

BAB IV

RENCANA JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi

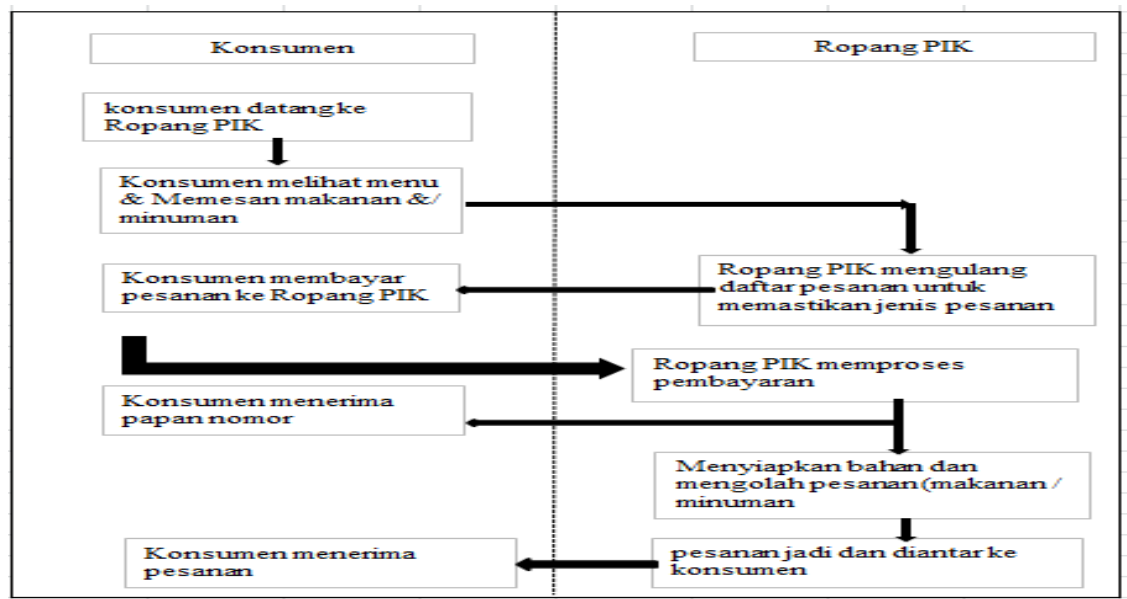
Setiap bidang pekerjaan yang dilakukan oleh sebuah perusahaan dalam memproduksi barang atau menghasilkan jasa tentunya membutuhkan sebuah alur proses operasi. Proses tersebut akan menjadi sebuah standart operasi, dimana dengan adanya proses atau alur pekerjaan maka hasil pekerjaan akan jauh lebih terkontrol oleh seorang manajer ataupun seorang pemilik perusahaan. Menurut Jay H. Dan Barry R. (2014:308), Strategi operasi merupakan pendekatan organisasi untuk mengubah sumber daya yang dimiliki perusahaan menjadi barang atau jasa.

Berikut merupakan proses operasi yang dimiliki oleh Ropang PIK pada saat pelayanan / proses pemesanan makanan hingga penyajian makanan ke konsumen :

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.

Gambar 4.1

Rencana Alur Proses Jasa Ropang PIK



Sumber: Ropang PIK, Mei 2016

Secara garis besar keseluruhan proses pelayanan jasa yang ditawarkan oleh Ropang PIK sejak konsumen datang hingga pesanan diterima konsumen tidak lah rumit, sama hal nya dengan proses yang ditawarkan oleh *cafe* atau restoran lainnya. Yang berbeda hanya proses pengolahan menu dari tiap makanan saja. Untuk pembuatan roti panggang, pisang panggang, martabak mie dan olahan mie lainnya akan dimasak di atas *frying pan*.

Penulis memilih menggunakan pengolahan melalui *frying pan* karena kepraktisannya. Proses memasak juga menjadi lebih mudah dan dengan ukuran *frying pan* yang tidak terlalu besar. Dengan menggunakan *frying pan* proses pembersihan juga jauh lebih muda karena *frying pan* bersifat anti tempel terhadap makanan yang diolah dan terhindar dari resiko terhindarnya kerak makanan. Untuk makanan yang dipanggang akan jauh lebih mudah mengatur besarnya api yang digunakan dan tingkat kepanasan merata diseluruh sudut *frying pan*.

