



**RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA
DENDENG BAKAR SINGAPORE LEE SIANG BAKKWA
SECARA ONLINE**

Oleh:

Nama: Monica Marcelly

NIM: 75160010

Rencana Bisnis

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis
Konsentrasi Bisnis Internasional



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
FEBRUARI 2021

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS USAHA *ONLINE* DENDENG BAKAR SINGAPORE LEE SIANG BAKKWA

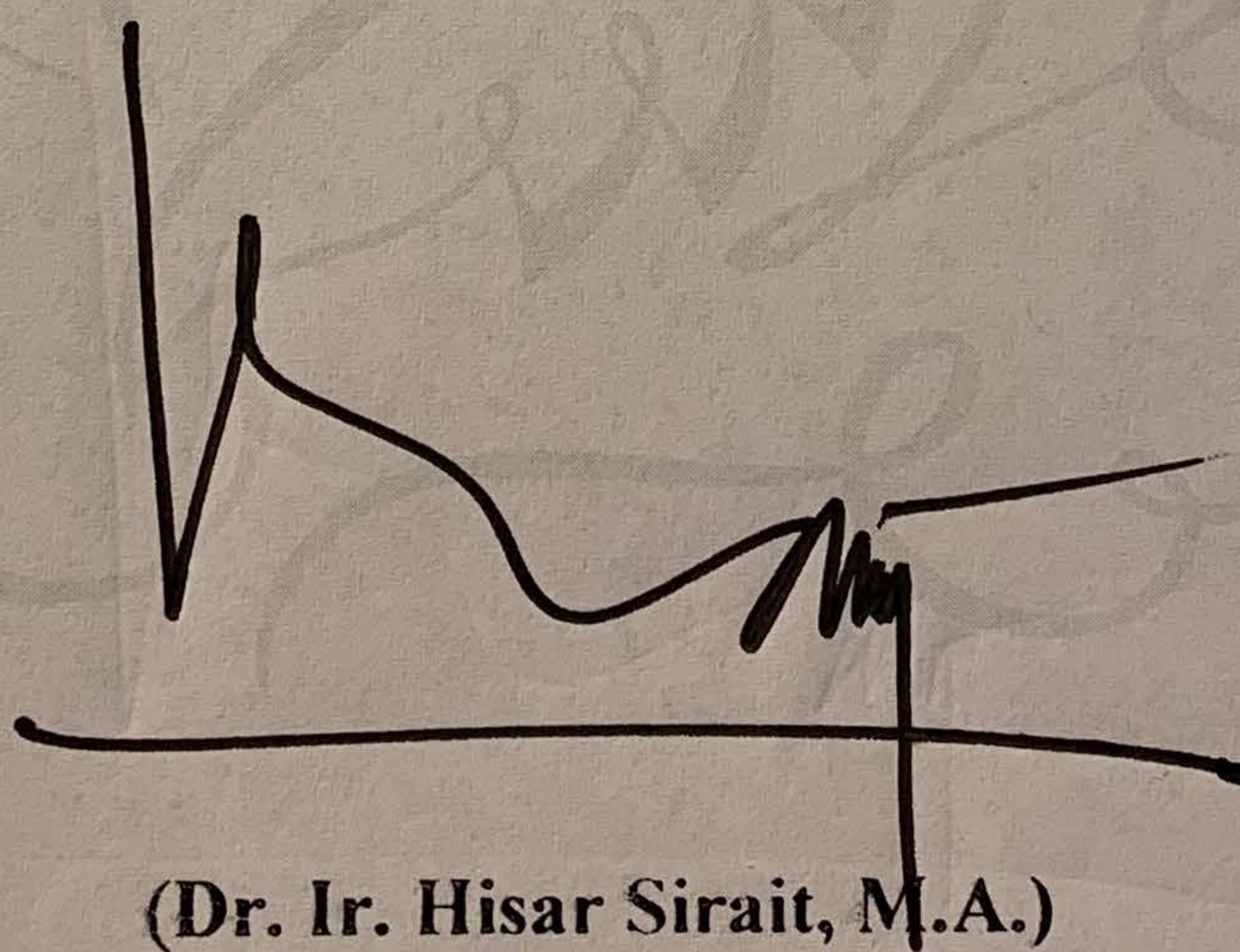
Diajukan Oleh:

Nama: Monica Marcelly

NIM: 75160010

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A.)



