



COMPANY PROFILE

PT GRAND TIRTA TEKNIK

About Us



PT GRAND TIRTA TEKNIK berdiri pada tanggal 06 Januari 2023 dengan SK Kemenkumham No AHU-0009169.AH.01.01.

Tahun 2023 diprakarsai oleh para pendiri yang memiliki dasar kemampuan yang berbeda namun saling melengkapi untuk memberikan solusi atas pengelolaan bisnis berbasis ekonomi terapan dan implementasi bisnis sesuai dengan konsep yang sedang kita kembangkan saat ini adalah Perdagangan Umum dan Produksi Produk Kelapa beserta turunannya yang sangat di butuhkan oleh para pelaku bisnis saat ini agar mendorong pengembangan U M KM di Indonesia.

Dengan tagline “We Serve Better” kami berkomitmen memberikan pelayanan prima melalui ide serta gagasan yang berbeda dalam membangun dan mengembangkan bisnis secara profesional khususnya di bidang perdagangan umum dan produksi produk kelapa beserta turunannya.





VISION

Menjadi mitra terdepan untuk memberikan solusi dan ide kreatif kepada para pelaku usaha yang bergerak di bidang jasa dan perdagangan, mengembangkan potensi Sumber Daya Manusia yang potensial sebagai salah satu pilar perekonomian bangsa

MISSION

1. Memahami kebutuhan dari setiap Mitra
2. Memberikan pelayanan yang sempurna demi keberhasilan dalam menjalankan perekonomian masyarakat
3. Memberikan penyelesaian dari permasalahan menjalankan suatu bisnis
4. Meningkatkan nilai perusahaan financial perusahaan

Bidang Usaha

- Manufacturing & General Trading





KEY PERSON



Suratmin Pamungkas
Founder



Alfiko Utama
Founder



Ardhi Supriyanto
Founder



Usman Hidayat
Founder

CONTACT US

 PHONE : (0274) 8688320/081225247350

 EMAIL: info@grandtirta.com



Manufacturing & General Trading

- **Minyak Kelapa**

Minyak Kelapa adalah minyak nabati yang diekstrak dari daging buah kelapa. Berdasarkan teknik ekstraksinya, minyak kelapa dikelompokkan atas tiga jenis :

- **Minyak Kelapa Virgin (Virgin Coconut Oil-VCO)**
- **Minyak Kelapa CNO (Crude Coconut Oil)**
- **Minyak Kelapa RBD (Refined, Bleaching, Deodorize)**



Manufacturing & General Trading

- **Gula Kelapa**

Terbuat dari nira kelapa yang didehidrasi dan direbus.

Manfaat :

- **Membersihkan Darah**
- **Mencegah Anemia**
- **Mengatasi Masalah Pencernaan**

- **Cocopeat**

Cocopeat adalah media tanam organik yang berbahan dasar dari sabut buah kelapa

Manfaat :

