



PT. PUNDI KENCANA

COMPANY PROFILE

-Terigu Tepat Usaha Mantap -





Table of Content

- 3 About Us
- 4 Company Overview
- 5 Core Values
- 6 Location, Production Capacity & Certification
- 7 Our Products
- 8 Recipes & Frequently Asked Questions

Berdiri sejak tahun 2007, PT Pundi Kencana telah aktif dalam berpartisipasi dalam penyediaan tepung terigu bagi masyarakat Indonesia.

PT Pundi Kencana mulai beroperasi pada bulan Oktober 2009 dengan lokasi pabrik (Plant I) bertempat di Cilegon, Banten dan lokasi kantor pusat di Tanah Abang, Jakarta Pusat.

Dalam mengantisipasi besarnya kebutuhan akan tepung terigu, di tahun 2012 PT Pundi Kencana membangun pabrik Plant II di lokasi yang berdekatan dengan Plant I dengan lahan seluas ± 106.725,53 m.

Kunci kualitas tepung terigu yang digunakan oleh PT Pundi Kencana selalu mengambil gandum dengan kualitas terbaik yaitu Amerika, Australia dan Canada.

PT Pundi Kencana terus aktif berpartisipasi dalam pengadaan bahan pangan bagi masyarakat Indonesia dengan mengutamakan hasil produk pelayanan yang berkualitas dan konsisten secara berkesinambungan.

Didalam pengelolaan pabrik, kami menerapkan manajemen secara profesional dan memberikan perhatian terhadap mutu produk melalui pengawasan yang ketat, serta didukung oleh teknologi dan pengalaman dalam industri tepung terigu.

Tepung terigu PT Pundi Kencana diolah dengan mesin berteknologi tinggi yang berasal dari Switzerland, menghasilkan berbagai produk tepung terigu yang berkualitas.

PT Pundi Kencana telah dipercaya oleh berbagai perusahaan multinasional, pedagang lokal, industri rumah tangga, hingga untuk kebutuhan sehari-hari. PT Pundi Kencana percaya, bahwa terigu yang tepat adalah kunci perkembangan usaha.



Visi

Menjadi perusahaan tepung terigu terbaik di Indonesia dengan berkomitmen jangka panjang serta berperan aktif dalam membangun gizi bangsa Indonesia

Misi

- Menghasilkan tepung terigu yang berkualitas, aman dan halal.
- Membina dan membimbing sumber daya manusia yang handal
- Menjamin ketersediaan produk yang merata di seluruh Indonesia

Kebijakan Mutu, Keamanan Pangan dan Halal

Manajemen PT Pundi Kencana berkomitmen untuk menghasilkan produk yang halal, bermutu dan aman bagi konsumen dengan memenuhi persyaratan perundang-undangan dan persyaratan pelanggan.

PT Pundi Kencana selalu mengkomunikasikan, menerapkan dan memelihara sistem mutu dan keamanan pangan, serta kehalalan pada seluruh aspek terkait.

Integrity

Integritas menjadi salah satu pilar utama, PT Pundi Kencana juga percaya bahwa keterbukaan dan transparansi adalah awal yang baik dalam memulai hubungan dengan klien.

Excellent

PT Pundi Kencana percaya bahwa tepung terigu yang tepat adalah awal dari perkembangan bisnis

Client Centric

Fokus pada customer adalah hal yang selalu dan akan terus PT Pundi Kencana lakukan agar kolaborasi berjalan dengan lancar.

Commitment

Komitmen PT Pundi Kencana adalah memberikan produk berkualitas dengan konsisten.

Innovation

Perkembangan dalam food industry di seluruh dunia selalu menginspirasi PT Pundi Kencana untuk terus berinovasi dengan standar Internasional tanpa meninggalkan identitas lokal.

