

## BAB II

### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

#### 2.1 Profil Perusahaan

##### 2.1.1 Logo Perusahaan



**Gambar 4. Logo CV. Herry Brother's**  
Sumber: CV. Herry Brother's (2023)

Logo CV. Herry Brother's mengandung tiga elemen warna dan bentuk seperti barbel, yaitu putih, biru, dan oranye. Warna biru pada "Herry Group" melambangkan sebagai perusahaan yang menjunjung tinggi persatuan antara penjual maupun pembeli, kemudian bentuk yang menyerupai barbel memberi kesan sebagai perusahaan industri *kitchen equipment* kelas berat dan warna oranye kombinasi dengan warna putih memiliki kesan modis.

##### 2.1.2 Sejarah Perusahaan

CV. Herry Brother's adalah perusahaan yang bergerak di bidang peralatan dapur atau *kitchen equipment* yang didirikan oleh Bapak Eddy Santoso sejak tahun 1994. Berlokasi di Jalan Letjen S. Parman Nomor 37-39, Malang, Jawa Timur, Bapak Eddy menjalankan bisnisnya dengan membuka toko peralatan dapur dan terdapat dua gudang untuk penyimpanan produk.

Sebelum tahun 1988, Bapak Eddy bekerja bersama saudaranya pada usaha bengkel dan *sparepart* produk elektronik yaitu *air conditioner* (AC), mesin cuci dan kulkas di Surabaya, Jawa Timur. Setelah mendapatkan pengalaman, pada tahun

1988 beliau pindah ke Malang, Jawa Timur, membuka sebuah bisnis di bidang yang sama. Bisnis tersebut dijalankan dengan bermitra bersama sepupu dari Bapak Eddy. Bapak Eddy bertanggung jawab untuk bidang operasional dengan *skill*, sedangkan sepupu dari Bapak Eddy memberikan modal sebesar Rp. 7,5 juta. Mereka mengontrak sebuah bangunan di jalan Oro-Oro Dowo dan memiliki aset bersama yaitu sebuah mobil *box* yang dicicil oleh sepupu dari Bapak Eddy.

Pada tahun 1994 setelah ditutupnya toko di jalan Oro-Oro Dowo, Bapak Eddy dan istri yaitu Ibu Anna Herlina mendirikan CV. Herry Brother's yang bergerak di bidang penjualan *air conditioner* (AC), *sparepart*, dan servis. Kata Herry berasal dari nama bisnis keluarga yang berada di luar kota dengan bidang bisnis serupa, sedangkan Brother's dipilih karena melambangkan persaudaraan. Bisnis tersebut dijalankan oleh Bapak Eddy dan Ibu Anna dengan membeli sebuah tempat di Jalan Letjen S. Parman Nomor 37.

Pada tahun 1998, krisis moneter menjadi titik balik CV. Herry Brother's, kenaikan harga dolar hingga menjadi lima kali lipat membuat perusahaan memiliki stok produk banyak yang dapat dilipatgandakan menjadi keuntungan dengan meningkatkan harga jual hingga empat sampai lima kali dari harga beli mula-mula. Dilakukan ekspansi perusahaan dengan membeli aset berupa gudang penyimpanan.

Selain sebagai penyimpanan, gudang tersebut juga dijadikan sebagai lokasi pengerjaan proyek (pembuatan produk). Kemudian perusahaan membeli bangunan seluas 120 meter di Jalan Letjen S. Parman Nomor 38-39 yang terletak di sebelah bangunan sebelumnya. Bangunan tersebut kemudian direnovasi menjadi tiga lantai dan menjadi pusat jual-beli peralatan dapur CV. Herry Brother's. Selain itu

perusahaan kembali membeli sebuah gudang yang berlokasi di sekitar gudang pertama untuk dijadikan tempat penyimpanan.

Selain melakukan ekspansi dari segi aset perusahaan, CV. Herry Brother's juga menambah produk yang diperjual-belikan. Pada tahun 2000an perusahaan ini mulai menyuplai peralatan dapur. Saat itu dilakukan kerja sama dengan pemilik perusahaan peralatan dapur dengan *brand* GEA, CV. Herry Brother's menjadi distributor untuk *brand* tersebut. Awal mulanya produk yang dijual hanya *freezer* yang berasal dari Denmark. Namun dengan perkembangan bisnis yang terus meningkat, produk-produk yang diperjual-belikan semakin bervariasi, bahkan CV. Herry Brother's juga memproduksi produk pribadi yang dapat dimodifikasi sesuai dengan keinginan pelanggan.

Nama perusahaan CV. Herry Brother's berasal dari kata Herry yang melambangkan nama bisnis keluarga yang berada di luar kota dengan bidang bisnis serupa, sedangkan kata Brother's dipilih karena melambangkan persaudaraan.

### 2.1.3 Visi dan Misi Perusahaan

Berikut adalah visi dari perusahaan:

CV. Herry Brother's berkomitmen untuk menjadi solusi dengan kualitas terbaik untuk bisnis layanan makanan.

Berikut adalah misi dari perusahaan:

1. Memprioritaskan kepuasan pelanggan melalui pelayanan yang berorientasi kepada kebutuhan pelanggan.
2. Mempertahankan kualitas pelayanan melalui pengelolaan standar kualitas pekerjaan dari sumber daya manusia yang dimiliki perusahaan.

3. Membangun, mempertahankan, dan mengembangkan relasi dengan karyawan, pelanggan, *partner* maupun *supplier* perusahaan.
4. Membangun dan mengembangkan merek “*Heavy Kitchen Industry*” dan “*Heavy Duty Kitchen Equipment*” sebagai penyedia produk peralatan dapur dengan sistem kustomisasi.

#### 2.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut adalah struktur organisasi perusahaan:



**Gambar 5. Struktur Organisasi CV. Herry Brother's**

Sumber: CV. Herry Brother's (2023)

#### 2.1.5 Deskripsi Jabatan

##### 1. Kepala Toko

Bertugas untuk melakukan semua kegiatan yang berkaitan dengan strategi, kebijakan, dan teknis operasional toko untuk mencapai target yang ditetapkan. Kepala Toko di CV. Herry Brother's mengepalari 4 bagian, yaitu:

##### 1) Divisi Keuangan

- a. Mengatur dan memantau seluruh aktivitas keuangan perusahaan secara menyeluruh.
- b. Memasukkan seluruh transaksi keuangan ke dalam program yang digunakan oleh perusahaan.

- c. Melakukan transaksi keuangan perusahaan.
- d. Mengatur dan melakukan seluruh pembayaran kepada *supplier* produk perusahaan.
- e. Membuat laporan mengenai seluruh transaksi yang ada di dalam perusahaan.
- f. Melakukan verifikasi harian dan pertanggungjawaban keuangan.

