

**U-H ABADI
SEJAHTERA**



CHICKEN KING

Always Fresh Everyday

RPH Dharma Jaya, Pulogadung, Jakarta Timur

Member Of UwHa Broiler

**SPELIALIS
PEMOTONGAN &
PENGOLAHAN AYAM
FILET**



2026

**FILET
BROILER**

TENTANG PERUSAHAAN

Usaha Daerah yang bergerak di bidang pemotongan dan pengolahan ayam filet yang berlokasi di Pulogadung, Jakarta Timur. Kami berkomitmen menyediakan produk ayam filet berkualitas tinggi, higienis, dan aman untuk dikonsumsi, guna memenuhi kebutuhan pasar restoran, katering, hotel, pasar modern, dan industri makanan.

Didukung oleh tenaga kerja berpengalaman serta proses produksi yang memenuhi standar kebersihan, kami senantiasa menjaga kualitas dan konsistensi produk.



VISI MISI KEGIATAN



VISI

Menjadi perusahaan pengolahan ayam filet terpercaya dan unggul di Indonesia dengan mengutamakan kualitas, kebersihan, dan kepuasan pelanggan.

- Menyediakan produk ayam filet segar dan berkualitas tinggi
- Menerapkan proses pemotongan yang higienis dan sesuai standar keamanan pangan
- Memberikan pelayanan terbaik dan tepat waktu kepada pelanggan
- Menjalinkan kemitraan jangka panjang dengan pelanggan dan pemasok

MISI



Produk Ayam Segar Kami

Kami menyediakan berbagai produk ayam segar berkualitas tinggi yang diproses secara higienis dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan pelanggan, baik untuk skala kecil maupun besar.

1. Ayam Filet Dada

Potongan dada ayam tanpa tulang dengan tekstur lembut dan rendah lemak. Cocok untuk kebutuhan catering, restoran, diet sehat, maupun olahan makanan modern.

2. Ayam Filet Paha

Bagian paha ayam tanpa tulang yang lebih juicy dan gurih. Ideal untuk olahan goreng, bakar, dan menu berbumbu kuat.

3. Ayam Potong Utuh

Ayam segar yang dipotong utuh dengan standar kebersihan tinggi. Cocok untuk kebutuhan rumah tangga, usaha kuliner, maupun acara khusus.

4. Ayam Potong Sesuai Permintaan

Layanan pemotongan ayam sesuai spesifikasi pelanggan, baik ukuran, bagian tertentu, maupun jumlah potongan, untuk mendukung efisiensi proses produksi Anda.

5. Pemotongan dan Pengemasan Khusus (Custom Order)

Kami melayani pemotongan dan pengemasan khusus sesuai kebutuhan pelanggan, termasuk kemasan vakum atau kemasan tertentu untuk menjaga kesegaran dan kualitas produk.



Proses Produksi

Seluruh proses pemotongan dan pengolahan ayam dilakukan dengan memperhatikan standar kualitas dan keamanan pangan, meliputi:

1. Standar Kebersihan dan Sanitasi yang Ketat

- Setiap tahapan produksi dilakukan sesuai prosedur kebersihan untuk memastikan produk tetap aman, higienis, dan layak konsumsi.

2. Penggunaan Peralatan Modern dan Higienis

- Proses pemotongan dan pengolahan didukung oleh peralatan yang bersih, terawat, dan sesuai standar industri pangan.

3. Pengawasan Kualitas di Setiap Tahap Produksi

- Setiap produk melalui proses kontrol kualitas untuk memastikan kesegaran, mutu, dan kesesuaian dengan spesifikasi pelanggan.

4. Penyimpanan dengan Suhu Terkontrol

- Produk disimpan pada suhu yang terjaga untuk mempertahankan kesegaran, kualitas, dan daya simpan sebelum didistribusikan.



PRODUK & LAYANAN

05

CHICKEN KING

KULIT AYAM



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

KERONGKONGAN



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

PAHA PISTOL



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

KEPALA AYAM



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

CEKER AYAM



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

SAYAP AYAM



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

ATI AMPELA



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

USUS AYAM



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

DADA AYAM FILLET



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

PAHA AYAM FILLET



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

AYAM KARKAS



Member Of UwHa Broiler

CHICKEN KING

PAHA DRUMSTICK



Member Of UwHa Broiler



KEUNGGULAN KAMI

Kami berkomitmen memberikan layanan dan produk terbaik dengan berbagai keunggulan sebagai berikut:

Lokasi Strategis di Kawasan Industri Pulogadung

- Memudahkan akses distribusi dan mempercepat pengiriman ke berbagai wilayah.

Produk Segar dan Berkualitas

- Ayam diproses dan didistribusikan dalam kondisi segar dengan standar mutu yang terjaga.

Tenaga Kerja Berpengalaman

- Didukung oleh sumber daya manusia yang kompeten dan berpengalaman di bidang pemotongan dan pengolahan ayam.

Harga Kompetitif

- Menawarkan harga yang bersaing tanpa mengurangi kualitas produk dan layanan.

Pengiriman Tepat Waktu

- Sistem distribusi yang terencana memastikan pesanan sampai sesuai jadwal yang disepakati.



PELANGGAN KAMI



Kami melayani berbagai segmen pelanggan dari beragam sektor usaha, antara lain:



Restoran dan Rumah Makan

- Mendukung kebutuhan bahan baku ayam segar untuk operasional harian dengan kualitas dan pasokan yang konsisten.



Hotel

- Menyediakan produk ayam segar yang memenuhi standar kualitas untuk kebutuhan dapur hotel dan layanan makanan.



Jasa Katering

- Melayani kebutuhan ayam segar untuk skala acara kecil hingga besar dengan fleksibilitas pemotongan dan pengemasan.



Pedagang Pasar

- Menyuplai ayam segar untuk kebutuhan perdagangan dengan harga kompetitif dan kualitas terjaga.



Industri Pengolahan Makanan

- Mendukung proses produksi industri makanan dengan pasokan ayam segar yang stabil dan sesuai spesifikasi.



Dapur MBG

- Mendukung proses **dapur MBG** dengan pasokan ayam segar yang stabil dan dapat disesuaikan. **Kami sudah menyuplai Daging ayam Segar ke wilayah Jakarta & Bekasi di 12 Dapur MBG**

**TERIMA
KASIH**

Hubungi:

Giyanto:

+62 811-9152-226

Haris Nugroho :

+62 815-4252-0700

**W
I
R
A
K**

