sinarmas
agribusiness and food

MARUNDA R&D CENTRE

TENTANG KAMI

Sinar Mas Agribusiness and Food merupakan perusahaan yang memiliki rangkaian lengkap minyak nabati berkualitas tinggi, bahan baku produk olahan roti dan kue, serta olahan lemak nabati khusus yang diproduksi untuk memenuhi beragam kebutuhan industri jasa makanan.

Apakah Anda produsen makanan besar yang membutuhkan alternatif produk lemak nabati yang serbaguna dan lebih sehat, atau toko roti dan kafe berskala kecil hingga menengah, yang mencari bahan-bahan baku terbaik yang ekonomis dan diproduksi secara bertanggung jawab? Berbagai variasi produk kami dapat memenuhi semua kebutuhan diet dan industri Anda.

Fasilitas laboratorium canggih kami, Marunda R&D Centre, merupakan laboratorium pertama di Indonesia yang fokus pada analisa lemak dan minyak. Tim kami menggabungkan teknologi, inovasi proses, dan pengetahuan para ahli untuk memberikan solusi bagi pelanggan di industri pangan, yang membantu Anda untuk menghasilkan produk makanan yang lezat dan ekonomis bagi konsumen Anda.

PENGEMBANGAN PRODUK
Mengembangkan produk baru dan membuat produk yang sudah ada menjadi lebih ekonomis

LABORATORIUM DAN *PILOT PLANT*
- Laboratorium terakreditasi ISO 17025
- Membuat sampel skala pilot untuk konsep produk dan berbagai proyek penelitian

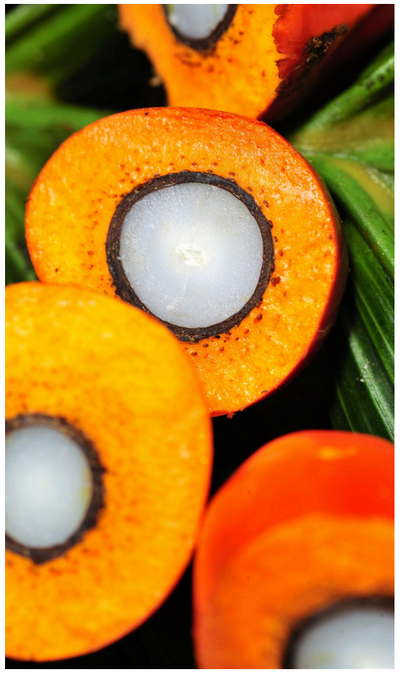
PENELITIAN DAN PENGOLAHAN
Melakukan penelitian dan memformulasikan bahan baku dan proses pengolahan sehingga sesuai dengan target aplikasinya

PENGEMBANGAN KEMASAN
Menganalisis dan menentukan standar serta spesifikasi bahan kemasan (termasuk bahan baku baru yang dapat didaur ulang dan dapat terurai secara alami)

APLIKASI PRODUK
Mengevaluasi performa utama produk di pasar industri pangan domestik dan global

7 FAKTA NUTRISI TENTANG MINYAK KELAPA SAWIT

1. Minyak nabati non-GMO dari buah kelapa sawit
2. Sumber utama energi untuk tubuh
3. Komposisi seimbang antara asam lemak jenuh dan tak jenuh
4. Alternatif bebas asam lemak trans alami
5. Kaya akan vitamin E (khususnya tocopherol dan tocotrienol) sebagai antioksidan
6. Kaya akan provitamin A karotenoid (minyak kelapa sawit mentah)
7. Dua jenis minyak unik dari satu buah (melalui beberapa tahap fase pemisahan)



PRODUKSI YANG BERTANGGUNG JAWAB

Komposisi yang optimal untuk produk yang lebih sehat
Produk bebas asam lemak trans industri tanpa proses hidrogenasi

Meningkatkan keunggulan dan dengan harga yang lebih rendah
Produk premium pengganti mentega (termasuk pengganti khusus lemak susu) dengan biaya lebih rendah

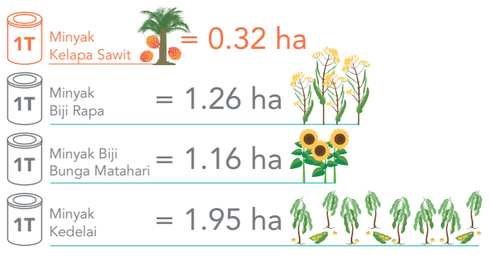
Fokus pada produksi yang bertanggung jawab dan berkelanjutan
Alternatif pangan yang lebih sehat dan berkelanjutan bagi konsumen yang sadar akan kesehatan dan lingkungan

Dibandingkan dengan sumber minyak dan lemak nabati lainnya, minyak kelapa sawit memiliki manfaat nutrisi yang lebih besar. Palm olein kaya akan asam lemak tak jenuh tunggal dan inti sawit kaya akan asam lemak trigliserida rantai medium (C8:0, C10:0, C12:0).

