



Satu Perusahaan. Berbagai Ciptaan.

PRODUCT CATALOGUE

2025 / 2026



AWAL MULA CIPTA FOOD DAN PERKEMBANGANNYA

PT Cipta Aneka Pangan Prima didirikan pada tahun 2006, berawal dari tekad kuat sang pendiri untuk membangun usaha mandiri di tengah tantangan pribadi. Perusahaan ini berdiri dengan landasan ketekunan, integritas, dan semangat berkarya yang konsisten. Dimulai dari fasilitas produksi seluas 300 m², Cipta menjadi bukti nyata bahwa perusahaan besar dapat tumbuh dari awal yang sangat sederhana.

Seiring waktu, fasilitas produksi Cipta telah berkembang pesat hingga mencapai luas 17.000 m² pada tahun 2020. Pada tahun 2025, Cipta kembali melanjutkan ekspansi melalui pembangunan fasilitas dan gudang baru guna meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi distribusi. Pertumbuhan ini tidak hanya mencakup pengembangan infrastruktur, tetapi juga diversifikasi produk secara signifikan. Dari awal mula yang hanya memproduksi cokelat filling untuk industri bakery, kini Cipta menawarkan ratusan Stock Keeping Unit (SKU), termasuk meses, cokelat blok, selai, emulsifier, serta berbagai bahan lainnya yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan industri baking seluruh Indonesia.

Perkembangan Cipta sebagai salah satu pemain utama di industri bahan makanan tidak terlepas dari dukungan jaringan yang solid, yang terdiri atas pemasok, distributor, dan pelanggan yang loyal. Kekuatan jaringan ini menjadi salah satu aset strategis yang terus dijaga dan diperkuat hingga saat ini. Selain itu, tim Penelitian dan Pengembangan (R&D) internal turut menjadi motor penggerak inovasi yang secara konsisten menghadirkan produk-produk berkualitas tinggi dengan harga yang kompetitif di pasar.



PERJALANAN CIPTA FOOD

2006

Cipta berdiri, menyewa lahan kecil dan memproduksi tepung coklat filling

2008

Pindah ke kawasan industri Cimareme dengan lahan milik sendiri, menambah lini produk seperti meses dan coklat blok

2013

Pindah ke Gempol, Cimahi dengan luas 3.500m² dan pengembangan produk lanjutan

2015

Mendirikan divisi baru untuk emulsifier dan selai

2018

Perluasan lahan menjadi 7.000 m² dan mulai menggunakan mesin berstandar Eropa

2020

Ekspansi pabrik menjadi 17.000 m²

2023

Dimulai implementasi otomatisasi mesin produksi untuk meningkatkan efisiensi tim dan kontrol kualitas (QC)

2025

Pembangunan gudang baru dan perluasan fasilitas produksi di atas lahan yang telah dimiliki



NILAI UTAMA CIPTA FOOD

- ✔ Kualitas
- ✔ Inovasi
- ✔ Higienitas
- ✔ Tanggung jawab
- ✔ Keberlanjutan



SERTIFIKASI



METRIKS SKALA PERUSAHAAN

Cipta telah melayani 90% wilayah Indonesia dengan jaringan distribusi aktif yang menjangkau seluruh provinsi. Jaringan ini mencerminkan kekuatan logistik dan hubungan kemitraan yang solid. Selain itu, anak perusahaan Cipta juga telah memulai ekspor ke beberapa negara di Asia, menandai langkah awal menuju pasar internasional dan kepemimpinan regional di industri bahan makanan.



VISI

"Menjadi pelopor produk pangan inovatif yang terjangkau, berkualitas tinggi, dan dipercaya oleh pelaku industri makanan di seluruh Indonesia dan Dunia."

MISI

Pengembangan produk bermutu tinggi, inovasi berkelanjutan, distribusi luas, pelayanan unggul, dan efisiensi ramah lingkungan.