- **Mudah Terserap Air**
- **Tahan Hama**
- **Dapat Mempertahankan Kelembapan**

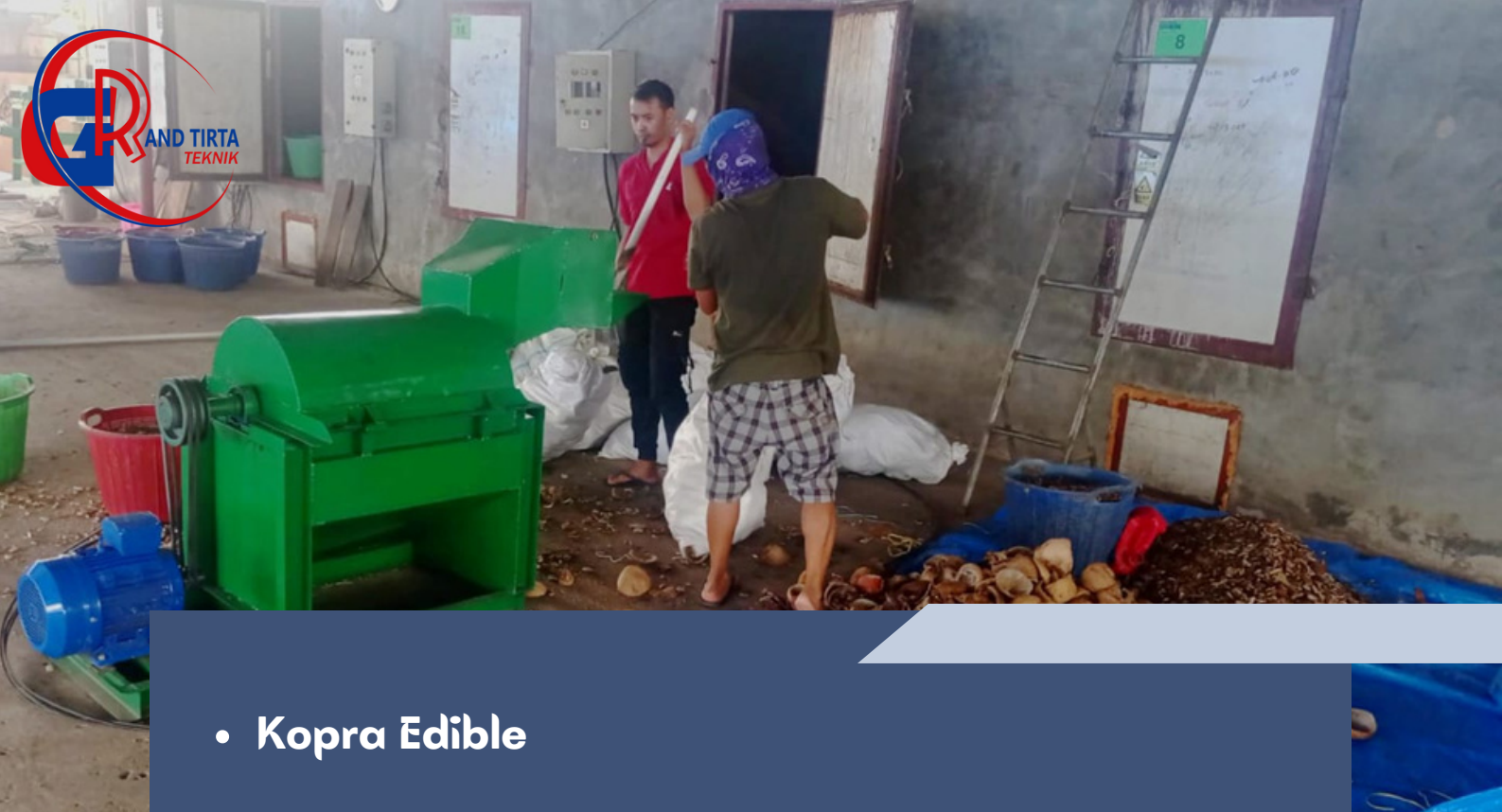
- **Coco Fiber**

Cocofiber ialah serat dari sabut kelapa yang sudah digiling tetapi tidak terlalu halus sehingga menghasilkan bentuk seperti rambut yang panjang dengan warna kecoklatan

Manfaat :

- **Sebagai bahan dasar alat rumah tangga (sapu, keset, dan alat kebersihan lain.**
- **Media Tanam**





- **Kopra Edible**

Kopra dihasilkan dari daging buah kelapa yang dikeringkan dengan cara dijemur atau menggunakan alat pengering buatan dengan cara pengasapan atau pemanasan secara tidak langsung. Kopra edible merupakan jenis kopra yang paling unggul, premium quality. Untuk membuat kopra edible, kelapa yang harus dipilih harus melalui proses sortir antara lain jenis kelapa hibrida yang berukuran kecil sekitar 0,6-0,8 kilogram, berdaging tebal, dan berkulit mulus. Umumnya kopra edible dikeringkan dengan metode UV house drying system atau oven drying system.



- **Minyak CNO**

Minyak CNO berasal dari Crude Coconut Oil yang artinya minyak kelapa mentah. Minyak ini diperoleh dari ekstrak kelapa kopra. Dalam proses ekstrak ini minyak membutuhkan penggunaan tekanan dan panas yang tinggi agar dapat memurnikan dan menghilangkan dari kotoran serta kontaminan.

Minyak kelapa ini juga mengandung lemak jenuh yang tinggi serta dapat mengoksidasi lebih stabil dibandingkan dengan minyak nabati lainnya sehingga dapat disimpan dengan jangka waktu yang lama dan tidak mudah rusak. Selain mengandung lemak minyak kelapa CNO juga memiliki asam laurat yang baik.

Minyak kelapa CNO dapat diaplikasikan kedalam industri makanan karena memiliki kualitas dan karakteristik yang memberikan cita rasa yang unik dan lezat sehingga dapat memberikan nilai tambah pada produk makanan



