



September 2025

MOMEN BERSEJARAH

NATIONAL CNI-STORE CONFERENCE & CONVENTION 2025

**SEHATI: SATUKAN
ENERGI, HATI, DAN AKSI**

2-4
Oktober 2025

CNI Creative Center Building
& Royal Tulip Gunung Geulis
Resort & Golf, Bogor



CNI GELAR KONFERENSI NASIONAL PERTAMA UNTUK SELURUH CNI-STORE

For More Information Visit:
www.cni.co.id

Layanan CERMAT CNI

021 581 8888

SMS/Whatsapp

0815 922 2010

Table of Contents

- 03 Momen Bersejarah! CNI Gelar**
Konferensi Nasional Pertama
untuk Seluruh CNI- Store
- 06 September Ceria: Minuman**
CNI Jadi Dessert Hits!
- 10 Synsepalum dulcificum:**
Buah Unik yang Bikin
Dunia Rasa Kebalik
- 12 Digital CUAN:**
Mindset Produktif: Rahasia
di Balik Omset 100 Juta



Momen Bersejarah! CNI Gelar Konferensi Nasional Pertama untuk Seluruh CNI- Store

Tahun 2025 menjadi catatan baru dalam perjalanan CNI. Untuk pertama kalinya, sebuah acara berskala nasional yang mempertemukan seluruh CNI Store dari berbagai daerah di Indonesia akan digelar. Bertajuk National CNI-Store Conference & Convention 2025, acara ini dijadwalkan berlangsung pada 2-4 Oktober 2025 dengan dua lokasi utama: Gedung C3 Jakarta Puri Indah dan Hotel Royal Tulip Gunung Geulis.

Bayangkan saja, lebih dari 80 CNI Store berkumpul dalam satu forum. Inilah momen istimewa di mana para pemilik toko akan berbagi strategi, berdiskusi soal peluang, sekaligus menyusun langkah bersama demi masa depan yang lebih solid. Acara ini tidak hanya formal, tetapi dikemas dengan cara yang menarik, sehingga peserta dapat menikmati suasana produktif yang juga penuh kehangatan.

Yang membuat konferensi ini semakin spesial adalah kehadiran para pembicara yang punya kredibilitas tinggi. Dari internal, CEO CNI Indonesia, Bapak S. Abrian Natan, akan berbagi arahan strategis dan visi jangka panjang perusahaan. Sementara itu, sejumlah pakar bisnis dan praktisi dari luar CNI turut hadir untuk

memberikan wawasan segar tentang tren industri dan strategi modern yang bisa langsung diterapkan di lapangan.

Acara ini memang dirancang khusus untuk para Owner CNI-Store. Jadi, untuk para C-Partner, kesempatan ini belum bisa diikuti. Namun, jangan berkecil hati. Jika ingin ikut merasakan pengalaman luar biasa seperti ini di tahun mendatang, pintunya terbuka lebar: cukup dengan upgrade menjadi CNI Store. Selain bisa bergabung di acara bergengsi, kesempatan berkembang pun akan semakin besar.

Lebih dari

80 CNI-Store

**berkumpul
dalam satu forum
konferensi nasional**



Pada akhirnya, National CNI-Store Conference & Convention 2025 **bukan sekadar pertemuan, melainkan sebuah momentum. Sebuah tonggak baru yang akan memperkuat jaringan, memperkaya wawasan, dan menyalakan semangat untuk melangkah lebih jauh bersama.** Jadi, untuk semua Owner CNI Store yang sudah mendaftar, bersiaplah—karena Oktober nanti akan jadi awal dari perjalanan besar yang lebih menjanjikan.

NATIONAL CNI-STORE CONFERENCE & CONVENTION 2025

SEHATI

SATUKAN, ENERGI,
HATI, DÁN AKSI

2-4 Oktober 2025

CNI Creative Center
Building & Royal Tulip
Gunung Geulis Resort
& Golf, Bogor

Kuota Terbatas,
Daftarkan Sekarang Juga!



LAYANAN CERMAT

0815 922 2010



September Ceria: Minuman CNI Jadi Dessert Hits!

Siapa bilang minuman enak cuma bisa diminum? Kali ini, favoritmu dari CNI naik kelas jadi dessert manis yang mudah dibuat, rasanya bikin nagih, dan cocok dinikmati bareng keluarga. Yuk intip 3 kreasi seru ini!

UP Hot Dark Chocolate Brownies

Nikmati sensasi cokelat pekat yang lumer di setiap gigitan. Mudah dibuat, pas untuk camilan manis, traktiran keluarga, atau hidangan spesial bareng teman.

Fun Fact: Brownies fudgy biasanya bagian tengahnya masih agak lembab—itulah yang bikin teksturnya chewy & lumer!



Bahan

- 3 sachet Up Hot Dark Chocolate (±75 gr)
- 60 gr tepung terigu serbaguna
- 40 gr mentega leleh
- 1 butir telur
- 2 sdm gula pasir (opsional)
- 1/4 sdt baking powder, sejumput garam
- 1/2 sdt vanilla essence
- Topping: meses, chocochip, almond slice

Cara Bikin:

1. Kocok telur + gula tambahkan vanilla, Up Hot Dark Chocolate & mentega.
2. Masukkan tepung (sudah diayak) + baking powder + garam. Aduk perlahan.
3. Tuang ke loyang, taburi topping. Panggang suhu 170°C, 25–30 menit.

