

PROPOSAL BUSINESS PLAN

Keju Aroma Bangik

(Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Bisnis Digital)

Dosen Pengampu:

Wartariyus, S.Kom., M.T.I.



Disusun oleh:

DEVA KAILA OKTINA 2113046019

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG

JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMPUNG

2023

Kata Pengantar

Puji Syukur saya panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya saya dapat menyelesaikan tugas Bussines Plan yang diberikan oleh Dosen mata kuliah Bisnis Digital. Tugas ini diberikan untuk memenuhi penilaian sebagai salah satu syarat kelulusan mata kuliah tersebut, selain itu mata kuliah ini juga dapat membantu mahasiswa untuk membentuk suatu usaha. Saya sadar bahwa proposal yang saya buat jauh dari kata sempurna, dari Teknik penulisan, penyusunan maupun pendataan. Mengingat kemampuan saya yang juga jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang dapat membantu membangun akan sangat saya terima.

Sebelumnya, saya memohon maaf apabila ada kata-kata yang saya sampaikan kurang berkenan. Saya juga berharap dengan disusunnya proposal ini dapat memberikan manfaat bagi yang membaca sehingga dapat menambah pengetahuan dalam diri pembaca. Terakhir saya ingin menyampaikan terima kasih kepada segala pihak yang sudah ikut serta dalam penyusunan proposal ini.

Bandar Lampung, 02 Desember 2023

Penulis.

Ringkasan Eksekutif

Keju aroma merupakan camilan yang terbuat dari potongan keju yang digulung dengan kulit lumpia, yang kemudian digoreng hingga kulit lumpianya berwarna kecoklatan dan garing, sehingga saat memakannya akan terasa renyah diluar lembut yang dihasilkan oleh potongan keju di dalam. Camilan ini sempat viral beberapa tahun belakangan, biasanya camilan ini dijual tanpa adanya topping. Namun pada produk yang akan saya buat akan ditambah topping glaze beragam rasa dan sprinkle atau messes di atasnya yang akan membuat rasa dan tampilannya lebih menarik. Usahan yang akan dibuat kemudian akan dipromosikan melalui Story Instagram maupun Status Whatsapp.

Executive Summary

Aroma cheese is a snack made from pieces of cheese rolled in spring roll skin, which are then fried until the spring roll skin is brown and crispy, so that when you eat it you will feel crunchy on the outside and soft from the cheese pieces on the inside. This snack has gone viral in recent years, usually this snack is sold without any toppings. However, the product that I will make will add various flavored glaze toppings and sprinkles or messes on top which will make the taste and appearance more attractive. The business that will be created will then be promoted via Instagram Stories and WhatsApp Status.

Pendahuluan

Latar Belakang

Industri makanan telah menjadi salah satu sektor yang memiliki dampak besar terhadap lingkungan. Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran akan keberlanjutan lingkungan telah meningkat secara signifikan di kalangan perusahaan makanan. Banyak perusahaan telah mengambil langkah-langkah inovatif untuk memimpin perubahan positif dalam industri ini. Salah satu aspek krusial dari keberlanjutan industri makanan adalah metode produksi pangan yang ramah lingkungan. Banyak perusahaan beralih ke praktik-praktik berkelanjutan seperti pertanian organik, hidroponik, dan aquaponik. Langkah-langkah ini tidak hanya mengurangi penggunaan pestisida dan pupuk kimia tetapi juga berkontribusi pada penghematan air dan energi. Di samping itu, beberapa perusahaan mengaplikasikan teknologi canggih, seperti drone dan sensor, untuk memonitor dan mengoptimalkan produksi pangan.

Pengemasan makanan juga memiliki dampak besar pada lingkungan, dan banyak perusahaan telah mengadopsi inovasi dalam pengemasan untuk mengatasi masalah limbah plastik dan kemasan sekali pakai. Beberapa di antaranya menggunakan bahan pengemas ramah lingkungan, seperti kertas daur ulang atau material biodegradable. Selain itu, ada upaya untuk merancang kemasan dengan pendekatan inovatif agar lebih ringan dan kompak, mengurangi emisi karbon selama proses transportasi. Peran penting juga dimainkan oleh rantai pasokan dalam mencapai keberlanjutan dalam industri makanan. Beberapa perusahaan telah memperkenalkan inovasi di dalam rantai pasokan mereka untuk mengurangi jejak karbon dan limbah. Sebagai contoh, ada penggunaan transportasi ramah lingkungan, seperti truk listrik atau layanan pengiriman terakhir perusahaan. Kolaborasi dengan petani lokal juga menjadi strategi untuk memastikan penggunaan bahan baku yang berkelanjutan dan meminimalkan penggunaan bahan kimia berbahaya.

