

# Tepung Terigu Terbaik untuk Indonesia



PT MANUNGGAL  
PERKASA

# Kami memproduksi tepung terigu terbaik untuk Indonesia

Meskipun lebih dikenal sebagai bangsa dengan konsumsi pokok nasi, Indonesia memiliki warisan budaya dan kuliner yang jauh lebih beragam. Sagu, jagung, dan ketela juga mewarnai piring-piring nusantara sebagai pengganti nasi. Namun, satu bahan pangan yang selalu muncul dan digunakan di seluruh warisan kuliner bangsa Indonesia adalah tepung terigu. Dari makanan pokok, lauk, makanan ringan, olahan kue, hingga hidangan penutup – ribuan jenis makanan Indonesia bergantung pada tepung terigu. Menjawab kebutuhan ini, PT Manunggal Perkasa berkomitmen memproduksi dan menyediakan tepung terigu terbaik untuk Indonesia.

## DATA PERUSAHAAN

AREA  
PABRIK

7  
Hektar

TEPUNG DIPROSES  
SETIAP HARI

1,300  
Metrik  
Ton

BEROPERASI  
TANPA HENTI

24  
Jam

PENGALAMAN

25+  
Tahun





Didirikan pada tahun 1995 dan diresmikan pada tanggal 17 April 1997 oleh Presiden Indonesia



A

## SEJARAH

### SEBUAH PERJALANAN PERTUMBUHAN DAN KEBERLANJUTAN

Pada bulan Februari 1997, fasilitas penggilingan tepung Manunggal Perkasa mulai beroperasi di Cilacap, Jawa Tengah, sebagai fasilitas penggilingan tepung pertama di bagian selatan Pulau Jawa. Berlokasi di pelabuhan Tanjung Intan Cilacap, yang merupakan pelabuhan alami yang terlindung oleh Pulau Nusakambangan. Hal ini memberikan keuntungan strategis berupa tingkat pendangkalan yang rendah dan terlindung dari arus ombak laut selatan, sehingga dapat menawarkan akses labuh sepanjang tahun untuk pengiriman bahan baku.

Sejak awal berdirinya, ekspansi fasilitas penggilingan tepung Manunggal Perkasa berlangsung dengan pesat. Kapasitas silo meningkat dari 75.000 MT menjadi 90.000 MT, sementara kapasitas gudang bertumbuh dari 3.750 MT menjadi 9.000 MT. Sistem transportasi gandum yang terintegrasi juga dibangun untuk memindahkan gandum dari kapal induk ke silo menggunakan mesin penghisap biji gandum dan crane. Hasilnya, 96.000 MT gandum dapat dipindahkan secara efisien dan terus menerus tanpa adanya biaya demurrage.



B

A — Fasilitas penggilingan tepung terhubung langsung dengan pelabuhan di lokasi.

B — Area fasilitas terpadu dari pandangan udara





# Nilai-nilai yang meningkatkan keunggulan kami

## NILAI-NILAI

### NILAI-NILAI PERUSAHAAN



#### VISI

Aktif berperan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia dalam bidang pangan dengan memproduksi tepung terigu berkualitas tinggi dengan harga yang terjangkau.



#### MISI

Kepuasan pelanggan adalah tujuan utama kami, dengan memproduksi tepung berkualitas tinggi tanpa kompromi dengan harga yang wajar.

### NILAI-NILAI INTI



#### KESATUAN

Berdiri teguh sebagai satu kesatuan, bertahan dalam tekanan terberat tanpa patah arang, dan berpegang pada tujuan tim dengan penuh rasa hormat.



#### KESETIAAN

Dedikasi sebagai sikap hati untuk bekerja dengan cerdas dan efisien.



#### HANDAL

Kesiapan untuk merespon etos kerja, berkomitmen pada target dengan mensinergikan keahlian semua departemen untuk mencapai kepuasan dan kepercayaan pelanggan.



#### INTEGRITAS

Memegang prinsip dan arahan, dengan kesediaan untuk mematuhi dengan penuh kesadaran dan rasa hormat.





# Proses produksi yang presisi dan terukur dengan teknologi Bühler

## PRODUKSI

### PENGUNAAN BAHAN PILIHAN TERBAIK UNTUK MENGHASILKAN PRODUK BERKUALITAS

Proses produksi dimulai dari gandum-gandum berkualitas tinggi dari Amerika, Australia, Kanada, dan Eropa Barat. Gandum disimpan di dalam 19 silo baja berkapasitas total 90.000MT. Pemindahan gandum dari kapal ke silo dilakukan otomatis menggunakan mesin penghisap dan crane. Pemindahan dari silo ke tempat penyimpanan juga dilakukan otomatis dengan memisahkan biji sesuai jenis tepung.

Awalnya, biji gandum dibersihkan dari kotoran menggunakan mesin Buhler. Biji-biji gandum tersebut kemudian disemprot dengan air, diaduk dalam mesin pelembut, dan ditempatkan di tempat penampungan untuk pengkondisian.

Proses ini bertujuan untuk melunakkan kulit gandum agar mudah terpisah dari endosperm saat digiling. Jika kulit gandum pecah dan bercampur dengan tepung, maka kualitas tepung berkurang karena kandungan abu yang tinggi.

