



PT. PERMATA MARINDO JAYA



**QUALITY
SEAFOOD
PRODUCTS,
TODAY AND
TOMORROW**





SELAMAT DATANG

Adalah suatu kebanggaan bagi kami memperkenalkan PT. Permata Marindo Jaya sebagai salah satu perusahaan profesional pengelola produk ikan laut di Indonesia. Untuk tetap berada di lini terdepan dalam pasar perikanan global yang dinamis, kami berkomitmen melakukan yang terbaik dengan memastikan teknik pengolahan yang tepat agar menghasilkan makanan laut yang berkualitas.

PT. Permata Marindo Jaya dimulai dengan semangat kerjasama tim yang berkomitmen penuh untuk bekerja secara profesional dan penuh dedikasi mulai dari proses penangkapan hingga proses pengolahan ikan laut. Dalam setiap langkah bisnis, kami berpegang teguh untuk menjaga ekosistem perikanan dan kelautan di Indonesia dengan mengikuti prosedur penangkapan ikan yang baik dan benar.

PT. Permata Marindo Jaya memilih ikan dengan kualitas terbaik dan mengolahnya dengan peralatan modern oleh staf ahli berpengalaman agar menghasilkan produk ikan segar dan beku yang baik, higienis dan sehat.

Kami juga menyampaikan terima kasih kepada semua pelanggan yang telah mempercayai kami untuk menyediakan kebutuhan makanan laut baik segar dan beku untuk Anda. Seluruh dukungan Anda telah memotivasi kami untuk terus tumbuh dan meningkatkan standar layanan kami secara terus menerus agar kami juga dapat memberikan kontribusi positif kepada pembangunan bisnis Indonesia khususnya pada sektor perikanan.

Direktur PT. Permata Marindo Jaya
Adi Widjaja

WELCOME

It is an honor for us to introduce PT. Permata Marindo Jaya as one of the professional seafood processing companies in Indonesia. In order to stay in the foremost line of the dynamic global fisheries market, we are committed to do our best to ensure the proper and good processing techniques to produce the quality seafood products.

PT. Permata Marindo Jaya begins with the teamwork's spirit, fully committed to work professionally and dedicatedly from fishing up to fish processing. We are committed to maintain a good fishery and marine ecosystems in Indonesia by following the proper fishing procedure every step of the way we do business.

PT. Permata Marindo Jaya chooses the best quality fish and process it with modern equipment. The fish is processed by our experienced and professional staffs, in order to produce hygienic and healthy fresh and frozen product.

We also would like to extend our gratitude to all loyal customers who have trusted us to provide them with premium quality fresh and frozen products. Your continuous supports have motivated us to grow and keep improving our service standards, so that we can give a positive contribution to the business development in Indonesia, especially in the fisheries sector.

Director of PT. Permata Marindo Jaya
Adi Widjaja



Proses pengolahan ikan laut yang baik di proses secara profesional, dalam keadaan yang bersih dan higienis agar cita rasa dan kualitas terjaga dengan baik.

A good fish processing is processed professionally, under a clean and hygienic condition to ensure product flavour and quality are well preserved.



TENTANG KAMI

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar didunia, dengan satu pertiga bagiannya adalah daratan dan dua pertiga lainnya adalah lautan. Banyak hasil laut yang dapat dimanfaatkan, seperti ikan, yang menjadi salah satu sumber protein yang rendah lemak jenuh, serta mempunyai kandungan omega3 yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan jantung.

PT. Permata Marindo Jaya berdiri pada tahun 2015 di pelabuhan Muara Baru, Jakarta Utara, Indonesia sebagai salah satu perusahaan yang memfokuskan diri pada proses pengelolaan ikan segar dan ikan beku. Kami menawarkan beragam spesies ikan laut dari perairan Indonesia dengan berbagai bentuk potongan dan ukuran yang dapat disesuaikan dengan permintaan.

Dalam era globalisasi seperti saat ini, untuk tetap berada di garis terdepan dalam usaha pengelolaan ikan, kami secara terus menerus mendorong diri untuk memberikan layanan dan produk ikan laut terbaik bagi para pelanggan kami. Kualitas produk dan layanan bagi para pelanggan selalu menjadi perhatian utama kami, maka dari itu, kami menerapkan berbagai program standar pengelolaan ikan laut yang baik untuk skala nasional maupun internasional mulai dari penangkapan atau pengadaan, pengolahan, penyimpanan hingga menjadi produk akhir yang mana didesain untuk memberikan jaminan kualitas produk yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Sinergi antara staf profesional kami yang penuh dedikasi dan berpengalaman dengan teknologi modern menghasilkan produk ikan laut dengan jaminan mutu yang dipercaya.

ABOUT US

Indonesia is the largest archipelago in the world, with one third part of it is land and the rest are sea. There are so many valuable seafood products, such as fish, which became a source of protein that is low in saturated fat. Fish also contains a high omega3, so it helps promote healthy heart.

PT. Permata Marindo Jaya established in 2015 at the port of Muara Baru, North Jakarta, Indonesia, as one company-focusing on the management of fresh and frozen fish. We offer a wide variety of fish from Indonesian sea water with different cut types and sizes depending on the customer's request.