## 2) Divisi Pemasaran

- a. Memasarkan dan menawarkan produk yang dijual oleh perusahaan.
- b. Membuat daftar penawaran produk yang dibutuhkan oleh konsumen.
- c. Bertanggung jawab mempengaruhi minat konsumen terhadap produk-produk yang dijual oleh perusahaan.
- d. Membuat strategi pemasaran yang tepat sasaran kepada konsumen, baik itu untuk ritel *offline* maupun ritel *online*.
- e. Memantau tren pasar yang relevan terhadap produk yang dijual oleh perusahaan.
- f. Mengelola media sosial dan *marketplace* yang digunakan oleh perusahaan.

## 3) Divisi Operasional

- a. Membuat daftar kehadiran seluruh karyawan perusahaan sehari-harinya.
- b. Bertugas untuk mengurus seluruh operasional yang dibutuhkan oleh kantor perusahaan seperti fasilitas perusahaan.
- c. Bertanggung jawab untuk mengurus legalitas perusahaan.
- d. Menjaga dan melaksanakan aktivitas sehari-hari operasional perusahaan.
- e. Membantu seluruh aktivitas para karyawan perusahaan.

#### 4) Divisi Pergudangan

- a. Melakukan pendataan produk yang masuk ke dalam perusahaan maupun keluar perusahaan.
- b. Mengatur seluruh proses pemindahan produk yang diserahkan kepada divisi distribusi perusahaan.
- c. Melakukan pengecekan rutin dan pemeliharaan produk perusahaan, agar kualitas produk perusahaan tetap terjaga.
- d. Melakukan penyortiran kelayakan produk sesuai SOP perusahaan sehingga seluruh proses distribusi tidak terhambat.
- e. Memastikan data produk yang akan dikirimkan kepada konsumen.

### **2. Kepala Gudang**

Bertugas untuk merencanakan, mengkoordinasi, mengontrol serta dapat mengevaluasi semua kegiatan berupa penerimaan, penyimpanan, dan persediaan stok produk yang akan didistribusikan kepada konsumen nantinya.

Kepala Gudang di CV. Herry Brother's mengepalai 3 bagian, yaitu:

#### 1) Admin Gudang

- a. Mencatat produk yang diterima.
- b. Membuat surat jalan.
- c. Mencatat penggunaan produk di gudang dan mengarahkan karyawan lain yang berhubungan dengan gudang.
- d. Melakukan pengawasan masa kedaluwarsa produk.
- e. Membandingkan data dengan jumlah stok fisik yang tersedia.

## 2) Staf Gudang

- a. Bertanggung jawab atas bongkar muat produk.
- b. Menandatangani surat penerimaan produk.
- c. Melakukan pengecekan produk di gudang.
- d. Menyiapkan pengiriman dan penyimpanan produk.
- e. Berkoordinasi dengan divisi lain atau klien.

## 3) Operator Gudang

- a. Memastikan produk terjaga dengan baik.
- b. Memastikan pengiriman dapat sampai tepat waktu.
- c. Menjaga dan memelihara kebersihan gudang.
- d. Membantu segala aktivitas yang dilakukan oleh anggota gudang lainnya.

### 2.1.6 Segmentasi, Target Pasar, dan Strategi *Positioning*

**Tabel 4. Segmentasi Target Pasar**

No.	Jenis Segmentasi	Keterangan
1.	Segmentasi Demografis	Horeka (Hotel, Restoran, dan <i>Cafe</i> ) dengan kapasitas kecil, menengah, dan besar, serta hotel berdasarkan bintangnya.
2.	Segmentasi Geografis	Kota Malang
3.	Segmentasi <i>Behavior</i>	Horeka (Hotel, Restoran, dan <i>Cafe</i> ) yang baru buka, menambah cabang, dan perluasan usaha.

Sumber: Penulis (2023)

**Tabel 5. Segmentasi B2B: Home Industry, Horeka Sedang, Horeka Besar**

No.	Segmentasi B2B	Contoh	Contoh Produk
1.	<i>Home Industry, Resto, dan Cafe Kecil Reseller</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bakery</i> rumahan</li> <li>• <i>Home industry Outlet:</i></li> <li>• Aiciro</li> <li>• Cincau story</li> <li>• Little Taipei</li> <li>• Xiboba</li> <li>• Kopi Sip</li> <li>• Janji Jiwa</li> <li>• Prabujaya</li> <li><i>Outlet &amp; Cafe:</i></li> <li>• Erick <i>Catering</i></li> <li>• Pesen Kopi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Mixer</i> kapasitas 10 hingga 15 liter</li> <li>• <i>Freezer</i> kapasitas &lt; 300 liter</li> <li>• <i>Chiller</i> kapasitas &lt; 200 liter</li> <li>• <i>Deepfryer</i> kapasitas 6 hingga 12 liter</li> <li>• <i>Oven</i> kapasitas 1 hingga 2 loyang</li> </ul>
2.	Horeka Sedang Resto: Kapasitas 50 <i>Seat Cafe</i> Hotel: Bintang 2-3	Resto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• GL8</li> <li>• Gloria</li> <li>• Ayam Jogja</li> <li>• <i>Library</i></li> <li>• Gang Djangkrik</li> <li>• Hot Cui Mie</li> <li>• Depot 88</li> <li>• Makan Tengah</li> </ul> Hotel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiz Prime</li> <li>• Hotel Santika</li> <li>• Hotel Tychi</li> <li>• Ibis Style</li> </ul> <i>Cafe:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La'coco</li> <li>• Arbanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Mixer</i> kapasitas 25 -50 liter</li> <li>• <i>Freezer</i> kapasitas 300 liter hingga 750 liter</li> <li>• <i>Chiller</i> kapasitas 200 hingga 600 liter</li> <li>• <i>Deep fryer</i> kapasitas 17 liter hingga 30 liter</li> <li>• <i>Oven</i> kapasitas 3 loyang hingga 6 loyang</li> </ul>
3.	Horeka Besar Resto: Kapasitas >50	Resto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• KDS</li> <li>• Latar Ijen</li> <li>• Enak Eco</li> <li>• Niki Eco</li> <li>• Mc Donald</li> <li>• KFC</li> <li>• Warung Wareg</li> <li>• Mbok Sri</li> <li>• Bethania</li> <li>• Javanine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Mixer</i> kapasitas 50 liter ke atas</li> <li>• Menggunakan <i>Cold Room</i></li> <li>• Menggunakan <i>Combi Oven</i></li> <li>• Kapasitas <i>Freezer</i> yang digunakan 900 hingga 1200 liter</li> <li>• Kapasitas <i>Chiller</i> yang digunakan 1200 hingga 1500 liter</li> <li>• <i>Deep Fryer</i> yang digunakan berkapasitas 40 liter ke atas</li> </ul>