- **Manfaat Minyak CNO**

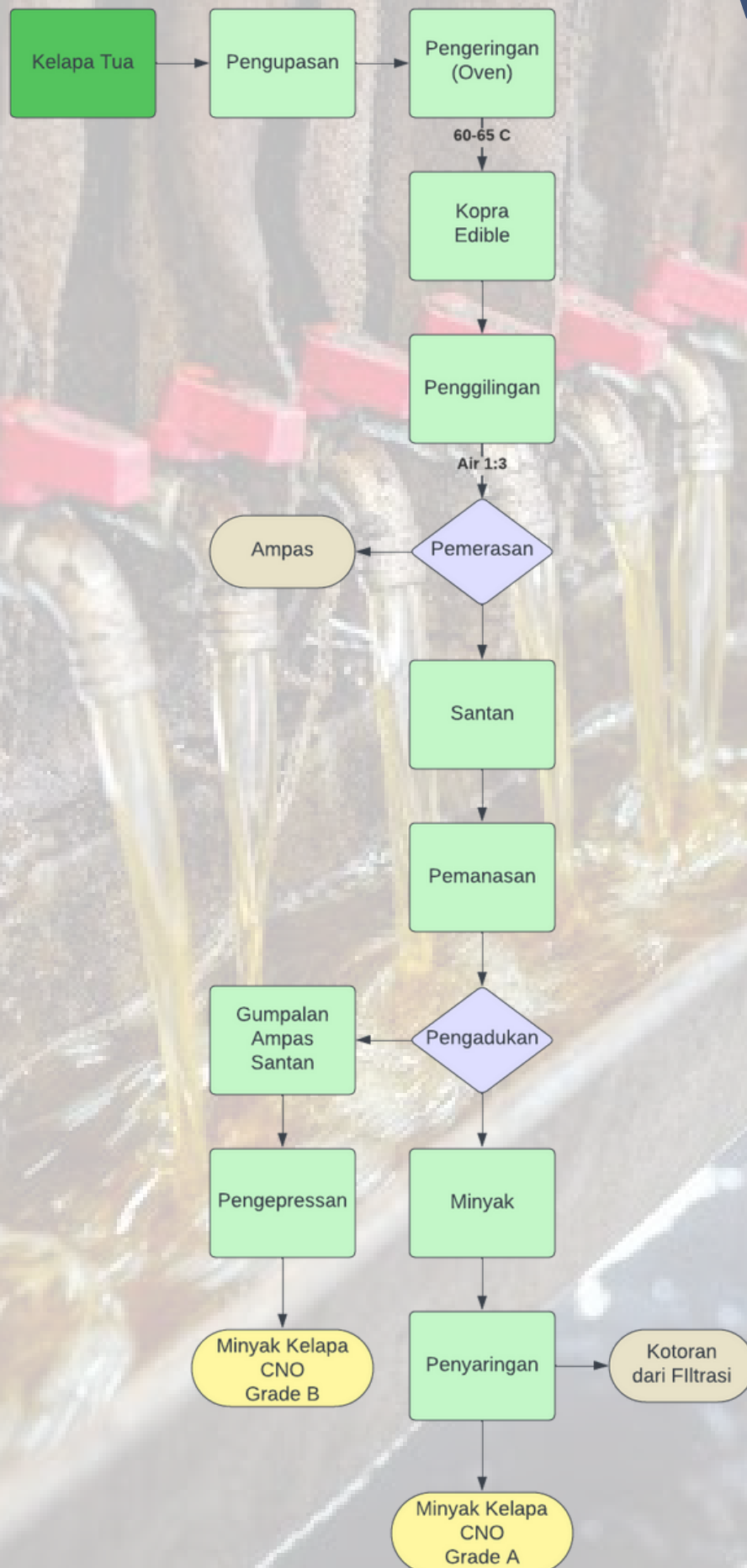
Manfaat :

- **Mengandung Asam Lemak Sehat**
- **Dapat Meningkatkan Kesehatan Jantung**
- **Dapat Mendorong Pembakaran Lemak**
- **Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh**



Flowchart Minyak CNO

Pembuatan Minyak CNO



- **Minyak RBD**

Minyak kelapa RBD adalah jenis minyak kelapa yang dimurnikan, diputihkan, dan dihilangkan baunya, jadi minyak kelapa RBD ini merupakan turunan dari minyak kelapa CNO. Jenis minyak kelapa ini adalah salah satu jenis minyak kelapa yang paling umum dengan berbagai aplikasi mulai dari memasak hingga penggunaan kecantikan dan lain sebagainya.

Minyak kelapa RBD ini sangat baik digunakan sebagai minyak goreng karena tahan terhadap suhu tinggi, tidak mudah rusak, tidak menyerap pada makanan, dan membuat makanan menjadi lebih renyah dan gurih.

