



Company Profile

camilan sehat dan
bergizi



www.bonlesfood.com

Sejak
2016



*produsen makanan ringan berbahan
dasar ikan*

Kata Pengantar

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh,
Salam sejahtera bagi kita semua.

Pertama-tama, perkenalkan saya Santi Indriyana, selaku CEO PT. Bonles Food Nusantara, menyampaikan rasa syukur dan terima kasih atas dukungan dan kepercayaan yang telah diberikan kepada perusahaan kami. Sejak awal berdiri, kami berkomitmen untuk menghadirkan camilan khas Kalimantan yang berkualitas tinggi dan aman dikonsumsi oleh seluruh keluarga. Amplang Ikan Tenggiri yang kami produksi bukan hanya sekadar makanan ringan, tetapi juga hasil dari dedikasi kami dalam mempertahankan warisan kuliner lokal dengan sentuhan inovasi modern. Harapan kami, melalui company profile ini, Anda dapat mengenal lebih dekat visi, misi, dan produk unggulan kami. Terima kasih telah meluangkan waktu untuk membaca, semoga profil ini dapat menjadi awal dari jalinan kemitraan yang baik dan berkelanjutan.

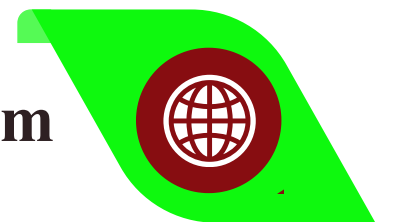
Hormat kami,



**camilan
sehat dan
bergizi**



www.bonlesfood.com





About Us

PT. Bonles Food Nusantara

didirikan pada tahun 2016 di Kota Balikpapan, Kalimantan Timur. Perusahaan kami bergerak di industri Food & Beverage, khususnya produksi makanan ringan berbahan baku ikan. Berawal dari usaha rumahan kecil, PT. Bonles Food Nusantara lahir dengan tekad sederhana untuk menyediakan camilan sehat dan bergizi berbasis kearifan lokal tanpa mengorbankan cita rasa tradisional. Produk utama kami adalah Amplang Ikan Tengiri, camilan khas Kalimantan Timur yang telah kami kembangkan dengan standar kualitas tinggi.

Vision

Menjadi produsen Amplang Ikan Tengiri terdepan dari Kalimantan Timur yang dikenal secara nasional, dengan produk yang berkualitas, lezat, dan otentik serta mampu memberikan kepuasan tinggi kepada pelanggan.

**camilan
sehat dan
bergizi**

Mission

Menghasilkan camilan ikan yang aman, higienis, dan bernutrisi tinggi dengan menggunakan bahan baku segar pilihan serta proses produksi sesuai standar, sehingga produk aman dikonsumsi oleh semua kalangan.

www.bonlesfood.com



Nilai-nilai Perusahaan

Kami menomorsatukan kualitas pada setiap langkah produksi. Mulai dari pemilihan ikan tenggiri segar hingga proses pengemasan, standar tinggi kami terapkan demi menghasilkan produk yang konsisten unggul dan memuaskan pelanggan.

**camilan
sehat dan
bergizi**

01

Kualitas Unggul

02

**Pelestarian
Tradisi**

03

Inovasi

www.bonlesfood.com



Produk Unggulan

Bumbu-bumbu yang dipakai adalah rempah alami tanpa pengawet maupun MSG berlebih, sehingga menghasilkan rasa gurih yang alami dan sehat. Setiap tahap produksi dijalankan di bawah pengawasan ketat standar higienis (Good Manufacturing Practices) untuk menjaga produk tetap bersih dan aman dikonsumsi.

**camilan
sehat dan
bergizi**

www.bonlesfood.com



**Amplang Ikan
Tenggiri**

**Amplang Terasi
Bontang**



**Amplang Ikan
Bawis Bontang**





**Keripik Bawis
Rasa Original**



**Keripik Bawis
Rasa Jagung Bakar**

**Keripik Bawis
Rasa extra pedas**



**Ikan Bawis
Kering**



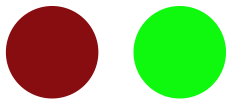
**Keripik Bawis
Rasa Balado**



**Otak Otak
Freezer**



Box Package



Size Box 39,5 x 26 x 23



Packaging Size :
1 Pcs @80GR
20 Pcs in 1 Box



Paket Amplang Tenggiri + Bonus
Kardus Traveling cantik



Atau



Isi 10 x 60gr

camilan
sehat dan
bergizi

www.bonlesfood.com



Portofolio dan Pencapaian

Sebagai perusahaan yang terus bertumbuh, PT. Bonles Food Nusantara telah mencapai berbagai hal yang membanggakan, baik dari segi perkembangan bisnis maupun pengakuan eksternal. Berikut beberapa portofolio dan pencapaian penting kami:



Tamu dari Kementrian



Audit BPOM



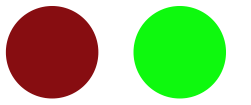
Penilaian CPPOB A

camilan
sehat dan
bergizi

www.bonlesfood.com



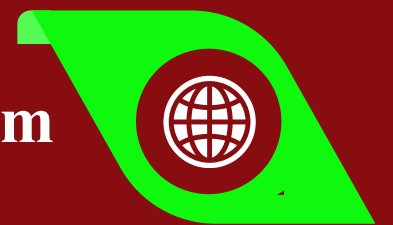
Proses Produksi



Produksi kami mengutamakan kebersihan dan keamanan pangan. Kami memproduksi dalam jumlah besar. Dalam satu bulan, kami mampu memproduksi 5.000 bungkus atau 400 kg.

camilan
sehat dan
bergizi

www.bonlesfood.com



Legalitas dan Sertifikasi

Prodita
Occupational Health Indonesia

LAPORAN HASIL UJI
Report of Analysis

Nama Pelanggan
Customer name : Sarti Indriyana, Ibu

Alamat Pelanggan
Customer Address : Jl MT Haryono Gg Mufakat II No 84,
Balikpapan Selatan, Kalimantan Timur

Nomor Registrasi Pelanggan
Customer Registration Number : 2509030002

Kode Sampel
Sample Code : KSA-2509032001

Nomor Laporan Hasil Uji
Report of Analysis Number : FHL/0388/FAH/00/09/2025

Tanggal Sampel Diterima
Date of Sample Received : Wednesday/ September 03, 2025

Tanggal Penyerahan Laporan
Date of Reporting : Thursday/ September 18, 2025

HASIL
Result

No.	Parameter	Hasil	Satuan	Referensi	Metode
1	Histamin	2.26	mg/Kg		Histamin Dehydrogenase

Tanda Tangan :
- Tanda (M) : parameter pengujian terakreditasi KAN SNI ISO/IEC 17025:2017
- Tanda (P) : parameter pengujian terakreditasi KAN SNI ISO/IEC 17025:2017
- Tanda (*) : nilai di atas atau di bawah nilai rujukan
- Tanda (**) : nilai di atas atau di bawah nilai rujukan
- Tanda (***) : parameter pengujian bekerjasama dengan laboratorium lain
- Tanda (****) : parameter pengujian bekerjasama dengan laboratorium lain
- NO : Not Detected

Catatan/Note :
- Hasil uji sesuai dengan kondisi sampel saat diterima
- Test results according to the condition of the sample when received
- Hasil uji sesuai dengan metode yang diminta oleh pelanggan
- Test results according to the method that customers request
- LOD Histamin = 1.68 mg/Kg

Validator,
Prodita HEALTH LABORATORY
Nusantara Healthcare Mahkota

Prodita Food Health Laboratory
Laboratorium Kesehatan Masyarakat
Jl. Dewa Ranyu No. 15, Samar
Dempasar Selatan, Bali 80227
P +62361 4491 997
www.proditaohi.co.id

Prodita Industrial Toxicology Laboratory
Ruko Golden Boulevard, Jl. Marga Raya Blok CC 5 No. 16-17
Pasar Baru, Labuanraja II, Cikarang Selatan
Bekasi 17530, Indonesia
P +6221 898 405 84/86 (F) +6221 898 405 85
www.proditaohi.co.id

Head Office Prodita Occupational Health Indonesia
Dici Health Clinics - Industrial Toxicology Lab - Food Health Lab
Gd. Proda Utama, Jalan Raden Saleh Raya No 53
Jakarta Pusat 10330, Indonesia
P +6221 3192 4388 (Pusat)

PROSYD
ACADEMY

SERTIFIKAT
Nomor: 4431/1/011/195/VII/2025

Diberikan Kepada:
Heru Suhardi

Telah Mengikuti:
PELATIHAN
Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik bagi
Tenaga Pengelola/Penanggung
Jawab/Pendamping (CPPOB)

Diselenggarakan oleh:
PT Prosyd Bina Solusindo
Tanggal: 19 - 21 Agustus 2025

Balikpapan, 22 Agustus 2025

DASRI, S.H.
Direktur Utama

KA-LDP ESDM
KEMENTERIAN KESEKUTUPAN

@prosydacademy | PROSYD ACADEMY | Prosyd Academy | www.ka-kulturasia.co.id



Good Manufacturing Practices (GMP)



Sertifikat Halal



Sertifikat P-IRT

camilan
sehat dan
bergizi

www.bonlesfood.com





Thank You



*Renyah rasa ikan, gurih penuh kenangan
oleh-oleh khas Balikpapan*

Jl.MT.Haryono , 76114,Balikpapan

+62 85174333902

bonlesfood@gmail.com

www.bonlesfood.com

**camilan
sehat dan
bergizi**