



# BATTLE OF THE OILS

*Apakah pemilihan minyak dalam  
masakan anda benar-benar penting?*

# BATTLE OF THE OILS

8 jenis minyak masak yang diadu melalui 18  
resep terpopuler yang berasal dari 10 negara

# BATTLE OF THE OILS

## Pemilihan minyak masak sangatlah subjektif....

Pemilihan minyak masak membentuk sebuah pengalaman kuliner yang menarik. Setiap jenis memiliki fungsi, rasa dan karakteristik sensori yang berbeda yang mempengaruhi bagaimana suatu masakan disiapkan, disajikan dan dinikmati.

Tetapi, untuk project ini, pemilihan minyak masak oleh konsumen dan chef profesional, dilakukan dengan subjektif dan bukan berdasarkan informasi performa dari masing-masing minyak masak itu sendiri.

Jurus masak dari dapur profesional cenderung memilih minyak yang mereka kenal ketika tumbuh dewasa. Chef dari Eropa, biasanya hanya menggunakan Minyak Zaitun dan Minyak Bunga matahari. Chef dari Amerika memilih Minyak Canola dan Minyak kacang kedelai. Chef dari Asia Tenggara memilih minyak kelapa sawit dan minyak kelapa, Sedangkan Chef Australia memilih Minyak Canola dan lain sebagainya.

Bunge dan Asosiasi Chef Singapura untuk pertama kalinya memberikan jawaban berdasarkan bukti empiris.

## Minyak masak manakah yang terbaik untuk masakan anda?

Apakah pemilihan minyak masak benar-benar membuat perbedaan pada rasa, aroma, tekstur dan tampilan dari sebuah masakan? Apakah pemilihan minyak masak benar-benar berpengaruh?

Untuk menjawab pertanyaan ini, Chef terkenal Singapura menggunakan delapan minyak terkenal di dunia untuk menyiapkan masakan terkenal di Asia. Sebuah panel yang terdiri dari Chef Profesional, juru masak rumah dan konsumen menilai minyak berdasarkan hasil masakan, rasa dan daya tarik sensori.

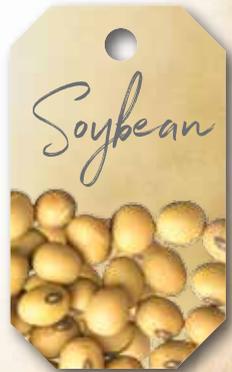
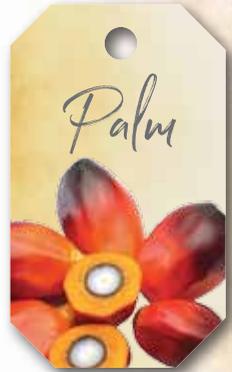
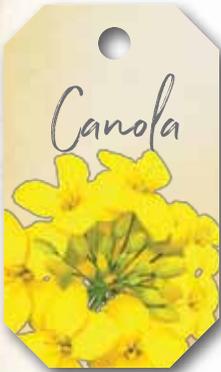
Hasil yang dipublikasikan disini memberikan panduan terhadap minyak masak mana yang cocok untuk jenis masakan tertentu berdasarkan pengalaman dari konsumen dan Chef.

*Are you ready?*

# The Test

## Sang Penantang

8 jenis minyak masak ini diadu melalui 18 resep masakan dari 10 negara. Yang manakah yang akan keluar sebagai minyak masak terbaik?





# The Test

## Resep Masakan



### China

---

Nasi Goreng  
Lumpia Goreng

### Philippines

---

Ayam Adobo

### Indonesia

---

Ayam Panggang  
Rendang Sapi

### Thailand

---

Udang Panggang Ala Thai  
Ayam Daun Pandan

### Japan

---

Tempura  
Tahu Agedashi

### Singapore

---

Udang Sereal  
Telur Goreng dalam Kualiti

### Korea

---

Ayam Goreng Korea  
Panekuk Pajeon

### Vietnam

---

Daging Cincang Seafood

### Malaysia

---

Rendang Ayam  
Udang Masak Nanas

### Western

---

Kentang Goreng  
Ayam Goreng

# The Test

## Koki Professional yang Memasak



# The Test

## Juri

Sebuah panel terdiri dari koki profesional, koki rumahan, dan konsumen yang menilai minyak masak terbaik manakah untuk setiap jenis masakan yang berdasarkan atas parameter berikut:

### Parameter Test Sensori (Konsumen / Juru masak Rumahan)

*Legenda - 3 untuk nilai tertinggi dan 1 untuk nilai terendah*

Untuk setiap pertanyaan, harap dinilai dengan melingkari nomor yang mewakili jawaban anda. Harap juga menulis komentar atas jawaban yang diberikan.

Setiap panelis diharuskan Menilai warna dan tampilan dari seluruh 8 versi masakan.

1) warna dan tampilan dari masakan Komentar: _____	1	2	3
2) rasa dari masakan Komentar: _____	1	2	3
3) Tekstur masakan Komentar: _____	1	2	3
4) Aroma dari masakan Komentar: _____	1	2	3

*(Tolong lihat lagi masakannya setelah 10 menit)*

5) warna dan tampilan dari masakan Komentar: _____	1	2	3
---	---	---	---

Tolong tandai 3 minyak pilihan anda setelah mencoba 8 versi masakan contoh (1) Minyak jagung; (2) minyak kacang tanah; (3) Minyak zaitun.

### Parameter Test Masak (Chef Profesional)

- Stabilitas minyak selama proses masak ( titik asap, apakah minyak harus diganti sebelum ia berasa atau berubah menjadi hitam / gosong, apakah ada minyak yang terciprat, dll..)
- Penyerapan minyak
- Aroma minyak selama proses masak
- warna dari minyak selama proses masak
- Perbedaan waktu persiapan dan waktu masak
- Rasa masakan ( ketika setelah masak/ setelah beberapa lama)
- Efek dari proses pemanasan kembali (rasa, tekstur, warna, aroma)



*Dan hasilnya adalah...*

# Nasi Goreng



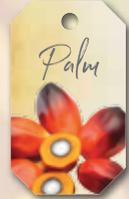
## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

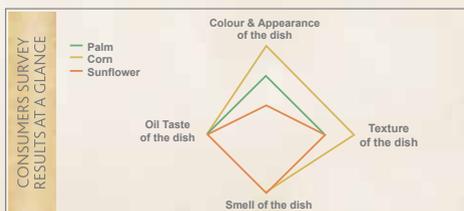
- Minyak jagung dirating tertinggi karena hasil yang mengkilat dan tidak terlalu berminyak. Tekstur yang garing dan aroma yang harum

### Juara Kedua:

- Minyak bunga matahari menonjolkan rasa seperti kacang walaupun tampilannya kering
- Minyak kelapa sawit memberikan tampilan yang mengkilap dan rasa yang enak yang mengkompensasi kurangnya aroma dan rasa berminyak setelah dimakan

## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak jagung, kelapa sawit dan bunga matahari menerima nilai tertinggi karena stabilitas, warna dan aroma selagi memasak



# Lumpia Goreng



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI



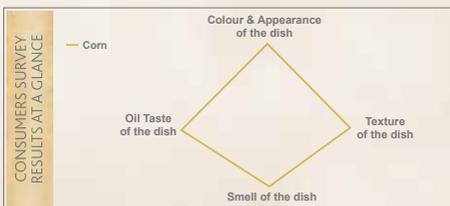
## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak Jagung dirating tertinggi karena ia menghasilkan tekstur yang garing, warna kuning keemasan, aroma yang harum dan rasa yang enak
- Minyak jagung mengalahkan minyak yang lain dengan perbedaan yang cukup besar, tidak ada juara kedua yang bisa dipilih