Minyak kelapa RBD juga mengandung asam lemak jenuh medium chain triglycer



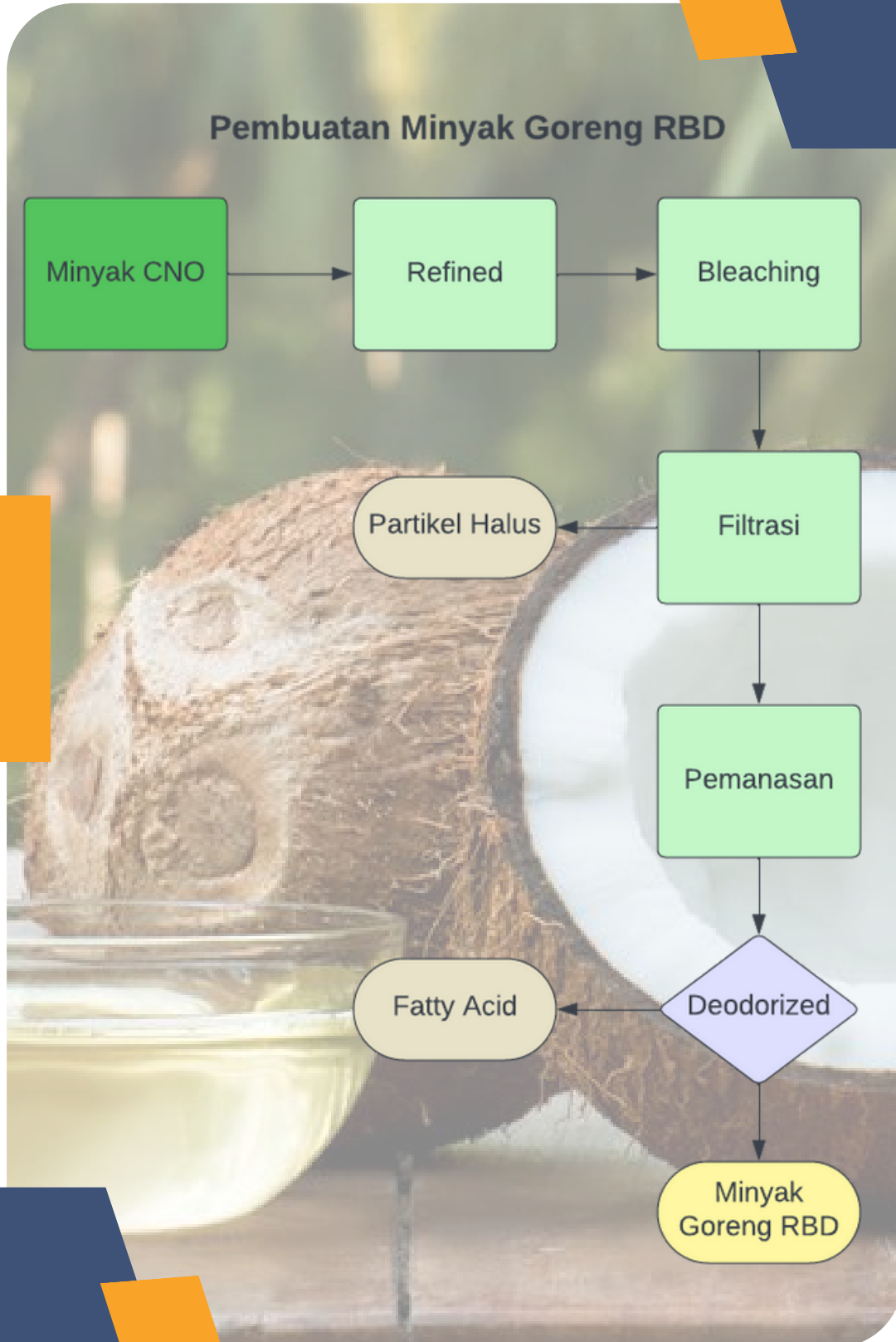
- **Manfaat Minyak RBD**

Manfaat :

- **Sangat Baik untuk Memasak**
- **Tambahan Bahan Obat dan Kosmetik**
- **Meningkatkan kadar kolesterol baik (HDL) dan mengurangi kadar kolesterol jahat (LDL). Sehingga menjaga keseimbangan lipid dalam tubuh**
- **Membantu meningkatkan kesehatan jantung**
- **Dapat menurunkan berat badan**
- **Mampu meningkatkan metabolisme dalam tubuh**
- **Dapat melembabkan kulit dan merawat rambut**
- **Memperkuat system kekebalan tubuh, karena asam lemak lauric acid memiliki sifat antimikroba dan antiviral. Sehingga dapat melawan infeksi dan penyakit.**
- **Dapat membantu meningkatkan penyerapan nutrisi dan memperbaiki pencernaan sehingga mengurangi resiko terjadinya gangguan sembelit**



Flowchart Minyak RBD



- **Virgin Coconut Oil (VCO)**

VCO adalah minyak kelapa yang diproses tanpa pemanasan tinggi dan tanpa proses kimiawi, sehingga karakteristik minyak yang dihasilkan berwarna bening serta beraroma khas kelapa.

