

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam bab kelima ini ataupun bab terakhir penulis akan mengambil kesimpulan dari uraian bab – bab sebelumnya serta saran – saran yang dimaksudkan sebagai perhatian bagi manajemen PT. Bogasari Flour Mills sehingga dapat meningkatkan kinerja efektifitas dan efisien khususnya untuk masalah proses produksi.

Adapun kesimpulan dan saran yang diberikan oleh penulis pada perusahaan PT. Bogasari Flour Mills adalah sebagai berikut :

#### 5.1 Kesimpulan

Setelah membahas audit operasional atas fungsi produksi pada PT. Bogasari Flour Mills dalam skripsi ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Kegiatan Audit Operasional atas fungsi produksi pada PT. Bogasari Flour Mills merupakan tindakan evaluasi dan inspeksi secara berkala, dimana salah satu tujuannya adalah untuk melakukan penilaian struktur pengendalian intern agar dapat menjamin tingkat kuantitas, kualitas dan keamanan serta tingkat efisiensi dan efektifitas kualitas produksi.
2. Auditor intern melaporkan hasil dari auditnya atas fungsi produksi ke chief audit intern corporate dan setelah di evaluasi langsung diserahkan kepada

direktur (CEO) dan juga melampirkan laporan tersebut kepada manajer yang terkait didalam kegiatan produksi secara lisan dan bentuk laporan baku.

3. Didalam melakukan audit, auditor intern PT. Bogasari Flour Mills memfokuskan pada 4 elemen yaitu bahan baku, barang dalam proses, barang jadi dan bagian akuntansi serta hal – hal yang dianggap perlu.
4. Manajemen mematuhi segala rekomendasi perbaikan yang diberikan oleh auditor namun terkadang ada juga manajemen yang kurang tanggap atas rekomendasi auditor tersebut.
5. Penyebab kerusakan atau cacat pada produk akhir pasta diakibatkan karena seringnya mesin break down, namun rekomendasi yang diberikan oleh auditor intern atas peremajaan mesin kurang ditanggapi serius oleh pimpinan perusahaan PT. Bogasari Flour Mills
6. Rata – rata kerusakan pada produk akhir pasta pada tahun 2003 sebesar 3.3% dan pada tahun 2004 sebesar 1.6%, ini berarti bahwa rata – rata kerusakan produk akhir pasta mengalami penurunan sebesar 1.7%.
7. Didalam menjalankan kegiatan produksi perusahaan PT. Bogasari Flour Mills dapat dikatan sangat baik hal ini terkait karena dari tahun ketahun produk gagal selalu mengalami penurunan dan produk yang dihasilkan selalu mencapai target yang telah ditetapkan. Hal ini tidak lepas dari proses audit operasional yang selalu mengalami keberhasilan didalam memberikan solusi terhadap permasalahan manajemen

8. Rata – rata peningkatan laba pada PT. Bogasari Flour Mills dari tahun 2000 sampai tahun 2004 berkisar 30%, hal tersebut tidak lepas dari peran audit operasional yang dilakukan secara berkala
9. Apabila audit operasional menemukan penyimpangan dan kecurangan maka auditor akan segera melaporkan hal tersebut kepada chief corporate audit intern dan kemudian dilaporkan kepada director (CEO) PT. Bogasari Flour Mills
10. Meskipun proses audit telah selesai tetapi corporate audit intern perusahaan tetap selalu memantau dan mengevaluasi atas segala aktivitas yang dilakukan oleh manajemen dalam hal rekomendasi yang telah diberikan oleh auditor terhadap manajemen.

## 5.2 Saran – saran

1. Manajemen disarankan untuk segera mematuhi dan menindak lanjuti (follow-up) segala rekomendasi yang diberikan oleh auditor intern agar kegiatan produksi dapat berjalan dengan baik dan mengalami peningkatan yang signifikan.
2. Rekomendasi auditor intern untuk pememajaan beberapa mesin yang sering break down disarankan untuk segera ditanggapi dan dilaksanakan
3. Kegiatan audit operasional disarankan dilakukan 2 kali dalam 1 tahun agar hasil yang didapat lebih efektif
4. Agar lebih meningkatkan dan mengasah keahlian auditor intern didalam melakukan audit, disarankan manajemen PT. Bogasari Flour Mills untuk

memberikan pelatihan teknis tambahan kepada para auditor internnya agar dapat merefresh keahlian yang dimilikinya

5. Auditor intern disarankan untuk memiliki manual audit (pedoman audit) agar audit yang dilakukan berjalan dengan baik, sehingga pelaksanaannya berjalan dengan lancar.



## DAFTAR PUSTAKA

- rens & Loebbecke, Auditing Pendekatan Terpadu. Buku I, Edisi Indonesia, Oleh  
Air Abadi Jusuf, Jakarta, Salemba Empat, 1997.
- lyadi & Kanaka Puradiredja, Auditing Jilid 2. Jakarta, Salemba Empat, 1998
- at Pengembangan Akuntansi. Sekolah Tinggi Akuntansi Negara. Petunjuk  
Pemeriksaan Operasional. Tanpa Tahun. Jakarta.
- uglas R. Carmichael, Jhon J. Willingham, Carrol A. Schaller, Auditing Concepts and  
Methods. 1996. Sixth Edition By The Mc Grow – Hill Companies, Inc.
- edles, Anderson, Caldwell. Prinsip – Prinsip Akuntansi, Jilid 1. Erlangga, 1986
- M. Smith & K. Fred Skousen, Akuntansi Intermediate, Edisi kesembilan, Jilid 1,  
Erlangga. 1989
- Widjaja Tunggal, Management Audit, Suatu Pengantar, Rineka Cipta. 1991
- ekrisno Agoes, Pemeriksaan Akuntan, Jilid 2, Jakarta, Lembaga Penerbitan FE  
Universitas Indonesia, 1996