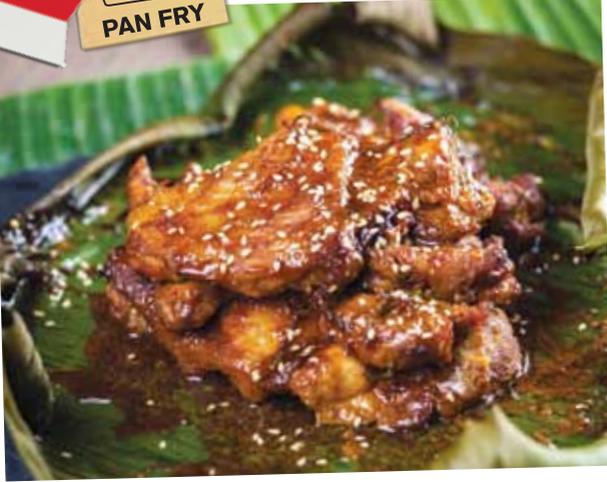
## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak kelapa sawit dan minyak jagung menghasilkan warna kuning keemasan yang lebih cepat daripada minyak yang lain



# Ayam Panggang

PAN FRY



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**

Sunflower



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

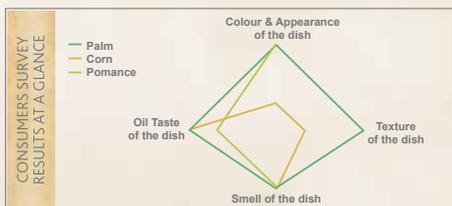
- Minyak Bunga matahari dirating tertinggi karena memberikan tekstur ayam yang lembut dan meleleh di mulut, dan keseimbangan antara aroma dan rasa yang lembut

### Juara Kedua:

- Rasa manis dari minyak kelapa bercampur dengan baik dengan rasa pedas dari masakan walaupun menghasilkan tampilan yang kering dan warna yang gelap
- Minyak kacang tanah, yang menghasilkan warna yang terang dan mengkilap, meningkatkan rasa perpaduan dari ayam dan saus

## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak jagung dan minyak kacang tanah memberikan hasil terbaik, dan memberikan warna yang menarik, dan wangi dari bawang merah dan bawang putih



# Rendang Sapi



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**

Peanut



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak kacang ada di posisi teratas dengan teksturnya yang lembab, aroma yang harum, dan rasa yang kuat, saat dipadukan dengan daging dan saus

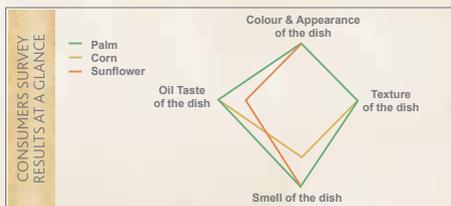
### Juara Kedua:

- Minyak sawit, walaupun kelihatan berminyak, membuat tekstur makanan menjadi halus dan juga melengkapi rasa pedas dari makanan tersebut
- Minyak kacang kedelai perpaduan seimbang untuk rasa dan harum pada makanan



## Apa yang dikatakan Chef?

- Kebanyakan minyak cocok dengan masakan ini



# Tempura



## Hasil Test

MINYAK  
TERBAIK  
UNTUK  
MASAKAN  
INI

**BEST**

Coconut



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

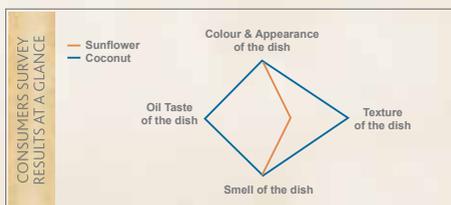
- Minyak kelapa merupakan minyak yang sempurna untuk melengkapi rasa manis dan aroma dari kentang tempura, dan juga untuk warna coklat keemasan yang sempurna untuk menu ini

### Juara Kedua:

- Biji bunga matahari menciptakan rasa gurih pada tempura walaupun membuat masakan kurang renyah

## Apa yang dikatakan Chef?

- Kacang kedelai, jagung dan biji bunga matahari sangat baik untuk kestabilan aroma dan reaksi yang cepat dalam memasak



# Tahu Agedashi



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak pomace, ada di posisi teratas dengan warnanya yang keemasan, renyah, dan aromanya yang sangat menonjol dibanding minyak lainnya

