



E-CATALOGUE 2020

SAMBAL GAMI MAMAH ALIF

KHAS BONTANG KALTIM





TENTANG KAMI

SGMA (Sambal Gami Mamah Alif) merupakan kuliner khas daerah Kalimantan Timur, berbahan dasar seafood yang di masak menggunakan cobek tanah liat dan disajikan dalam kondisi panas mendidih bersama hot plate.

Saat ini kami memproduksi kurang lebih 3000 pack/bulan dan telah memiliki 4 gerai yang berlokasi di Jl. Rambai, Jl. Manggis, Jl. Gerilya, dan Jl. Apt Pranoto. Kami juga telah bersertifikasi Halal dan Sertifikasi Laik Sehat.



Bisnis SGMA ini diharapkan dapat memberikan *social impact* dengan membantu orang-orang yang kurang mampu secara ekonomi. Hasil penjualan SGMA dianggarkan untuk donasi.

Karena Visi dari SGMA adalah Menjadi Perusahaan yang mengembangkan ekonomi umat dengan konsep Masjid Preneurs dari Indonesia untuk kebermanfaatn universal.



GUSTI DAN MAHRITA

Modal Cobek, Omzet Ratusan Juta

MENCOS: Berawal dari belajar resep teman, pasangan Gusti Hormansyah dan Mahrita kini sukses dengan bisnis kuliner. Sedikitnya adalah cabang yang kini dikelola dengan harapan usahanya semakin luas hingga ke luar pulau.



PUTUS BERDAH: Di outlet pertama, Gusti dan Mahrita mengerjakan anak putus sekolah. Hal itu dilakukan berdasarkan kepercayaan dan niat membantu sesama.

Cepat menangkap peluang. Itulah yang dilakukan Mahrita dan suaminya, Gusti Hormansyah. Tak punya ilmu bisnis sama sekali. Berani melepas pekerjaan dengan gaji bulanan, namun mereka berhasil mengecap manisnya berwirusaha.

EMPAT tahun lalu seorang kawan mereka mengundang ke kantor Gusti yang penasaran lalu mencoba. "Itah ternyata enak, akhirnya minta diajari bikin. Meski saya orang Bontang, tapi kurang tahuan dan kawatirnya bag itu," ujar Gusti memulai cerita.

Di memperkirakan hasil ajaran ternyata di rumah. Orang rumah punya waktu. Suatu waktu, Gusti mengantarkan bekal sambal gami ke kantor istri yang bekerja sebagai aparat sipil negara (ASN). "Pis makan siang, banyak yang cicip (mencicipi) dan katanya enak. Terus ada yang bilang mau beli, aku bilang iya, namanya milihah peluang. Walaupun masalah jumlah udj jual banyak," ungkap Mahrita atau biasa disebut Bu Komariah istrinya.

Obrolan mulut ke mulut tersebut banyak yang pesan. Itu dan suami ke wahai. Sero kapu sambal gami hanya 20 porsi per hari. Memanfaatkan Facebook dan WhatsApp Messenger (HBM) ke itu. Laki terpacu untuk memberi nama, menjadi pembuka dibanding sambal gami lainnya.

dapur sendiri. Selain sebagai bekal, mereka harus tetap. Sebab, Gusti masuk kerja di malam. Pagi-pagi selalu datang ke rumah dan langsung ke kantor. "Akhirnya kami nikah karyawan satu-satunya. Sebagai pegawai yang merangkap anak putus sekolah. Ternyata makin ramai, tambah satu orang lagi," beber Bu Komariah.

Sebelumnya, Gusti dan Mahrita sudah pernah membuka usaha kuliner lainnya. "Tapi karena bisnisnya kurang berkembang, akhirnya kami memutuskan untuk pindah ke bisnis ini," beber Bu Komariah.

Omzet semakin naik, akhirnya Rp 400 ribu saat mulai pertama 2017 lalu. Kini ratusan juta per bulan. Ke depan, Gusti bermimpi untuk अपना हानि black and white dengan harga yang terjangkau. "Tapi dari semuanya, saya berharap punya tapi mesin (alat) yang bergengsi dan tahan lama," beber Bu Komariah.

