



# arenga

## Contact

+62 819 3241 8190

arengaindonesia

arengaindonesia.com

diva@arengaindonesia.com





## About Us

CV. Diva Maju Bersama (Arenga) hadir sejak 2006 dalam keprihatinan. Kita tahu bahwa gula aren adalah harta tradisional kita, tapi sayang, nilainya sering terlupakan. Para petani gula aren sering kesulitan mencari nafkah karena gula aren basah yang mereka hasilkan kurang dihargai. Inilah yang memotivasi Bapak Indrawanto (Founder) untuk berinovasi, memberikan edukasi, dan sampai hari ini kami telah membantu 500 petani dalam menaikkan nilai tambah gula aren.

Walaupun dimasa saat ini sedang ramai penggunaan gula aren dalam berbagai macam makanan dan minuman, mulai pula bermunculan gula aren campuran yang bertujuan menurunkan nilai jual gula aren. Ini menimbulkan kerugian banyak untuk customer, dan menimbulkan gangguan kesehatan. CV Diva Maju Bersama tetap memegang teguh dengan kualitas gula aren di tengah gempuran harga gula aren campuran yang murah. Sebagai pionir dalam industri gula aren, Arenga menawarkan gula aren berkualitas tertinggi, langsung dari hutan Nusantara.

Untuk memastikan kualitas yang dapat dipertanggung jawabkan, kami telah disertifikasi organik oleh IMO pada tahun 2007-2010, badan sertifikasi organik internasional yang berbasis di Swiss. Tidak hanya itu, kami juga adalah perusahaan pertama yang memiliki sertifikasi gula aren organik dari INOFICE Indonesia.

Sertifikasi organik menjamin gula aren kami murni dan bebas dari campuran gula kafinasi, tebu ataupun gula kelapa yang nilainya lebih rendah. Itulah mengapa hanya gula aren Arenga yang memiliki aroma caramel yang harum dan rasa yang gurih manis yang kompleks. Mimpi kami masih berlanjut! Kami berkomitmen untuk terus berinovasi, menciptakan pengolahan gula aren organik yang berkelanjutan, bersih, jujur, dan murni, sehingga berkualitas internasional. Jadi, bergabunglah dengan kami dalam perjalanan ini, dan mari bersama-sama merasakan kelezatan gula aren organik Arenga, nektar para dewa!



# Peta Reseller & Customer



**22 BToB**  
Factory Clients

**260 Local**  
Reseller in  
16 provinces

**128 Cafes**  
& Restaurants

Medan  
Lampung  
Batam  
Aceh  
Palembang

Pekanbaru  
Jambi  
Serang  
Cirebon  
Bandung

---

Semarang  
Surabaya  
Yogya  
Bali  
Makassar

Pontianak  
Yogya  
Bali  
Makassar  
Pontianak



# Gula Aren Semut Organik Arenga

## Strong Points Gula aren semut organik Arenga:

Gula aren organik yang 100% memiliki aroma yang jauh lebih wangi.

---

Pemanis yang Rendah Glicemic Index (GI) atau kandungan kalori sehingga aman dikonsumsi oleh orang yang memiliki kecenderungan obesitas dan penderita diabetes.

---

Mudah diolah sebagai bahan baku industri makanan lain.

---

100% murni dari petani Indonesia untuk dunia.

---

Bahan yang kering memberikan nilai susut yang rendah, serta dapat disimpan lebih lama



**BEST SELLER**

## Gula Aren Bubuk 1Kg Alumunium Pouch

Packaging : 12 pouch/carton  
Retail Value : Rp50.000/pouch  
Shelf Life : 4 tahun

**Rp39.000**/pouch  
**Rp468.000**/carton

## Gula Aren Bubuk 225gram Alumunium Pouch

Packaging : 30 pouch/carton  
Retail Value : Rp15.000/pouch  
Shelf Life : 4 tahun

**Rp11.500**/pouch  
**Rp345.000**/carton

# Gula Aren Bubuk 10Kg Bulk

Packaging : 10kg/carton  
Shelf life : 1 tahun

Rp300.000/carton





# Gula Aren Cair Organik Arenga 650ml

## Strong Points Gula aren cair organik Arenga:

Bebas campuran gula lain, sumber gula yang bisa dipertanggung jawabkan.