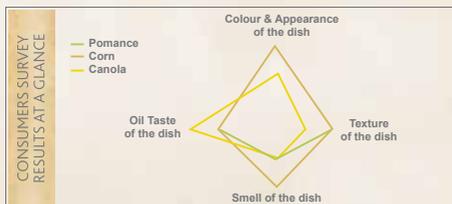
### Juara Kedua:

- Minyak jagung memberikan kerenyahan dan aroma yang harum walaupun membuat rasa tidak terlalu kuat
- Minyak kanola mempunyai rasa yang enak dan renyah walaupun membuat makanan menjadi sedikit berminyak dan terlihat pucat



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak kacang kedelai, minyak jagung, dan minyak biji bunga matahari untuk kecepatan reaksi yang tinggi dalam memasak, warna dan aromanya yang stabil



# Ayam Goreng Korea



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**

JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak canola menduduki posisi teratas berkat teksturnya yang renyah, warna keemasan yang konsisten, dan keseimbangan antara rasa dan aroma

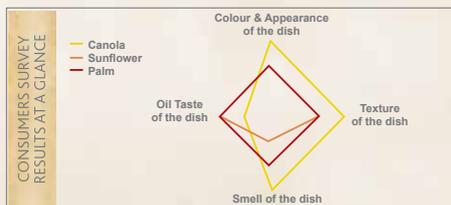
### Juara Kedua:

- Minyak biji bunga matahari memberikan tekstur yang renyah, aroma yang harum walaupun sedikit berminyak
- Minyak sawit memberikan tekstur yang renyah, warna keemasan dan keseimbangan masakan walaupun rasa dan aromanya sedikit tawar



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak sawit, jagung dan kacang kedelai mempunyai hasil test yang terbaik dalam segi warna dan kestabilan menggoreng



# Panekuk Pajeon



## Hasil Test

MINYAK  
TERBAIK  
UNTUK  
MASAKAN  
INI

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak Jagung menempati posisi teratas berkat kombinasi yang baik antara tekstur, rasa, dan juga tampilan warna pancake

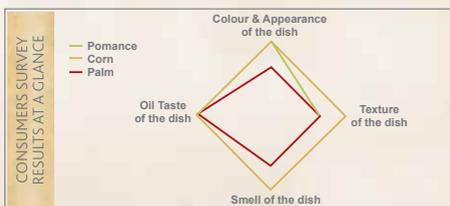
### Juara Kedua:

- Minyak sawit memberikan tekstur yang renyah, warna keemasan dan keseimbangan masakan walaupun rasa dan aromanya sedikit tawar
- Minyak pomace memberikan warna tampilan kecoklatan, aroma yang harum dan rasa yang kuat walaupun membuat tekstur masakan menjadi kering



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak sawit, jagung dan kacang kedelai mempunyai konsistensi dan kestabilan dalam menggoreng



# Ayam Rendang



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**

Coconut



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

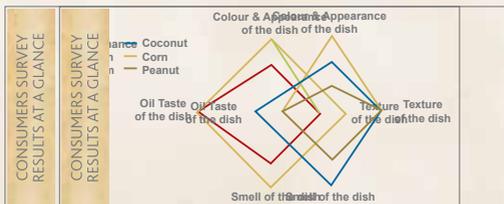
- Minyak kelapa ada di urutan teratas walaupun dengan warna gelap dan tekstur yang kering, aroma dan rasa yang diberikan sangat baik

### Juara Kedua:

- Dengan minyak jagung, ayam menjadi empuk dan memiliki rasa dan aroma yang seimbang
- Minyak kacang memberikan kelembutan, tekstur yang berminyak dan rasa yang kuat pada ayam

## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak kelapa, biji bunga matahari dan jagung mempunyai nilai yang tinggi dalam segi rasa, aroma dan kestabilan dalam menggoreng



# Udang Masak Nanas



## Hasil Test

MINYAK  
TERBAIK  
UNTUK  
MASAKAN  
INI

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak bunga matahari menempati posisi teratas karena membuat kuah menjadi kental dan lembut sehingga melengkapi rasa pedas dan manis pada makanan