Asam lemak yang terkandung dalam VCO merupakan asam lemak jenuh dan tak jenuh. Komponen yang termasuk termasuk dalam asam lemak jenuh yaitu, asam kaproat, asam kaprilat, asam miristat, asam palmitat dan asam laurat; sedangkan komponen asam lemak tak jenuh yaitu asam siklopropanpentanoat, asam oleat, dan asam stearat. VCO mengandung asam lemak rantai pendek dan menengah atau medium yang diketahui mempunyai fungsi biologis tertentu bagi tubuh manusia. Manfaat tersebut meliputi fungsi sebagai anti bakteri dan anti jamur.



- **Manfaat Virgin Coconut Oil (VCO)**

Manfaat :

- **Menggoreng Makanan**
- **Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh**
- **Mencegah Penyakit Jantung, kanker, dan diabetes**
- **Mencegah virus HIV dan SARS**
- **Pembentukan membran sel yang sehat**
- **Perkembangan fungsi otak dan system saraf**
- **Produksi hormon**
- **Regulasi atau pengaturan tekanan darah, fungsi hati, imunitas, dan respon inflamasi dalam tubuh**
- **Menjaga kesehatan jantung**
- **Membantu penurunan berat badan**
- **Menjaga dan mendukung terbentuknya kesehatan kulit dan rambut**



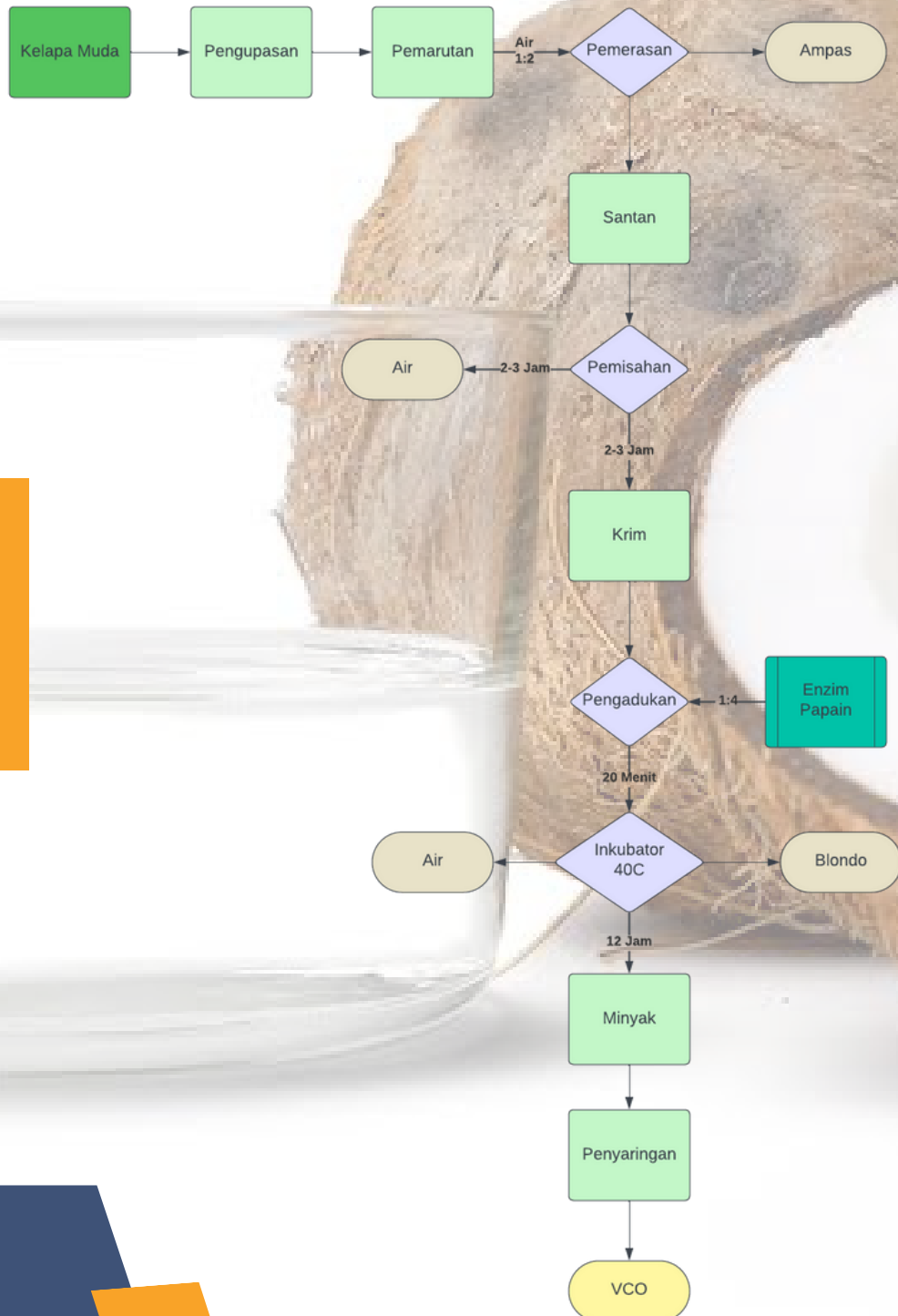
Flowchart VCO (Pemanasan)