No.	Segmentasi B2B	Contoh	Contoh Produk
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harmony</li> <li>• Mie Gacoan</li> <li>• Burger Shot</li> </ul> Hotel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jatim Park 3</li> <li>• Selecta</li> </ul> Cafe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• KL Suki</li> <li>• Trex Café</li> <li>• Mier</li> </ul> Perusahaan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• CV. Milkindo Berka Abadi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggunakan <i>Gas Pressure Fryer</i></li> </ul>

Sumber: Penulis (2023)

**Tabel 6. Segmentasi B2C: Konsumsi Pribadi**

No.	Jenis Segmentasi	Keterangan
1.	Segmentasi Demografis	Usia 25-60 tahun.
2.	Segmentasi Geografis	Kota Malang
3.	Segmentasi Psikografis	Hobi memasak dan hobi <i>bakery</i> .

Sumber: Penulis (2023)

**Tabel 7. Segmentasi B2O: Organisasi**

No.	Daftar Organisasi	Keterangan
1.	SMAK Cor Jesu	Contoh: SMAK Cor Jesu, Perangkat Desa untuk Pemberdayaan UMKM dan Rumah Sakit.
2.	Perangkat Desa UMKM	
3.	Rumah Sakit Panti Nirmala	
4.	Rumah Sakit Panti Waluyo	
5.	<i>Charity</i>	

Sumber: Penulis (2023)

**Tabel 8. Strategi Targeting**

No.	Strategi Targeting	Keterangan
1.	<i>Differentiated Targeting Strategy</i>	Dikarenakan: penawaran berbeda ke setiap segmen. Contohnya seperti: <i>Certain</i> .

Sumber: Penulis (2023)

**Tabel 9. Strategi Positioning**

No.	Strategi Positioning	Keterangan
1.	Pelayanan	<i>After sales service, consultation, repair and maintenance, delivery service, dan product training for consumer.</i>
2.	Produk	Lini produk lengkap dan modifikasi produk.

Sumber: Penulis (2023)

### 2.1.7 Produk Perusahaan

Perusahaan CV. Herry Brother's menyediakan jasa produksi produk secara *custom* bagi pelanggan yang memiliki keinginan atau kebutuhan khusus. Pada Tabel 10 terdapat produk-produk yang dapat dimodifikasi pada CV. Herry Brother's.

**Tabel 10. Produk Self-Manufactured**

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk	Brand
1.	<i>Storage</i> (Penyimpanan)	<i>Hot Storage</i> (lemari pemanas)	<i>Food warmer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>With cabinet</i></li> <li>• Modifikasi ukuran</li> <li>• <i>Sliding door</i></li> <li>• <i>By request</i></li> </ul>	<i>Jose Kitchen</i>
		<i>Cold Storage</i>	<i>Ice Bin</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modifikasi ukuran</li> <li>• Modifikasi bentuk</li> </ul>	<i>Jose Kitchen</i>
		<i>Non-Hot &amp; Cold Storage</i>	Kabinet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modifikasi ukuran</li> <li>• Modifikasi bentuk</li> <li>• Modifikasi pintu</li> </ul>	<i>Jose Kitchen</i>
2.	<i>Kitchen Accessories</i>	<i>Furniture</i>	Meja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modifikasi ukuran</li> <li>• Jumlah susun (2 susun, 3 susun, dst)</li> <li>• Bentuk kaki</li> </ul>	<i>Jose Kitchen</i>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk	Brand
				(kotak atau bulat) • Dengan roda atau tanpa roda	
			Rak	• Modifikasi ukuran • Jumlah susun (2 susun, 3 susun, dst) • Bentuk kaki (kotak atau bulat) • Dengan roda atau tanpa roda	Jose Kitchen
			Etalase	• Modifikasi ukuran • Jumlah susun (2 susun, 3 susun, dst)	Jose Kitchen

Sumber: CV. Herry Brother's (2023)

Produk *brand* GEA yang didistribusikan oleh CV. Herry Brother's terdiri dari beberapa kategori dan sub-kategori. Produk tersebut terlihat pada Tabel 11.

**Tabel 11. Produk GEA**

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
1.	<i>Freezer</i>	<i>Chest Freezer</i>	<i>Non-Inverter</i>	<i>Volume Capacity:</i> • 100 L • 210 L • 220 L • 330 L • 386 L • 492 L • 550 L • 715 L • 865 L • 1050 L
<i>Inverter</i>			<i>Volume Capacity:</i> • 330 L • 600 L	
<i>Low Temp Freezer</i>			<i>Volume Capacity:</i>	