# PT IND FOOD SUKSES MAKMUR

## bogasari flour mills

### divisi terigu

WISATA INDUSTRIAL LAKSMA 18 • JALAN IND. BUNYAN SARI 1071 • JAKARTA 12910 • TELP. (021) 251200715 SALURAN  
KABEL SAMPAL JAKARTA • TELP. 51200000 • FAKSIMILE (021) 2512110 • KOTAK POS. 4118  
PASIR JARAKA  
JALAN RAJA CIBULOG • TANJUNGPONDOK • JAKARTA 13110 • TELP. (021) 5301000 • TELEK. CIBULOGDUA • FAKSIMILE (021) 531017

### SURAT KETERANGAN

No. 25/PEL/PNL-IA/ISM-BS/VII/05

Manajemen PT. ISM – Bogasari Flour Mills Jakarta menerangkan bahwa :

Nama : MUHAMAD AGUSTEY ARBI  
Tempat Tgl. Lahir : Jakarta, 20 Agustus 1983  
Pendidikan/IKIP : Univ. Duren Pondsda  
Program Studi : Akuntansi  
Kelas : Ekonomi  
No. Pokok Mahasiswa : 01420010  
Alamat : Comp. Green Garden Blok C3 No.14  
Korotan – Jakarta Utara

Sebelum melaksanakan Praktek Kerja Lapangan / Penelitian di Perusahaan kami selama 12 hari kerja, mulai 17 Juni 2005 – 29 Juni 2005 dengan judul praktek Evaluasi Audit Operasional Atas Fungsi Produksi Dalam Kaitannya Dengan Peningkatan Laba Pada PT ISM – Bogasari Flour Mills Jakarta.

Sebelum Surat Keterangan ini diterbitkan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 2 Juli 2005

PT. ISM-Bogasari Flour Mills

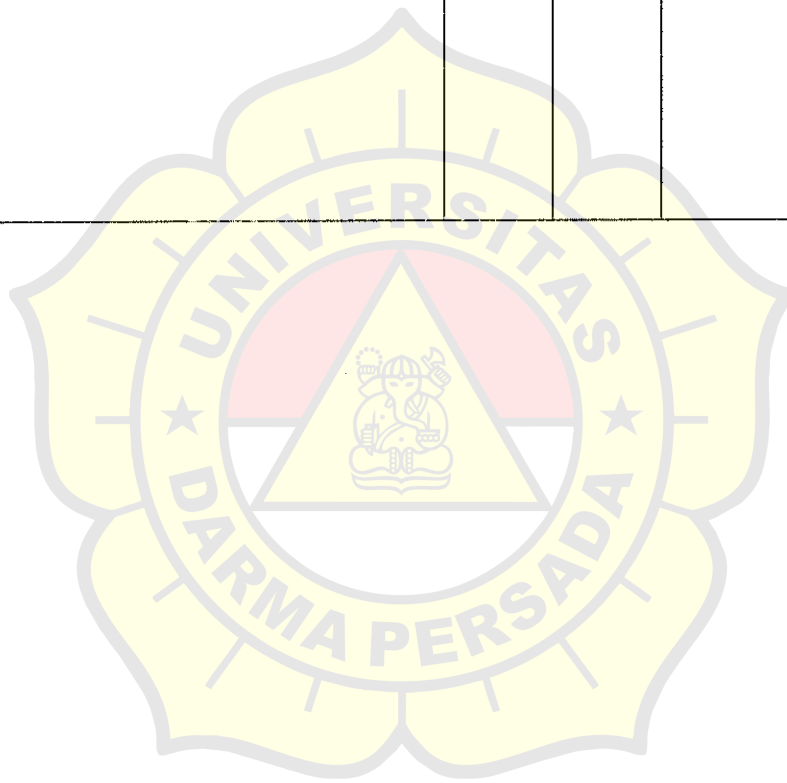
PT. ISM-BOGASARI FLOUR MILLS

No	Pertanyaan	Ya	Tdk	Keterangan
1.	Apakah struktur organisasi telah digambarkan dengan jelas dan menunjukkan garis wewenang dan tanggung jawab yang jelas.	✓		
2.	Apakah struktur organisasi telah menunjukkan secara layak adanya pemisahan fungsi dan mempertimbangkan ukuran organisasi yang ada.	✓		
3.	Apakah setiap formulir atau dokumen telah diberi pre – numbered.	✓		
4.	Apakah setiap formulir yang digunakan telah ditandatangani oleh pejabat yang berwenang.	✓		
5.	Apakah setiap formulir yang salah diberikan tanda salah.	✓		
6.	Apakah laporan intern perusahaan khususnya laporan produksi cukup memberikan informasi yang memadai dan mudah dipahami.	✓		
7.	Apakah para manejer dan karyawan memiliki rasa tanggung jawab yang tinggi.	✓		
8.	Apakah perusahaan mengasuransikan pabrik beserta isinya dan mengikut sertakan karyawan dalam program jamsostek.	✓		
9.	Apakah perusahaan melakukan produksi sesuai dengan rencana produksi.	✓		
0.	Apakah rencana produksi selalu memperhatikan faktor : • Kapasitas mesin • Sumber daya manusia	✓ ✓		
1.	Apakah selalu ditelaah dan dilakukan tindakan perbaikan apabila pelaksanaan produksi tidak sesuai dengan yang direncanakan.	✓		
2.	Apakah jadwal produksi dibuat terperinci dan akurat.	✓		
3.	Apakah setiap kegiatan produksi hanya akan	✓		