© 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.



Setelah proses pengolahan, makanan pun akan diantarkan ke meja konsumen sesuai dengan kode nomor papan yang diberikan dan pihak Ropang PIK akan mengambil kembali papan nomor tersebut. Piring ataupun mangkok beserta sendok maupun garpu dan sumpit yang telah digunakan tidak akan digunakan kembali karena perlengkapan tersebut merupakan perlengkapan yang sekali pakai saja. apabila konsumen memesan melalui jasa gojek maka setelah proses pemesanan hingga penyajian selesai, pesanan akan langsung diberikan ke pihak gojek.

Berikut akan penulis lampirkan langkah cara pengolahan roti panggang yang ditawarkan di Ropang PIK:

- a. Siapkan peralatan dan perlengkapan.
- b. panaskan kompor, atur besarnya api, dan letakkan *frying pan*.
- c. Siapkan 1 lembar roti.
- d. Oleskan dua permukaan roti dengan blue band.
- e. Setelah *frying pan* panas, letakkan roti.
- f. Panggang kedua sisi roti hingga roti mulai kering / renyah dan berwarna coklat keemasan.
- g. Letakkan roti diatas piring dan tambahkan selai maupun topping sesuai pesanan. Roti panggang siap disajikan.

B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan salah satu bagian dari pemangku kepentingan dalam sebuah bisnis. Dari pemasok lah pebisnis akan memperoleh bahan baku dan segala peralatan yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha. Apabila seorang pebisnis dapat memilih dan menentukan pemasok yang baik, tentunya

kerjasama dan jalannya sebuah proses bisnis akan berjalan dengan baik.

Pemasok yang baik tentunya memiliki beberapa kriteria seperti memiliki harga yang sesuai, pelayanan baik atau dapat memberikan layanan antar, memiliki kualitas produk yang baik, memiliki metode pembayaran yang mudah. Berikut merupakan daftar pemasok dari Ropang PIK :

1. Aj Bakery

Jalan Boulevard Raya DF No. 22 Kelapa Gading Permai Utara, Jakarta
Utara

2. Hypermart Gajah Mada Plaza

Jalan Gajah Mada No. 19-26

3. Toko Achan

Jalan Pekapuran III No. 87

Telepon : 644 32 373

4. IKEA

Jalan Jalur Sutera Boulevard Kav. 45, Alam Sutera Serpong, Serpong,
Banten

Telepon : +6221 2985 3900

5. PT. Tokopedia

Wisma 77 Tower 2 Lantai 2, Jalan Letnan Jenderal S. Parman Kav. 77,
Slipi, Palmerah, Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta,
Indonesia

6. PT. Tokobagus

Gedung TIFA Lantai 10, Jalan. Kuningan Barat I No. 26, Daerah
Khusus Ibukota Jakarta, Indonesia

7. PT. Matahari Putra Prima TBK

C 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.

Menara Matahari Fl 17th & 20th

Jl. Boulevard Palem Raya No. 7

Lippo Karawaci 1200

Tangerang 15811 Indonesia

8. PT. Bukalapak.com

Plaza City View, Lt. 2

Jalan Kemang Timur No. 22 Pejaten Barat, Pasar Minggu

Jakarta Selatan, Kode Pos 12510

DKI Jakarta

Indonesia

C. Deskripsi Rencana Operasi

Ropang PIK yang berlokasi di Food Plaza PIK, Jakarta Utara melakukan kegiatan operasinya dari hari Selasa sampai dengan hari Minggu dari pukul 17.00 – 23.00 WIB. Seluruh karyawan dan penulis selaku pemilik usaha diharuskan tiba pada pukul 16.30 untuk mempersiapkan segala keperluan usaha dan bersih-bersih. Berikut merupakan rencana operasi dari Ropang PIK :

1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Melakukan perhitungan terhadap kebutuhan dana yang diperlukan dan menilai apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

2. Melakukan survei lokasi

Melakukan pencarian lokasi usaha yang tepat untuk menjalankan usaha, dimana dengan lokasi yang tepat akan mendukung aktifitas perusahaan.

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.



3. Menyewa tempat usaha

Setelah melalui proses survei penulis menemukan lokasi yang tepat dan memutuskan untuk menyewa tempat tersebut.