Asam Lemak	Biji Bunga Matahari	Kacang Kedelai	Kelapa	Biji Inti Kelapa Sawit	Kelapa Sawit (utuh)	Palm Olein	Palm Stearin	Biji Rapa	Zaitun	Mentega
Jenuh (padat)										
C8:0 Caprylic			8	3.9						1.1
C10:0 Capric			6.4	4						2
C12:0 Lauric	0.1		48.5	49.6	0.3	0.2	0.2			3.1
C14:0 Myristic	0.1	0.1	17.6	16	1.1	1.1	1.4	0.1		11.7
C16:0 Palmitic	6.2	11	8.4	8	45.1	40.9	58.5	2.8	13.7	26.2
C18:0 Stearic	2.8	4	2.5	2.4	4.7	4.2	4.7	1.3	2.5	12.5
C20+	0.1	0.3	0.1	0.1	0.2			2.1	0.9	
Total dalam %	**9.3**	**15.4**	**91.5**	**84**	**51.4**	**46.4**	**64.9**	**6.3**	**17.1**	**56.6**
Tak jenuh (cair)										
C16:1 Palmitoleic	0.1	0.1			0.1			0.2	1.2	1.9
C18:1 Oleic	28	23.4	6.5	13.7	38.8	41.5	27.4	23.8	71.1	28.2
C18:2 Linoleic	62.2	53.2	1.5	2	9.4	11.6	6.9	14.6	10	2.9
C18:3 Linolenic	0.2	7.8			0.3	0.3	0.3	7.3	0.6	0.5
C20+	0.2					0.2	0.5	47.8		
Total dalam %	**90.7**	**84.5**	**8**	**15.7**	**48.6**	**53.6**	**35.1**	**93.7**	**82.9**	**33.5**

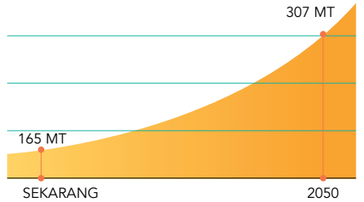
Sumber: Chow, Ching Kuang. 2008. Fatty acids in foods and their health implications. CRC Press.

Luas lahan yang dibutuhkan untuk memproduksi 1 ton minyak



Sumber: Oil World - data processed

Per hektar tanah, rata-rata kelapa sawit dapat menghasilkan minyak lima kali lebih banyak dibandingkan tanaman lainnya, produksi minyak kelapa sawit yang bertanggung jawab akan memberikan solusi berkelanjutan atas permintaan minyak nabati global yang terus meningkat



Sumber: IUCN

Minyak kelapa sawit berkontribusi sebesar 35% dari produksi minyak nabati global, menggunakan 8% lahan yang dialokasikan untuk penanaman biji minyak nabati lainnya

MARUNDA R&D CENTRE MENERAPKAN SISTEM ISO

LABORATORIUM R&D TERAKREDITASI

- **ISO/IEC 17025**

Akreditasi standar ini menunjukkan laboratorium sudah memiliki kompetensi secara teknis. Laboratorium R&D telah terakreditasi sejak tahun 2015

MENJADI BAGIAN DARI SERTIFIKASI ISO/FSCC DI PABRIK MARUNDA

- **ISO 9001:2015**

Standar untuk memenuhi harapan dan memberikan kepuasan bagi para pelanggan

- **ISO FSSC 22000**

Standar yang fokus pada keamanan pangan dan pengiriman produk yang aman untuk konsumsi

FILMA®
Minyak Goreng, Margarin Premium & *Shortening*

PALMVITA®
Margarin & *Shortening* Kelas Menengah

Palmboom®
Margarin Premium

MENARA®
Margarin & *Shortening* Ekonomis

sinarmas
agribusiness and food

Sinar Mas Agribusiness and Food
Marunda R&D Centre
Telepon: +62 21 88991146/21
Email: rnd.secretariat@sinarmas-agri.com
Kawasan Industri & Pergudangan, Blok D No. 1 Desa Segara Makmur,
Kecamatan Tarumajaya,
Bekasi 17211, Indonesia

Kunjung situs web kami untuk pelajari lebih lanjut