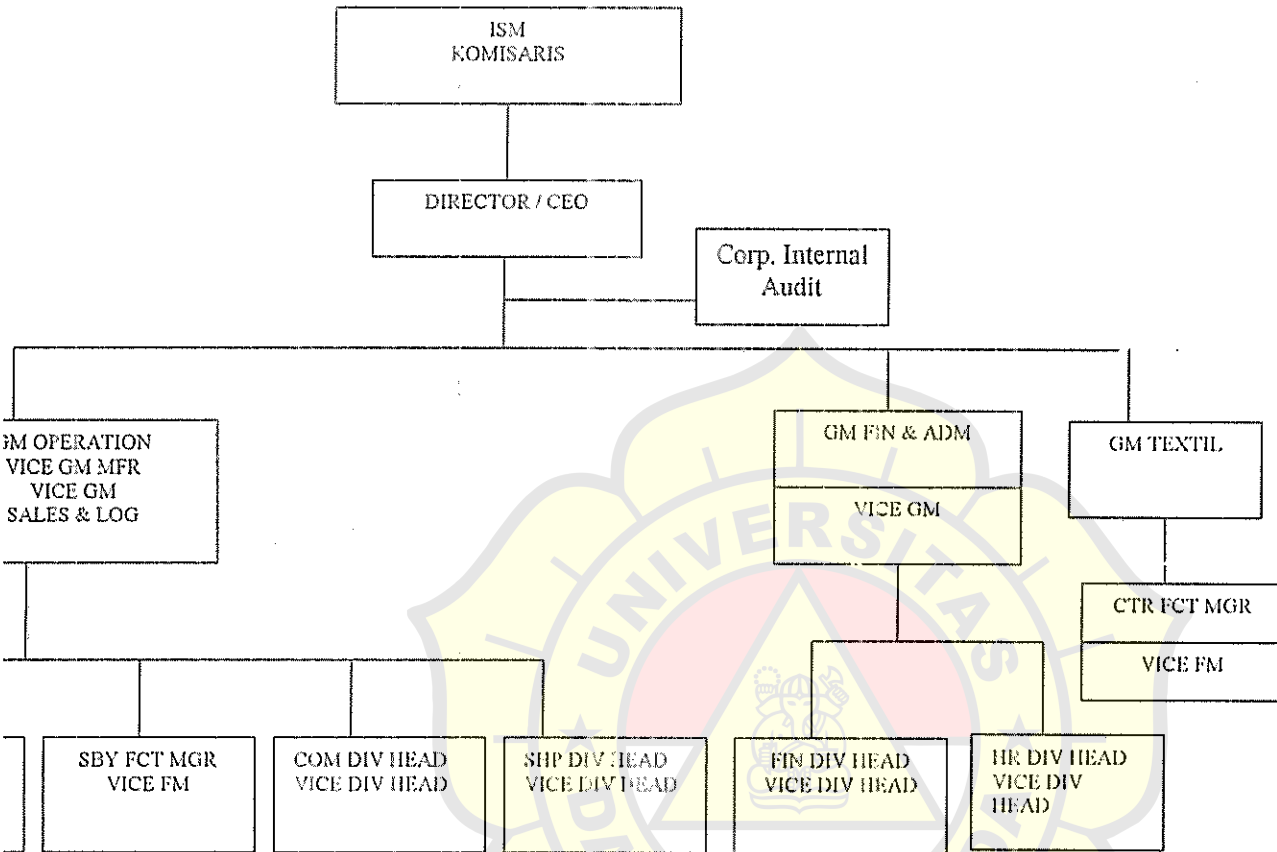
	dilaksanakan apabila ada surat perintah kerja.			
14.	Apakah surat tersebut sudah ditandatangani oleh pejabat yang kompeten dan berwenang.	✓		
15.	Apakah para karyawan selalu diawasi dan diperiksa hasil kerjanya.	✓		
16.	Apakah para karyawan dan mesin telah bekerja dengan optimal.	✓		
17.	Apakah mesin produksi telah dioperasikan oleh operator yang berpengalaman.	✓		
18.	Apakah setiap permintaan bahan baku maupun penyerahannya selalu di dokumentasikan dan ditandatangani.	✓		
19.	Apakah pengiriman dan penyerahan barang jadi ke ware house selalu diotorisasi dan juga ditandatangani.	✓		
20.	Apakah terdapat pemisahan fungsi gudang dan fungsi produksi.	✓		
21.	Apakah ada fungsi pencatatan biaya dan perencanaan biaya.	✓		
22.	Apakah fungsi perencanaan terpisah dari fungsi produksi.	✓		
23.	Apakah terdapat pemisahan fungsi digudang antara fungsi penerimaan dan fungsi penyimpanan.	✓		
24.	Apakah terdapat alat otomatis untuk mencatat absensi jam kerja karyawan.	✓		
25.	Apakah setiap jam kerja karyawan selalu diotorisasi oleh kepala produksi sebelum diserahkan ke bagian akuntansi.	✓		
26.	Apakah adanya pemisahan ruang penyimpanan antara : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan Baku</li> <li>• Bahan Pembantu</li> <li>• Barang dalam proses</li> <li>• Barang jadi</li> <li>• Bahan bakar</li> </ul>	    ✓ ✓ ✓	    X X	

27.	Apakah setiap tahap produksi selalu dilakukan quality controll.	√		
28.	Apakah quality controll dilakukan oleh bagian lain selain bagian produksi.	√		
29.	Apakah terdapat bagian khusus yang bertanggung jawab atas mutu bahan baku.		X	
30.	Apakah dilakukan stock taking secara berkala untuk dilakukan pencocokan dengan kartu persediaan oleh bagian akuntansi.	√		
31.	Apakah bagian akuntansi memberikan laporan biaya produksi menurut kegiatan produksi setiap bulannya.	√		
32.	Apakah pembongkaran dan pemuatan bahan baku selalu di cek dengan baik dan cermat.	√		
33.	Apakah bagian produksi selalu memberikan laporan secara berkala sesuai dengan tugas dan wewenangnya.	√		
34.	Apakah laporan tersebut cukup memadai, disediakan tepat waktu dan mudah dipahami.	√		
35.	Apakah fasilitas produksi telah diatur dengan baik penempatannya dengan tujuan efisiensi dan keekonomisan pabrik.	√		
36.	Apakah fasilitas pabrik dipelihara dengan baik.	√		
37.	Apakah komponen dan fasilitas yang usang selalu diganti dengan melalui permintaan yang disetujui oleh pengawas pabrik, kemudian di review oleh manejer produksi.	√		
38.				
39.	Apakah permintaan bahan telah sesuai dengan kebutuhan pemakaian dan diketahui oleh pejabat yang berwenang.	√		
40.	Apakah ada standar pemakaian bahan untuk setiap produk.	√		
41.	Apakah setiap pemakaian bahan disetiap tahap produksi selalu diawasi sehingga tidak terjadi pemborosan.	√		