4. Mencari pemasok untuk peralatan dan perlengkapan.
5. Pendaftaran NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak sebagai sarana administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal diri atau identitas Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya. Tata cara dan persyaratan pengajuan pembuatan NPWP diatur oleh Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-20/PJ/2013.

Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan :

- a. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap;
- b. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing; dan
- c. Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

C 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.

Pembuatan NPWP ini akan diurus selama tiga minggu guna mengantisipasi keterlambatan pembuatan NPWP oleh pihak berwajib.

6. Pembuatan SIUP, TDP, dan CV

Mengurus pendirian CV sebagai bentuk badan hukum:

- a. Copy kartu keluarga Persero Pengurus (Direktur) CV
- b. Copy NPWP Persero Pengurus (Direktur) CV
- c. Copy bukti pemilikan atau penggunaan tempat usaha, dimana
 - 1) apabila milik sendiri, harus dibuktikan dengan copy sertifikat dan copy bukti pelunasan PBB tahun terakhir
 - 2) apabila sewa kepada orang lain, maka harus dibuktikan dengan adanya perjanjian sewa menyewa, yang dilengkapi dengan pembayaran pajak sewa (Pph) oleh pemilik tempat.
- d. Pas photo ukuran 3X4 sebanyak 4 lembar dengan latar belakang warna merah.

Jangka waktu pengurusan semua ijin-ijin tersebut dari pendirian sampai dengan selesai lebih kurang selama 2 bulan.

Untuk pembuatan SIUP dan TDP dilakukan di kantor wali kota Jakarta Utara melalui program pelayanan satu hari. Tidak diperlukan biaya untuk mengurus surat tersebut atau gratis.

7. Membeli peralatan dan perlengkapan

Setelah mencari dan menemukan pemasok yang tepat, maka diputuskan untuk membeli berbagai peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk keperluan usaha.

8. Melakukan penataan terhadap peralatan dan perlengkapan



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Setelah membeli segala perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan maka segera ditata atau disusun dengan posisi yang tepat untuk mendukung jalannya operasi kerja yang baik. Dekorasi juga dilakukan untuk memperindah tempat usaha.

9. Menyusun *job description* karyawan
10. Merekrut tenaga kerja

Setelah disusun deskripsi pekerjaan, maka selanjutnya lanjut pada tahap pencarian tenaga kerja. Pencarian karyawan dilakukan berdasarkan rekomendasi dari kerabat. Tentunya karyawan harus berpengalaman di bidangnya. Karyawan diberikan pelatihan dan pengarahan sesuai bidang masing – masing.

11. Menjalin kerja sama dengan pihak Gojek untuk memudahkan konsumen dalam hal pembelian produk.
12. Menyusun rencana pemasaran / promosi.

Promosi merupakan salah satu metode yang digunakan oleh perusahaan untuk memperkenalkan usaha. Dengan promosi yang menarik tentunya akan menarik perhatian para konsumen.

13. Melakukan promosi

Kegiatan promosi dilakukan melalui *social media* dalam bentuk instagram. Alasannya adalah dengan instagram Ropang PIK tak perlu mengeluarkan biaya untuk mencetak brosur / *flyer*. Pesan dan gambar yang ingin disampaikan juga jauh lebih interaktif dan komunikatif. Penggunaan media instagram jauh lebih muda, karena pihak Ropang PIK juga dapat memantau sejauh mana merek dikenal melalui total *followers* dan *like* dari setiap posting yang di *upload*.

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.

14. Memberikan pelatihan terhadap karyawan.
15. Review terakhir terhadap segala aspek usaha sebelum pembukaan.

Ropang PIK sendiri berencana akan mulai beroperasi pada awal bulan Mei 2017 dan melakukan pembukaan pada awal bulan Januari 2018.

