

PROFIL UMKM

SAMBAL MBAK RIRIN

MAGELANG

Sambal Mbak Ririn didirikan pada tahun 2017 di Kota Magelang. Sambal Mbak Ririn menghasilkan sambal dalam kemasan dengan 13 varian sambal dan memproduksi ikan mujair goreng yang renyah.

Sambal Mbak Ririn dibuat dengan bahan dan bumbu khas Indonesia, sehingga diharapkan siapa pun yang menyantap Sambal Mbak Ririn benar-benar merasakan cita rasa asli Indonesia.

Sambal Mbak Ririn merupakan pionir sambal kemasan di Magelang.

Sambal Mbak Ririn memanfaatkan hasil pertanian terutama cabai yang melimpah di Magelang sekaligus menjawab tantangan diversifikasi produk olahan ikan di Magelang yang masih kurang, padahal potensi budidayanya melimpah.

Sambal Mbak Ririn dengan sebagian besar produknya merupakan olahan ikan menjawab kebutuhan pengolahan produk perikanan di Magelang menjadi produk yang bernilai tambah dan turut mendukung gerakan makan ikan dengan tujuan meningkatkan konsumsi ikan masyarakat.

Pengalaman Ekspor :

Nama pemilik : RCM Kartiko Adi