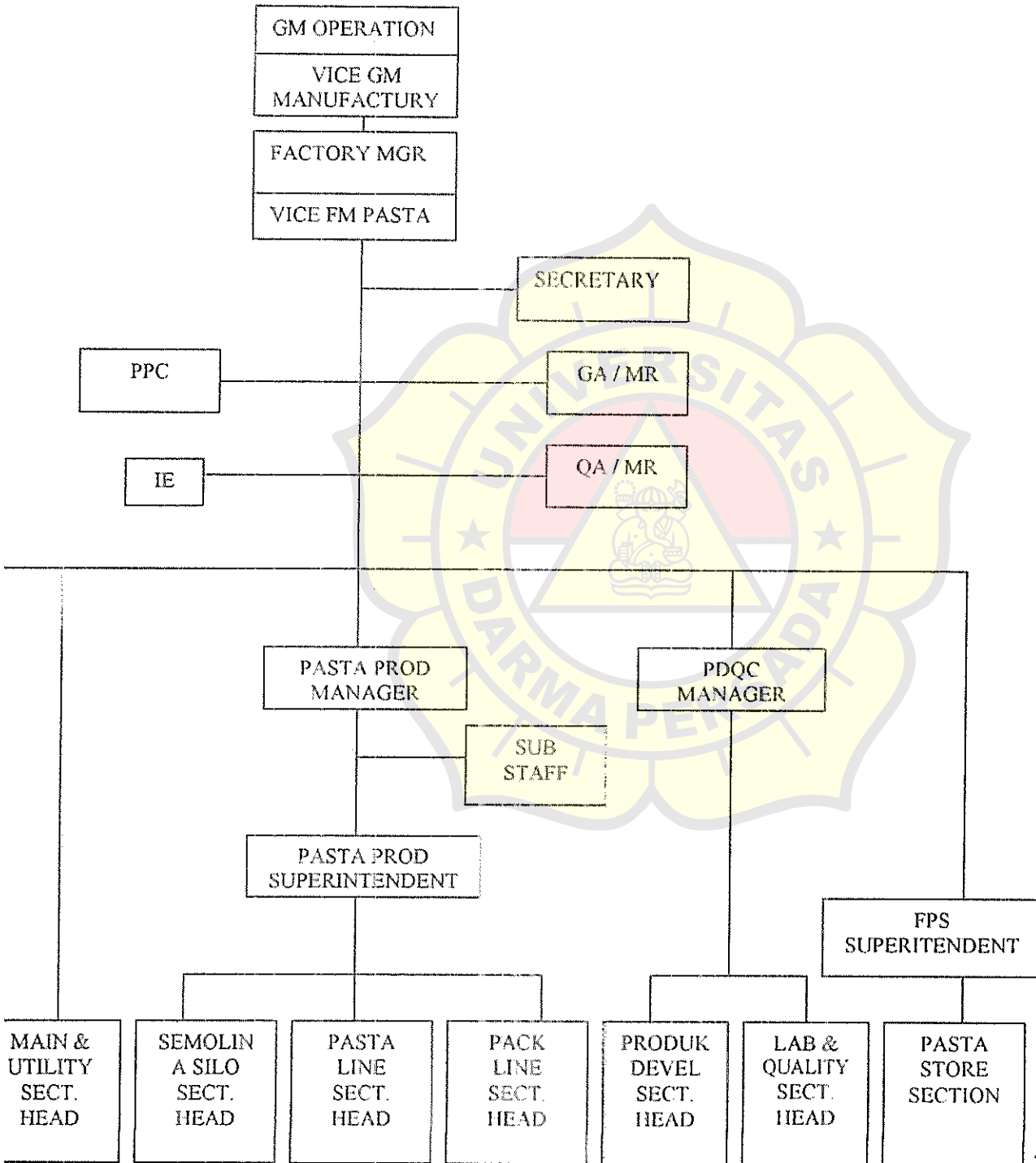
42.	Apakah penyimpanan bahan baku dan barang jadi di tempat yang cukup baik dan mudah untuk diamati setiap pemasukan dan pengeluaran.	√		
43.	Apakah setiap pengeluaran bahan baku, bahan pembantu dan bahan jadi langsung dicatat pada kartu persediaan.	√		
44.	Apakah setiap dokumen selalu diarsipkan dengan baik.	√		
45.	Apakah penyimpanan arsip terlindung dari kemungkinan kerusakan dan kehilangan.	√		