Tabel 4.1

Time Schedule Kegiatan Operasional Ropang PIK

[illegible]

Sumber : Ropang PIK, Mei 2016

D. Rencana Alur Produk

Mengolah sebuah makanan berupa roti panggang memerlukan sebuah alur proses yang benar. Alur tersebut merupakan gambaran dari rangkaian proses yang dilakukan dari persiapan, bahan baku yang dibutuhkan, pengolahan hingga makanan / pesanan siap disajikan. Berikut akan dilampirkan mengenai alur produk yang dilakukan oleh Ropang PIK terhadap roti panggang yang ditawarkan ke konsumen :

Gambar 4.2

Alur Produksi Roti Panggang Ropang PIK



Sumber: Ropang PIK, Mei 2016

C Hak cipta milik IBI KKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

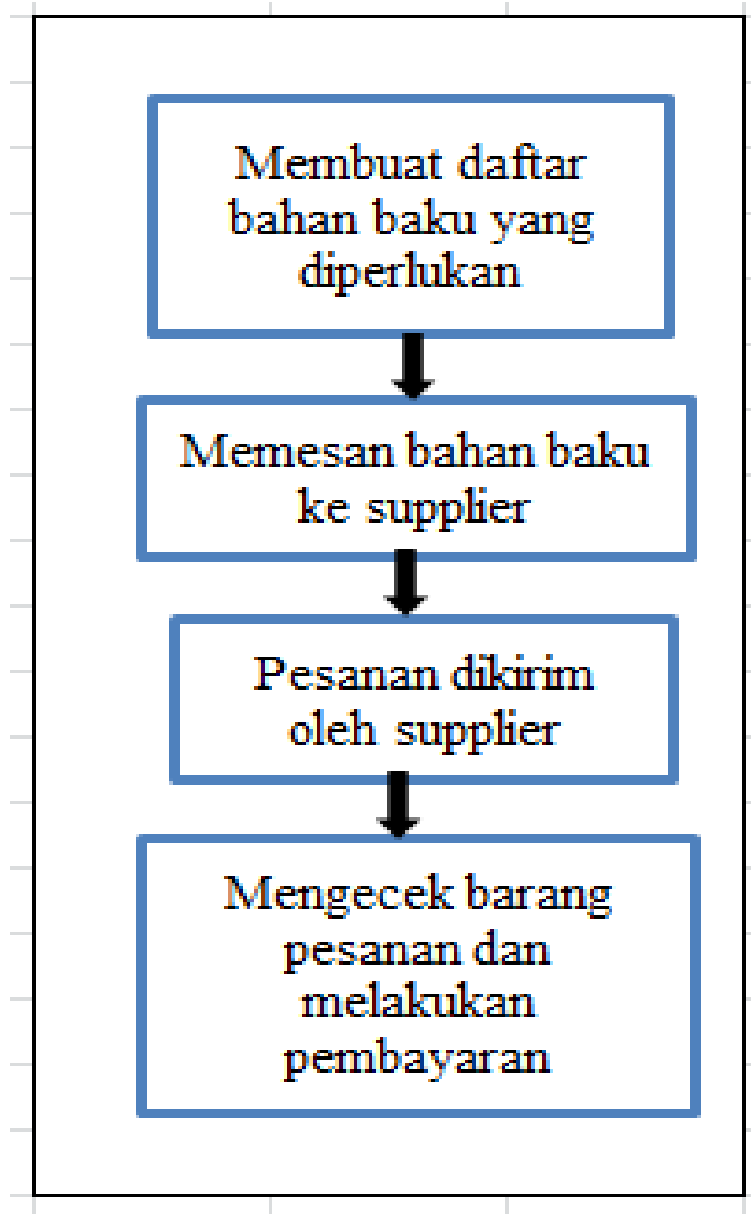
E. Alur Jasa

Alur jasa yang dilakukan oleh Ropang PIK merupakan alur proses dari saat Ropang PIK melakukan pemesanan bahan baku, pengiriman, pembayaran, penyimpanan hingga pengelolaan bahan baku sesuai pesanan dari konsumen. Berikut akan penulis lampirkan mengenai alur jasa dari Ropang PIK :

