

**KATALOG**



**Warung Hijau  
Trukajaya**

**2023**

# Introduction

- Warung Hijau Trukajaya dibentuk sebagai bagian dari Yayasan Trukajaya. Yayasan Trukajaya adalah NGO yang bergerak dibidang pemberdayaan masyarakat fokus pada pertanian organik dan energi alternatif. Dalam perkembangannya, petani yang membudidayakan pertanian organik mengalami kendala pemasaran. Untuk itulah warung hijauTrukajaya dibentuk, untuk membantu petani membukakan pasar produk organik.
- Pada tahun 2017, Warung Hijau Trukajaya secara manajerial dipisahkan dari Yayasan Trukajaya, Bentuk kelembagaan yang dipilih adalah koperasi, sehingga pada tahun 2017 dibentuklah Koperasi Yasa Karta Tangguh, dimana unit perdagangan warung hijau termasuk di dalamnya. dan terdaftar secara legal pada Bulan April 2022.
- Koperasi pemasaran ini beranggotakan produsen dan konsumen produk organik yang berada di Wilayah Jawa Tengah.





## VISI

Menjadi distributor Produk sehat, ramah lingkungan, dan berkualitas di Jawa Tengah dan sekitarnya.

## MISI

1. Mendistribusikan produk yang berstandar.
2. Memberikan edukasi tentang produk yang sehat, ramah lingkungan, dan berkualitas kepada konsumen dan konsumen.
3. Mengelola bisnis secara professional dan accountable.



## NILAI

Nilai yang diusung  
“bersahabat dan  
terpercaya”

## STRATEGI

Strategi yang dikembangkan  
adalah “partnership” untuk  
product, process, and market  
development oriented.

# OUR TEAM



Ratna Puspitaningtyas  
Manager Koperasi



Indah Triyassanti  
Keuangan dan Asset



Bagus Permadi Nova A  
Pasar dan Media



Tommy Agus Tarizky  
Distribusi dan Gudang

# OUR PRODUCT



Beras Organik



Kerupuk Karak Organik



Tepung Beras Organik



Sayur Organik

## BERAS MENTIK SUSU

Beras mentik susu merupakan jenis beras yang masa tanamnya mendekati 6 bulan, sehingga masuk dalam kategori padi dalam. Bulirnya kecil yang warna pekat seperti beras ketan. Rasanya paling pulen dibanding beras putih yang lainnya. Dibanding beras putih yang lainnya, mentik susu mempunyai kandungan serat yang tinggi sehingga baik untuk memperlancar proses BAB.



## BERAS HITAM

Beras hitam mendapatkan warna dari anthocyanin yang merupakan pigmen bergizi. Warna hitam pekat atau keungguan pada beras hitam menjadi tanda adanya antioksidan. Jumlah antioksidan yang ada pada beras hitam lebih tinggi dari pada jenis tanaman yang lainnya.

## BERAS MERAH

Beras merah merupakan beras yang kaya nutrisi dan serat dibandingkan dengan beras putih. Merupakan sumber karbohidrat yang rendah kalori, tinggi serat, bebas gluten, dan tidak mengandung lemak trans. Kandungan karbohidrat beras merah yang sangat tinggi, sangat baik untuk perempuan menyusui menjaga energi. Selain itu, kandungan kalori dari beras merah sangat dibutuhkan untuk membuat ASI tetap berkualitas bagi bayi.



## BERAS MERAH SOSOH

Merupakan jenis beras merah yang digiling 2 kali sehingga warnanya tampak merah muda. Rasa sama seperti beras merah pecah kulit, tetapi dari rasa tidak 'keset' dilidah, karena bersih dari kulit arinya.

# BERAS COKLAT

Beras ini berwarna coklat karena yang dikelupas adalah kulit ari beras, dan tidak diolah sampai menjadi beras putih. Beras Coklat memiliki manfaat yang sangat bagus untuk kesehatan, karena mengandung banyak serat. Dan serat tersebut bisa memenuhi kalori harian pada tubuh. Selain itu beras coklat juga mengandung mineral seperti kalsium dan zat besi. Beras coklat juga mengandung natrium, serta memiliki kandungan protein.



# BERAS JEPANG

# Aneka Kerupuk Karak

Kerupuk karak organik Warung Hijau Trukajaya merupakan kerupuk yang dibuat dari bahan utama pembuatannya adalah beras patah (menir-Jawa), dipadukan dengan bumbu-bumbu alami, antara lain : bawang putih, ketumbar, kemiri, garam, gula dan tepung tapioka, dan tambahkan bahan sayur - sayuran segar, sehingga menambah cita rasa kerupuk ini.

Karak Beras Organik Original



Karak Beras Organik Wortel



Karak Beras Merah Organik



Karak Beras Organik Daun Kelor

Karak Beras Hitam Organik

Karak Beras Organik Pedas

# Aneka Tepung Organik

Kerupuk karak organik Warung Hijau Trukajaya merupakan kerupuk yang dibuat dari bahan utama pembuatannya adalah beras patah (menir-Jawa), dipadukan dengan bumbu-bumbu alami, antara lain : bawang putih, ketumbar, kemiri, garam, gula dan tepung tapioka, dan tambahkan bahan sayur - sayuran segar, sehingga menambah cita rasa kerupuk ini.

Tepung Beras Putih



Tepung Beras Hitam

Tepung Beras Merah



Tepung Beras Coklat

Alamat:

Kompleks Perkantoran Sinode GKJ  
Jl. Sumardi No.8 & 10 Salatiga  
Jawa Tengah

Contact Person:

Ratna Puspitaningtyas  
Market access staff  
085740830469  
nanapuspit@gmail.com



# Warung Hijau Trukajaya



warung\_hijau\_trukajaya



warung hijau trukajaya



warung hijau trukajaya