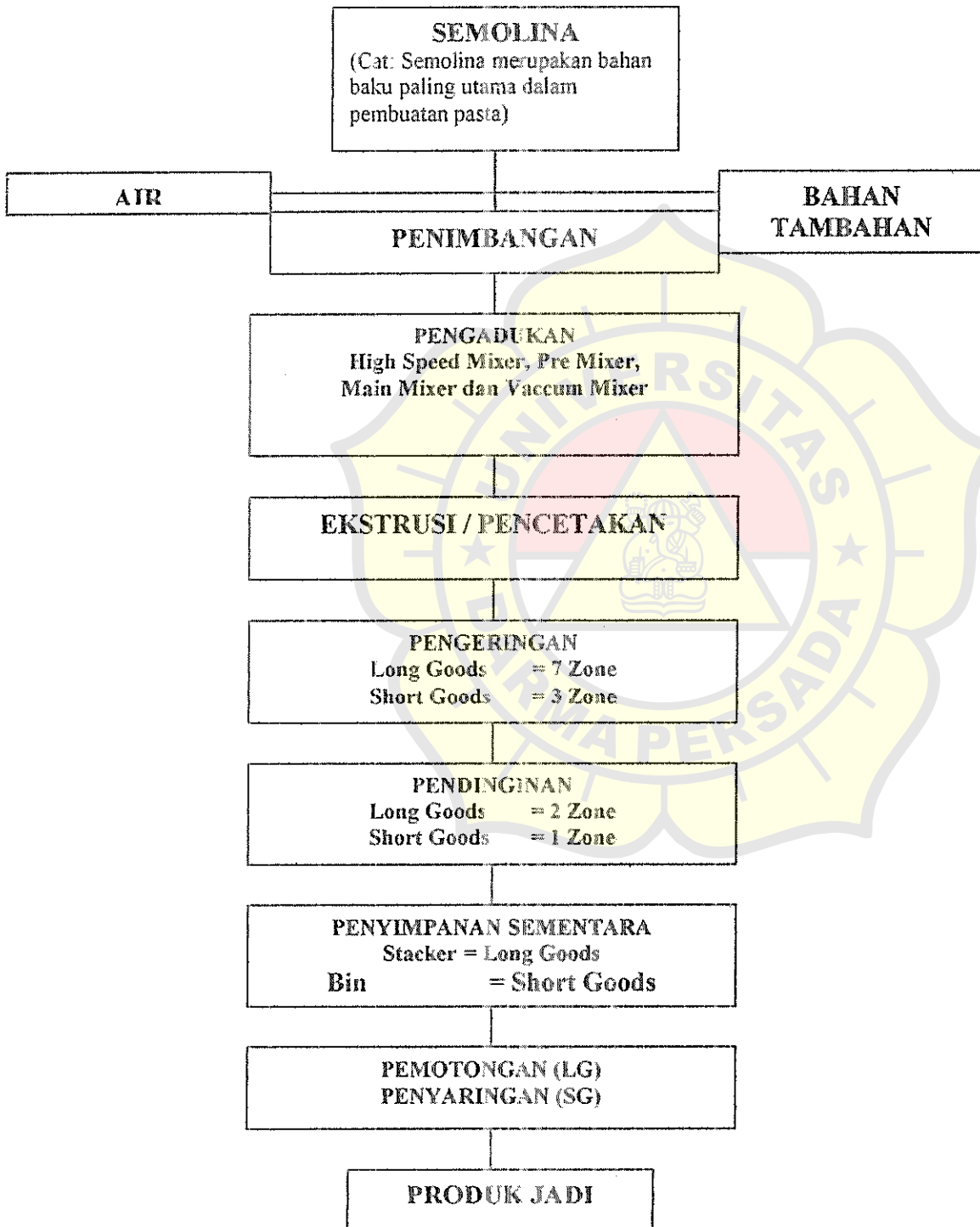
# PT. ISM – BOGASARI FLOUR MILLS



**PT.ISM – BOGASARI FLOUR MILLS  
JAKARTA FACTORY PASTA DIVISION**



## Diagram Proses Pembuatan Pasta

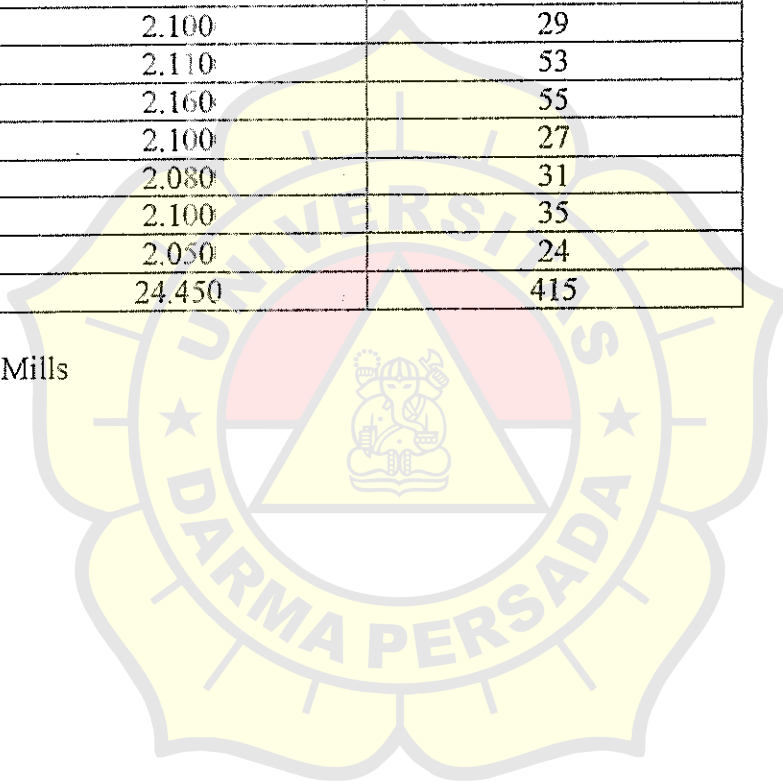


Jumlah Produksi dan Jumlah Produk cacat produk pasta tahun 2004

(Satuan Ton)

BULAN	JUMLAH PRODUKSI	JUMLAH PRODUK CACAT
JANUARI	2.110	28
FEBRUARI	1.800	25
MARET	2.110	28
APRIL	2.000	50
MEI	2.100	30
JUNI	2.100	29
JULI	2.110	53
AGUSTUS	2.160	55
SEPTEMBER	2.100	27
OKTOBER	2.080	31
NOVEMBER	2.100	35
DESEMBER	2.050	24
TOTAL	24.450	415