Pembuatan VCO Metode Pemanasan



Flowchart VCO (Enzimatis)

Pembuatan VCO Metode Enzimatis



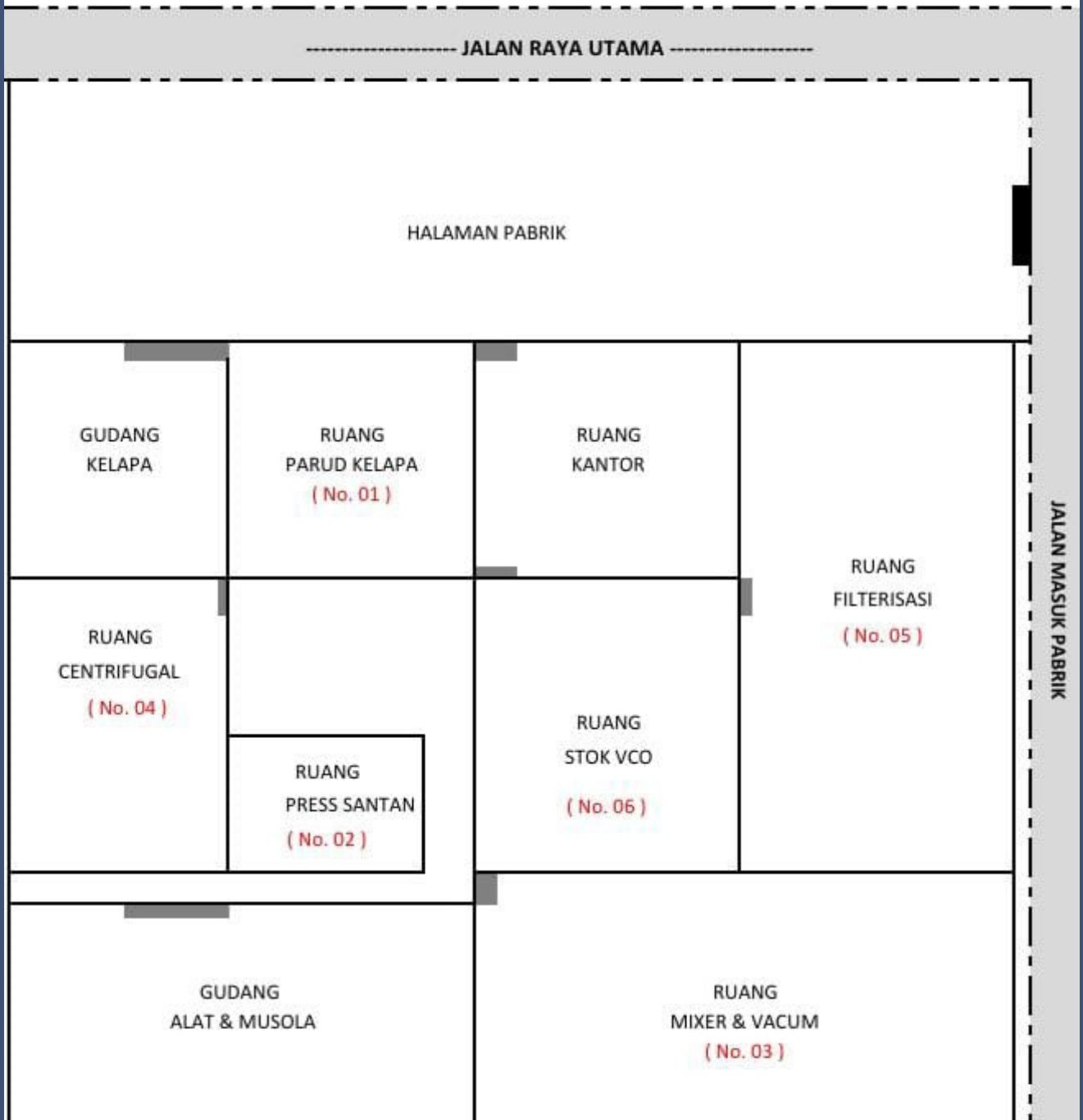


KAPASITAS PRODUKSI

NAMA PRODUK	VOLUME PRODUKSI	SATUAN
COPRA EDIBLE	10	TON
CNO	15	TON
RBD	10	TON
VCO	5	TON
GULA KELAPA	2	TON
COCOPEAT	20	TON
COCOFIBER	20	TON