Factory Location & Certification



Company Name : PT Pundi Kencana Flour Mills Indonesia
Line of Business : Wheat Flour Milling (Production & Sales)

Factory : Plant I & II, KIEC II, Jl. Raya Anyer, Cilegon, Banten
Head Office : Tanah Abang, Jakarta Pusat
Innovation Center : Cengkareng Business Center, Tangerang, Banten
Commenced Operation : 2007

Certification



Factory
KIEC II
Jl Raya Anyer KM 10
Ciwandan, Cilegon
Banten

Head Office
Gd. PSMI Jl Tanah Abang III
No. 14, Jakarta Pusat



Lonceng Emas

Bread Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu dengan protein tinggi dan kadar abu yang rendah sangat cocok untuk produk bakery premium yang membutuhkan pengembangan optimal, serat roti yang lebih putih dan halus serta kelembutan optimal dan tahan lama.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 14.00
Wet Gluten	%	min 35.00
Ash	% as is	max 0.45



Mila

Economic General Purpose Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu untuk menghasilkan aneka goreng-gorengan yang renyah seperti jajanan pasar, mie ekonomis, dan kulit lumpia.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 10.50
Wet Gluten	%	min 25.00
Ash	% as is	max 0.60



Lonceng Biru

Bread Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu dengan protein tinggi yang dapat menciptakan warna roti yang lebih putih dengan serat roti yang halus. Cocok untuk aneka roti seperti roti tawaran, donat premium, bread & buns.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 14.00
Wet Gluten	%	min 35.00
Ash	% as is	max 0.50



Tepita

Economic General Purpose Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu untuk menghasilkan aneka goreng-gorengan yang renyah seperti jajanan pasar, mie ekonomis, dan kulit lumpia.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 11.50
Wet Gluten	%	min 28.00
Ash	% as is	max 0.55



Lonceng

Bread Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu dengan protein tinggi yang cocok untuk roti tawar, roti manis, croissant, pastry, dan puff pastry.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 14.00
Wet Gluten	%	min 34.00
Ash	% as is	max 0.55



Kecapi

Biscuit and Waffer Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu berprotein rendah yang cocok untuk pembuatan cookies, waffer, dan soft cake.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 9.50
Wet Gluten	%	min 22.00
Ash	% as is	max 0.55



Lonceng Merah

Bread Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu untuk jenis roti ekonomis yang membutuhkan pengembangan optimum.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 12.50
Wet Gluten	%	min 32.00
Ash	% as is	max 0.60



Perisai

Biscuit Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu untuk pembuatan marie biscuit, crackers, dan aneka snack.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 9.00
Wet Gluten	%	min 20.00
Ash	% as is	max 0.50



Peacock Biru

Noodles Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu untuk aneka mie yang dapat menghasilkan mie yang kenyal dengan warna yang cerah.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 12.50
Wet Gluten	%	min 32.00
Ash	% as is	max 0.50



Tegu

Very Economic General Purpose Flour (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu yang cocok untuk aneka goreng-gorengan seperti ayam goreng crispy,

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 9.50
Wet Gluten	%	min 23.00
Ash	% as is	max 0.60



Perdana

General Purpose Flour for Food Service (Kemasan 25 kg)

Tepung terigu berprotein sedang untuk aneka makanan seperti aneka kue, bolu, brownies, martabak manis, kue kering, mie, dll.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 11.00
Wet Gluten	%	min 28.00
Ash	% as is	max 0.55



Mila Serbaguna

General Purpose Flour (Kemasan 1 kg)

Tepung terigu serbaguna untuk aneka makanan seperti martabak manis, cake, bolu, brownies, muffin, waffle, dan donut.

Spesifikasi:		
Moisture	%	max 14.00
Protein	% dry basis	min 11.00
Wet Gluten	%	min 28.00
Ash	% as is	max 0.55



Apa ciri-ciri tepung terigu yang baik?

1. Pastikan kemasan terigu masih tertutup rapat pada saat diterima atau dibeli.
2. Terigu tidak berketu.
3. Terigu tidak berbau apek.
4. Terigu tidak menggumpal.
5. Terigu tidak berubah warna.

Bagaimana cara menyimpan tepung terigu yang baik?