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 375 L</li> </ul>
		<i>Upright Freezer</i>	<i>Non-Glass Door</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 189 L</li> <li>• 593 L</li> </ul>
			<i>Glass Door</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 86 L</li> <li>• 340 L</li> <li>• 481 L</li> <li>• 494 L</li> <li>• 1000 L</li> </ul>
		<i>Sliding Flat Glass Freezer</i>	<i>Sliding Flat</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 103 L</li> <li>• 132 L</li> <li>• 186 L</li> <li>• 256 L</li> <li>• 406 L</li> <li>• 566 L</li> <li>• 751 L</li> <li>• 974 L</li> </ul>
		<i>Sliding Curve Glass Freezer</i>	<i>Sliding Curve</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 L</li> <li>• 165 L</li> <li>• 213 L</li> <li>• 260 L</li> <li>• 303 L</li> <li>• 360 L</li> <li>• 500 L</li> <li>• 593 L</li> <li>• 700 L</li> </ul>
			<i>Island Freezer</i>	<i>Non-Glass Door</i>
			<i>Glass Door</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 745 L</li> <li>• 900 L</li> <li>• 1000 L</li> </ul>
2.	<i>Display Cooler</i>	<i>Display Cooler</i>	<i>Frost</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 52 L</li> <li>• 92 L</li> <li>• 192 L</li> <li>• 222 L</li> <li>• 282 L</li> <li>• 382 L</li> </ul>
			<i>Non-Frost Premium Series</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 437 L</li> </ul>
			<i>Non-LCD 49"</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 575 L</li> <li>• 800 L</li> <li>• 1050 L</li> <li>• 1300 L</li> <li>• 1500 L</li> </ul>
			<i>LCD 49"</i>	<i>Volume Capacity:</i>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 495 L</li> </ul>
		<i>Flower Showcase</i>		<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1172 L</li> <li>• 1793 L</li> </ul>
		<i>Wine Cooler</i>	<i>Single Zone Temperature</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 85 L</li> <li>• 110 L</li> <li>• 342 L</li> <li>• 460 L</li> <li>• 115L</li> </ul>
			<i>Multi Zone Temperature</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 365 L</li> </ul>
		<i>Sub Zero -6.C</i>		<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 L</li> <li>• 400 L</li> <li>• 1050 L</li> <li>• 1500 L</li> </ul>
		<i>Can Cooler</i>		<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 77 L</li> </ul>
		<i>Display Chiller</i>		<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 68 L</li> <li>• 300 L</li> </ul>
		<i>Sushi Showcase</i>	<i>Non-Drop-In</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 42 L</li> <li>• 62 L</li> <li>• 132 L</li> </ul>
			<i>Drop-In</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 L</li> <li>• 135 L</li> <li>• 162 L</li> </ul>
		<i>Cake Showcase</i>	<i>Counter Top</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 L</li> <li>• 140 L</li> <li>• 155 L</li> <li>• 190 L</li> <li>• 200 L</li> <li>• 240 L</li> </ul>
			<i>Hot &amp; Cool</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hot: 210 L</li> <li>• Cool: 420 L</li> </ul>
			<i>Curved Glass</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 530 L</li> <li>• 660 L</li> <li>• 785 L</li> <li>• 1045 L</li> </ul>
			<i>Rectangular</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 285 L</li> <li>• 385 L</li> <li>• 485 L</li> <li>• 585 L</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				<ul style="list-style-type: none"> <li>790 L</li> </ul>
			<i>Rectangular W/Drawer</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>97 L</li> <li>194 L</li> <li>360 L</li> <li>380 L</li> <li>500 L</li> </ul>
		<i>Cake Showcase</i>	<i>Super Structure</i>	<i>Volume Capacity:</i> <i>Chest:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>164</li> <li>209</li> <li>253</li> </ul> <i>Super Structure:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>289</li> <li>368</li> <li>447</li> </ul>
			<i>Black Marble</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>378 L</li> <li>511 L</li> <li>644 L</li> <li>783 L</li> <li>1050 L</li> </ul>
3.	<i>Dispenser</i>	<i>Water Dispenser</i>	<i>Water Dispenser Type:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Low Noise</i></li> <li><i>Slim Design</i></li> <li><i>Water Level Indicator</i></li> <li><i>Reverse Ormosis</i></li> </ul>	
		<i>Juice Dispenser</i>	<i>Spray System</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x 12</li> <li>2 x 12</li> </ul>
			<i>Stir System</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x 12</li> <li>2 x 12</li> <li>3 x 12</li> </ul>
		<i>Slush Granita Machine</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x 12</li> <li>2 x 12</li> <li>3 x 12</li> </ul>	
		<i>Milk Shake</i>	<i>Production Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x 6 L</li> <li>2 x 6 L</li> </ul>	
4.	<i>Refrigerator</i>	<i>Mini Bar Refrigerator For Hotel</i>	<i>Static Cooling</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>46 L</li> </ul>
			<i>Absorsent System (Without Compressor)</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>40 L</li> </ul>
		<i>Hot &amp; Cold Milk Cabinet</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>6 L</li> </ul>	

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk	
		<i>Upright</i>	<i>Upright Chiller</i>	<i>Volume Capacity:</i> • 388 L	
		<i>Upright</i>	<i>Upright Freezer</i>	<i>Volume Capacity:</i> • 206 L • 307 L	
		<i>Home Refrigerator</i>	<i>Non-Inverter</i>	<i>Volume Capacity:</i> • 428 L • 472 L • 566 L • 636 L	
			<i>Inverter</i>	<i>Volume Capacity:</i> • 404 L • 563 L • 586 L	
5.	<i>Ice Maker</i>	<i>Gourmet Cubes</i>	<i>Bin:</i> • <i>Modular</i> • 700 Kg		
			<i>Spray System</i>	<i>Capacity:</i> • 33 Kg • 60 Kg • 108 Kg	
		<i>Half Dice Ice Machine</i>	<i>Capacity:</i> <i>Cube</i> • 400 Cycle • 800 Cycle • 153 Kg • 301 Kg		
		<i>Finger Ice</i>	<i>Capacity:</i> • 30 Kg • 60 Kg • 96 Kg		
		<i>Diamond Ice</i>	<i>Capacity:</i> • 38 Kg • 67 Kg		
		<i>Granular Ice</i>	<i>Capacity:</i> • 106 Kg • 173 Kg • 308 Kg • 446 Kg		
			<i>Bin:</i> • 60 Kg • 300 Kg • 400 Kg		
				<i>Granular Ice Dispenser</i>	<i>Capacity:</i> • 5 Kg
		<i>Snow Ice Maker</i>	<i>Capacity:</i> • 160 Kg • 220 Kg		
		<i>Ice Ball Maker</i>	<i>Ice Ball Mould</i>	<i>Shape: Rounded Ball</i>	
			<i>Freezer For Ice Ball Maker</i>	<i>Capacity:</i> • 750 Pcs	

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
		<i>Ice Scaller Fresh Water</i>	<i>Water Cooled Condensor</i>	<i>Capacity:</i> <i>Production</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3000 Kg</li> <li>• 5000 Kg</li> <li>• 8000 Kg</li> <li>• 10000 Kg</li> </ul>
			<i>Air Cooled Condensor</i>	<i>Capacity:</i> <i>Production</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 Kg</li> <li>• 1500 Kg</li> <li>• 2000 Kg</li> </ul>
		<i>Ice Scaller Sea Water</i>	<i>Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600-800 Kg</li> <li>• 1200-1500 Kg</li> <li>• 1500-2000 Kg</li> </ul>	
		<i>Commercial Ice Cube Machine</i>	<i>Ice Bin Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 170 Kg</li> <li>• 250 Kg</li> <li>• 420 Kg</li> <li>• 840 Kg</li> <li>• 5,6 Kg</li> </ul>	
		<i>Commercial Ice Block Machine</i>	<i>Brine Tank</i>	<i>Production Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 Kg</li> <li>• 1800 Kg</li> <li>• 2500 Kg</li> <li>• 4500 Kg</li> <li>• 7500 Kg</li> <li>• 9500 Kg</li> </ul>
			<i>Non-Brine Tank</i>	<i>Production Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Ton</li> <li>• 2 Ton</li> <li>• 3 Ton</li> <li>• 5 Ton</li> <li>• 8 Ton</li> <li>• 10 Ton</li> </ul>
		<i>Block Ice Crush Machine</i>	<i>Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Ton &amp; 5 Ton</li> </ul>	
		<i>Tube Ice Machine</i>	<i>Production Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 Kg</li> <li>• 2000 Kg</li> <li>• 3000 Kg</li> <li>• 5000 Kg</li> <li>• 10000 Kg</li> <li>• 15000 Kg</li> <li>• 20000 Kg</li> <li>• 30000 Kg</li> </ul> <i>Save Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1180 Kg</li> </ul>	