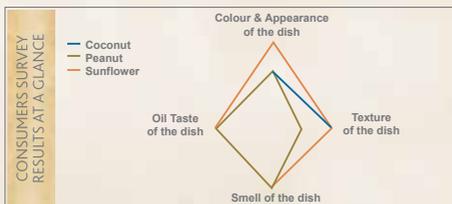
### Juara Kedua:

- Minyak kelapa memberikan keseimbangan rasa dan juga aroma yang harum
- Minyak kacang memberikan kelembutan tekstur dan juga melengkapi rasa pedas dan manis pada makanan



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak sawit, kacang kedelai dan jagung memberikan kestabilan masakan, warna yang baik dan juga aroma yang harum saat memasak



# Ayam Adobo



## Hasil Test

MINYAK  
TERBAIK  
UNTUK  
MASAKAN  
INI

**BEST**

## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak biji bunga matahari menempati urutan pertama karena memberikan keseimbangan pada rasa asin yang menggiurkan

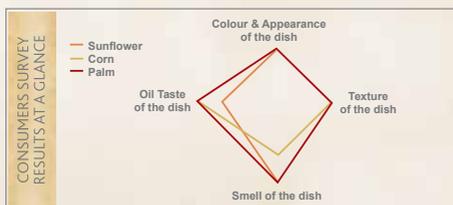
### Juara Kedua:

- Minyak sawit memberikan rasa dan aroma yang baik walaupun membuat makanan menjadi berminyak
- Minyak jagung memberikan tampilan yang baik pada masakan dan memadukan saus dan ayam dengan sempurna



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak biji bunga matahari dan jagung memberikan warna, aroma dan kestabilan masakan yang baik



# Udang Sereal



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak pomace menempati urutan teratas karena membuat tampilan makanan memukau, aroma yang harum, tekstur renyah, rasa asin yang seimbang dengan rasa manis pada masakan

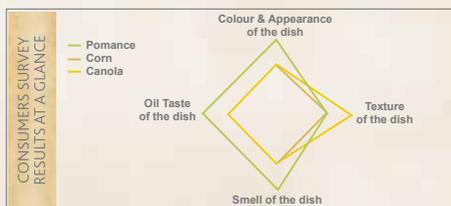
### Juara Kedua:

- Minyak jagung memberikan tekstur yang renyah dan rasa yang enak sehingga dapat menutupi aroma yang kurang kuat
- Minyak kanola memberikan tekstur yang renyah dan seimbang walaupun makanan menjadi sedikit berbau amis

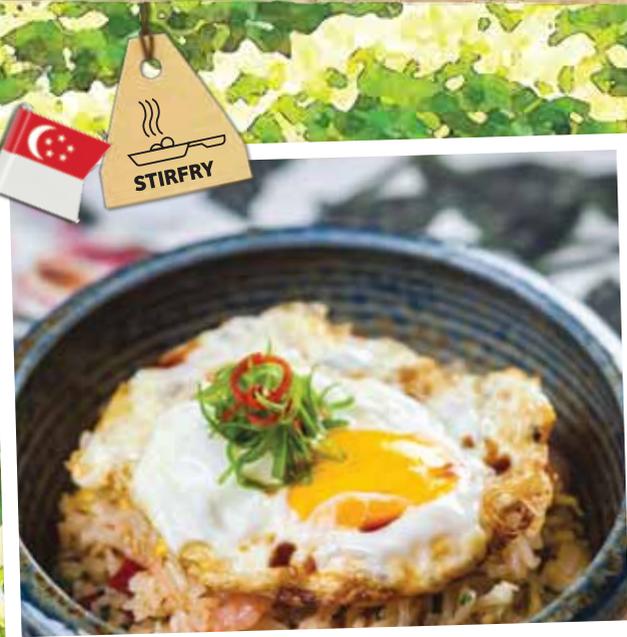


## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak kacang kedelai, jagung dan biji bunga matahari memberikan aroma yang stabil dan reaksi minyak yang lebih cepat dalam memasak