1. Simpan di tempat yang kering, sejuk, tidak panas, dan tidak pengap.
2. Jauhkan dari bahan lain yang berbau tajam.
3. Terigu jangan terkena sinar matahari langsung.
4. Simpan didalam wadah yang kedap udara.
5. Untuk terigu dengan kemasan karung, ruang tempat penyimpanan terigu harus mempunyai ventilasi dan sirkulasi udara yang cukup. Juga diberi alas dan jarak dengan dinding min. 20 cm.
6. Jagalah kebersihan ruangan tempat penyimpanan terigu secara berkala.

Mengapa terigu bisa berketu dan bagaimana mencegahnya agar tidak berketu?

1. Secara umum ketu pada terigu berasal dari 2 hal; pertama, dari bahan baku (biji gandum), kedua, dari kontaminasi lingkungan di sekitarnya.
2. Dalam proses produksi dan pengemasan yang dilakukan di pabrik PT Pundi Kencana, kami selalu menjaga kualitas setiap tepung terigu yang siap didistribusikan bebas dari ketu, ulat, maupun benda asing lainnya.
3. Terigu yang berketu dapat dimungkinkan karena proses pengangkutan maupun proses penyimpanan yang tidak memenuhi syarat, misalnya tempat lembab, tidak menggunakan alas, sirkulasi udara yang kurang.
4. Penanganan terigu bermasalah yang tidak tepat dan penempatan terigu bermasalah menjadi satu dengan produk yang kondisinya masih baik.

Apa perbedaan antara tepung terigu protein tinggi, sedang, dan rendah?

Tepung terigu diklasifikasikan berdasarkan kandungan protein didalam terigu tersebut. Berdasarkan kandungan protein ini, tepung terigu dibagi menjadi 3 jenis; yaitu terigu protein tinggi, sedang, dan rendah

Tepung Terigu Protein Tinggi

Tepung terigu protein tinggi memiliki kandungan protein sebesar 12-14%. Tepung terigu ini sangat cocok untuk pembuatan aneka makanan yang memiliki volume yang besar, produk yang mengembang, dan elastis (seperti: roti tawar dan roti manis). Contohnya: terigu merek **Lonceng Emas, Lonceng, Lonceng Biru** dan **Lonceng Merah**.

Tepung Terigu Protein Sedang

Tepung terigu protein sedang memiliki kandungan protein sebesar 11-12%. Dengan kandungan protein yang tidak terlalu tinggi dan juga tidak rendah, membuat tepung terigu ini dapat diolah menjadi aneka makanan, seperti aneka kue, martabak manis, bolu, donat, pizza, dan mie. Contoh: terigu merek **Perdana, Peacock Biru**, dan **Mila Serbaguna**.

Tepung Terigu Protein Rendah

Tepung terigu protein rendah memiliki kandungan protein sebesar 9-11%. Biasanya tepung terigu jenis ini dapat dibuat aneka kue kering, waffer, biscuit, kulit lumpia, dan goreng-gorengan. Kadar protein yang rendah membuat daya serap air sangat sedikit, sehingga menghasilkan hasil yang renyah. Contoh: terigu merek **Mila, Perisai**, dan **Kecapi**.

Recipes

Puff Pastry



- Bahan A**
- Tepung Terigu **LONCENG BIRU** 1000 gram
 - Fined Sugar 80 gram
 - Salt 10 gram
 - Milk powder 40 gram
 - Egg 90 gram
 - Butter/Margarine 60 gram
 - Fresh Milk 100 gram
 - Water 350-400 gram
- Bahan B**
- Rolling fat - Margarine/Butter 500 gram

- Aplikasi/Penyelesaian :**
1. Chicken Curry /Sausages Puff
 2. Apple Puff
 3. Pisang Molen

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kedalam mixer, kemudian aduk hingga adonan menjadi kalis.
2. Pipihkan adonan sehingga membentuk persegi panjang, kemudian letakan rolling fat diatasnya -
3. Bungkus rolling dengan adonan tersebut hingga tidak terlihat lagi.
4. Setelah itu pipihkan kembali adonan hingga setebal 1 cm dan lakukan lipatan ganda (bookfold) - seperti lipatan buku.
5. Lakukan hal tersebut sebanyak 3 x
6. Adonan siap digunakan