**“QUALITY
SEAFOOD
PRODUCTS,
TODAY AND
TOMORROW”**

In the era of globalization, in order to maintain as one of the sought after seafood processing company, we constantly push ourselves to provide the best services and high quality fish products for our customers. The products and services quality are always our primary concern, therefore, we are implementing various fish management programs that meets the national and international standards starting from catching, preparing, storing, until processing, which is designed to provide high quality product and safe to consume. The positive synergy between our professional and experienced staff with cutting edge modern technology help to produce high quality fish.





Tuna *Thunnus*



Potongan Cut



Loin



Saku



Steak



Cube



Chunk



Ground

Swordfish *Xiphias Gladius*



Potongan Cut



Hgt



Loin



Steak

Cobia *Rachycentron Canadum*



Potongan Cut



Fillet

Marlin *Istiophoridae*



Potongan Cut



Steak

Produk Makanan Laut
IKAN SEGAR

PT. Permata Marindo Jaya menawarkan ikan segar dengan bermacam ragam spesies dari perairan Indonesia yang diolah dengan fasilitas dan sistem pengolahan ikan yang dijalankan sesuai dengan standar keamanan pangan nasional dan internasional.

Kombinasi akan fasilitas dan sistem pengolahan yang baik dengan staf ahli yang berpengalaman untuk mengolah ikan yang baik, memungkinkan kami mengolah ikan kualitas premium menjadi potongan dengan berat yang sesuai dengan permintaan pelanggan dari berbagai manca negara.

Seafood Product
FRESH FISH

PT. Permata Marindo Jaya offers various fresh fish species from the Indonesian sea waters, processed by our fish processing facilities and systems that run in accordance with national and international food safety regulation standards.

The synergy of our high standard facility, good processing system with our experienced staff enables us to process premium quality fish into the requested cut and size according to customer orders from various countries.



Tuna *Thunnus*



Potongan Cut



Loin



Saku



Steak



Cube



Chunk



Ground

Swordfish *Xiphias Gladius*



Potongan Cut



Loin



Hgt



Steak

Marlin



Potongan Cut



Loin



Steak



Cube

Oilfish



Potongan Cut



Portions



Fillet



Hgt

Wahoo *Acanthocybium Solandri*



Potongan Cut



Steak



Portions



Fillet

Kingfish



Potongan Cut



Wholeround



Steak

Albacore



Potongan Cut



Loin



Wholeround



Steak

Black Pomfret *Parastromateus Niger*



Potongan Cut



Wholeround

Opah *Regiris*



Potongan Cut



Steak



Loin

Produk Makanan Laut
IKAN BEKU

Kualitas dan rasa adalah aspek penting dalam penyajian ikan. Maka dari itu, untuk mempertahankan kualitas produk ikan laut, ikan disimpan di dalam ruangan pendingin yang bersih dan terjaga, juga dimonitor dari waktu ke waktu agar suhu dan keadaan ikan terjaga secara stabil dan konsisten.

Dengan proses penyimpanan ikan yang terstandarisasi akan menghasilkan produk dengan potongan dan kualitas yang baik. Penanganan proses pengelolaan ikan beku yang baik ini menunjang hasil akhir produk dalam kemasan, sehingga sesuai dengan harapan tinggi kami dan pelanggan dari manca negara.

Seafood Product
FROZEN FISH

The quality and taste are an important aspects for fish presentation. Therefore, to maintain product quality, fish are kept in the clean and monitored cold room, in which the temperature is maintained consistently to maximize fish storage life span.

A constantly well maintained and monitored processes fish storage will result in good quality as well as well form cut product. We combined good frozen seafood product with great packaging design, to ensure that our products meet customer's expectation.



Dengan dasar sistem kontrol yang baik untuk setiap proses menghasilkan produk ikan laut aman dan berkualitas.

With the proper control system at every process results a safe and quality products.

PROSES

Staf ahli dan berpengalaman kami memastikan agar sistem pengolahan ikan sesuai dengan ketentuan kesehatan pangan dengan standard nasional dan internasional dengan cara mengikuti dengan benar dan ketat akan petunjuk dan aturan yang berlaku.

1. Pencucian

Produk ikan laut yang diterima, diperiksa kemudian dicuci dengan hati-hati dalam ruangan yang bersih dan higienis untuk menghilangkan kotoran dan mencegah peluang berkembangnya bakteri.

2. Pemotongan

Proses pemotongan dilakukan oleh staf yang telah berpengalaman dengan hati-hati dan seksama dengan alat potong yang bersih agar mendapatkan bentuk potongan terbaik dengan ukuran dan proporsi yang konsisten.

3. Penimbangan

Potongan ikan kemudian ditimbang dengan cepat, tepat dan dicatat oleh staf telah berkompeten dan berpengalaman. Setelah itu, potongan ikan tersebut dimasukkan dalam kemasan secara hati-hati untuk mencegah agar potongan tidak terlipat atau berubah bentuk saat dikeluarkan dari ruangan penyimpanan pendingin.