TIM & BUDAYA CIPTA FOOD

Budaya kerja Cipta berlandaskan pada nilai-nilai **FIRE** (Fighting Spirit, Initiative to Explore, Resourceful Mindset, dan Empowered Ownership) yang mendorong setiap individu untuk menjunjung tinggi komitmen, kolaborasi, dan penyelesaian solusi secara efektif. Didukung oleh tim internal yang kompeten, Cipta memberikan demonstrasi produk dan layanan teknis yang responsif terhadap berbagai tantangan operasional pelanggan.

Dalam aktivitas operasionalnya, Cipta juga menerapkan prinsip keberlanjutan melalui penggunaan mesin hemat energi, pemanfaatan air daur ulang dari instalasi pengolahan limbah (IPAL), serta rencana pengadopsian panel surya guna meningkatkan efisiensi energi secara berkelanjutan.



OUR NEW PRODUCT



UNCLELY PUFF PASTRY

Lembaran puff pastry beku siap panggang dengan lapisan yang flaky, praktis digunakan untuk aneka pastry manis maupun gurih.



CHOCKELY WHITE

Cokelat putih premium yang cocok untuk pelapisan halus dan dekorasi elegan.



CRONER PEANUT BUTTER

Selai kacang creamy dengan rasa gurih khas, cocok untuk olesan roti, isian kue, atau bahan pastry lainnya.



CRONER SELAI BUAH

Selai buah siap pakai dengan warna mengilap dan kandungan buah asli hingga 50% dengan varian:

Strawberry, Blueberry, Nanas.



INNOVA PASTA HAZELNUT

Isian cokelat berbasis minyak dengan cita rasa hazelnut yang kuat dan tekstur lembut. Cocok untuk olesan, isian roti, atau topping.



INNOVA KACANG CACAH PANGGANG

Kacang tanah panggang yang dipotong dadu, cocok sebagai topping maupun campuran adonan.

OUR PRODUCT LINE

COATING & DEKORASI

BEST



CHOCKELY PREMIUM

Cokelat compound premium dengan kadar kakao tinggi dan rasa cokelat kaya yang memikat.



CHOCKELY SHAVING

Cokelat shaving lembut dengan rasa manis dan pahit yang seimbang untuk dekorasi.

NEW



CHOCKELY WHITE

Cokelat putih premium yang cocok untuk pelapisan halus dan dekorasi elegan.



CHOC 168 COMPOUND

Cokelat compound ekonomis dengan rasa manis khas cokelat yang disukai banyak orang.



INNOVA DIPGLAZE

Glaze premium untuk melapisi donat, kue, dan pastry agar tampak lebih menarik, manis, dan beraroma dengan varian: **Coklat, Matcha, Strawberry, Blueberry, Taro, Keju, Vanilla, Tiramisu.**



CHOC 168 DIGLAZE

Lapisan donat kelas menengah untuk melapisi produk panggang dengan rasa manis dan tampilan menggoda dengan varian: **Coklat, Matcha, Strawberry, Blueberry, Taro, Keju, Vanilla, Tiramisu.**



CARREZA DIPGLAZE

Pilihan glaze ekonomis yang cocok untuk melapisi donat dan pastry dengan hasil yang menggoda di kelasnya, memiliki varian: **Coklat, Matcha, Strawberry, Taro, Vanilla, Tiramisu.**



INNOVA CHOCO RICE

Meses cokelat premium untuk dekorasi aneka roti, kue, dan donat, memberikan tampilan menarik dan rasa cokelat yang nikmat.



INNOVA CHOCO BUTTON



Cokelat kancing premium dengan lelehan halus, cocok untuk dekorasi dan isian kue.

INNOVA CHOCO CHIP



Choco chip berkualitas tinggi dengan rasa cokelat kuat dan tahan panas saat dipanggang.

INNOVA CHOCO TAIL



Choco chip bentuk panjang premium untuk topping atau isian cokelat bergaya artisan.



CHOC 168 CHOCO RICE



Cokelat butir ekonomis yang cocok untuk topping kue dan roti, dengan daya tahan panggang yang baik.