# Telur Goreng dalam Kualiti



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**

Peanut



JUARA KEDUA

Corn



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak kacang menempati urutan pertama kerana menghasilkan warna emas kecoklatan, rasa dan aroma yang kuat pada masakan walaupun teksturnya sedikit terlalu renyah

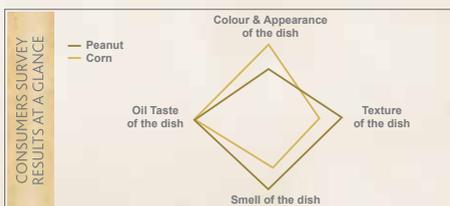
### Juara Kedua:

- Minyak jagung memberikan warna yang coklat cerah pada masakan, aroma dan rasa yang kuat namun tekstur yang kurang renyah



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak jagung dan kacang kedelai memberikan tekstur renyah dan kestabilan masakan



# Udang Panggang Ala Thai



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

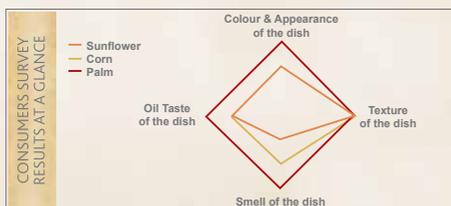
- Minyak palm menempati urutan pertama karena memberikan tekstur crispy dan juga rasa yang lembut. Hal ini mengkompensasikan warna nya yang sedikit gelap

### Juara Kedua:

- Minyak bunga matahari memberikan warna coklat keemasan, tekstur crispy yang baik dan aroma nya yang manis
- Minyak jagung memberikan tekstur crispy walaupun warna nya sedikit gelap

## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak palm dan minyak kedelai karena reaksi minyaknya sangat cepat dan stabilitas menggoreng nya yang tinggi



# Ayam Daun Pandan



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**

Peanut



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak kacang memiliki nilai tertinggi karena memberikan tekstur crispy dan rasa yang lembut. Hal ini mengkompensasikan warnanya yang sedikit gelap

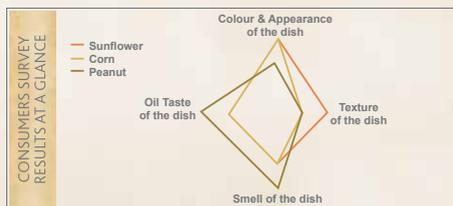
### Juara Kedua:

- Minyak bunga matahari memberikan warna coklat keemasan, tekstur crispy yang baik dan aromanya yang manis
- Minyak jagung karena tekstur crispy yang sangat baik, walaupun warnanya sedikit gelap



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak kacang dan minyak jagung karena reaksi minyaknya sangat cepat dan memberikan aroma yang enak saat memasak



# Daging Cincang Seafood



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak jagung memiliki nilai tertinggi karena memberikan warna coklat keemasan, tekstur crispy yang baik, rasa yang balance dan lebih baik terhadap masakan ini

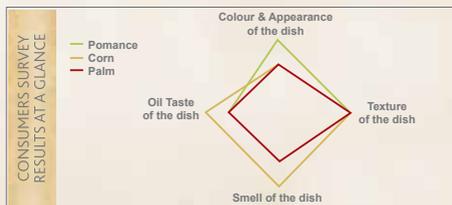
### Juara Kedua:

- Minyak palm memberikan warna coklat keemasan yang menarik, tekstur crispy yang sangat baik dan rasa yang enak
- Minyak pomace memberikan warna dan tekstur yang baik, walaupun rasa dan aromanya sedikit netral / tidak berasa



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak bunga matahari dan minyak jagung memberikan warna dan aroma yang konsisten dan kecepatan reaksi menggoreng yang baik pada saat memasak



# Kentang Goreng



## Hasil Test

MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak pomace memiliki nilai tertinggi karena memberikan warna keemasan dan tekstur crispy yang menarik

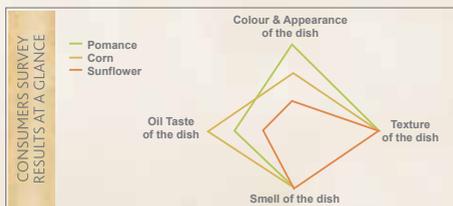
### Juara Kedua:

- Minyak jagung memberikan warna keemasan dan aroma yang enak, walaupun dari segi tekstur crispy nya terasa kurang
- Minyak bunga matahari memberikan warna kuning keemasan dan tekstur crispy yang baik



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak kedelai dan minyak bunga matahari memiliki aroma yang stabil dan kecepatan reaksi menggoreng yang baik



# Ayam Goreng



## Hasil Test

**MINYAK TERBAIK UNTUK MASAKAN INI**

**BEST**



## JUARA KEDUA



## Apa yang dikatakan konsumen?

- Minyak kacang memberikan penampilan dan warna coklat keemasan yang menarik, tekstur garing, aroma yang enak dan ada rasa kacang yang melengkapi rasa ayam itu sendiri

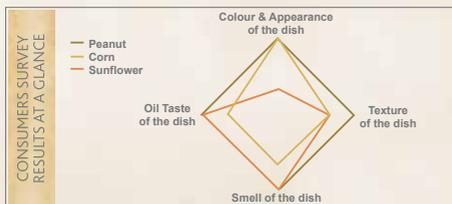
### Juara Kedua:

- Minyak bunga matahari memberikan warna coklat keemasan, tekstur garing dan crispy, aroma enak dan meningkatkan rasa ayam
- Minyak jagung memberikan rasa dan aroma yang enak walaupun sedikit memberikan



## Apa yang dikatakan Chef?

- Minyak bunga matahari dan minyak kedelai memberikan stabilitas memasak yang baik. Minyak tetap berwarna terang dan jernih walau setelah menggoreng



# Kesimpulan Pilihan Terbaik

Kami harap anda dapat menikmati perjalanan kuliner ini sebaik yang kami rasakan. Melalui informasi ini, kami berharap untuk dapat membantu meningkatkan kesadaran anda tentang pentingnya dan betapa pemakaian minyak dengan tipe yang berbeda dapat berdampak terhadap masakan anda dan membantu anda dalam menjadi koki yang lebih baik, baik sebagai koki restoran maupun koki rumahan.

Jika restoran anda memiliki banyak tipe masakan Asia, maka hal ini akan menjadi masalah dimana anda diharapkan untuk menyimpan delapan macam tipe minyak di dapur anda. Hal ini akan menjadi terlalu kompleks untuk dilakukan. Oleh karena itu, kami telah melakukan pendekatan yang realistis dan meringkaskan hasil survey perjalanan kuliner diatas.

Kami telah menyimpulkan peringkat terbaik:



Kami juga sangat berterimakasih atas komentar anda dan akan sangat tertarik untuk mendengar pengalaman dan penemuan anda. Anda dapat memberikan komentar melalui email di **CS-Oils@bunge.com**.

# Anda mengetahui minyak anda?



## Minyak Bunga Matahari

Minyak bunga matahari paling banyak berasal dari Ukraina dan Rusia. Minyak ini rendah lemak jenuh dan kaya akan Omega 9 dan 6 dan antioksidan (Vitamin E, sterols, squalene).



## Minyak Kacang

Minyak kacang paling banyak berasal dari Cina dan India. Minyak ini cukup memiliki lemak jenuh yang rendah dan kaya akan Omega 6 dan 9.



## Minyak Kanola

Minyak kanola paling banyak berasal dari Kanada dan Cina. Minyak ini rendah lemak jenuh dan kaya akan Omega 9, 6, 3 dan antioksidan (Vitamin E).



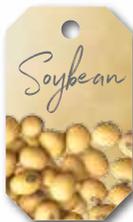
## Minyak Jagung

Minyak jagung paling banyak berasal dari Amerika. Minyak ini cukup memiliki lemak jenuh yang rendah dan kaya akan Omega 6 dan 9.



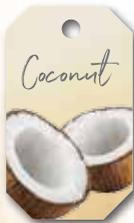
## Minyak Olive

Minyak olive paling banyak berasal dari Spanyol. Minyak pomace di peras dari bubur olive yang terjadi setelah perasan pertama. Minyak ini cukup memiliki lemak jenuh yang rendah.



