

PROFIL UMKM

SARI KARAK SUKOHARJO

Sari Karak berdiri pada tahun 2014 berawal dari kegelisahan melihat fenomena karak yang dipandang sebelah mata, padahal karak adalah bagian dari khazanah kuliner Jawa yang khas, khususnya Solo raya. Kegelisahan yang lainnya adalah upaya untuk melestarikan karak tapi dengan konsep naik kelas. (kini Sari Karak menjadi suplier karak untuk resto premium di Jakarta)

Untuk mencapai itu, Sari Karak membuat dua kemasan yang menarik serta memenuhi persyaratan & standar kualitas yang lengkap, mulai dari NIB, PIRT, Halal.

Selain itu Sarai Karak juga tampil dengan value karak sehat, yang selama ini karak tradisional masih menggunakan bleng/cetitet/boraxs, Sari Karak dipastikan BEBAS BORAXS, TANPA MSG, TANPA PENGAWET dengan menggunakan 100% beras pilihan dan bawang segar asli (bukan serbuk instan)

Pengalaman Ekspor :
Pernah, berupa pengiriman melalui jastip/handcarry ke Eropa

Nama pemilik : Aries Adenata

