

Kisah Nyata, Kerja Nyata, Hasil Nyata
(Ahmad Jazuli, Makassar)

Sajian Lezat Lebaran
Ala Up Soya

Gigi Sehat dan
Mulut Segar
Saat Puasa
Karena WINZ

Lebaran Nyaman Kolesterol Aman

VOLUME 31/NO.4 JUNI 2017



PT CITRA NUSA INSAN CEMERLANG
Layanan CERMAT CNI: 021 581 8888,
SMS: 0815 922 2010
layanancermat@cni.co.id
cni.co.id



Lebaran Nyaman dengan Kadar Kolesterol yang Aman



Makanan yang mengandung kolesterol tinggi dapat menyebabkan terbentuknya plak-plak kolesterol yang menempel di pembuluh darah.

Hari Raya Idul Fitri bukan saja identik dengan bersilahturahmi dan saling memaafkan, hari kemenangan bagi umat muslim ini juga identik dengan beragam sajian makanan khas Lebaran. Ketupat, opor ayam, rendang, sambal goreng kentang, semur daging dan makanan lainnya yang kaya akan santan. Belum lagi kue-kue kering yang selalu disiapkan di meja.

Di balik nikmatnya makanan tersebut, sebetulnya tersimpan bahaya besar bagi Anda yang memiliki kolesterol dan tekanan darah tinggi. Santan adalah pemicunya karena memiliki

kandungan lemak yang ditambah dengan paduan daging-daging yang juga berlemak tinggi. Selain itu, kebiasaan masyarakat Indonesia yang hobi memanaskan masakan hingga berulang kali membuat nilai gizi dalam makanan berkurang atau bahkan menghilang sama sekali.

Makanan yang mengandung kolesterol tinggi dapat menyebabkan terbentuknya plak-plak kolesterol yang menempel di pembuluh darah. Bila plak kolesterol ini menempel di pembuluh darah jantung maka dapat menyebabkan serangan jantung. Dan bila menempel di pembuluh darah otak maka dapat menyebabkan *stroke*.



Bagaimana cara mengatasinya?

1. Imbangi dengan konsumsi makanan tinggi serat seperti biji-bijian, kacang-kacangan, buah-buahan, dan sayuran.
2. Minum air putih minimal 8 gelas sehari.
3. Jangan lupa untuk berolahraga minimal tiga kali seminggu.
4. Lengkapi dengan mengonsumsi CNI Omega 3 dan CNI Organik Dietary Fiber Powder.

CNI Omega-3 with Ester-E

Keunggulannya dibanding produk sejenis di pasaran sebagai berikut.



1. Berasal dari ikan *anchovies* yaitu ikan berukuran kecil yang memakan plankton, dimana plankton merupakan sumber Omega-3 yang terbaik.
2. Mengandung Fish oil 1000 mg dengan kandungan Omega-3 500 mg yang terdiri dari EPA 300mg dan DHA 200mg.
3. Mengandung Ester-E, yaitu Vitamin E dalam bentuk ester sehingga lebih stabil dan dapat bekerja lebih optimal.
4. Menggunakan softgel berwarna gelap dan botol yang tertutup rapat sehingga terhindar dari cahaya dan udara (mencegah proses oksidasi).

CNI Organik Dietary Fiber Powder

Produk CNI yang tinggi serat dengan kandungan yang bervariasi.

1. Biji-bijian: gandum beras merah, dll.
2. Kacang-kacangan: kacang hijau, kacang merah, kacang kedelai, dll.
3. Tanaman hijau: Chlorella, spirulina, dunallella, teh hijau, alfalfa, licorice.
4. Buah-buahan: nanas, jeruk, lobak, pisang, aprikot, apel.
5. Madu
6. Prebiotik
7. Enzim

Mekanisme kerja CNI Organik Dietary Fiber :

- Dalam lambung; mengikat air lalu membentuk gel bervolume besar, mengirimkan sinyal ke otak bahwa tubuh sudah kenyang.
- Dalam usus halus; mengikat dan menurunkan kolesterol.
- Dalam usus besar; melancarkan BAB.

Nah, buat Anda yang ingin tetap menikmati santapan khas lebaran tanpa rasa khawatir, imbangi dengan mengonsumsi CNI Omega-3 dan CNI Organik Dietary Fiber Powder.

Lebaran nyaman, kolesterol aman!