---

Gula aren organik memiliki rasa yang kompleks manis dan gurih, seperti rasa Karamel dengan sen tuhan nutty (kacang-kacangan), dan memiliki wangi asia eksotis yang earthy dengan nuansa aroma pandan. Pengalaman yang tidak bisa dirasakan oleh gula kelapa atau gula merah.

---

Pemanis yang Rendah Glicemic Index (GI) atau kandungan kalori sehingga aman dikonsumsi oleh oleh yang memiliki kecenderungan obesitas dan penderita diabetes.

---

100% murni dari petani Indonesia untuk dunia.

---

Mudah diolah sebagai bahan baku industri makanan lain.

# Gula Aren Cair 650ml

Restaurants, Café, Retail Supermarket & Minimarket, Retail Distributor.

Varian : Original & Pandan  
(harga sama)

Nett Volume : 650ml/botol

Packaging : 12 botol/carton

Retail Value : Rp45.000/botol

Shelf Life : 2 tahun

\*Karena produk organik, simpan produk dalam chiller atau lemari es setelah dibuka

**Rp33.000**/botol

**Rp396.000**/carton



BEST SELLER

# Gula Aren Cair 1L

Penggunaan botol plastik untuk memaksimalkan margin keuntungan anda! Cocok untuk: Penggunaan pabrik, Restaurants, Express coffee shop & Retail Distributor.

Varian : Original  
Nett Volume : 1 liter/botol  
Packaging : 12 botol/carton  
Retail Value : Rp55.000/botol  
Shelf Life : 2 tahun

\*Karena produk organik, simpan produk dalam chiller atau lemari es setelah dibuka

**Rp45.000/botol**

**Rp540.000/carton**



# Gula Aren Cair 5L

Penggunaan botol plastik untuk memaksimalkan margin keuntungan anda! Cocok untuk: Penggunaan pabrik, Restaurants, Express coffee shop & Retail Distributor.

Varian : Original  
Nett Volume : 5 liter/jerigen  
Packaging : 2 jerigen/carton  
Retail Value : Rp260.000/jerigen  
Shelf Life : 1 tahun

\*Karena produk organik, simpan produk dalam chiller atau lemari es setelah dibuka

**Rp220.000/jerigen**

**Rp440.000/carton**



# Why?

## Kenapa Arenga Arenga palm sugar?

Semua produk arenga yang akan expired dalam 1 bulan, akan kami ganti batch baru. Reseller atau customer bisa merasa aman jika produk belum terpakai/terjual.

---

Gula aren murni memiliki aroma dan rasa eksotis karamel, akan meningkatkan dan menyempurnakan rasa produk anda.

---

Rasa smoky dalam gula aren brand lain biasanya hasil dari proses masak dan suhu yang tidak terkontrol. Arenga telah memiliki investasi besar dalam mesin canggih, yang meminimalisir rasa smoky, sehingga tidak merusak rasa produk anda.

---

Kami menjunjung tinggi Aftersales Service yang baik, jika ada produk kami yang rusak/tidak sesuai, produk bisa di return dan kami ganti baru. No question asked.

---

Kandungan murni gula aren Arenga dapat dipertanggung jawabkan oleh sertifikasi organik oleh INOFICE Indonesia.

---

Pentingnya sertifikasi gula aren organik bukan artinya hanya gula kami tanpa pengawet, Tapi bisa dipastikan gula kami tidak memiliki filler atau campuran gula pasir/-putih.

Gula aren umum banyak yang dicampur gula pasir atau gula kafinasi sampai 50-70% berat total. Ini sangat merugikan anda sebagai customer yang membayar mahal gula aren, tapi diberi gula yang tidak sesuai. Dan membahayakan penderita diabetes yang mencari gula glicemic index rendah, tapi malah mengonsumsi gula putih.





**arenga**

+62 819 3241 8190  
arengaindonesia

arengaindonesia.com  
diva@arengaindonesia.com