1. Alur pengadaan bahan baku

Gambar 4.3

Alur Pengadaan Bahan Baku Ropang PIK



Sumber : Ropang PIK, Mei 2016

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

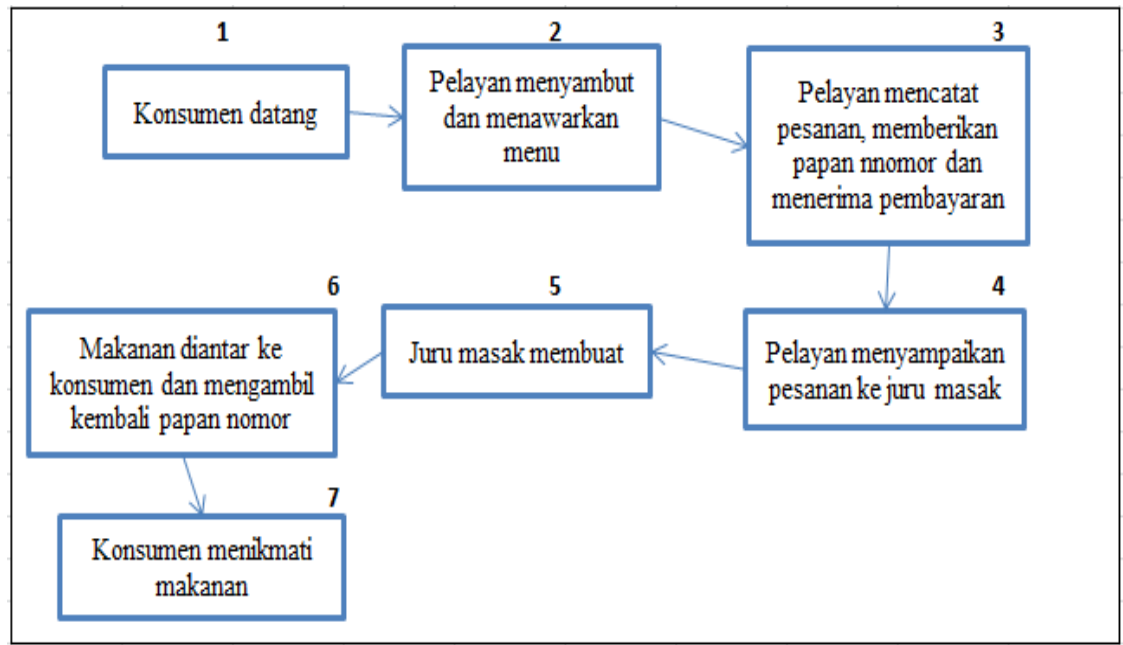
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.

2. Alur proses pelayanan Ropang PIK

Gambar 4.4

Alur Proses Pelayanan Ropang PIK



Sumber: Ropang PIK, Mei 2016

© Hak cipta milik IBI KKG (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.

F. Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Dalam menjalankan sebuah usaha baik dalam bidang apapun sangat penting bagi pebisnis atau pengusaha untuk melakukan pengendalian terhadap persediaan bahan baku. Seorang pebisnis yang baik perlu tau kapan waktunya harus melakukan pemesanan ulang bahan baku kepada supplier pada waktu yang tepat. Karena Ropang PIK bergerak dalam bidang kuliner maka ada beberapa bahan baku atau perlengkapan yang harus dipesan dalam waktu yang cepat karena faktor penggunaannya yang cepat ada pula bahan baku yang dipesan pada waktu yang cukup lama. Berikut merupakan pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Ropang PIK :



C 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. Ropang PIK melakukan pemesanan bahan baku secara berkala dan berbeda untuk tiap jenis produknya. Seperti roti tawar biasanya pemesanan dilakukan lebih cepat karena durasi hari pemakaian roti tawar adalah antar 2-4 hari. Sedangkan untuk produk yang memiliki batas kadaluarsa seperti selai, makanan kalengan dan produk berpengawet lainnya dipesan setiap 1 minggu sekali dan bisa mengalami perubahan lebih cepat tergantung dari cepatnya jumlah pemakaian. Keuntungan yang dimiliki Ropang PIK dengan menggunakan produk yang memiliki masa kadaluarsa adalah penggunaan yang lebih lama apabila ada produk yang tersisa atau jarang digunakan.
2. Ropang PIK menggunakan metode FIFO untuk penggunaan bahan baku, dimana barang yang digunakan adalah barang yang pertama kali dibeli untuk menghindari dari produk yang rusak dan menjaga kualitas makanan yang dihasilkan oleh Ropang PIK
3. Ropang PIK akan melakukan perjanjian kontrak kerja sama dengan para supplier untuk tetap menjaga harga, kualitas, dan kuantitas bahan baku yang tetap stabil
4. Bahan baku yang baru dan sisa dari pemakaian selalu di cek oleh karyawan Ropang PIK untuk memastikan berupa jumlah total barang yang tersedia atau apakah ada yang tersisa. Pengecekan ini juga dilakukan agar bahan baku yang digunakan tetap berkualitas.