Kisah Nyata, Kerja Nyata, Hasil Nyata

(Ahmad Jazuli, Makassar)



Bapak Ahmad Jazuli meraih komisi berupa sepeda motor dari CNI

Sebelum di CNI, saya bekerja di salah satu perusahaan BUMN. Tidak ada yang salah ketika itu, karier bagus, penghasilan stabil, juga menjadi distributor salah satu perusahaan *consumer goods* ternama. Selama kurang lebih 15 tahun saya menjadi seorang karyawan dengan kondisi aman karena penghasilan per bulan yang pasti.

Tahun 2001, saya diperkenalkan dengan CNI oleh Bapak Sawawi dan Bapak Mustakim. Mereka adalah anggota senior yang lebih dulu bergabung dan telah sukses memasarkan produk dan bisnis tersebut.

Setelah mengikuti beberapa pelatihan yang diadakan CNI seperti Komunikasi Efektif, *Dynamic Leadership Seminar*, hadir di acara HUT CNI yang spektakuler, dan melihat langsung gedung CNI di Jakarta, keyakinan saya untuk serius di bisnis ini semakin kuat. Mulailah saya mengembangkan Bisnis CNI di tiga kabupaten; Parepare, Pinrang, dan Sidrap.

Kurang dari setahun, saya berhasil meraih komisi berupa sepeda motor (KKSM) dilanjutkan dengan Komisi Religi untuk perjalanan ibadah. Namun, tidak selamanya semua



Testimoni



berjalan mulus. Bisnis CNI saya sempat dirudung masalah cukup pelik yang membuat saya mengundurkan diri dari pekerjaan di BUMN, demi bisa konsentrasikan mengurus bisnis dan mengatasi masalah.

Ini bukan keputusan mudah, banyak yang menyayangkan pengunduran diri saya. Di sinilah cobaan berat menimpa hidup saya dan keluarga. Alih-alih berhasil mengatasi masalah di Bisnis CNI sejak berhenti bekerja menjadi karyawan, ternyata sejak saya berhenti bekerja banyak sekali

masalah yang timbul. Mulai dari PGK yang anjlok drastis hingga istri yang hendak melahirkan. Saya sempat frustrasi dan stres.

Tetapi, saya tidak mau menyalahkan siapa-siapa. Saya coba kembali bangkit dengan mengajak mitra CNI saya membahas masalah-masalah yang terjadi dan bagaimana solusinya. Saya terus melakukan inovasi serta lebih kreatif lagi dalam memasarkan produk dan Bisnis CNI ke masyarakat.

Saya berusaha melakukan proses duplikasi di masing-masing pemimpin dalam kelompok saya agar mereka bisa dan berani melakukan sendiri. Saya juga coba menata kembali kelompok dengan pembinaan yang lebih fokus, seperti, membina kelompok yang ada di Desa Amparita yang terus kami kembangkan hingga Kabupaten Enrekang. Pernah saya dan mitra diundang untuk sosialisai Plant Catalyst



ke para petani, berangkat pukul 19.00 dengan motor. Menempuh waktu dua jam, kami memberikan sosialisasi hingga pukul 24.00. Pulang, kami disambut hujan deras hingga terpaksa berteduh di masjid hingga subuh.

Lebih dari 10 tahun saya bersama mitra, Ibu Marhani, Ibu Taswiyah, dan Ibu Siti Aminah berjuang mengembalikan bisnis ini kembali besar seperti dulu. Kami berkomitmen untuk memacu penjualan, giat memasarkan produk dan Bisnis CNI selebar mungkin, dan rutin mengadakan pertemuan untuk membahas berbagai masalah serta solusinya.

***Kami berkomitmen
untuk memacu
penjualan, giat
memasarkan produk
dan Bisnis CNI
selebar mungkin***

Alhamdulillah seiring berjalannya waktu kami semakin percaya diri, usaha keras kami juga tidak sia-sia. Banyak perubahan positif yang terus saya alami bersama ketiga wanita perkasa tersebut, mitra CNI saya. Tiket Champion Trip ke luar negeri selalu kami capai. Omzet semakin besar dan stabil. Jaringan semakin luas, dan permintaan produk CNI semakin banyak. Kami bisa beli rumah, mobil, dan menyekolahkan anak hingga ke bangku kuliah.

Kemandirian yang kami lakukan, berhasil. Kami memang tidak mau menunggu untuk dimotivasi karena kami terus memotivasi diri. Kami tidak menunggu waktu luang, tidak menunggu untuk dipedulikan, untuk diberi, untuk dicontohkan. Kami tidak menunggu untuk diberikan sukses. Kami raih sukses tersebut dengan tangan kami sendiri. Kami bertindak nyata lebih awal sebelum semua itu dihadapkan pada kami.