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan kasih setia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan karya akhir sebagai sebuah syarat kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Insitut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam proses menyelesaikan karya akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan secara material maupun spiritual dari rekan-rekan yang ada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A. selaku Dosen Pembimbing Karya Akhir yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Seluruh dosen pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membimbing dan memberikan materi kuliah selama masa perkuliahan sehingga banyak pengetahuan baru yang penulis dapatkan dan tentunya bermanfaat baik dalam penyusunan laporan perencanaan bisnis ini maupun nanti dalam pengimplementasiannya.
3. Kepada orang tua serta kakak perempuan penulis yang mendukung penulis dalam merencanakan penulisan karya akhir ini serta atas doa dan kasih saya yang diberikan kepada penulis.
4. Kepada Khendro, Nadya Jovanca, Natasha Valencia, Andri, dan Bryan Ricardo yang banyak mendukung, menyemangati serta membimbing penulis selama penulisan karya akhir ini.



5. Seluruh teman seperjuangan angkatan 2016 yaitu Leonardy Wijaya, Adiel Giovani, Felix Herfiandi, Garry, Daniel Hos Buean, Vicky, Kevin Chindra, Muhammad Rifky Bajuri dan lainnya yang pernah membantu penulis dalam menyusun karya akhir ini serta mendukung dan menyemangati penulis.

6. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu yang telah membantu dan berkontribusi dalam memperoleh data yang diperlukan untuk menyelesaikan laporan perencanaan bisnis ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penulisan perencanaan bisnis ini tidak sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Jakarta, Desember 2020

Penulis,

Monica Marcelly

ABSTRAK

Monica Marcelly / 75160010 / 2020 / Rencana Pengembangan Usaha Dendeng Bakar Singapore Lee Siang Bakkwa Secara *Online* / Dosen Pembimbing: Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A.

Penulis membuat rencana bisnis usaha dendeng bakar Singapore dengan menjual secara *online* lewat *e-commerce* dan media social. Dendeng Bakar Singapore *Lee Siang Bakkwa* adalah jenis dendeng basah yang menggunakan daging babi yang memiliki 2 varian produk yaitu dendeng bakar babi dan *bacon*. Bahan baku yang digunakan terdiri dari daging babi, ketumbar, micin, merica bubuk, cabai, gula dan madu. Target *Lee Siang Bakkwa* adalah anak usia umur 6 tahun sampai dengan orang tua usia 70 tahun non-muslim dengan kelas menengah sampai kelas menengah ke atas. Pasar usaha *Lee Siang Bakkwa* adalah pasar oligopoli.

Melalui rencana ini, penulis dapat menjabarkan mengenai pesaingnya. Kekuatan-kekuatan tersebut tidak lepas dari pemilihan pemasok yang memiliki kualitas yang baik dan didukung dengan rencana organisasi yang sesuai dengan kebutuhan.

Usaha *Lee Siang Bakkwa* menawarkan produk dengan harga dendeng Rp. 55.000,-/ons dan *bacon* Rp. 70.000,-/ons. Nilai investasi awal yang dibutuhkan untuk usaha *Lee Siang Bakkwa* sebesar Rp. 53.068.695,-. Berdasarkan dari studi kelayakan, didapatkan perhitungan *payback period* dapat dicapai dalam kurun waktu 1 tahun 7 bulan 11 hari, NPV tahun pertama bernilai positif, rata-rata penerimaan adalah Rp. 310.000.000,-/tahun dan IRR *Lee Siang Bakkwa* adalah 60,46%

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Himpunan Mahasiswa Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

ABSTRACT

Monica Marcelly / 75160010 / 2020 / Singapore Lee Siang Bakkwa Business Plan in Online way / Advisor: Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A.

The author make this Singapore Lee Siang Bakkwa business plan with online sales through e-commerce and social media. Singapore Lee Siang Bakkwa is a wet type jerky that use pork as the main ingredient and have 2 variant product that is Bakkwa and bacon. The ingredients consist of pork, coriander, msg, pepper powder, chili, sugar and honey. Lee Siang Bakkwa targeting child from 6 years old until 70 years old elderly non-muslim with middle until upper class level. Lee Siang Bakkwa is an oligopoly business market.