Lemon Tart with UP Honey Lemon Tea

Tart renyah dengan krim lembut bercita rasa madu lemon UP Honey Lemon Tea, segar dan ringan dinikmati kapan saja.



Bahan

Bahan Kulit Tart:

1. 10 keping biskuit Regal
- 40 gr gula halus (opsional)
- 50 gr mentega cair

Bahan Isi:

- 2 sachet UP Honey Lemon Tea
- 200–250 ml whipping cream cair

Cara Bikin:

1. Campur biskuit hancur + mentega tekan ke cetakan tart. Dinginkan 15 menit dalam kulkas.
2. Kocok whipping cream dingin + UP Honey Lemon Tea sampai soft peak.
3. Tuang ke kulit tart, dinginkan lagi 1 jam. Hias dengan irisan lemon.

Tips Segar: Kulit tart bisa dipanggang dulu sebentar (170°C, 8–10 menit) biar lebih crunchy.

Signature Coffee Bun

Roti lembut isi mozzarella lumer dengan topping kopi CNI Ginseng Coffee Signature, renyah di luar lembut di dalam.

Bahan

- 10–15 lembar roti tawar
- 2 sachet CNI Ginseng Coffee Signature
- 5 sdm mentega
- 6 sdm tepung terigu
- 1 butir telur
- Keju mozzarella untuk isian

Cara Bikin:

1. Pipihkan roti, isi mozzarella, bentuk bulat.
2. Buat topping: kocok mentega + gula + telur + tepung. Tambahkan kopi larut (larutkan dalam 2–3 sdm air panas).
3. Masukkan topping ke piping bag, semprot di atas roti hingga tertutup merata.
4. Panggang 170–180°C selama 15–20 menit. Sajikan hangat.

Coffee Lovers Note: Tambahkan bubuk kayu manis untuk aroma lebih hangat dan kaya rasa.

Fudgy brownies, tart segar, hingga coffee bun keju lumer bisa kamu buat dari minuman CNI favoritmu. Yuk, bikin dessert seru biar September makin ceria!



Kreasi Makanan Kekinian Untuk Mood Apapun!



Dapatkan di:  CNI Official Store

 Whatsapp CNI Official
0815-9222-010

 cniindonesia.official



Meningkatkan Produktivitas Tanaman

Komposisi Unsur Plant Catalyst 2006:

C-Organik	17,19%
Nitrogen (N)	9,83%
Phosfor (P)	13,02%
Kalium (K)	0,061%
Sulfur (S)	2,75%
Calcium (Ca)	0,015%
Magnesium (Mg)	0,062%
Boron (B)	0,76%
Zinc (Zn)	1,77%
Manganese (Mn)	1,43%
Ferum (Fe)	0,005%
Alumunium (Al)	0,009%
Copper (Cu)	2,2ppm
Molibdenum (Mo)	0,58ppm
Cobalt (Co)	5,59ppm
Natrium (Na)	19,01%
Silica (Si)	2%

No. Pendaftaran Kementan 01.03.2023.2254
Nomor Lab Saraswanti SIG.LHP.XI.2023.291446251



Synsepalum Dulcificum: Buah Unik yang Bikin Dunia Rasa Kebalik

Pernah kebayang makan lemon segar kayak ngemut permen manis? Atau nyeruput cuka kayak sirup stroberi? Kedengarannya mustahil banget, kan? Tapi tenang, ini bukan trik sulap ala Hogwarts, melainkan nyata berkat satu buah unik bernama Synsepalum dulcificum, alias si buah ajaib. Buah mungil berwarna merah ini asalnya dari Afrika Barat dan sekilas mirip kopi, tapi jangan salah, keistimewaannya ada di dalam. Rahasiannya terletak pada senyawa bernama miraculin, si “penipu lidah” yang kerjanya nge-prank reseptor rasa kita. Caranya, miraculin bakal diam aja kalau kondisi normal, tapi begitu kena makanan asam seperti lemon, jeruk, atau cuka, dia langsung berubah bentuk dan bikin otak kita nangkap rasa manis, bukannya asem. Hasilnya? Rasa kecut yang biasanya bikin merem-melek bisa berubah jadi manis legit yang bikin ketagihan!

Nggak cuma bikin penasaran, buah ajaib ini juga punya manfaat keren. Buat pasien kemoterapi, buah ini bisa menutupi rasa pahit atau logam di mulut sehingga nafsu makan kembali. Buat penderita diabetes, buah ini jadi alternatif pemanis alami tanpa kalori, perfect banget buat ngurangin konsumsi gula. Cara nyobainnya

pun gampang: cukup kunyah buah segarnya atau tablet ekstraknya sekitar satu menit, biar sari buahnya melapisi lidah. Setelah itu, siap-siap masuk ke dunia rasa baru selama 30 menit hingga 2 jam ke depan! Bayangin makan lemon, stroberi, yogurt tawar, bahkan tomat dengan sensasi rasa manis yang totally beda.