Sumber : PT. Bogasari Flour Mills

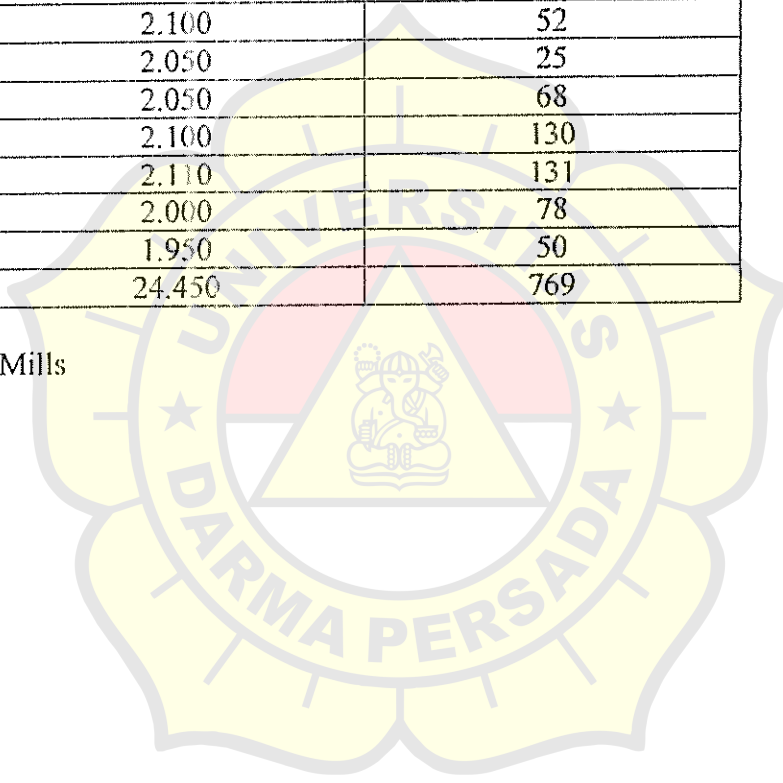


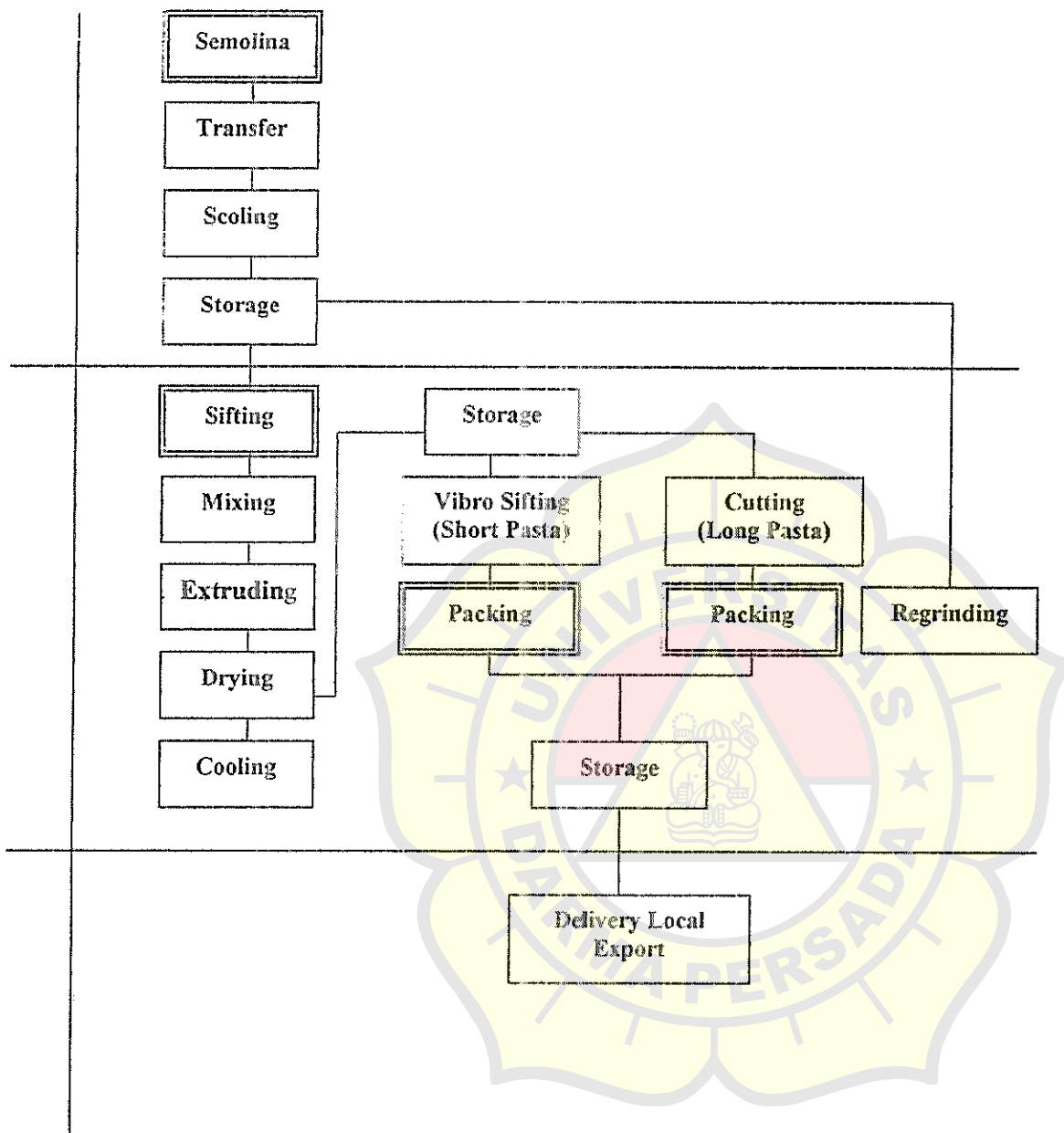
Jumlah Produksi dan Jumlah Produk cacat produk pasta tahun 2003