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.



G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

Teknologi dan peralatan merupakan salah faktor yang menjadi penunjang dalam kegiatan operasional perusahaan. namun dalam hal pembukaan sebuah *cafe*, Ropang PIK tidak terlalu banyak menggunakan teknologi. Teknologi yang digunakan oleh Ropang PIK hanya berupa *Smart Phone* pribadi milik penulis selaku pemilik usaha yang dilengkapi dengan jaringan internet, dimana *smart phone* tersebut berfungsi untuk media komunikasi antar supplier dan para konsumen. Ropang PIK juga melakukan promosi dan update melalui *Smart Phone* tersebut. Untuk kebutuhan dan perlengkapan telah dijabarkan melalui tabel 2.2 (tabel peralatan) dan tabel 3.3 (tabel perlengkapan).

H. Layout Bangunan Kios

Ropang PIK berlokasi di Food Plaza PIK blok C2 yang terletak di Jalan Jalan Pantai Indah Kapuk, Kamal Muara, Penjaringan, Jakarta Utara. Ropang PIK menempati kios dengan luas bangunan 5 m x 5 m. Kios ini berada di lantai dasar. Pemilihan lokasi ini disesuaikan pada posisi yang cukup strategi dimana letak tersebut berdekatan dengan pintu masuk utama dan berdekatan dengan letak meja dan kursi para pengunjung. Berikut adalah sketsa lokasi Food Plaza dan tata letak dari kios Ropang PIK

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

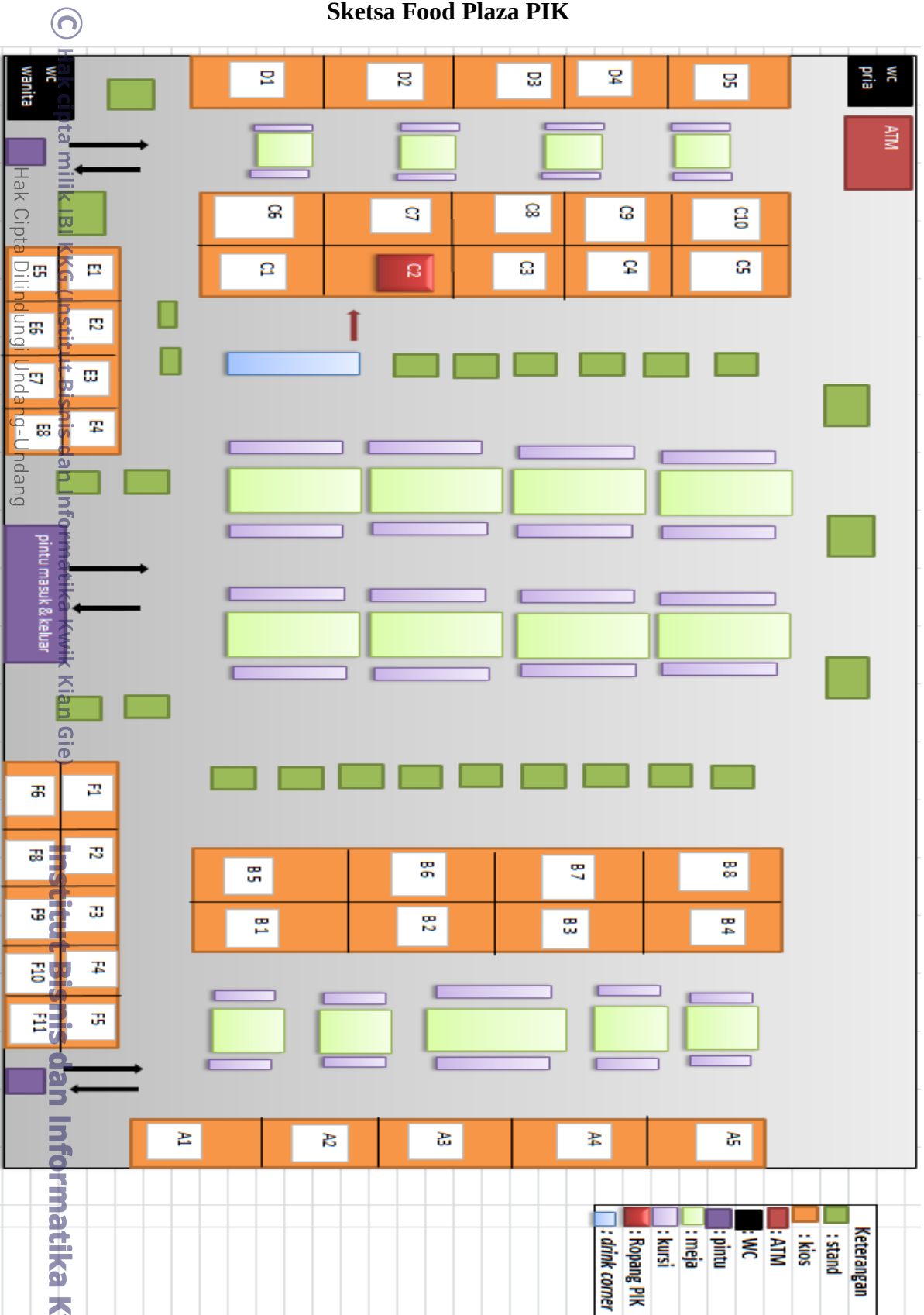
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Gambar 4.5