## Minyak Kedelai

Minyak kedelai paling banyak berasal dari Amerika Utara dan Amerika Selatan. Minyak ini cukup memiliki lemak jenuh yang rendah dan kaya akan Omega 6 dan 9.



## Minyak Kelapa

Minyak kelapa paling banyak berasal dari Indonesia, Filipina, dan India. Minyak ini memiliki lemak jenuh yang tinggi dan kaya akan rantai medium trigliserid.



## Minyak Palm

Minyak palm paling banyak berasal dari Indonesia dan Malaysia. Minyak ini memiliki lemak jenuh yang tinggi dan kaya akan beta-caroten.

## COMPARISON OF DIETARY FATS



SATURATED FAT

POLYUNSATURATED FAT

MONOUNSATURATED FAT



Linoleic acid  
(an omega-6 fatty acid)

Alpha-linoleic acid  
(an omega-3 fatty acid)

Oleic acid  
(an omega-9 fatty acid)

\* Trace amount



**BUNGE**

Loders Croklaan

### **Apa yang kami lakukan**

Kami membawa bahan makanan yang berkualitas di tempat mereka tumbuh sampai ke tempat mereka diperlukan. Selama 200 tahun terakhir, Bunge telah melayani dunia, menghubungkan hasil panen sampai ke perumahan, restoran, hotel, bakery, dan pabrik makanan.

### **Warisan hidup kami**

Kami melihat pekerjaan kami sebagai kesempatan yang besar dan tanggung jawab yang penting. Kami memaksimalkan nilai dari rantai makanan pertanian ke komunitas, pemegang saham, dan terhadap diri sendiri dengan menghasilkan produk-produk yang aman dan memiliki kualitas yang tinggi, dan bertindak sebagai rekan yang dipercaya kepada tukang tani, pelanggan, dan sang penikmat produk.

### **Dari pertanian ke meja makan**

Kami memastikan kualitas dan keamanan pangan dari pertanian ke meja pangan. Sebagai rekan pilihan, kami membantu mereka menghasilkan panen yang lebih baik dan memilih benih terbaik untuk memberikan kepada anda, kualitas pangan yang terbaik setiap waktu.



### **Siapa kami**

Dengan sejarah lebih dari 25 tahun, Singapore Chef Association merupakan sebuah organisasi asosiasi chef non profit yang diakui oleh pemerintah, yang merepresentasikan profesional koki di industri lokal makanan dan minuman. Dengan kekuatan membership sebanyak lebih dari 700 member individu dan lebih dari 60 member korporasi, payung SCA termasuk dua strategi sub aliansi, Singapore Pastry Alliance dan Singapore Junior Chefs Club. SCA juga merepresentasikan Singapura sebagai member nasional di World Association of Chefs Societies (WACS), sebuah asosiasi chef dunia global yang memiliki member lebih dari 90 member negara.

### **Apa yang kami lakukan**

Tujuan utama dari SCA adalah untuk menjadi suara resmi yang merepresentasikan chef yang bekerja di Singapura yang berhubungan dengan komunitas lokal, pemerintah, dan sesama asosiasi makanan dan minuman. SCA juga mendirikan dan mengajar team nasional kuliner Singapura untuk kompetisi internasional yang berlangsung di Singapura maupun negara lain.



**HEALTHIER CHOICE**  
Health Promotion Board  
**Lower in Saturated Fat**

# Our winning Blends for Food Services

Our Palm Olein Oil Blends combine high quality Palm Olein Oil with our best sources of soft oils to produce a high performing oil that is better for health.

**Our Blends are made for your professional kitchens**

**HORECA**

**QSR**

**CATERING**



**Prambanan Kencana**

Jl. Tanah Abang II

No. 36 Jakarta 10160 Indonesia

Tel: +62 21-3810 380

Fax: +62 21-3810 340

[www.prb.co.id](http://www.prb.co.id)





# BATTLE OF THE OILS

© BUNGE 2018