

## ALINGAN -1209-

"Pempeknya lembut, selembut kasih Ibu"

Silvia Maria Hetharia

Bandung, Indonesia

## **TENTANG KAMI**

Berawal dari hobi membuat makanan untuk keluarga, teman teman, lalu melihat potensi hobi bisa menghasilkan uang. Maka lahirlah Alingan -1209- sejak 6 Desember 2013

Industri Rumah Tangga yang bergerak di Bidang Kuliner (Food and Beverages) dan saat ini memiliki 4 karyawan

## SPESIALISASI

Kami berkomitmen untuk semua produk yang kami produksi menghasilkan pangan yang baik, menggunakan bahan bahan yang bermutu dan berkualitas tinggi, dan sudah bersertifikasi halal

**Tempat Produksi:** 

Perumahan Eastern Hills Regency Blok C-8, Cipadung, Cibiru, Bandung Alamat Toko:

Kedai Pempek Barokah

JI AH Nasution No 104, Cipadung Wetan, Panyileukan, Bandung.

Foodcourt Dekranasda Kota Bandung

Pasar Modern Sinpasa, Summarecon Bandung, Jawa Barat

## LEGALITAS

- Q NIB 1260000321596
- Q **HAKI** DID 2022034371
- Q P-IRT 2053273010163-27
- Q UJI MUTU 0085/MT-F34.PD/III/2022
- SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN (SKP) 31343/32/SKP/DK/III/2024

## LEGALITAS

### Q SERTIFIKAT HALAL

- ID 32110000638481122
- ID 32110001149591122
- ID 32110000718570622
- ID 32110013820921123
- ID 32110015450320124

## PRODUK KAMI

#### PEMPEK

Kapal Selam, Lenjer
Besar, Adaan, Kulit,
Telur Kecil, Lenjer Kecil,
Tekwan, Model,
Lenggang Goreng

#### PRE ORDER

Laksan
Otak Otak
Cake and Cookies
Pudding
Dimsum
Siomay

#### **MINUMAN**

Es Kacang Merah
Es Jelly Nanas.
Thai Tea
Green Tea
Roasted Tea
Es Teh Manis



## **ANEKA CAKE AND**



### **ANEKA MINUMAN**



### KESIMPULAN

Pelatihan pembukuan SiApik dan digital marketing untuk produk Alingan -1209- memberikan kombinasi yang menggetarkan antara keahlian dalam merinci angka dan seni memasarkan produk secara digital.

Dengan menyelami kedalaman pembukuan yang persisi dan memasuki dunia pemasaran digital yang dinamis, peserta tidak hanya menjadi arsitek keuangan yang mahir tetapi juga penguasa panggung digital. Kesimpulannya, pelatihan ini merajut harmoni antara kecerdasan finansial dan kepiawaian memasarkan produk, menciptakan pengalaman pelatihan.

### PENUTUP

Nasib dan usaha saya tidak akan pernah berubah menjadi lebih baik, selama saya merasa bukan orang yang paling "bertanggung jawab" untuk memperbaikinya

Keberhasilanku, bukan ditentukan oleh seberapa banyak ilmu yang saya ketahui, tetapi ditentukan oleh seberapa cepat dan seberapa banyak saya mengamalkan ilmu-ilmu yang sudah saya pelajari

# TERIMA KASIH

Silvia Maria Hetharia | @kedaipempekbarokahh 081320635635 | @silviamariahetharia 081368900058