Proses tersebut memerlukan waktu 8-26 jam, tergantung pada jenis biji gandum yang digunakan. Gandum yang lebih keras memerlukan waktu yang lebih lama. Produk akhir disimpan sementara sebelum dikemas dalam kemasan 25 kg dengan mesin otomatis, lalu dipindahkan ke gudang untuk distribusi.



A — Fasilitas Bühler grain cleaning

B — Pusat kontrol





Kapasitas yang meningkat dengan teknologi terdepan

## PRODUKSI —

### PERTUMBUHAN PENGGILINGAN TEPUNG DENGAN TEKNOLOGI BÜHLER

Fasilitas penggilingan tepung Manunggal Perkasa mengalami peningkatan kapasitas yang signifikan dari tahun ke tahun. Kapasitas awal sebesar 1.000 metrik ton di tahun 1997 telah meningkat menjadi 1.200 metrik ton setiap hari, sejak tahun 2017 lalu. Prestasi ini dicapai dengan dukungan teknologi mesin Bühler, sebuah grup teknologi Swiss yang dikenal sebagai produsen peralatan penggilingan tepung terbaik di dunia.

KAPASITAS  
PRODUKSI

MULAI  
2017  
—  
**1,200**  
metrik ton  
per hari

Halaman sebelah — Fasilitas penggilingan



# Produk dan proses tersertifikasi untuk menjamin kualitas produksi Manunggal Perkasa



## TERSTANDAR DAN TERPERCAYA —

### KEUNGGULAN DALAM SETIAP DETAIL: KUALITAS DAN KEAMANAN YANG TERSERTIFIKASI

PT. Manunggal Perkasa selalu mengutamakan kualitas produk dalam proses produksi. Fasilitas lab QC kami dilengkapi dengan berbagai alat pengujian terkini, sebagai komitmen untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan setiap produk kami. Tidak berhenti pada sertifikasi halal pada produk saja, seluruh proses produksi di fasilitas kami juga telah teruji dan tersertifikasi untuk memastikan kepuasan dan kepercayaan pelanggan.

Halaman ini — Fasilitas lab QC yang canggih



## SERTIFIKASI KUALITAS —

### KEPERCAYAAN MELALUI KUALITAS

Sertifikasi ini memastikan setiap produk memenuhi standar kualitas, keamanan, dan kepatuhan tertinggi yang memberikan kepercayaan dan kualitas unggul dalam segala hal yang kami lakukan.





# Dari Cilacap ke seluruh Indonesia



## DISTRIBUSI

### MEMPERLUAS JANGKAUAN DI SELURUH PULAU JAWA

Didukung oleh program ekspansi pemasaran, PT Manunggal Perkasa berhasil memperluas jaringan distribusi produknya ke seluruh pulau Jawa, dari awalnya hanya di wilayah Jawa Selatan. Tepung gandum kami kini didistribusikan oleh mitra distributor kami yang profesional dan terpercaya.

Relasi kerjasama ini telah dibina lama sejak bisnis tepung gandum dikelola dan dikendalikan sepenuhnya oleh Bulog. Transportasi tepung dari fasilitas ke sub-distributor, pengecer, dan pengguna dari industri kuliner di berbagai kota dikelola secara independen oleh para mitra distributor kami.



A — Gudang produk siap untuk didistribusikan

B — Fasilitas pengemasan yang terpadu



# Solusi Tepung Manunggal Perkasa untuk Setiap Hidangan

## PRODUK & KONSUMEN — PEMBERDAYAAN KREASI KULINER

Dari pisang goreng hingga croissant, kue bolu hingga tempura, dan pasta hingga mie ayam, PT Manunggal Perkasa menyediakan berbagai produk tepung untuk beragam kebutuhan. Kami memproduksi tepung berkualitas dan terjangkau untuk mendukung ketahanan pangan nasional dan pertumbuhan usaha kuliner mikro di seluruh negeri. Kunjungi situs web resmi kami untuk informasi lebih lanjut tentang produk tepung kami.

## PRODUK KAMI —



KANTIL  
25kg



ASTER  
25kg



MELATI  
25kg



SOKA  
25kg



RAFLESIA  
25kg



DAHLIA  
25kg



BAKUNG  
25kg



CATELIA  
25kg



Pindai untuk melihat  
detil produk kami





Kami percaya bahwa kehadiran PT Manunggal Perkasa memberikan kontribusi signifikan bagi kebutuhan tepung terigu yang berkualitas tinggi di Indonesia



**PT MANUNGGA  
PERKASA**

**KANTOR PUSAT**

Jl. Urip Sumoharjo No.203 RT.02 RW.05  
Kel. Gumilir, Cilacap – Jawa Tengah

**PABRIK**

Jl. Laut Jawa, Pelabuhan Tanjung Intan  
Cilacap, Jawa Tengah, Indonesia

Tel. +62 282 533 720

Fax. +62 282 536 584

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







# Tepung Terigu Terbaik untuk Indonesia



PT MANUNGGAL  
PERKASA