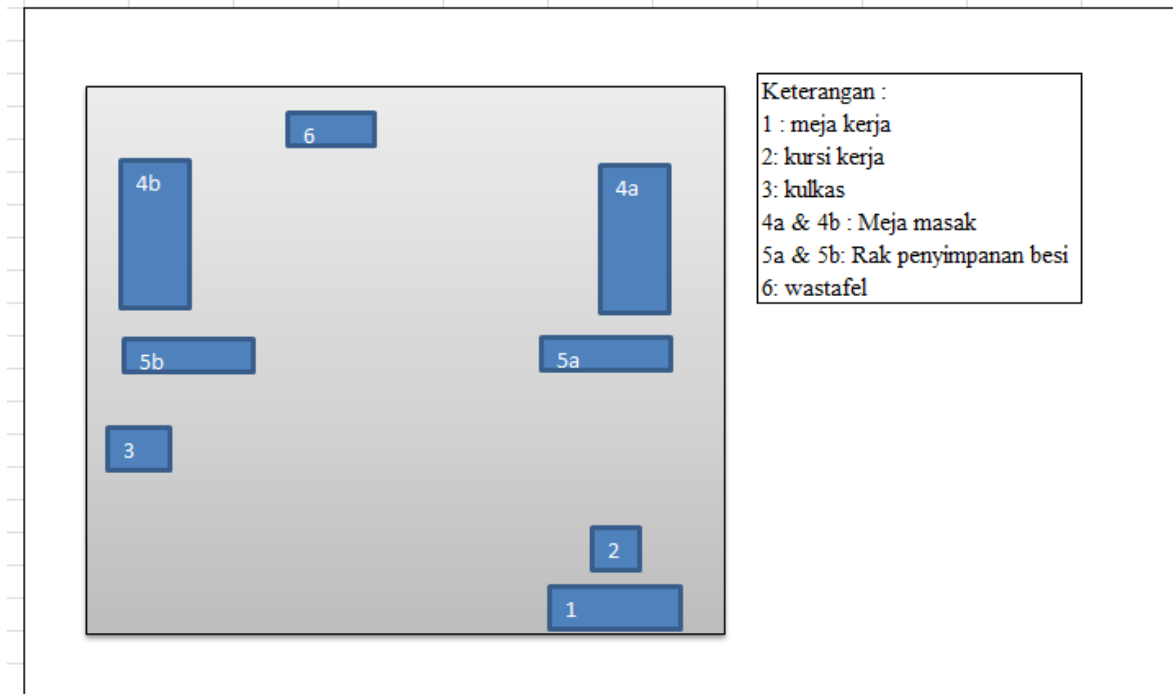
Sketsa Food Plaza PIK



Sumber : Ropang PIK, Mei 2016

Gambar 4.6

Sketsa Kios Ropang PIK



Sumber : Ropang PIK, Mei 2016

(C) 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.