Asyiknya lagi, sekarang bibit tanaman Synsepalum dulcificum sudah banyak dijual di Indonesia. Selain bisa jadi koleksi tanaman buah yang unik, tampilannya juga cakep banget buat tanaman hias. Apalagi kalau ditambah pupuk andalan seperti Plant Catalyst 2006, tanaman ini bisa tumbuh subur dan rajin berbuah. Jadi, masih berani bilang makan lemon itu horor? Atau justru udah nggak sabar pengen nyobain sensasi “buah ajaib” yang bisa ngubah rasa asem jadi manis ini?



JUALAN SEPI?? MENDING GANTI PROFESI

Podcast
TITIK
TERANG

Selasa | 16 September 2025 | 17:00 WIB

Only at Youtube:  CNIIndonesiaOfficial



Tommy Wong
Host

James Gwee
Indonesia's Favourite Trainer

William Ivandy
Host

Follow On Social Media:

@podcasttitikterang  podcasttitikterang  podcasttitikterang





Digital CUAN

Mindset Produktif: Rahasia di Balik Omset 100 Juta

Pernah kepikiran nggak, gimana caranya bisa dapetin omset 100 juta?
Apakah harus kerja 24 jam sehari, sibuk tanpa henti, sampai lupa tidur?
Atau sebenarnya ada cara yang lebih pintar & produktif buat sampai ke angka itu?
Jawabannya ada di sini Mindset produktif!

Mindset Menuju Produktif

Pertanyaan penting: kamu lebih suka kelihatan sibuk atau beneran cuan?
Karena omset 100 juta nggak lahir dari kerja asal banyak, tapi dari strategi yang tepat.

Mindset yang harus ditanam:

- Fokus ke hasil, bukan sekadar aktivitas.
- Pilih prioritas: doing the right thing > doing many things.
- Target harus jelas & terukur.
- Ubah “nggak mungkin” jadi “gimana caranya biar bisa?”.
- Kelola duit dengan rapi, jangan lupa sisihin buat marketing.
- Berani kreatif cari pasar baru.

Sibuk vs Produktif

Coba jujur deh, kamu lebih sering yang mana?

- Sibuk: kerjaan numpuk, tapi hasil? Nol besar.
- Produktif: fokus ke hal yang bikin omset naik (penjualan, pelanggan, repeat order).

Pilihannya ada di kamu.



Fixed Mindset vs Growth Mindset

Kalau target gede kayak 100 juta, mindset itu kunci.

Fixed Mindset: gampang nyerah, nyalahin keadaan, fokus ke keterbatasan.

Growth Mindset: lihat masalah sebagai peluang belajar, berani coba strategi baru, fokus cari solusi, sadar gagal itu bagian dari sukses.

Strategi Promosi C-Store

Di era digital, promosi bukan pilihan, tapi keharusan. Caranya?

- Google Bisnis: biar toko gampang dicari di Maps.
- Google Review: makin banyak review bagus = makin dipercaya.
- Instagram: etalase online! Optimasi bio, highlight, foto/video kece, caption relatable.
- WhatsApp Bisnis: bikin katalog produk, auto-reply, sampai broadcast promo biar jualan makin nempel di kepala pelanggan.

Strategi Penjualan Lanjutan

Mau toko makin rame? Bisa coba:

- Ikut event & exhibition.
- Bikin display toko estetik (lighting, warna, tema).
- Tambahin musik & aroma biar vibes belanja enak.
- Kerjasama B2B buat order skala besar.
- Produk ready-to-drink biar praktis.
- Kumpulin testimoni real customer bukti sosial paling ampuh!

Pengelolaan Keuangan

Pertanyaan simpel: duitmu ngalir atau bocor?

Tips singkat biar sehat finansial:

- Tentuin gaji sendiri tiap periode.
- Pasang target naik income & deadline waktunya.
- Sisihiin dana buat marketing/promosi.
- Atur cashflow dengan efisien.

Komunitas, Reseller, Afiliator

- Komunitas: join circle sesuai passion (olahraga, kesehatan, hobi) peluang pasar baru.
- Reseller: mereka jual ulang produk kamu makin cuan dari volume.
- Afiliator: cukup promosiin link/kode kamu kasih komisi 2-10%. Win-win!

Kesimpulan

Omset 100 juta itu possible banget asalkan:

- Mindsetnya growth & produktif.
- Duit dikelola dengan sehat.
- Promosi jalan, online maupun offline.
- Toko dikelola profesional & kreatif.

Jadi, sekarang pertanyaannya: kamu mau terus sibuk tanpa hasil, atau siap produktif dan ngejar 100 juta pertama?

Coming Soon!

Di National Convention & Conference 2025





CNI Indonesia

Puri Elok 1 No.1-3 Blok O2, RT.3/RW.2,
Kec. Kembangan, Kota Jakarta Barat,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11610

Layanan CERMAT CNI

021 581 8888