Through this business plan, the author can elaborate about their competitor. The powers are connected from the right supplier that have the best quality and supported with organization plan as needed. Lee Siang Bakkwa business offer range of product from bakkwa Rp. 55.000,-/ons and bacon Rp. 70.000,-/ons. Initial investment value that Lee Siang Bakkwa business needed is Rp. 53.068.695,-. Based on the feasibility study, got the calculation of payback period can be achieved in 1 year 7 months 11 days, the first year NPV is positive, average reception is Rp. 310.000.000,-/year and Lee Siang Bakkwa IRR is 60,46%



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR ISI

PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTARGAMBAR	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I	1
A. Ide Bisnis	1
B. Gambaran Usaha	2
1. Visi, Misi, dan Tujuan	2
C. Besarnya Peluang Bisnis	4
D. Kebutuhan Dana	5
BAB II	7
A. Data Perusahaan	7
B. Biodata dan Latar Belakang Pemilik Usaha	7
C. Jenis dan Ukuran Usaha	8
D. Logo Perusahaan	8
BAB III	10
A. Trend dan Pertumbuhan Industri	11

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak milik Kian Gie (Institusi dan Informatika Kian Gie)



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



B. Analisis Pesaing.....	11
C Analisis PESTEL (Political, Economy, Social, Technology, Environment, and Legal).....	12
D Analisis pesaing: Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Porter Five Forces Business Model).....	14
E Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrcix / CPM)..	16
F Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis)	19
BAB IV	22
A Produk yang dihasilkan, Harga Produk dan Kemasan Produk	24
B Gambaran Pasar	25
C Target Pasar yang Dituju.....	36
D Strategi Pemasaran.....	37
E Strategi Promosi.....	39
BAB V	42
A. Proses Perolehan Bahan Baku.....	42
B. Proses Pengolahan	44
C. Proses Output.....	45
D. Bahan Baku, Peralatan, Perlengkapan dan Pemasok	47
E Deskripsi Rencana Operasi.....	49
F Rencana Alur Penjualan	52
G Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	54
H Layout Bangunan Dapur Usaha.....	55
BAB VI.....	57
A Struktur Organisasi Perusahaan.....	57

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



B. Uraian Kerja.....	57
C. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	59
D. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	61
E. Proses Rekrutmen dan Seleksi Kerja.....	62
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	63
BAB VII	66
A. Sumber dan Penggunaan Dana	66
B. Biaya Pemasaran Tahunan	67
C. Biaya Administrasi dan Umum	68
D. Biaya Tenaga Kerja	68
E. Biaya Penyusutan Peralatan	70
F. Biaya Pemeliharaan Mesin.....	70
G. Biaya Utilitas	71
H. Biaya Peralatan, Perlengkapan, dan Bahan Baku.....	73
I. Proyeksi Keuangan	77
J. Analisis Kelayakan Investasi	81
K. Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP)	87
BAB VIII.....	89
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	89
B. Dampak Terhadap Lingkungan	89
C. Analisis Risiko Usaha	89
D. Antisipasi Resiko Usaha	91
BAB IX.....	92
A. Konsep Bisnis	92

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



B. Visi dan Misi Perusahaan.....92

C. Produk Usaha92

D. Persaingan93

E. Target dan Ukuran Pasar93

F. Strategi Pemasaran.....93

G. Tim Manajemen93

H. Kelayakan Usaha93

DAFTAR PUSTAKA.....95

SUMBER INTERNET.....96

SUMBER KARYA AKHIR97

LAMPIRAN.....98

Lampiran 1. Hasil Kuesioner CPM.....98

Lampiran 2. Biaya Pemasaran100

Lampiran 3. Biaya Tenaga Kerja.....101

Lampiran 4. Biaya Pemeliharaan Mesin102

Lampiran 5. Biaya Listrik.....103

Lampiran 6. Rincian Biaya Bahan Baku.....105

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rencana Kebutuhan Modal Awal <i>Lee Siang Bakkwa</i>.....	5
Tabel 3.1 Konsumsi Daging Babi	10
Tabel 3.2 Ketersediaan Daging Babi.....	10
Tabel 3.3 Analisis Pesaing <i>Lee Siang Bakkwa</i>	12
Tabel 3.4 Bobot <i>Competitive Profile Matrix</i>	17
Tabel 3.5 <i>Competitive Profile Matrix</i>.....	18
Tabel 3.6 <i>SWOT Matrix Lee Siang Bakkwa</i>	21
Tabel 4.1 Produk <i>Lee Siang Bakkwa</i>	23
Tabel 4.2 Daftar Harga Produk <i>Lee Siang Bakkwa</i> dan Harga Produk Pesaing	24
Tabel 4.3 Ramalan Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2022 (Unit)	26
Tabel 4.4 Ramalan Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2023 (Unit)	27
Tabel 4.5 Ramalan Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2024 (Unit)	28
Tabel 4.6 Ramalan Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2025 (Unit)	29
Tabel 4.7 Ramalan Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2026 (Unit)	30
Tabel 4.8 Anggaran Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2022 (Rupiah).....	31
Tabel 4.9 Anggaran Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2023 (Rupiah).....	32
Tabel 4.10 Anggaran Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2024 (Rupiah).....	33
Tabel 4.11 Anggaran Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2025 (Rupiah).....	34