LAYOUT PRODUKSI

LAY OUT AREA PRODUKSI MINYAK VCO



ALAMAT PRODUKSI :

JL. RAYA LINGKAR BARAT RT 24 KEL.MAYANG MENGURAI
KECAMATAN ALAM BERAJO , KOTA JAMBI - SUMATRA



PRODUCT SPECIFICATION

Product Specification

OIL : RBD CNO (Minyak Goreng Kelapa)
MERK/CODE BARANG : 702

Analysis	Result	Units	Methods
Free Fatty Acids	0.15 (MAX)	% as palmitic acid (PO) / as lauric acid (CNO)	AOCS Ca 5a-40
Peroxide Value	0.5 (MAX)	meq O ₂ /kg	AOCS Cd 8-53
Iodine Value	7.5 - 10.5 (MAX)	g I ₂ /100 g	AOCS Cd 1-25
Color Lovibond	1.1 (MAX)	Red	AOCS Cc 13b-45
Cell 5 1/4"	8 (MAX)	Yellow	
Cloud Point	-	C	AOCS Cc 6-25
Moisture Content	-	%	AOCS Ca 2c-25

NB : Specification sewaktu - waktu dapat diadakan perubahan

LAPORAN HASIL UJI



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
LABORATORIUM PENGUJI DAN KALIBRASI
BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI
PEKANBARU
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN

Jl. Hang Tuah Ujung No. 124 Kota Pekanbaru 28281, Riau Telp./Fax: (0761) 6406902
Email: bspjpekanbaru@kemperin.go.id Website: <http://bspjpekanbaru.kemperin.go.id>

LAPORAN HASIL UJI

REPORT OF TESTING

Nomor : R 120/BSPJI-Pekanbaru/MS-LHU/VI/2023
Number : R 120/BSPJI-Pekanbaru/MS-LHU/VI/2023

HASIL PENGUJIAN

TEST RESULT

Halaman : 2 dari 2

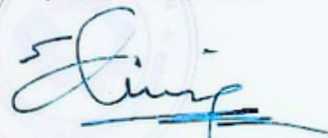
Page : 2 of 2

No No	Parameter Parameter	Kode Contoh Sample Code	Metode Uji Test Methods	Syarat Mutu Quality Requirements	Hasil Uji Test results	Satuan Unit
1	Bau Odor	U 111/05/2023	SNI 7381:2008 lamp B.2.1 SNI 7381:2008 lamp B.2.1	Khas kelapa segar Typical fresh coconut	Khas kelapa segar Typical fresh coconut	-
2	Rasa Taste	U 111/05/2023	SNI 7381:2008 lamp B.2.2 SNI 7381:2008 lamp B.2.2	Khas minyak kelapa Typical of coconut oil	Khas minyak kelapa Typical of coconut oil	-
3	Warna Color	U 111/05/2023	SNI 7381:2008 lamp B.2.3 SNI 7381:2008 lamp B.2.3	Tidak berwarna Colorless	Tidak berwarna Colorless	-
4	Air dan senyawa yang menguap Water and volatile compounds	U 111/05/2023	SNI 7381:2008 Lamp. B.3 SNI 7381:2008 Lamp. B.3	Maks. 0,2 Max. 0,2	0,14	%
5	Bilangan Iod Iodine value	U 111/05/2023	SNI 7381:2008 Lamp. B.4 SNI 7381:2008 Lamp. B.4	4,1-11,0 4,1-11,0	3,22	g iod/100g g iod/100g
6	Asam lemak bebas Free fatty acids	U 111/05/2023	SNI 7381:2008 Lamp. B.5 SNI 7381:2008 Lamp. B.5	Maks. 0,2 Max. 0,2	0,06	%
7	Bilangan peroksida Peroxide value	U 111/05/2023	SNI 7381:2008 Lamp. B.6 SNI 7381:2008 Lamp. B.6	Maks. 2,0 Max. 2,0	0,20	mg ek/kg mg ek/kg
8	Timbal (Pb) Lead	U 111/05/2023	IK.PKK-MU.00.26 IK.PKK-MU.00.26	Maks. 5,0 Max. 5,0	0,2903	mg/kg mg/kg
9	Tembaga (Cu) Copper	U 111/05/2023	IK.PKK-MU.00.26 IK.PKK-MU.00.26	Maks. 0,1 Max. 0,1	0,1522	mg/kg mg/kg
10	Besi(Fe) Iron	U 111/05/2023	IK.PKK-MU.00.26 IK.PKK-MU.00.26	-	1,6079	mg/kg mg/kg
11	Kadmium (Cd) Cadmium	U 111/05/2023	IK.PKK-MU.00.26 IK.PKK-MU.00.26	Maks. 0,1 Max. 0,1	<LOQ*	mg/kg mg/kg
12	Cemaran arsen (As) Arsenic	U 111/05/2023	IK.PKK-MU.00.26 IK.PKK-MU.00.26	-	<LOD*	mg/kg mg/kg