No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 Kg</li> <li>• 500 Kg</li> <li>• 800 Kg</li> <li>• 1000 Kg</li> </ul>	
		<i>Ice Planer / Shaver</i>	<i>Ice Cube / Tube Planer</i>	Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 25 Kg</li> <li>• 100 Kg</li> </ul>
			<i>Small Ice Block Planer</i>	Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 90 Kg</li> <li>• 150 Kg</li> </ul>
		<i>Water Filler</i>	Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 L</li> </ul>	
6.	<i>Ice Cream Equipment</i>	<i>Gelato Showcase</i>	<i>Static Cooling</i>	Volume Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Bin @5</li> <li>• 3 x GN1/3-4</li> <li>• 260 (5bin @5)</li> <li>• 360 (6bin @5)</li> <li>• 8 Bin @8</li> </ul>
			<i>Fan Cooling</i>	Volume Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Bin @4,2</li> <li>• 5 Bin @4,2</li> <li>• 7 Bin @5</li> <li>• 7 Bin @5</li> <li>• 12 x GN 1/4-4</li> </ul> Pan & Hole Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 &amp; 8</li> <li>• 16 &amp; 10</li> <li>• 18 &amp; 12</li> <li>• 20 &amp; 12</li> <li>• 24 &amp; 16</li> <li>• 12 &amp; 8</li> <li>• 16 &amp; 10</li> <li>• 18 &amp; 12</li> <li>• 20 &amp; 12</li> <li>• 24 &amp; 16</li> </ul>
		<i>Soft Ice Cream &amp; Frozen Yoghurt Machine</i>	<i>Automatic Defrost System</i>	Production Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 150-180 Cones</li> </ul>
			<i>Massive Output With Mini Size</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80-100 Cones</li> </ul>
			<i>Massive Output</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80-100 Cones</li> </ul>
			<i>1 Flavour</i>	Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 Cones</li> <li>• 80-100 Cones</li> </ul>
			<i>2 Flavours + Mix</i>	Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100-120 Cones</li> <li>• 180-220 Cones</li> </ul>
		<i>Hard Ice Cream Machine</i>	Capacity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,5 L</li> <li>• 3 L</li> <li>• 5,4 L</li> </ul>	

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
			• 8 L	
		<i>Ice Lolly Machine</i>	Capacity: • 80 Pcs • 160 Pcs • 320 Pcs • 480 Pcs • 640 Pcs • 960 Pcs • 1440 Pcs	
		<i>Ice Pack Freezer</i>	Volume Capacity: • 605 L	
		<i>S/S Blast Chiller &amp; Shock Freezer</i>	Volume Capacity: • 315 L • 400 L • 510 L	
		<i>Homogenizer (2 Stages)</i>	Capacity: • 100 L • 300 L • 500 L • 1000 L	
		<i>Ageing Tank</i>	Capacity: • 100 L • 200 L • 300 L • 500 L • 1000 L	
		<i>Continous Ice Cream Freezer</i>	Capacity: • 50 L • 100 L • 200 L • 300 L	
		<i>Ice Cream Bin</i>	Volume Capacity: • 5 L • 5,2 L	
		<i>Ice Pack</i>	Net Weight: • 0,5 Kg • 2 Kg	
		<i>Ice Cream Scoop</i>	<i>Food Grade Lubricant</i>	Weight: 90 G
		<i>Ice Lolly Silicone Mould</i>	<i>Bear Paw</i>	Net Weight: • 138 Gram
			<i>Rabbit</i>	Net Weight: • 138 Gram
			<i>Block</i>	Net Weight: • 135 Gram
7.	<i>S/S Kitchen Refrigeration</i>	<i>Stainless Steel Ref. Cabinet</i>	<i>S/S Upright Chiller</i>	Volume Capacity: • 550 L • 1170 L
			<i>S/S Upright Freezer</i>	Volume Capacity: • 550 L

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1170 L</li> </ul>
			<i>S/S Upright Combi 4 Door</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1100 L</li> </ul>
			<i>S/S Glass Door Upright Chiller</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 550 L</li> <li>• 1170 L</li> </ul>
			<i>Roll-in S/S Upright Chiller/Freezer</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1195 L</li> <li>• 2710 L</li> </ul>
			<i>S/S Dough Retarder Cabinet</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 550 L</li> </ul>
		<i>Stainless Steel Under Counter</i>	<i>S/S Back Bar Bottle Cooler</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 180 L</li> <li>• 277 L</li> </ul>
			<i>Glass Door S/S Under Counter</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 123 L</li> <li>• 325 L</li> <li>• 420 L</li> <li>• 590 L</li> </ul>
			<i>S/S Under Counter Chiller</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 325 L</li> <li>• 416 L</li> <li>• 420 L</li> <li>• 590 L</li> </ul>
			<i>S/S Under Counter Freezer</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 325 L</li> <li>• 420 L</li> <li>• 590 L</li> </ul>
		<i>Stainless Steel Under Counter</i>	<i>S/S Under Counter Griller Drawer Series</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 325 L</li> <li>• 420 L</li> </ul>
			<i>S/S Under Counter Chiller Drawer For Griller</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 201 L</li> <li>• 310 L</li> </ul>
		<i>S/S Commercial Refrigerated Cabinet</i>	<i>Upright Chiller</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Doors: 500 L</li> <li>• 4 Doors: 1000 L</li> <li>• 6 Doors: 1500 L</li> <li>• Combi 4 Doors: (C) 550 L</li> <li>• (F) 550 L</li> </ul>
			<i>Upright Freezer</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Doors: 500 L</li> <li>• 4 Doors: 1000 L</li> <li>• 6 Doors: 1500 L</li> </ul>
		<i>S/S Undercounter Chiller-Freezer</i>	<i>Chiller</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Doors: 310 L</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				360 L • 3 Doors: 400 L • 4 Doors: 520 L
			Freezer	Volume Capacity: • 2 Doors: 360 L • 3 Doors: 500 L
		S/S Undercounter Chiller For Salads & Pizza	Removable Cassette Air Cooling System	Volume Capacity: • 195 L • 416 L
			Self-closing Door	Volume Capacity: • 310 L • 390 L
		S/S Meat Ager Showcase	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Hanger, 2 Hook, 1 Self + Salt Tray Capacity: 320 L</li> <li>• 2 Hanger, 4 Hook, 1 Salt Tray Capacity: 480 L</li> </ul>	
		S/S Counter Top Salad Case	Volume Capacity: • 32 L • 40 L • 44 L • 55 L • 58 L	
		Salad Case Display	Table Top Salad Case	Volume Capacity: • 67 L
			Island Salad Bar	Volume Capacity: • 67,5 L • 90 L • 135 L
		S/S Blast Chiller & Shock Freezer	Blast Chiller	Volume Capacity: • 315 L • 400 L • 510 L
			Blast Freezer	Volume Capacity: • 735 L • 1060 L
		Mear Hanging Cabinet	Volume Capacity: • 1680 L	
		Poultry Dry Cabinet	Volume Capacity: • 1500 L	
8.	Mini Supermarket & Convenience Store Refrigerator	Minimarket Refrigeration Cabinet	2 Layers Safety Side Glass	Volume Capacity: • 190 L
			Filter Mesh in front of the base	Volume Capacity: • 390 L
			Canopy Shelves Lighting	Display Area: • 2,65 M • 3,54 M