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IBI KIG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 4.12 Anggaran Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2026 (Rupiah).....	35
Tabel 5.1 Daftar Pemasok Bahan Baku <i>Lee Siang Bakkwa</i>	47
Tabel 5.2 Daftar Pemasok Peralatan <i>Lee Siang Bakkwa</i>.....	48
Tabel 5.3 Daftar Pemasok Perlengkapan <i>Lee Siang Bakkwa</i>	49
Tabel 5.4 <i>Time Schedule Lee Siang Bakkwa</i>	51
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja <i>Lee Siang Bakkwa</i>	61
Tabel 6.2 Rincian Gaji Karyawan <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2022-2026	64
Tabel 7.1 Kebutuhan Dana <i>Lee Siang Bakkwa</i>	66
Tabel 7.2 Biaya Pemasaran <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2022-2026	67
Tabel 7.3 Biaya Administrasi dan Umum <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2022-2026	68
Tabel 7.4 Biaya Tenaga Kerja <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2022-2026.....	69
Tabel 7.5 Biaya Penyusutan Peralatan <i>Lee Siang Bakkwa</i>	70
Tabel 7.6 Biaya Pemeliharaan Mesin <i>Lee Siang Bakkwa</i> 5 Tahun Mendatang..	71
Tabel 7.7 Biaya Air Tahun 2022-2026.....	72
Tabel 7.8 Biaya Listrik <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2022-2026.....	72
Tabel 7.9 Biaya Internet <i>Lee Siang Bakkwa</i> 5 Tahun Mendatang	73
Tabel 7.10 Biaya Peralatan <i>Lee Siang Bakkwa</i>	74
Tabel 7.11 Biaya Perlengkapan awal <i>Lee Siang Bakkwa</i>	75
Tabel 7.12 Biaya Bahan Baku <i>Lee Siang Bakkwa</i> Tahun 2022-2026	76
Tabel 7.13 Proyeksi Laporan Laba Rugi <i>Lee Siang Bakkwa</i>	78

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 7.14 Proyeksi Laporan Arus Kas <i>Lee Siang Bakkwa</i>	79
Tabel 7.15 Proyeksi Neraca <i>Lee Siang Bakkwa</i>	81
Tabel 7.16 Proyeksi <i>Payback Period Lee Siang Bakkwa</i>	83
Tabel 7.17 Proyeksi Net Cash Flow	84
Tabel 7.18 Proyeksi <i>Net Present Value</i>	85
Tabel 7.19 Perhitungan <i>Internal Rate of Return Lee Siang Bakkwa</i>.....	87
Tabel 7.20 BEP <i>Lee Siang Bakkwa 2022-2026</i>.....	88
Tabel 9.1 Kelayakan Usaha.....	94

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pemasukkan toko <i>Offline Lee Siang Bakkwa</i>	4
Gambar 2.1 Logo <i>Lee Siang Bakkwa</i>	9
Gambar 3.1 <i>Porter’s Five Forces Model</i>	15
Gambar 4.1 Kemasan Produk <i>Lee Siang Bakkwa</i>	25
Gambar 4.2 Saluran Distribusi <i>Lee Siang Bakkwa</i>	38
Gambar 4.3 Platform <i>Tokopedia Lee Siang Bakkwa</i>	39
Gambar 4.4 Platform <i>Instagram Lee Siang Bakkwa</i>	40
Gambar 5.1 Denah Dapur <i>Lee Siang Bakkwa</i>	55
Gambar 6.1 Rencana Struktur Organisasi <i>Lee Siang Bakkwa</i>	57

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR BAGAN

Bagan 5.1 Proses Perolehan Bahan Baku <i>Lee Siang Bakkwa</i>	43
Bagan 5.2 Proses Pengolahan Produk <i>Lee Siang Bakkwa</i>.....	45
Bagan 5.3 Proses <i>Output</i> Produk <i>Lee Siang Bakkwa</i>	46
Bagan 5.4 Alur Penjualan <i>Lee Siang Bakkwa</i>	53

© Hak cipta milik IBI KGG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKGG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKGG.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Kuesioner CPM.....	98
Lampiran 2 Biaya Pemasaran	100
Lampiran 3 Biaya Tenaga Kerja.....	101
Lampiran 4 Biaya Pemeliharaan Mesin	102
Lampiran 5 Biaya Listrik.....	103
Lampiran 6 Biaya Bahan Baku.....	105

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IBI KGG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.