Nah baru berwirusaha mereka berdua. Gusti fokus mengatur bisnis, Bu Komariah mengurus operasional. Saat pandemi, tidak dimungkiri jika omzet turun. "Berapa pun juga dengan ini," beber Bu Komariah.



PRODUK SAMBAL GAMI MAMAH ALIF

Kami telah berinovasi menambahkan varian non seafood dengan menyediakan 4 level yaitu level pedas, level sedang, level pedas sedikit dan level kidz.

Kemudian di tahun 2020 ini berinovasi kembali dengan menyediakan Makanan olahan dengan konsep "Ready To Cook" antara lain : Ayam Ungkep Bumbu Rempah, Ikan Bumbu, Hati Ayam Ungkep, Daging Bumbu, Cumi Bumbu, Udang Bumbu, Fresh Vegetable Pack yang semuanya di padukan dalam bumbu khas rempahan Indonesia yang memudahkan pelanggan dalam memasak buat keluarga. Serta tidak menggunakan bahan pengawet.





SAMBAL GAMI CUMI

Berbahan dasar Cumi Segar yang dimasak menggunakan bumbu khas sambal yang dapat dipilih level kepedasannya dan dimasak menggunakan cobek tanah liat dan disajikan bersama cobek tanah liat tersebut.

Masa Simpan : 3 hari dalam suhu ruang,
7 hari di kulkas dan 2 bulan di freezer

Harga Rp 35,000





SAMBAL GAMI AYAM

Berbahan dasar Dada Ayam Fillet yang bersumber dari Rumah Potong Unggas (RPU) yang telah bersertifikasi halal yang dimasak menggunakan bumbu khas sambal yang dapat dipilih level kepedasannya dan dimasak menggunakan cobek tanah liat dan disajikan bersama cobek tanah liat tersebut.

Masa Simpan : 3 hari dalam suhu ruang,
7 hari di kulkas dan 2 bulan di frezeer

Harga Rp 25,000



SAMBAL GAMI IKAN NILA

Berbahan dasar Ikan Nila Segar yang dimasak menggunakan bumbu khas sambal yang dapat dipilih level kepedasannya dan dimasak menggunakan cobek tanah liat dan disajikan bersama cobek tanah liat tersebut.

Masa Simpan : 3 hari dalam suhu ruang,
7 hari di kulkas dan 2 bulan di frezeer

Harga Rp 28,000





BANK INDONESIA
BANK SENTRAL REPUBLIK INDONESIA

Ayam Ungkep

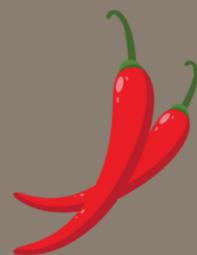


AYAM UNGKEP REMPAH

Lauk Makanan Keluarga Indonesia yang dapat disajikan bersama nasi dan sambal. Ayam yang diolah melalui proses pengungkepan dengan bumbu-bumbu rempahan khas Indonesia tanpa menggunakan bahan pengawet. Ayam berasal dari Rumah Potong Unggas yang telah bersertifikasi Halal.

Masa Simpan : 3 hari dalam suhu ruang,
7 hari di kulkas dan 2 bulan di freezer

Harga Rp 60,000 (500 gram)



SINGKONG KUKUS

Makanan cemilan keluarga yang berasal 100% singkong yang telah di bersihkan dan cuci bersih serta di proses melalui pengukusan dipadukan dengan bumbu. Dapat disajikan langsung atau dapat pula di goreng selama 5 menit. Dalam 1 pack singkong kukus tersebut dapat bonus sambal dengan 2 pilihan yaitu sambal ebi atau sambal gami khas Kaltim. Cocok buat acara kumpul keluarga.

Masa Simpan : 1 hari dalam suhu ruang, 5 hari di kulkas dan 2 bulan di frezeer

Harga Rp 15,000





PRODUK LAINNYA

SAMBAL GAMI UDANG



PATIN BUMBU



CUMI BUMBU REMPAH



HATI BUMBU REMPAH



UDANG BUMBU





Terima Kasih

 085250933172

 @sambalgamimamahalif

 Sambal Gami Mamah Alif

 sambalgamimamahalif.sgma@gmail.com