Inovasi dalam industri makanan berkelanjutan telah membawa dampak positif yang signifikan. Selain mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, inovasi ini juga memiliki potensi untuk mengurangi biaya produksi dan meningkatkan efisiensi operasional perusahaan. Tidak hanya itu, perusahaan yang mengadopsi inovasi ini mendapatkan manfaat tambahan berupa peningkatan citra merek dan daya tarik bagi konsumen yang peduli terhadap lingkungan. Meskipun tantangan keberlanjutan dalam industri makanan besar, adopsi inovasi yang tepat dapat membawa perubahan positif menuju masa depan industri

makanan yang lebih berkelanjutan. Melalui terus mendorong inovasi di produksi pangan, pengemasan, dan rantai pasokan, kita dapat bersama-sama menciptakan lingkungan industri makanan yang lebih berkelanjutan.

Saya, memiliki hasrat mendalam terhadap keju dan seni memasak. Selama bertahun-tahun, saya telah mengamati perkembangan tren kuliner dan mendeteksi peluang besar dalam industri keju, khususnya keju dengan aroma yang unik dan inovatif. Berdasarkan pengalaman dan pengetahuan dalam dunia kuliner, saya melihat potensi yang besar untuk menghadirkan produk keju yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan pengalaman sensorik yang tak terlupakan bagi para konsumen. Analisis pasar yang saya lakukan menunjukkan bahwa konsumen semakin mencari produk makanan yang tidak hanya memenuhi rasa, tetapi juga memberikan pengalaman baru. Keju aroma telah menjadi tren yang menarik dalam beberapa tahun terakhir, dan ini membuka peluang bagi produk-produk inovatif untuk memenuhi permintaan pasar yang terus tumbuh.

Selain itu, saya melihat keberlanjutan sebagai elemen kunci dalam bisnis makanan dan minuman masa kini. Oleh karena itu, saya berkomitmen untuk menggunakan bahan baku lokal berkualitas tinggi dan menjaga proses produksi kami sesuai dengan standar lingkungan yang tinggi. Hal ini tidak hanya menciptakan produk yang bermutu tinggi tetapi juga mendukung komunitas lokal dan keberlanjutan lingkungan.

Keunggulan kompetitif kami akan terletak pada inovasi rasa dan aroma yang kami tawarkan. Kami berencana untuk bekerja sama dengan ahli aroma dan pakar keju untuk mengembangkan formulasi yang unik dan memikat lidah pelanggan kami. Dengan demikian, keju aroma akan menjadi pilihan utama bagi mereka yang mencari keju dengan sentuhan istimewa. Saya percaya bahwa keberhasilan produk ini tidak hanya terletak pada kualitas produk kami tetapi juga pada strategi pemasaran yang efektif. Saya akan memanfaatkan media sosial dan penyelenggaraan acara pameran rasa untuk membangun kesadaran merek dan membangun komunitas penggemar produk ini.

Dengan latar belakang ini, saya yakin bahwa produk saya memiliki potensi untuk menjadi pelaku utama dalam industri keju aroma. Saya berharap dapat memberikan kontribusi positif bagi dunia kuliner dan memanjakan lidah pelanggan kami dengan keju berkualitas tinggi yang penuh dengan aroma yang menggugah selera.