INNOVA GULA HALUS



Gula bubuk berkualitas untuk taburan, adonan, atau dekorasi kue, memberikan hasil akhir yang halus dan menarik.

ISIAN, OLESAN & PRODUK GURIH

BEST

INNOVA PASTA



Isian cokelat berbasis minyak dengan rasa cokelat premium dan tahan panas saat dipanggang. Cocok untuk isian roti, topping pastry, dan campuran adonan.

NEW

INNOVA PASTA HAZELNUT



Isian cokelat berbasis minyak dengan cita rasa hazelnut yang kuat dan tekstur lembut. Cocok untuk olesan, isian roti, atau topping.

INNOVA CHOCO CRUNCHY



Isian cokelat berbasis minyak dengan sensasi crunchy di dalamnya. Cocok untuk topping, isian, atau sebagai lapisan akhir.

NEW

CRONER PEANUT BUTTER



Selai kacang creamy dengan rasa gurih khas, cocok untuk olesan roti, isian kue, atau bahan pastry lainnya.

NEW

INNOVA KACANG CACAH PANGGANG



Kacang tanah panggang yang dipotong dadu, cocok sebagai topping maupun campuran adonan.

INNOVA CHOCO PREMIX POWDER



Premiks bubuk cokelat siap pakai yang mempermudah proses pembuatan roti, serta memberikan rasa cokelat.



CHOCC168 PASTA



Isian cokelat berbasis minyak dengan rasa manis dan aroma cokelat yang memikat. Cocok untuk penggunaan pada produk bakery dan olesan.

CHOCC168 CRUNCHY



Isian cokelat manis dengan sensasi renyah di dalamnya. Ideal untuk menambah tekstur menarik pada produk bakery dan pastry.



CRONER ISIAN JELI

Selai jeli buah tahan panggang dengan rasa manis dan aroma khas buah-buahan dengan varian:

Strawberry, Blueberry, Nanas, Melon, Durian, Kiwi.



CRONER FILLING VLA

Selai creamy dengan rasa manis lembut dan stabilitas panggang yang baik untuk aneka roti dengan varian:

Coklat, Keju, Pisang, Susu, Vanilla, Srikaya, Mocca, Pandan, Durian.



CRONER SELAI BUAH

Selai buah siap pakai dengan warna mengilap dan kandungan buah asli hingga 50% dengan varian:

Strawberry, Blueberry, Nanas.

CRONER SELAJ SERAT



Selai nanas dengan tekstur berserat dan kadar buah tinggi, cocok untuk kue nastar.



INNOVA ISIAN PIA & MOONCAKE

Isian premium tanpa pengawet berbahan dasar alami dengan varian:

Kacang Hijau, Kacang Merah, Durian, Durian Puree.

CHOCC "O" FILL



Bubuk cokelat manis dengan karakter melted dan lembut, cocok untuk isian dan frosting.

"O" FILL 168



Cokelat bubuk manis untuk aplikasi isian kelas medium dan entry-level bakery.

CHOCC 168



Cokelat bubuk entry-level untuk isian dengan varian berbasis minyak atau air.

COCONUT "O" FILL



Bubuk isian kelapa premium dengan rasa gurih-manis, cocok untuk aneka aplikasi roti dan bakery.

INNOVA KEJU ISIAN ROTI



Bubuk isian keju premium dengan rasa gurih khas dan cocok untuk aneka aplikasi bakery.

SOLUSI ROTI & KUE



INNOVA CAKE EMULSIFIER

Emulsifier kue premium dengan daya kembang maksimal dan stabil terhadap overmix, cocok untuk adonan bolu premium.



SOFT 168 EMULSIFIER

Emulsifier kue ekonomis yang mudah digunakan dengan hasil pengembangan maksimal di kelasnya, cocok untuk aplikasi harian pada bolu.



INNOVA BREAD IMPROVER

Improver roti berkualitas untuk menghasilkan tekstur roti yang lebih lembut, bervolume, dan awet segar lebih lama.