Ini adalah kisah nyata, atas sebuah kerja nyata, yang membuahkan hasil nyata.

Terima kasih Tuhan, terima kasih CNI.



Sajian Lezat Lebaran Ala Up Soya

Bahan

- 2 *sachet* Up Soya
- 15-20 lembar kulit lumpia siap pakai
- 300 g kentang, kupas
- 150 g daging sapi giling
- 1 buah bawang bombay
- 2 siung bawang putih
- ½ sdt jinten
- 2 sdt bubuk kari
- 100 ml air
- Daun bawang
- Garam
- Lada
- Gula pasir
- Minyak goreng



Samosa Daging ala Up Soya

Cara membuat

- Potong dadu kentang dengan menggunakan Ichi-I Cutting Board, sisihkan
- Cincang halus bawang bombay dan bawang putih dengan Ichi-I Cutting Board, kemudian tumis dengan menambahkan 3 sdm minyak goreng.
- Masukkan jinten, bubuk kari, daging, kentang, Up Soya, dan air. Tambahkan garam, gula, dan lada sebagai penyedap. Masak hingga air habis dan daging matang, sisihkan.
- Ambil kulit lumpia, isi dengan bahan isian, goreng hingga warna kulit berubah menjadi kecoklatan. Sajikan.



Soto Betawi ala Up Soya

Bahan Utama

- 4 *sachet* Up Soya
- 500 g daging sapi
- 4 cm lengkuas
- 2 cm jahe
- 2 batang serai
- 2 lbr daun salam
- 1 sdm mentega
- 600 ml air

Bahan Bumbu

- 5 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sdm lada
- 1 sdt ketumbar
- 1/2 sdt jinten
- 1/2 biji pala
- Garam

Bahan Pelengkap

- Daun bawang
- Kentang
- Tomat
- Jeruk limau
- Emping
- Bawang goreng
- Kecap manis



Cara membuat

Soto Betawi

- Rebus air dengan daging, lengkuas, dan jahe hingga air mendidih dan daging empuk.
- Pisahkan kuah kaldu daging dan daging.
- Goreng daging sampai matang kecoklatan, sisihkan.
- Haluskan bumbu dengan Ichi-I Magic Processor, tumis menggunakan sisa minyak untuk menggoreng daging.
- Masukkan tumisan bumbu dan Up Soya ke air kaldu rebusan, kemudian tambahkan daging dan daun salam.
- Masak hingga seluruh bumbu tercampur rata dan bumbu meresap ke daging. Sajikan

Sambal (optional)

- Haluskan 10 cabai rawit, 1 cabai merah besar, 2 siung bawang putih, dan garam secukupnya dengan Ichi-I Magic Processor.
- Panaskan 3 sdm minyak goreng, dan tuangkan minyak panas ke dalam sambal. Sajikan.

Selamat Kepada Para Peraih Trip Bangkok 2017



Yani Handayani



Hildasari Amanda



Siti Amsiyah



Fitriani ST



CNI
Champion
2017

CHAMPION TRIP VIETNAM SEMAKIN DEKAT

Segera daftarkan diri Anda.
Cukup kumpulkan poin
15 juta CP hingga periode
Agustus 2017.

Info lebih lanjut, hubungi:
Layanan Cermat CNI
Tel. 021-5818888 WA 08159222010
E-mail: layanancermat@cni.co.id

DIPERPANJANG!

PROMO PGB
DIPERPANJANG
HINGGA
31 JULI 2017



Enrich your life with **CNI**

Selamat atas peraian sepeda motor dalam
Promo Produktivitas 2016



Bandung



Jakarta



Medan



Surabaya



Makassar

Gigi Sehat & Mulut Segar Saat Puasa Karena **Winz**



Pasta Gigi Winz

- Mengandung Xylitol yang bersifat antimikrobal untuk melawan bakteri di gigi dan mulut.
- Menetralkan keasaman plak lebih sempurna
- Melawan pertumbuhan bakteri pada gigi dan mengurangi bau mulut.

Winz Mouthwash

- Mengandung ekstrak Neem, zat antiseptik yang dapat mengatasi berbagai masalah gigi dan gusi karena bakteri
- Aman digunakan karena tidak mengandung alkohol
- Tidak membuat rongga mulut kering dan kesegaran mulut tetap terjaga optimal

Selamat Hari Raya Idul Fitri 1438 H
Mohon Maaf Lahir Dan Batin