Visi-Misi

Visi

“Menciptakan produk yang terjangkau oleh segala kalangan dengan kualitas terbaik, kreatif dan baik untuk pelanggan”

Misi

- **Memberikan Kualitas Unggul:** Menyajikan hidangan berkualitas tinggi dengan bahan pilihan, dipersiapkan dengan cermat oleh koki berbakat kami untuk memastikan kepuasan pelanggan setiap saat.
- **Menghormati Keanekaragaman Kuliner:** Menghargai dan merayakan keanekaragaman kuliner dengan menyediakan menu yang mencakup berbagai masakan dari berbagai budaya, memenuhi selera pelanggan dari segala lapisan masyarakat.
- **Keberlanjutan dan Kewajiban Lingkungan:** Mengambil tanggung jawab terhadap keberlanjutan dengan memilih bahan-bahan yang berkelanjutan, mendukung petani lokal, dan meminimalkan dampak lingkungan melalui praktik-praktik ramah lingkungan.
- **Pelayanan Pelanggan Terbaik:** Menyediakan pelayanan pelanggan yang unggul, ramah, dan profesional untuk menciptakan pengalaman bersantap yang tak terlupakan.
- **Kontribusi pada Komunitas Lokal:** Aktif berpartisipasi dalam kegiatan sosial dan mendukung komunitas lokal dengan memberdayakan ekonomi lokal dan mendukung inisiatif sosial yang membawa dampak positif.
- **Inovasi Berkelanjutan:** Terus melakukan inovasi dalam menu, konsep restoran, dan pengalaman pelanggan untuk tetap relevan dan memenuhi tuntutan perubahan selera konsumen.
- **Etika Bisnis yang Tinggi:** Melakukan bisnis dengan etika tinggi, termasuk keterbukaan, kejujuran, dan integritas dalam setiap interaksi bisnis dan keputusan yang diambil.

Tujuan

1. Membantu pembuat bisnis untuk merencanakan Langkah-langkah yang akan diambil dalam menjalankan usaha.
2. Membantu mengidentifikasi peluang dan tantangan yang mungkin dihadapi oleh usaha.
3. Membantu dalam menetapkan tujuan bisnis yang jelas dan terukur.
4. Memberikan visi dan identitas kepada bisnis.
5. Menyediakan informasi terperinci dan analisis yang mendalam mengenai bisnis.
6. Menarik mitra bisnis dan pelanggan

Manfaat

Untuk memenuhi segala tujuan yang sudah direncanakan.

Data Perusahaan

1	Nama Perusahaan	AromaCheese
2	Bidang usaha	Kuliner
3	Nama produk	Keju Aroma Bangik
4	Kontak	085156266833/romacheese@gmail.com
5	Alamat Perusahaan	Jl. Jendral Sudirman, Liwa, Lampung Barat
6	Nama pemilik	Deva Kaila Oktina
7	Kontak pemilik	082283624571

Konsep usaha

Portofolio produk kami mencakup berbagai varian keju aroma yang dibuat dengan menggunakan bahan baku lokal dan teknik produksi yang inovatif. Kami menghadirkan kombinasi rasa dan aroma yang unik, seperti keju dengan hint buah-buahan segar, rempah-rempah eksotis, dan nuansa bunga yang lembut. Produk-produk kami dirancang untuk memuaskan lidah konsumen yang mencari pengalaman rasa baru dan menarik.

Keberlanjutan dan Etika:

Keju Aroma Bangik berkomitmen untuk berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan. Kami mendukung petani lokal, memprioritaskan bahan baku yang bersumber dari pertanian berkelanjutan, dan mengurangi dampak lingkungan dalam proses produksi dan kemasan. Dengan memahami etika bisnis yang tinggi, kami bertujuan untuk menciptakan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga bertanggung jawab sosial dan lingkungan.

Pengalaman Konsumen:

Kami percaya bahwa menikmati keju aroma bukan hanya tentang rasa, tetapi juga tentang pengalaman. Oleh karena itu, Keju Arom Bangik menyelenggarakan acara degustasi keju, kelas memasak, dan tur ke peternakan atau fasilitas produksi kami. Kami ingin melibatkan konsumen dalam perjalanan kami menuju keju aroma yang luar biasa.

Inovasi dalam Pengemasan:

Pengemasan juga menjadi fokus utama kami. Kami menggunakan bahan pengemas ramah lingkungan, seperti kertas daur ulang atau material biodegradable, untuk mengurangi jejak karbon. Desain kemasan kami dirancang secara inovatif untuk menjaga kualitas keju dan memaksimalkan efisiensi transportasi.