(Satuan Ton)

BULAN	JUMLAH PRODUKSI	JUMLAH PRODUK CACAT
JANUARI	1.950	35
FEBRUARI	1.850	25
MARET	2.160	30
APRIL	2.000	50
MEI	2.160	81
JUNI	2.100	52
JULI	2.050	25
AGUSTUS	2.050	68
SEPTEMBER	2.100	130
OKTOBER	2.110	131
NOVEMBER	2.000	78
DESEMBER	1.950	50
TOTAL	24.450	769

Sumber : PT. Bogasari Flour Mills





Keterangan :

- = QUALITY CONTROL / QC
- = PROCESS CONTROL / PC

back

**Sales Volume** - Bogasari recorded total food flour volume sales of 595.3 thousand tons in 3Q04, a 9% y-y increase. The sharp volume increase was attributed to economy improvements as well as the shifting of Idul Fitri holidays. Food distribution chains and manufacturers increased their inventories ahead of the holiday in mid November. By products sales declined by 9% y-y to 189.5 thousand tons.

**Sales Value** - Revenue from food flour in 3Q04 was Rp 1,800.8bn, a 34% y-y increase. The average prices of wheat flour increased by 20% y-y as we pass on our production cost increases to customers. Higher freight costs as well as higher average wheat grain prices resulted in Bogasari's higher production costs.

	Volume ('000 mt) <sup>(1)</sup>			Value (Rp bn) <sup>(2)</sup>		
	3Q 04	3Q 03	Growth	3Q 04	3Q 03	Growth
Wheat Flour						
High Protein	155.4	160.4	3%	518.4	470.1	10%
Medium Protein	133.8	126.2	6%	401.8	327.3	23%
Low Protein	303.4	259.6	17%	870.8	542.4	61%
Wheat Flour	0.5	0.1	558%	1.7	0.3	448%
Wheat Glutinous Flour	0.2	0.1	228%	0.7	0.3	157%
Wheat Mix Flour	2.0	0.4	398%	7.4	1.2	513%
<b>Total Food Flour</b>	<b>595.3</b>	<b>546.7</b>	<b>99%</b>	<b>1,800.8</b>	<b>1,341.6</b>	<b>34%</b>
Industrial Flour	16.4	9.9	65%	23.0	15.9	44%
By-Product	189.5	208.1	9%	112.2	155.3	28%
Waste	5.3	3.4	56%	27.5	16.7	65%
<b>Total</b>	<b>806.4</b>	<b>768.1</b>	<b>5%</b>	<b>1,963.6</b>	<b>1,529.5</b>	<b>28%</b>

*Before elimination of sales to Indofood (Noodle Division) and its subsidiaries*

**Wheat Price Expected to Increase** – Wheat grain prices are expected to increase slightly in the next quarter. Although the production of wheat grain reached record level, wheat consumption also rose at a fast pace. As a result, the US wheat grain stock forecast was trimmed by 9 million bushels. Another factor that may lead to a

back

## visi & misi

### VISI 2020

Menjadi perusahaan global penyedia makanan berkualitas (berbasis pertanian) dan produk serta jasa terkait.

### MISI

Kami berkomitmen untuk menyediakan produk dan jasa makanan (berbasis pertanian) bermerek yang berorientasi pasar dan pelanggan yang inovatif dan berkualitas tinggi.

Kami berusaha untuk memberikan kepuasan, memenuhi kebutuhan kesehatan dan gizi masyarakat; memberikan nilai (manfaat) optimal bagi pelanggan kami, pemilik modal, pekerja dan masyarakat pada umumnya.

## 5 NILAI FALSAFAH BOGASARI



### Integritas

Setiap insan Bogasari menjalankan pekerjaannya dengan itikad baik, tulus, jujur, bertanggung jawab, dan penuh pengabdian kepada pelanggan, mitra usaha, masyarakat, sesama karyawan, dan para pemegang saham.

### Keunggulan

Setiap insan Bogasari selalu memberikan yang terbaik kepada pelanggan, mitra usaha, masyarakat, sesama karyawan, dan para pemegang saham.

### Kepedulian

Bogasari merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat banyak. Oleh karena itu, setiap insan Bogasari senantiasa memperhatikan kepentingan pelanggan, mitra usaha, masyarakat, sesama karyawan, serta para pemegang saham dan lingkungan hidup.

### Kebersamaan

Manusia saling membutuhkan untuk dapat hidup dan tumbuh bersama. Dalam berinteraksi terhadap sesama, setiap insan Bogasari menjunjung tinggi harkat martabat, kesetiakawanan, dan gotong-royong.

### Keterbukaan

Setiap insan Bogasari senantiasa membangun komunikasi dua arah dan selalu berpikiran positif dalam memberi dan menerima setiap informasi, saran, kritik, demi kebaikan dan kemajuan bersama.

## Sejarah



Pasta berasal dari Sicilia, Italia. Menurut legenda, orang pertama yang mengajarkan orang-orang Itali membuat pasta adalah Marco Polo. Tetapi saat ini legenda tersebut telah banyak dibantah para pakar sejarah, karena berdasarkan literatur yang ada, pasta sebetulnya telah terdapat di Sicilia sebelum tahun 1138, sedangkan Marco Polo lahir baru satu abad setelah tahun itu. Kemudian pasta menyebar keseluruh penjuru dunia. Di Florentine misalnya, secara tradisional masyarakat setempat selalu melakukan pesta besar-besaran yang di sebut pasta Lasagne untuk merayakan pesta Santo Laurence yang jatuh pada tanggal 10 Agustus.