Keterangan

LOD : Limit of Detection
LOQ : Limit of Quantification
LOQ* : 0,0091 mg/kg
LOD* : 0,0903 mg/kg

Pekanbaru, 15 Juni 2023
Kepala BSPJI Pekanbaru



DINDIN SYAFRUDDIN

Efektif: 10-05-2022

1 PKK-UII 08.01

- Sertifikat atau laporan ini dilarang diperbanyak tanpa persetujuan tertulis dari BSPJI Pekanbaru.
This certificate or report shall not be reproduced without the written approval from BSPJI Pekanbaru.
- Hasil pengujian/kalibrasi ini hanya berlaku untuk komoditas/alat yang diuji/dikalibrasi.
The result of this test/calibration is only valid for the commodity/being tested/equipment being calibrated.

ASLI

LAPORAN HASIL UJI

HASIL PENGUJIAN

Result of Analysis

Nomor : 1965/BSKJI/BBSPJIA/LHU.1/V/2023
 Number
 Nomor Analisis : 2672
 Analysis Number
 Halaman : 2 dari 2
 Page of

Parameter	Satuan	Hasil	Metode Uji / Teknik
Komposisi asam lemak :			
Asam kaproik (C6:0)	%	0,66	MU/INST/1 (GC)
Asam kaprilat (C8:0)	%	9,05	MU/INST/1 (GC)
Asam kaprat (C10:0)	%	7,17	MU/INST/1 (GC)
Asam laurat (C12:0)	%	49,8	MU/INST/1 (GC)
Asam miristat (C14:0)	%	17,0	MU/INST/1 (GC)
Asam palmitat (C16:0)	%	7,81	MU/INST/1 (GC)
Asam stearat (C18:0)	%	2,01	MU/INST/1 (GC)
Asam oleat (C18:1n9c)	%	5,09	MU/INST/1 (GC)
Asam linoleat (C18:2n6cc)	%	1,23	MU/INST/1 (GC)
Asam linolenat (C18:3)	%	0	MU/INST/1 (GC)

Deputi Manajer Teknis III
 Deputy Technical Manager III

Ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan BSiE
 Electronically signed using Electronic Certificate issued by BSiE



Yunita Rahmawati, S.Si
 NIP. 198504082005022001





■ **WHY CHOOSE US?**

Kami mengerti dan selalu memberikan pelayanan prima, sebagai partner terbaik kepada para klient dengan senantiasa membantu memberikan solusi dengan konsep saling berkembang dan saling menguntungkan



01

ALWAYS IMPROVE

02

RELIABLE PARTNER

03

FAST IMPLEMENTATION



188+
TENANT



52+
PARTNER



50+
PROFFESIONAL



127+
CLIENT



GROW YOUR BUSINESS WITH US

CONTACT

YOGYAKARTA

HEAD OFFICE



+62 812 2524 7350



IDEAZONE BUILDING,
JL. MAGELANG NO.188,
KARANGWARU, TEGALREJO,
YOGYAKARTA

MARKETING OFFICE

+62 877 2693 1326

MARKAZ COLLECTIVE SPACE, JL.
CIUMBULEUIT NO.73, HEGARMANAH,
KEC. CIDADAPAN, KOTA BANDUNG,
JAWA BARAT

MANUFACTURE

+62 812 2524 7350

JL. PROVINSI PPARIT SUNGAI
KEMANG RT 8/4 DESA SUNGAI
GANTANG, KEC. KEMPAS,
KAB.INDRAGIRI, HILIR, RIAU



Legalitas

Akta Perusahaan	AHU-0009169.AH.01.01.TAHU 2023
Pengusaha Kena Pajak	Nomor:S-32/PKP/KPP.230503/2023
Nomor Pokok Wajib Pajak	62.806.527.9-543.000
Nomor Induk Berusaha	1002230034021
Sertifikat Badan Usaha	PB-UMKU: 100223003402100060001
Nomor BPJS Ketenagakerjaan	23271996
Nomor Sertifikat Halal	ID14110003714130523

Thank You