Pemasaran dan Distribusi:

Pemasaran Keju Aroma Bangik akan menekankan keunikan produk kami dan nilai-nilai keberlanjutan yang kami pegang. Kami akan menggunakan platform digital. Distribusi produk akan melibatkan layanan pesan antar, dan toko daring untuk mencapai konsumen dengan berbagai preferensi pembelian.

Visi Masa Depan:

Keju Aroma Bangik bertujuan untuk menjadi pelopor dalam industri keju aroma, menciptakan tren baru, dan menjadi destinasi utama bagi pecinta keju yang mencari pengalaman rasa yang luar biasa. Kami bermimpi untuk membangun merek yang diakui secara global sebagai simbol keunggulan dalam keju aroma yang berkualitas tinggi dan berkelanjutan.

Keuangan

Rencana Anggaran Biaya Bahan

No.	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1	Keju cheedar	1 bungkus	Rp. 13.000
2	Kulit lumpia	80 pcs	Rp. 15.000
3	Gula pasir	250 gr	Rp. 4.000
4	Glaze	4x100gr	Rp. 7.000
5	Sprinkle	25 gr	Rp. 3.000
6	Minyak	½ liter	Rp. 8.000
7	mika	10 pcs	Rp. 3.000
Total			Rp. 53.000

Rencana Anggaran Biaya Alat

No	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga
1.	Kompor	1 Buah	Rp. 200.000
2.	Wajan	1 Buah	Rp. 50.000
3.	Saringan Minyak	1 Buah	Rp. 50.000
4.	Sutil	1 Buah	Rp. 20.000
Total			Rp. 320.000

- Hasil Usaha

Untuk menghitung hasil usaha bisa dengan menggunakan rumus $HU = \text{Jumlah produk} \times \text{harga jual jadi}$, dari data di atas bisa di perhitungkan seperti berikut :

$$HU = 10 \times \text{Rp. } 12.000 = 120.000$$

- Laporan Laba/Rugi

Untuk menghitung laba atau rugi suatu produk di butuhkan data hasil usaha dan biaya pengeluaran, dimana dalam menghitung laba/rugi ini menggunakan rumus $L/R = HU - BP$ dikarenakan $HU > BP$ maka didapatkan hasil seperti berikut :

$$L/R = \text{Rp. } 120.000 - 53.000 = 67.000$$

Jadi, dari perhitungan di atas dapat di simpulkan bahwa mendapatkan keuntungan sekitar Rp. 67.000 apabila dalam satu hari terjual 10 pcs.

- BEP (Break Event Point)

Untuk mengetahui titik balik modal suatu usaha harus memperhitungkan BEP suatu produk dengan perhitungan sebagai berikut :

$$BEP = BP : \text{Total Produksi}$$

$$BEP = \text{Rp. } 53.000 : 10 = 5.300$$

Jadi, titik balik modal produk ini akan didapatkan jika harga barang di jual dengan harga Rp. 5.300

- BCR (Benefit Cost Ratio)

$$B/C \text{ rasio} = HU : BP$$

$$B/C \text{ rasio} = \text{Rp. } 120.000 : \text{Rp. } 53.000 = 2.2$$

Jadi dari sebanyak BP Rp. 120.000 yang di keluarkan mendapatkan HU 2,2 Kali lipat maka, bisa di simpulkan bahwa usaha ini sangat layak untuk di jalankan.

- ROI (Return Of Infestment)

Untuk menghitung berapa persen keuntungan yang di hasilkan maka melakukan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{ROI} = (\text{Laba} : \text{BP}) \times 100\%$$

$$\text{ROI} = (\text{Rp. } 67.000 : \text{Rp. } 54.000) \times 100\% = 126 \%$$

Jadi, dapat di simpulkan bahwa biaya produksi sebesar Rp. 53.000 mendapatkan keuntungan sebesar 126% untuk modal usaha yang efektif.

- JWP (Jangka Waktu Modal Kembali)

$$\text{JWP} = (\text{Investasi} + \text{BP} + \text{Overhead}) : (\text{L} \times \text{Lama Produksi})$$

$$\text{JWP} = (320.000 + 53.000 +) : (67.000 \times 1 \text{ hari}) = 5.5$$

Artinya, Modal akan kembali setelah selama 5.5 hari.