Croissant



- Bahan A**
- Tepung Terigu **LONCENG BIRU** 1000 gram
 - Instant Yeast 15 gram
 - Bread improver 3 gram
 - Fine Sugar 110 gram
 - Milk powder 40 gram
 - Salt 10 gram
 - Butter/Margarine 80 gram
 - Fresh Milk 100 gram
 - Water 350 - 400 gram
- Bahan B**
- Rolling fat - Margarine/Butter 650 gram

- Aplikasi/Penyelesaian :**
1. Plain Croissant
 2. Almond Croissant
 3. Chocolate Croissant

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kedalam mixer, kemudian aduk hingga adonan menjadi kalis.
2. Pipihkan adonan sehingga membentuk persegi panjang, kemudian letakan rolling fat diatasnya -
3. Bungkus rolling dengan adonan tersebut hingga tidak terlihat lagi.
4. Setelah itu pipihkan kembali adonan hingga setebal 1 cm dan lakukan lipatan tunggal (single fold) -
5. Lakukan hal tersebut sebanyak 3 x
6. Adonan siap digunakan

Danish



- Bahan A**
- Tepung Terigu **LONCENG** 1000 gram
 - Instant Yeast 20 gram
 - Bread improver 3 gram
 - Fine Sugar 180 gram
 - Milk powder 40 gram
 - Salt 10 gram
 - Egg 100 gram
 - Butter/Margarine 80 gram
 - Fresh Milk 100 gram
 - Water 300 - 350 gram
- Bahan B**
- Rolling fat - Margarine/Butter 650 gram

- Aplikasi/Penyelesaian :**
1. Cherry Net Sliced
 2. Cinamon Rolls
 3. Fruit Cream Square

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kedalam mixer, kemudian aduk hingga adonan menjadi kalis.
2. Pipihkan adonan sehingga membentuk persegi panjang, kemudian letakan rolling fat diatasnya -
3. Bungkus rolling dengan adonan tersebut hingga tidak terlihat lagi.
4. Setelah itu pipihkan kembali adonan hingga setebal 1 cm dan lakukan lipatan tunggal (single fold) -
5. Lakukan hal tersebut sebanyak 3 x
6. Adonan siap digunakan

Matcha Dome



- Matha Cake**
- Telur Uteh 5 pcs
 - Kuning telur 2 pcs
 - Gula pasir 200 gram
 - Emulsifier 1 sdt
 - Terigu **MILA SERBAGUNA** 130 gram
 - Baking powder ¼ sdt
 - Matcha/Green Tea Powder 5 gram
 - Chocolate putih 50 gram
 - Margarine 80 gram

Cara Membuat:

1. Ayak terigu **Mila serbaguna**, baking powder dan green tea powder, sisihkan
2. Lelehkan chocolate putih dan margarine sishkan
3. Kocok telur, kuning telur, gula dan emulsifier hingga mengembang.
4. Masukkan campuran Terigu **Mila serbaguna**, aduk hingga rata, masukkan chocolate putih dan margarine leleh aduk hingga rata.
5. Tuang ke dalam cetakan berbentuk Dome/ Kubah kukus selama 25 menit hingga matang.
6. Poles dengan butter cream atau ganache putih hias sesuai selera





PT. PUNDI KENCANA

-Terigu Tepat Usaha Mantap-

PT PUNDI KENCANA FLOUR MILLS INDONESIA

Head Office

Gd. PSMI Lt. 4, Jl. Tanah Abang
III No. 14, Jakarta Pusat - 10160
Indonesia
P (021) 50102727 | F (021) 3502260

Cilegon Factory

Krakatau Industrial Estate Cilegon II
Jl. Raya Anyer KM 10,
Cilegon, Banten - 42445
Indonesia

Innovation Center

Cengkareng Business City, Lot 5 No. 19-20
Tangerang, Banten - 15125
Indonesia
P (021) 22524768

Follow & Join Us:



Pundi Kencana



@Pundi.Kencana

www.pundikencana.co.id