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
			<i>Promotion Refrigeration Cabinet</i>	Volume Capacity: • 190 L
			<i>Glass Door Island Freezer</i>	Volume Capacity: • 745 L • 900 L • 1105 L
			<i>Combi Display Freezer</i>	Volume Capacity: • 373+575 L • 546+900 L
		<i>Island Multideck Open Chiller</i>	Display Area: • 3,5 M & 2,31 M	
		<i>Multideck Opened Chiller (Self Contained)</i>	<i>Cooler System With Fan</i>	Volume Capacity: • 755 L • 1050 L • 1550 L • 2050 L
			<i>Automatic Self Evaporated</i>	Volume Capacity: • 480 L • 640 L • 740 L • 840 L
		<i>Supermarket Refrigeration Cabinet</i>	<i>Serve Open Counter</i>	Display Area: • 1,05 M • 1,6 M • 2,1 M • 3,2 M
			<i>Curve Glass Serve Over Counter</i>	Display Area: • 1,05 M • 1,6 M • 2,1 M • 3,2 M
			<i>Lift-Up Flat Glass Serve Over Counter</i>	Display Area: • 1,56 M • 2,08 M • 3,12 M
			<i>Glass Door Freezer</i>	Volume Capacity: • 550 L • 650 L • 800 L
			<i>Island Freezer</i>	Volume Capacity: • 630 L
		<i>Supermarket (External Condensing Unit)</i>	Cool Capacity: RCA / LS • 740 W • 1100 W • 1480 W • 2200 W Capacity: RCA	

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 640 W</li> <li>• 800 W</li> <li>• 1200 W</li> </ul> LS <ul style="list-style-type: none"> <li>• 700 W</li> <li>• 880 W</li> <li>• 1320 W</li> </ul>	
		<i>Minimarket Fish Refrigeration Cabinet</i>	<i>Plugin Seafood Counter</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 118 L</li> <li>• 602 L</li> </ul>
			<i>S/S Fresh Fish Cabinet</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 550 L</li> </ul>
9	<i>Cold Room</i>	<i>Split Cold Room</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 7,5-24,5 M</li> </ul>	
10	<i>Miscellaneous Eutic Box Humidifier Dehumidifier Air Purifier</i>	<i>Refrigerated Dehumidifier (Dryer)</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 70-100 M</li> <li>• 140-220 M</li> <li>• 200-400 M</li> <li>• 400-550 M</li> </ul>	
11.	<i>Medical Refrigeration</i>	<i>Ultrasonic Humidifier</i>	<i>Single Tube</i>	<i>Area Coverage:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50-80M</li> </ul>
			<i>Double Tube</i>	<i>Area Coverage:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200-350 M</li> <li>• 400-500 M</li> </ul>
		<i>UV-C Air Purifier</i>	<i>Low Noise</i>	<i>Area Coverage:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 27 M</li> </ul>
			<i>Digital Display</i>	<i>Area Coverage:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 M</li> </ul>
		<i>Vaccine Cooler / Freezer</i>	<i>Vaccine / Ice Pack Freezer</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 72 Vaccine</li> <li>• 192 Vaccine</li> <li>• 264 Vaccine</li> </ul>
			<i>Refrigerator &amp; Freezer</i>	<i>Cooler Volume:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 75 L</li> </ul>
			<i>Icelined Refrigerator</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 113 L</li> <li>• 157 L</li> <li>• 209 L</li> <li>• 235 L</li> </ul>
			<i>Refrigerator (Solar Direct Driven)</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 33 L</li> <li>• 108 L</li> </ul>
			<i>Low Temp. Freezer -40 -60.C</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 L</li> <li>• 296 L</li> <li>• 384 L</li> <li>• 495 L</li> </ul>
			<i>Ultra Low Temp. Freezer -60 -86.C</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 74 L</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 198 L</li> <li>• 296 L</li> <li>• 383 L</li> </ul>
		<i>Solar System Vaccine Cooler + Ice Pack Freezer</i>	<i>Volume Freezer:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 34,3 L</li> </ul>
			<i>Low Energy Consumption</i>	<i>Blood Bags:</i>
		<i>Premium Blood Bank Refrigerator</i>	<i>Single Compressor System</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 60/450MI</li> <li>• 160/450MI</li> </ul>
		<i>Pharmaceutical Refrigerator</i>	<i>Volume Capacity:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 280 L</li> <li>• 360 L</li> <li>• 785 L</li> <li>• 1225 L</li> </ul>
		<i>Laboratories Refrigerator / Freezer</i>	<i>Laboratories Refrigerator</i>	<i>Volume Capacity:</i>
			<i>Laboratories Freezer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 550 L</li> <li>• 1170 L</li> </ul>

Sumber: CV. Herry Brother's (2023)

Produk *brand* GETRA yang didistribusikan oleh CV. Herry Brother's terdiri dari beberapa kategori dan sub-kategori. Produk tersebut terlihat pada Tabel 12.