Pasta adalah jenis bahan pangan yang erat kaitannya dengan hidangan Italia, yang di negara asalnya dikenal sebagai pasta Alimentaria. Produk tersebut dari semolina yaitu butiran yang di peroleh dari endosperm biji gandum jenis gandum durum, yang mengandung gluten (protein elastis) dalam kadar yang tinggi.

Pasta dapat dijumpai dalam berbagai bentuk, antara lain bentuk pita, tali, tabung, serta aneka bentuk lain yang sangat bervariasi, yang di kembangkan untuk tujuan yang bersifat sangat spesifik, seperti misalnya untuk menghasilkan pasta yang memiliki daya menyimpan panas yang lama, artinya produk tersebut bila di panaskan tidak cepat dingin, selain itu ada juga yang diciptakan agar memiliki daya serap cairan yang tinggi, atau agar dapat mencengkeram sauce yang kuat.

### Cara

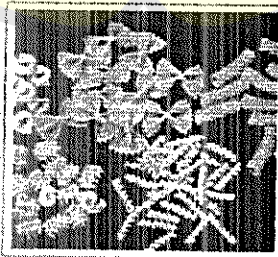
Produksi pasta secara komersial dilakukan dengan mencampur semolina dengan air hangat, kemudian diuleni atau kneaded, sehingga menjadi adonan yang halus, sedikit kaku untuk kemudian dieksruksi. Adonan ditekan agar bergerak ke depan. Bersamaan dengan itu, adonan dipadatkan dan dicampur dengan ingredient yang diinginkan (misalnya zat warna alami). Kemudian ditekan terus atau dipaksa melewati sebuah palet yang berlobang-lobang atau dapat juga dilewatkan melalui suatu dice yang telah dirancang untuk menghasilkan berbagai bentuk khusus sesuai dengan yang kita inginkan.

### Pembuatannya

Adonan yang telah siap, dapat diberi warna dengan berbagai jenis zat warna alami. Seperti misalnya zat warna dari daun bayam, sehingga menghasilkan pasta warna hijau. Apabila diberi pewarna dari beet, pasta akan berwarna merah. Di samping itu beberapa jenis pasta, khususnya produksi rumah tangga atau keluarga, biasanya adonan ditambahkan telur, sehingga warna pasta yang sudah kuning akan bertambah sehingga menjadi berwarna kuning emas menyala.

### Bentuk Pasta

Bentuk pipa seperti yang kita lihat pada macaroni misalnya, dihasilkan bila adonan dipaksa atau ditekan sehingga melalui lobang-lobang kecil atau perforasi kecil yang bagian tengahnya berisi batang logam dengan ukuran yang sesuai. Batang logam tersebut sering disebut pin. Bila hasil yang di peroleh berbentuk seperti cacing, maka produknya disebut sebagai Spaghetti.



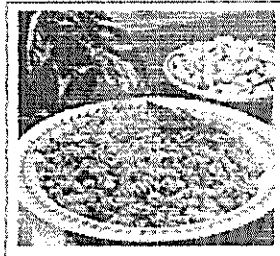
Bentuk pita yang pipih dapat dihasilkan dengan cara melakukan adonan ke dalam lobang-lobang irisan yang disebut slitted perforation. Sedang pasta yang berbentuk kerang dapat dihasilkan bila digunakan dice khusus. Bentuk kecil beraneka ragam dapat pula dibuat dengan cara melakukan adonan sewaktu muncul keluar dari dice. Seperti telah disebutkan sebelumnya, pasta memiliki berbagai bentuk.

Dari pasta yang berbentuk tali misalnya, yang paling populer adalah Spaghetti (little

strings), atau yang berbentuk lebih kecil lagi serta lebih halus disebut Vermicelli (little worms).

Pasta yang berbentuk pipa memiliki berbagai nama antara lain, Macaroni yaitu pasta berbentuk pipa dengan diameter lobang 1,5 cm dengan variasi bentuk. Yang kecil seperti siku disebut Dita Lisci, kemudian yang berbentuk tombak kecil disebut Riccioline.

#### Pengeringan dan Penyajian



Adonan dengan berbagai bentuk seperti yang kita inginkan tersebut selanjutnya dikeringkan, untuk menurunkan kadar air dari 31 persen menjadi hanya sekitar 12 persen saja. Pengeringan harus dilakukan dengan sangat berhati-hati. Karena apabila pengeringan dilakukan terlalu cepat, maka menghasilkan produk pasta yang retak-retak, dan biasanya mudah berjamur atau ditumbuhi mikroba lain. Produk pasta demikian biasanya memiliki rasa yang asam.

Pasta dapat disajikan dengan cara mencelupkan pasta kering ke dalam air mendidih atau di masak hingga kenyal dan "tahan gigit" atau sampai sangat empuk. Dalam bentuk kering, pasta mampu mempertahankan kesegarannya sampai 6 bulan lamanya.

Sejak abad ke-17, khususnya pada abad terakhir ini, teknologi pembuatan pasta telah berkembang pesat. Berbagai mesin produksi pasta bermunculan di berbagai pasaran dunia, baik mesin untuk mencampur, mengaduk, mengepres, mesin pemotong sampai mesin pengering yang praktis.

[FG WInarno]

#### Mengapa memilih Pasta ?

Karena pasta adalah bahan makanan bergizi tinggi yang terbuat dari tepung semolina gandum durum dan air. Kandungan protein yang ada dalam pasta adalah 12%.

#### Keunggulan Pasta :

- ☛ Kandungan protein tinggi.
- ☛ Diproses secara natural tanpa bahan tambahan lain, bahan pewarna, & bahan aditif lainnya.
- ☛ Mengandung vitamin dan mineral sehingga cukup baik untuk tubuh.
- ☛ Bentuk dan jenisnya beraneka ragam, bisa menambah selera makan dan tidak mudah bosan mengkonsumsinya.
- ☛ Cara penyajiannya relatif mudah dengan aneka ragam menu baik nasional maupun internasional.