INNOVA VANILLA EKL

Emulsifier roti dengan aroma susu lembut, membantu memperbaiki tekstur dan rasa roti agar lebih lezat.



BEKU SIAP PANGGANG



UNCLELY PUFF PASTRY

Lembaran puff pastry beku siap panggang dengan lapisan yang flaky, praktis digunakan untuk aneka pastry manis maupun gurih.





PIZZA PUFF PASTRY

BAHAN :

1. **Unclely Puff Pastry**
2. Ayam Fillet Rebus Secukupnya
3. Bolognaise Sauce Instan Secukupnya
4. Paprika Merah Secukupnya
5. Paprika Hijau Secukupnya
6. Keju Mozzarella Secukupnya
7. Keju Parmesan Secukupnya

BAHAN BECHAMEL SAUCE :

1. 50 gr Butter
2. 50 gr Tepung terigu
3. 250 gr Fresh milk
4. Garam Secukupnya
5. Merica Secukupnya
6. Chicken Powder Secukupnya

CARA MEMBUAT :

1. Cara membuat sauce bechamel, siapkan semua bahan sauce bechamel.
2. Siapkan tumis butter lalu masukkan tepung terigu campur dan aduk hingga tercampur rata dan sudah tidak berbau terigu. Tambahkan fresh milk dan seasoning aduk hingga merata dan mengental.
3. Persiapkan **Unclely Puff Pastry** diatas loyang datar, lalu siapkan satu loyang lagi untuk diletakkan diatas loyang berisi puff pastry dan panggang dalam oven dengan suhu 180° C selama ± 10 menit.
4. Tambahkan sauce bolognaise instan, dan sauce bechamel.
5. Selanjutnya tambahkan dan susun Ayam Rebus dan paprika.
6. Taburi bagian atas pizza dengan keju mozzarella dan keju parmesan.
7. Panggang dengan suhu atas 230° C hingga matang.
8. Pizza Puff Pastry siap disajikan.



NAMA CHOCKELY

BAHAN :

1. 1000 gr **Chockely Premium**
2. 400 gr Dairy Cream
3. 70 gr Unsalted Butter
4. Cokelat Bubuk Secukupnya

CARA MEMBUAT :

1. Potong-potong **Chockely Premium** agar mudah meleleh.
2. Lelehkan menggunakan teknik double boiler (tim) di atas air panas, aduk perlahan hingga meleleh sepenuhnya dan teksturnya halus.
3. Di panci terpisah, panaskan dairy cream hingga hangat (tidak perlu sampai mendidih), lalu matikan api.
4. Tuang dairy cream hangat ke dalam cokelat leleh secara bertahap sambil diaduk perlahan agar tercampur rata dan membentuk tekstur ganache yang halus.
5. Tambahkan unsalted butter ke dalam campuran cokelat dan aduk hingga butter meleleh dan tercampur rata. Ini akan memberikan kilau dan kelembutan pada Chokely.
6. Tuangkan pada loyang bentuk kotak yang telah diberikan alas plastik sesuai ukuran, untuk memudahkan mengeluarkan dari loyang dan proses pemotongan.
7. Setelah itu, masukkan ke dalam kulkas selama minimal 3–4 jam atau hingga set.
8. Setelah set, keluarkan dari loyang lalu potong membentuk kubus 3 cm x 3 cm atau sesuai selera.
9. Taburi cokelat bubuk hingga seluruh permukaannya tertutup sempurna.
10. Chokely siap disajikan.
11. Simpan di dalam wadah kedap udara di kulkas agar tetap tahan lama.

OUR

CONTACT

-  (022) 4236964
-  sales@ciptafood.com
-  Jl. Gempol Sari No. 32, Melong, Kec. Cimahi Selatan,
Kota Cimahi, Jawa Barat 40215

**LIHAT LEBIH
BANYAK RESEP DI :**

 dapurcipta_id

 dapurcipta.id

 Dapur Cipta

 www.ciptafood.com