**Tabel 12. Produk GETRA**

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
1.	<i>Food Cooking Equipment</i>	<i>Gas Kwali Range</i>	<i>Tanpa Blower</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Burner</li> <li>• 1 Burner + 1 Soup Ring</li> <li>• 2 Burner + 1 Soup Ring</li> <li>• 2 Burner + 2 Soup Ring</li> </ul>
			<i>Dengan Blower</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Burner</li> <li>• 1 Burner + 1 Soup Ring</li> <li>• 2 Burner + 1 Soup Ring</li> <li>• 2 Burner + 2 Soup Ring</li> </ul>
		<i>Gas Open Burner</i>	<i>Dengan Kaki</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Burner</li> <li>• 6 Burner</li> </ul>
			<i>Tanpa Kaki</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Burner</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk	
			Dengan Oven	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Burner</li> <li>• 6 Burner</li> </ul>	
		<i>Griddle</i>	Dengan Kaki	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Full Flat</li> <li>• Half Grooved</li> </ul>	
			Tanpa Kaki	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Full Flat</li> <li>• Half Grooved</li> </ul>	
			Dengan Oven	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Full Flat</li> <li>• Half Grooved</li> </ul>	
		<i>Gas Deep Fryer</i>	Tanpa Stand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Tank</li> <li>• 2 Tank</li> <li>• Tabletop Gas Fryer</li> </ul>	
			Dengan Stand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Basket</li> <li>• 2 Basket</li> <li>• With Thermostat</li> <li>• Pressure Fryer</li> </ul>	
		<i>Electric Deep Fryer</i>	Tanpa Stand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Tank Small</li> <li>• 1 Tank Big</li> <li>• 2 Basket Small</li> <li>• 2 Basket Big</li> </ul>	
			Dengan Stand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Basket</li> </ul>	
		<i>Griller</i>	<i>Burner BBQ</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Burner</li> <li>• 6 Burner Small</li> <li>• 6 Burner Big</li> </ul>	
		<i>Noodle Cooker</i>	Tanpa Stand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Holes</li> <li>• 6 Holes</li> </ul>	
			Dengan Stand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Holes Separate</li> <li>• 6 Holes In 1</li> <li>• ^ Holes In 1 + 2 Soup Tank</li> </ul>	
2.	<i>Meat &amp; Fish Processing Equipment</i>	<i>Meat</i>	<i>Meat Grinder</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 Kg/Hour</li> <li>• 120 Kg/Hour</li> <li>• 220kg/Hour</li> <li>• 320kg/Hour</li> <li>• 600kg/Hour</li> </ul>	
				<i>Meat Slicer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semi Automatic</li> <li>• Fully Automatic</li> </ul>
				<i>Meat Bowl Cutter</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5l</li> <li>• 8l</li> <li>• 25l</li> </ul>



No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50l</li> </ul>
			<i>Meatballs Maker</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forming</li> <li>• Forming &amp; Filler</li> <li>• Mixer</li> </ul>
			<i>Meat Tenderizer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vacuum</li> <li>• Non-Vacuum</li> </ul>
		<i>Bone</i>	<i>Bone Saw</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 21 Cm</li> <li>• 31 Cm</li> <li>• 40 Cm</li> </ul>
			<i>Bone Crusher</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Small</li> <li>• Big</li> </ul>
		<i>Fish</i>	<i>Scale Remover</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portable</li> <li>• With Tube</li> </ul>
3.	<i>Fruit &amp; Vegetables Equipment</i>	<i>Coconut</i>	<i>Coconut Milk Extractor</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40-50L/Hour</li> <li>• 120-150L/Hour</li> <li>• 300-450L/Hour</li> </ul>
		<i>Fritter</i>	<i>Universal Fritter</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 15l</li> <li>• 5 L</li> </ul>
			<i>Non-Universal</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 L</li> <li>• 18 L</li> </ul>
		<i>Potato</i>	<i>Potato Peeler</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8kg/2mins</li> <li>• 15kg/2mins</li> </ul>
			<i>Potato Slicer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tornado Potato Slicer</li> </ul>
		<i>Orange</i>	<i>Electric</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orange Presser</li> </ul>
			<i>Non-Electric</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orange Juicer</li> </ul>
		<i>Food Dehydrator</i>	<i>Tube</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dewater</li> <li>• Dewater &amp; Deoil</li> </ul>
			<i>Rack</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 60l</li> <li>• 100l</li> <li>• 200l</li> <li>• 600l</li> </ul>
		<i>Tofu</i>	<i>Tofu Press</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual</li> </ul>
4.	<i>Bar, Corner, Hotel Equipment</i>	<i>Toaster</i>	<i>Manual</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Slot</li> <li>• 6 Slot</li> </ul>
			<i>Auto Popup</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Slot</li> <li>• 6 Slot</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
			<i>Conveyor Toaster</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 Pcs/Hour</li> <li>• 300 Pcs/Hour</li> </ul>
		<i>Waffle</i>	<i>Egg Waffle Baker</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electric</li> <li>• Gas</li> </ul>
			<i>Waffle Baker</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Round</li> <li>• Square</li> </ul>
			<i>Fish Waffle Baker</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• With Mouth</li> <li>• Without Mouth</li> </ul>
		<i>Warmer</i>	<i>Food Warmer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Front &amp; Rear Sliding Door</li> <li>• Rear Sliding Door</li> <li>• With Food Pan</li> <li>• With Cabinet</li> <li>• 4 Layers</li> <li>• Banquet Cart</li> </ul>
			<i>Cabinet</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6l</li> <li>• 16 L</li> </ul>
			<i>Towel Warmer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30-50 Pcs</li> </ul>
			<i>Plate Warmer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20-30 Pcs</li> </ul>
		<i>Blender</i>	<i>Smoothies</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heavy Duty</li> <li>• Vacuum</li> <li>• Pro Commercial</li> </ul>
		<i>Boiler</i>	<i>Electric Water Boiler</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Square</li> <li>• Cylinder</li> </ul>
			<i>Electric Coffee/Tea Maker</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 L</li> <li>• 15 L</li> </ul>
		<i>Boba</i>	<i>Boba Machine</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Full Automatic</li> <li>• Semi-Automatic</li> </ul>
5.	<i>Bakery Equipment</i>	<i>Mixer</i>	<i>Planetary</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8l</li> <li>• 10l</li> <li>• 15l</li> <li>• 20l</li> <li>• 30l</li> <li>• 40l</li> <li>• 60l</li> <li>• 100l</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
			<i>Spiral</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10l</li> <li>• 20l</li> <li>• 30l</li> <li>• 50l</li> <li>• 100l</li> <li>• 200l</li> </ul>
			<i>Horizontal Dough</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 15l</li> <li>• 25l</li> <li>• 50l</li> </ul>
			<i>Pizza</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20l</li> <li>• 30l</li> </ul>
		<i>Dough Sheeter</i>	<i>Manual</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Small</li> <li>• Big</li> </ul>
			<i>Reversible</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabletop</li> <li>• With Standing</li> </ul>
		<i>Bread</i>	<i>Bread Slicer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 23 Blades</li> <li>• 31 Blades</li> <li>• 39 Blades</li> </ul>
		<i>Proofer</i>	<i>Gas</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Door</li> </ul>
			<i>Electric</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Door</li> <li>• 2 Door</li> </ul>
		<i>Oven</i>	<i>Gas Baking Oven</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Tray</li> <li>• 2 Tray</li> <li>• 4 Tray</li> <li>• 6 Tray</li> </ul>
		<i>Noodle</i>	<i>Noodle Maker</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabletop</li> <li>• With Stand Small</li> <li>• With Stand Big</li> </ul>
6.	<i>Packaging Machine Equipment</i>	<i>Sealer</i>	<i>Hand Sealer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastic Body</li> <li>• Metal Body</li> <li>• Long Hand Sealer</li> </ul>
			<i>Pedal Impulse Sealer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metal Body</li> <li>• Aluminum Body</li> <li>• Direct Sealer</li> </ul>
			<i>Cup Sealer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual</li> <li>• Semi Manual</li> <li>• Semi-Automatic</li> <li>• Full Automatic</li> </ul>
			<i>Continuous Sealer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertical &amp; Horizontal</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Air Filling</li> <li>• Nitrogen Gas Filling</li> </ul>
			Vacuum Sealer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Home Use</li> <li>• Portable</li> <li>• With Standing</li> </ul>
		Filler Machine	Liquid Filler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portable</li> <li>• With Standing</li> </ul>
			Paste Filler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portable</li> <li>• With Standing</li> </ul>
			Gallon Filling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100/Hour</li> <li>• 200/Hour</li> </ul>
7.	Chafing Dish	Buffet	Round	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solid Top</li> <li>• Window Top</li> </ul>
			Oblong	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solid Top</li> <li>• Window Top</li> </ul>
			Hydraulic	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 L Round</li> <li>• 6 L Square</li> <li>• 9 L</li> </ul>
			Carving Station	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Granite Base</li> </ul>
8.	Dishwasher	Commercial Dishwasher	Counter Type	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 19 L</li> <li>• 25 L</li> </ul>
			Hood Type	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heater 3800</li> <li>• Heater 9000</li> </ul>
		Conveyor Dishwasher	Rack & Slide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 125 Rack/Hour</li> <li>• 240 Rack/Hour</li> </ul>
			Slide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 750 Tray/Hour</li> <li>• 1100 Tray/Hour</li> <li>• 1450 Tray/Hour</li> </ul>
		Accessories	Bowl Sink	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Left</li> <li>• Right</li> </ul>
			Basket	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rack Extender Open</li> <li>• Rack Extender 25 Glass</li> <li>• Rack Extender 36 Glass</li> <li>• Flat Rack Base</li> </ul>
9.	Miscellaneous	Oil Filter	Machine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 L</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 L</li> <li>• 80 L</li> <li>• 120 L</li> </ul>
			<i>Paper</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 45 X 33</li> <li>• 49.5 X 49.5</li> <li>• 64.5 X 64.5</li> </ul>
		<i>Cabinet</i>	<i>Disinfection</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 340 L</li> <li>• 720 L</li> </ul>
			<i>Sterilizer</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 51 L</li> <li>• 188 L</li> <li>• 300 L</li> <li>• 620 L</li> </ul>
10.	<i>Kitchen Accessories</i>	<i>Pan</i>	<i>Gastronom Pan</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Single</li> <li>• Divided</li> <li>• Cover</li> </ul>
			<i>Polycarbonate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Single</li> <li>• Cover</li> </ul>
		<i>Table</i>	<i>Sink</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Single Bowl</li> <li>• Double Bowl</li> <li>• Knee Operated</li> <li>• Hand Wash Sink</li> </ul>
			<i>Working Table</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• With Backflash</li> <li>• Non-Backflash</li> <li>• Extra Shelf</li> <li>• With Drawers</li> </ul>
		<i>Rack</i>	<i>Storage Rack</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 Length</li> <li>• 150 Length</li> <li>• 180 Length</li> </ul>
		<i>Trolley</i>	<i>Gastronom Trolley</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 38 X 55</li> <li>• 47 X 62</li> <li>• 55,5 X 50,5</li> </ul>
			<i>Collect &amp; Service Trolley</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 82 X 44 X 91</li> <li>• 81 X 46 X 85</li> <li>• 84,5 X 52,5 X 125</li> </ul>
			<i>Universal Trolley</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 72 X 45 X 85</li> </ul>
			<i>Flour Trolley</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 L</li> <li>• 100 L</li> </ul>