4. Penyimpanan

Proses terakhir adalah penyimpanan kembali, semua produk yang telah dikemas dengan baik, dirapikan dan di kemas sesuai dengan label dan kategori produk.

PROCESS

Our well experienced staff are dedicated to ensure that fish processing system meet with the national and international health food standards, by rigorously following the correct and proper strict guidelines and regulations.

1. Washing

Fresh fish products are checked and washed carefully in clean and hygienic room to remove dirt and prevent bacterial growth.

2. Cutting

The cutting process is done by experienced staff, who carefully cut in order to get the best cut shape with consistent size and proportion.

3. Weighing

Fish cuts then weighed quickly, accurately and quality check by our competent and experienced staff. After that, fish cuts are packed carefully to maintain its pristine shape and cut.

4. Storage

The final process is storage, all products are then carefully labeled, sorted packed according to the product type and categories.

Pemotongan Ikan Segar *Fresh Cutting*

Proses pemotongan ikan segar sebelum dibekukan.
Fresh cutting prior to freezing.

Pemotongan Ikan Beku *Frozen Cutting*

Proses pemotongan ikan dari ruangan pendingin.
Frozen cutting from the cool room.

Uji Lab *Lab Testing*

Uji lab untuk menentukan mengontrol kualitas produk.
Lab testing for quality product control.

Pengemasan *Packing*

Pengemasan untuk menjaga bentuk dan kualitas produk.
Packing to maintain cut and produk quality.

Kontrol Kualitas *Quality Control*

Staf berpengalaman memeriksa kualitas produk.
Produk quality control by our experience staf.

Pemeriksaan Logam *Metal Checking*

Proses pemeriksaan logam.
Metal detecting process.

LAYANAN

Kami mengerti bahwa kualitas produk sangat penting bagi para pelanggan kami, maka dari itu kami berkomitmen penuh untuk menerapkan metode pengolahan ikan yang sesuai dengan standar nasional dan internasional. Staf ahli yang berpengalaman kami bekerja dengan teknologi modern dalam proses kerja yang termonitor secara berkala sehingga dapat menghasilkan produk ikan premium dengan kualitas yang optimal dan konsisten dari waktu ke waktu.



Pemotongan Ikan Segar

Proses pemotongan ikan dalam kondisi yang segar, memotong dan memisahkan bagian yang didinginkan.



Pemotongan Ikan Beku

Ikan didinginkan di ruangan pendingin yang bersih kemudian dipotong menjadi bagian atau potongan sesuai pesanan.



Uji Lab

Uji lab merupakan evaluasi obyektif dari produk ikan laut terhadap protokol pengujian dan standar nasional dan internasional untuk memeriksa bahwa produk layak dikonsumsi, yang mana dan dilakukan secara berkala untuk menjaga konsistensi kualitas produk.



Pengemasan

Tujuan pengemasan produk adalah agar kesegaran produk tetap stabil dan terjaga. Dan juga dengan kemasan yang baik, dapat menyampaikan informasi dan menampilkan citra brand yang diinginkan.



Kontrol Kualitas

Kami berkomitmen untuk menyediakan produk ikan laut berkualitas dengan kontrol ketat meliputi :

Penampilan : Cerah dengan pembekuan merata, daging dikemas dengan baik dan kemasan tidak rusak.

Bau : Bersih, bau segar, hampir tidak berbau



Penimbangan

Penimbang berat produk dengan system yang inovatif yang dirancang untuk memeriksa berat produk secara cepat dan akurat.

SERVICES

We understand that the product quality is very important to our customers. Therefore we are fully committed to implement the method of fish processing which meet with the national and international standards. To produce premium fish products with optimal quality and consistent from time to time, our experienced staff work with modern technology in a regularly monitored clean working environment.



Fresh Fish Cutting

The process of cutting the fresh fish are fresh, cutting and separating the preferred cut.



Frozen Fish Cutting

Frozen fish is and cut into sections or pieces according to customer's order.



Lab Testing

Lab test is an objective evaluation of fish products to test according to the national and international standards to ensure that the product is suitable and safe for consumption. Lab testing are conducted periodically to maintain consistency of product quality.



Packing

The purpose of packaging is to maintain product freshness stable and secure. Combined with a good and well designed packaging, it can provide clear information and present the desired brand image.



Quality Check

We are committed to provide quality fish products with strict controls, which include :

Appearance: Bright with even freezing, products are packaged properly and packaging is not damaged.

Odor: Clean, fresh smell, almost odorless.



Weighing Accurately

Fish products are then weighed with an innovative weighing system designed to check the product weight quickly and accurately.

Halaman ini sengaja dikosongkan
This page was left intentionally blank.



PT. Permata Marindo Jaya

Jl. Hiu Raya Blok D Kav. No. 4

Kawasan PPSJ

Muara Baru, Penjaringan

Jakarta Utara 14440, Indonesia

t : +62. 21. 66678241 / 66678242

f : +62. 21. 66678174

e : enquiry@tuna.co.id

w : www.marindojaya.co.id