TAHAP PELAKSANAAN

Analisis Proses Produksi

Proses produksi produk ini dilakukan dengan persiapan yang baik dan perencanaan yang sangat matang. Mulai dari perencanaan desain produk supaya menarik minat konsumen khususnya sesuai minat masyarakat. Produk ini akan tetap di kreasikan kedepannya agar tidak membosankan bagi konsumen dan diharapkan dapat menarik konsumen yang lebih luas lagi. Selain itu, dalam pemilihan bahan baku produk yang dipilih memiliki kualitas diatas rata-rata tetapi memiliki harga yang terjangkau. Maka dari itu dapat dianalisa usaha produksi ini akan mampu menghasilkan produk yang berkualitas, enak, harga terjangkau dan memiliki biaya produksi yang rendah. Hal ini dilakukan demi kepuasan konsumen, *profit* yang besar dan keberlangsungan usaha ini kedepannya.

Promosi

Proses promosi pada usaha produk ini dilakukan secara *online*. Secara *online* atau melalui media sosial seperti *instagram* atau *whatsapp* dilakukan mengunggah foto produk ataupun pamphlet tentang produk sehingga akan menarik minat konsumen. Dengan hal ini produk akan lebih cepat dikenal masyarakat sehingga proses promosi akan menjadi kunci keberhasilan dalam pemasaran produk.

Rencana Pemasaran

Proses pemasaran produk ini dilakukan secara *online*. *online* akan dilakukan melalui media sosial kami akan memasarkan produk kami ini di toko *online*, karena pada zaman sekarang masyarakat cenderung lebih banyak melakukan transaksi jual beli lewat toko online ataupun *Food Deliver* seperti *Grab Food*, *GoFood* ataupun *Shopee Food* dsb.

Tahap Awal

Pada tahap awal, akan dilakukan beberapa perencanaan sebelum melakukan tahap produksi, promosi dan pemasaran:

- a. Pertama-tama akan dilakukan perencanaan tentang bagaimana bentuk yang akan dibuat dalam proses produksi, selain itu akan dilakukan perencanaan proses promosi dan pemasaran produk ini agar dapat menarik minat masyarakat terhadap produk ini.
- b. Melaksanakan rapat anggota tentang kegiatan *survey* ke mitra usaha, serta persiapan alat dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi.
- c. Merencanakan dan mempersiapkan desain brosur serta perencanaan foto dokumentasi untuk promosi.

Tahap Inti

Pada tahapan inti ini, akan dilakukan tiga proses, yaitu proses produksi, promosi dan pemasaran:

- a. Proses produksi, pada tahapan ini dilakukan oleh penyusun dengan mengikuti perencanaan yang sudah disepakati oleh rapat anggota. Proses produksi direncanakan akan dilakukan setiap satu kali dalam sehari dengan target penjualan sepuluh mika per hari.
- b. Proses promosi, tahapan promosi akan dilakukan secara online. Secara online melalui media sosial seperti *Whatsapp* dan *Instagram*.
- c. Pemasaran, tahap pemasaran ini dilakukan secara *Online*. Secara online dengan media sosial akan mempermudah konsumen dalam pemesanan barang.

Tahap Akhir

Tahap akhir akan dilakukan evaluasi. Evaluasi kegiatan akan dilakukan secara bertahap dari awal sampai akhir kegiatan, yang meliputi:

- a. Evaluasi terhadap kapasitas produksi
- b. Kualitas produk
- c. Ketercapaian target pemasaran

- d. Kendala-kendala atau hambatan yang dialami selama pelaksanaan proses kegiatan
- e. Selain itu juga akan dilakukan pemecahan masalah untuk mengembangkan usaha ini jika ada kekurangan baik dalam kapasitas produksi, kualitas produk dan lainnya. Evaluasi ini akan dilakukan melalui kesepakatan dalam rapat anggota oleh tim pelaksana.