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori 1	Sub-Kategori 2	Jenis Produk
		<i>Sauce</i>	<i>Sauce Dispenser</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Oz</li> <li>• 12 Oz</li> <li>• 24 Oz</li> </ul>
			<i>Saucepan</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Bowl</li> <li>• 2 Bowl</li> </ul>
		<i>Bill</i>	<i>Bill Holder</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 60 Length</li> <li>• 120 Length</li> </ul>
		<i>Grease Trap</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 X 25 X 25</li> <li>• 60 X 30 X30</li> </ul>	
		<i>Grating</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 58 X 20 X 2,5</li> <li>• 58 X 25 X 2,5</li> </ul>	
		<i>Faucet</i>	<i>Bar Faucet</i>	<i>Hot &amp; Cool</i>
			<i>Sink Faucet</i>	<i>Hot &amp; Cool</i>
		<i>Frying Basket</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 21 X 22 X 12</li> <li>• 16,5 X 33,7 15</li> </ul>	

Sumber: CV. Herry Brother's (2023)

Selain brand GETRA, terdapat brand RSA yang di mana CV. Herry Brother's menjadi *reseller* terhadap brand tersebut. Beberapa produk dari brand RSA yang dijual oleh CV. Herry Brother's terlihat pada Tabel 13.

**Tabel 13. Produk RSA (*Reseller*)**

No.	Kategori Utama	Sub-Kategori	Jenis Produk
1.	<i>Storage</i>	<i>Showcase Cooler</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 192 L</li> <li>• 222 L</li> <li>• 282 L</li> <li>• 328 L</li> <li>• 342 L</li> <li>• 575 L</li> <li>• 860 L</li> <li>• 1350 L</li> </ul>
		<i>Chest Freezer</i>	<i>Volume Capacity:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 96 L</li> <li>• 144 L</li> <li>• 199 L</li> <li>• 310 L</li> <li>• 450 L</li> <li>• 550 L</li> </ul>

Sumber: CV. Herry Brother's (2023)

Selain menawarkan produk-produk *kitchen equipment*, CV. Herry Brother's juga menyediakan beberapa jasa untuk konsumen seperti pada Tabel 14.

**Tabel 14. Jasa CV. Herry Brother's**

<b>No.</b>	<b><i>Service</i></b>	<b>Keterangan</b>
1.	<i>After Sales Service</i>	<i>Klaim</i> garansi produk.
2.	Reparasi <i>Kitchen Equipment</i>	Memperbaiki peralatan dapur konsumen.
3.	<i>Bisnis Consultation</i>	Konsultasi area dapur konsumen.

Sumber: CV. Herry Brother's (2023)