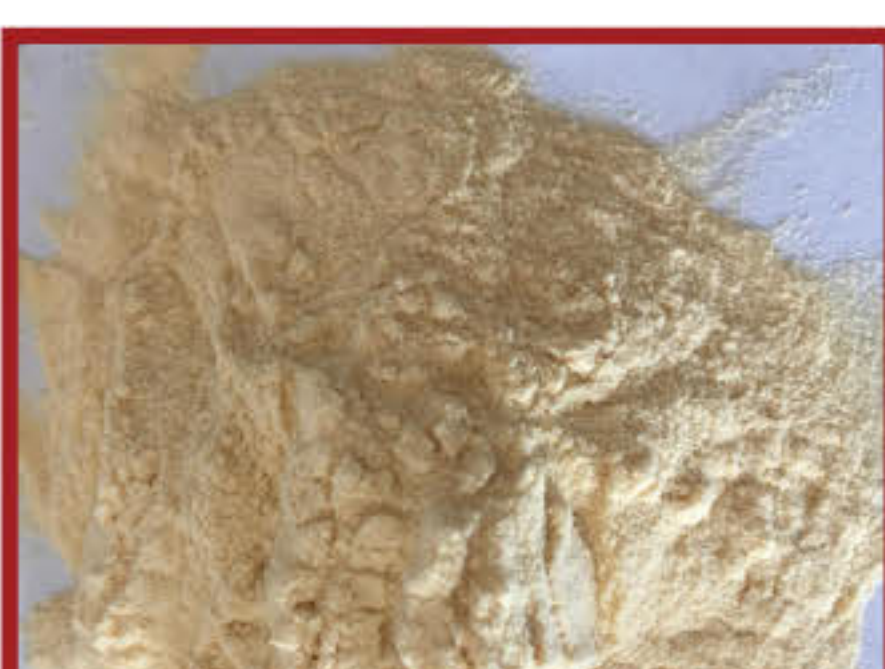
**Spice
Pre-mix**

Pet Food Ingredients

Pet Food Ingredients adalah bahan nutrisi dalam makanan hewan yang mencakup protein, vitamin, mineral, dan aditif fungsional untuk mendukung kesehatan, energi, dan pencernaan hewan peliharaan.



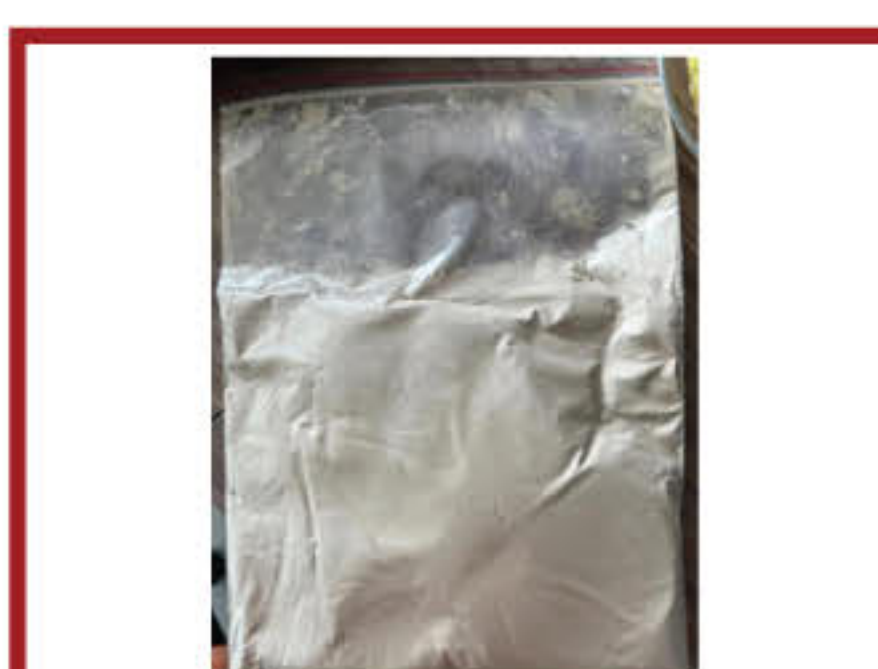
**Hydrolyzed Chicken
Liver Powder**



**Chicken Meat
Hydrolysate**



**Fish Protein
Hydrolysate (anchovy)**



**Hydrolyze Fish
Protein (Silver Fish)**



**Palatants
for Dog and Cat**



**Anchovy
Seasoning Powder**



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) 5573.3457
Wa. (62) 812.9882.5270
Facebook : Java Seasoning
Instagram : @Javaseasoning
Website : www.javaseasoning.com

Let's Connect