Komposisi produk

- Kulit lumpia
- Keju cheddar
- Gula
- Glaze
- Minyak goreng
- Sprinkle

Proses pembuatan

1. Siapkan kulit lumpia
2. Potong Panjang keju menjadi bagian bagian kecil
3. Letakkan potongan keju di ujung kulit lumpia
4. Taburkan sedikit gula sebagai pemanis
5. Gulung memanjang kulit lumpia
6. Basahkan kulit lumpia sebagai lem
7. Goreng gulungan hingga coklat keemasan
8. Tiriskan gorengan
9. Susun dan beri glaze di atasnya dan taburkan sprinkle, keju aroma siap dinikmati.

Pengemasan

Keju aroma bangik menonjolkan keju aroma berkualitas tinggi dalam pengemasan mika yang eksklusif. Mika yang digunakan dirancang khusus untuk memberikan transparansi dan kilau yang memikat, memungkinkan konsumen melihat keindahan dan kualitas keju aroma kami

dengan jelas. Kemasan mika dirancang dengan desain estetis yang menawan. Memadukan elemen transparan dengan aksen warna yang mencerminkan karakteristik rasa keju, kemasan ini memberikan kesan elegan dan modern di rak penjualan. Label pada mika memberikan informasi yang diperlukan dengan jelas. Nama produk, jenis keju, tanggal kedaluwarsa, dan panduan penyimpanan ditampilkan dengan rinci. Kami juga memasukkan cerita singkat tentang asal-usul keju aroma dan proses pembuatannya untuk meningkatkan apresiasi konsumen terhadap produk kami. Pengemasan keju aroma dengan mika dalam keju aroma bangik menciptakan pengalaman menyeluruh yang memikat dan mengundang konsumen untuk menjelajahi keunikan dan lezatan setiap varian keju aroma kami.

Target Pasar

- Anak-anak: Rentang usia 7-12 tahun
- Remaja: rentang usia 13-19 tahun
- Orang dewasa: rentang usia 20-hingga 45 tahun

Penutup

Kesimpulan

Dalam rangka menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan memuaskan, proposal usaha Keju Aroma Bangik untuk memperkenalkan keju aroma telah disusun dengan cermat. Dengan fokus pada inovasi, keberlanjutan, dan kualitas, kami memiliki keyakinan bahwa usaha ini memiliki potensi besar untuk berhasil di pasar yang kompetitif. Proposal ini merinci visi kami untuk menjadi pemimpin dalam industri keju aroma dengan menyajikan produk berkualitas tinggi yang menggoda selera dan merangsang indra. Kami telah menekankan pentingnya keberlanjutan dengan memilih bahan baku lokal, menerapkan praktik-produksi ramah lingkungan, dan memperkenalkan kemasan yang dapat didaur ulang.

Konsep inovatif keju aroma dengan berbagai varian rasa dan aroma, serta penggunaan mika dalam kemasan, menjadi poin penting dalam membedakan produk kami. Kami mengerti bahwa mika dapat memberikan keunggulan visual dan perlindungan yang dibutuhkan, dan kami bersedia terus menjajaki alternatif pengemasan yang lebih ramah lingkungan sejalan dengan misi keberlanjutan kami. Dengan perhatian pada pemasaran, distribusi, dan pengalaman konsumen, proposal ini mencakup strategi komprehensif untuk memasarkan Keju Aroma Bangik ke berbagai segmen pasar. Melalui kampanye pemasaran digital, partisipasi dalam acara pasar lokal, dan pengalaman konsumen yang terlibat, kami berharap dapat membangun hubungan yang kokoh dengan pelanggan.

Akhirnya, Keju Aroma Bangik bukan hanya tentang menciptakan keju aroma yang lezat, tetapi juga tentang memberdayakan komunitas lokal, mendukung petani, dan berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan. Kami percaya bahwa dengan kombinasi elemen ini, Keju Aroma Bangik memiliki potensi untuk menjadi merek yang dikenal dan diakui secara luas dalam dunia keju. Kami berterima kasih atas perhatian dan dukungan yang diberikan. Dengan semangat inovasi, keberlanjutan, dan kelezatan, kami optimis dapat memimpin pasar dan mempersembahkan keju aroma Keju Aroma Bangik sebagai pilihan utama bagi para pecinta keju di seluruh dunia.