

RENCANA BISNIS PENDIRIAN TOKO KUE
“GREEN TEA DYNASTY”
DI TANJUNG DUREN, JAKARTA BARAT

Oleh:

Nama: Imanuel Budiyanto

NIM: 79110128

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

SEPTEMBER 2015

© 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN TOKO KUE "GREEN TEA DYNASTY" DI TANJUNG DUREN, JAKARTA BARAT

Diajukan oleh

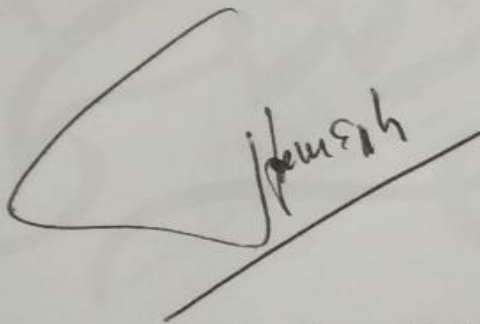
Nama: Imanuel Budiyanto

NIM: 79110128

Jakarta, September 2015

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Drs. Joko Sangaji, M.Si.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
SEPTEMBER 2015

© 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.



RINGKASAN EKSEKUTIF

Nama perusahaan yang akan didirikan oleh penulis adalah *Green Tea Dynasty* yang terletak di Jalan Tanjung Duren Raya No. 9, Jakarta Barat. Memiliki alamat email greenteadynasty@gmail.com. Nomor telepon yang dapat dihubungi untuk melakukan kontak dengan toko kue *Green Tea Dynasty* 08999344661.

Toko kue *Green Tea Dynasty* adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang melayani penyajian aneka macam kue dan minuman yang serba *green tea* dan memiliki keunggulan tambahan yaitu dari segi kesehatan karena toko kue *Green Tea Dynasty* menggunakan mocaf (*Modified Cassava Flour*) yang lebih sehat dikonsumsi daripada tepung terigu. Usaha yang ditawarkan memiliki beberapa pilihan yaitu *delivery, take away* dan makan ditempat. Untuk makan ditempat toko kue *Green Tea Dynasty* menyediakan tempat yang sederhana untuk menyantap kue dengan alunan musik yang membuat suasana rileks.

Alasan penetapan lokasi di daerah Jakarta Barat, khususnya tanjung duren adalah dikarenakan lokasi ini merupakan pusat dari aktifitas masyarakat di daerah ini, banyak terdapat penggemar kuliner yang mampir ke daerah ini untuk mencicipi makanan. Lokasi ini sangat strategis, karena dikelilingi dengan berbagai macam ruko, *apartement, restaurant, mal* dan universitas yaitu Bina Nusantara dan Tarumanegara yang padat mahasiswanya sehingga sangat mungkin pelanggan berasal dari kedua universitas tersebut. Tidak hanya itu, karena padatnya kegiatan di lokasi ini, banyak juga orang lalu lalang melewati lokasi tersebut, serta kendaraan umum dan juga jalanan sangat memadai. Hal ini tentu menjadi peluang yang menarik dan cukup menjanjikan bagi toko kue *Green Tea Dynasty* untuk menjalankan aktivitasnya.





Dana yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis toko kue *Green Tea Dynasty* ini sebesar Rp. 210.000.000. Dengan Rp. 80.000.000 untuk biaya menyewa tempat usaha, biaya renovasi sebesar Rp. 10.000.000. Biaya pembelian bahan baku sebesar Rp. 10.865.330 biaya perizinan usaha sebesar Rp. 8.500.000,00, untuk pembelian peralatan sebesar Rp. 70.273.100, pembelian kendaraan sebesar Rp. 16.000.000,00 untuk pembelian perlengkapan sebesar Rp. 2.283.800,00 dan untuk kas awal sebesar Rp. 12.077.700.

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

KATA PENGANTAR

Pertama-tama, puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan perencanaan bisnis ini dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan perencanaan bisnis ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banyak pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada:

1. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil kepada penulis selama ini.
2. Bapak Drs. Joko Sangaji, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu penulis dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
3. Semua keluarga penulis yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
4. Kepada teman-teman seperjuangan jurusan Ilmu Administrasi Bisnis Helen, Rahmat, Alvian, Kurniawan Wijaya, Eric Sunjaya, Ryan Darmawan serta teman-teman Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis lainnya untuk dukungan, doa dan semangat kalian selama proses perkuliahan dan pengerjaan perencanaan bisnis ini.
5. Seluruh staf 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.

6. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan 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 masih jauh dari 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, September 2015

Penulis,

Imanuel Budiyanto

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

| | |
|---|-----------|
| JUDUL | i |
| PENGESAHAN | ii |
| RINGKASAN EKSEKUTIF | iii |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Pemilihan Bisnis | 1 |
| B. Nama dan Alamat Usaha | 4 |
| C. Biodata Pemilik | 5 |
| D. Bidang Usaha | 5 |
| E. Kebutuhan Dana | 6 |
| BAB II ANALISIS INDUSTRI | 7 |
| A. Gambaran Masa Depan dan Perkembangan | 7 |
| B. Analisis PESTEL | 13 |
| C. Analisis Pesaing | 18 |
| D. Segmentasi Pasar | 22 |
| E. Matriks Profil Kompetitif | 26 |
| F. Analisis SWOT | 29 |
| BAB III GAMBARAN USAHA | 38 |
| A. Visi | 38 |



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. Misi..... | 38 |
| C. Tujuan Perusahaan..... | 39 |
| D. Produk..... | 40 |
| E. Ukuran Bisnis | 43 |
| F. Bentuk Badan Usaha | 44 |
| G. Peralatan Kantor dan Tenaga Kerja..... | 46 |
| H. Latar Belakang Pemilik | 52 |
| BAB IV PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL | 53 |
| A. Alur Produk dan Jasa..... | 53 |
| B. Bangunan Fisik..... | 59 |
| C. Nama Pemasok | 62 |
| D. Alur Pemesanan Bahan Baku | 64 |
| E. Deskripsi Rencana Operasi..... | 66 |
| F. Teknologi yang digunakan | 71 |
| BAB V PERENCANAAN PEMASARAN..... | 72 |
| A. Strategi Penetapan Harga..... | 73 |
| B. Distribusi | 75 |
| C. Promosi..... | 76 |
| D. Ramalan Penjualan | 79 |
| E. Pengendalian Pemasaran | 81 |
| BAB VI PERENCANAAN ORGANISASI..... | 84 |
| A. Bentuk Kepemilikan..... | 84 |
| B. Struktur Organisasi | 84 |
| C. <i>Job Description</i> | 85 |
| D. Spesifikasi Pekerjaan..... | 88 |

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



| | |
|--|-----|
| E. Perekrutan Karyawan | 90 |
| F. Balas Jasa Tenaga Kerja | 92 |
| BAB VII PENILAIAN RESIKO | 94 |
| A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis | 94 |
| B. Rencana Pengendalian Risiko | 95 |
| BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN | 97 |
| A. Kebutuhan Dana | 97 |
| B. Biaya Pemasaran Tahunan | 98 |
| C. Biaya Tenaga Kerja | 99 |
| D. Biaya <i>Maintenance</i> | 101 |
| E. Biaya Sewa dan Renovasi | 102 |
| F. Biaya Utilitas | 103 |
| G. Biaya Peralatan, Perlengkapan dan Kendaraan | 107 |
| H. Biaya Perizinan Usaha | 109 |
| I. Biaya Akumulasi Depresiasi Peralatan dan Kendaraan | 110 |
| J. Biaya Pembelian Bahan Baku | 111 |
| K. Harga Pokok Penjualan | 113 |
| L. Perhitungan Tarif Pajak Penghasilan | 114 |
| M. Perkiraan Laporan Laba atau Rugi (<i>Proforma Income Statement</i>) | 115 |
| N. Perkiraan Laporan Arus Kas | 117 |
| O. Perkiraan Neraca | 119 |
| P. Analisis Kelayakan Investasi | 121 |
| BAB XI PERENCANAAN KEUANGAN | 127 |
| DAFTAR PUSTAKA | 128 |
| LAMPIRAN | 129 |

Hak cipta milik IBIKKG (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.

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Laju Pertumbuhan Menurut Lapangan Usaha..... | 9 |
| Tabel 2.2 Luas Wilayah, Jumlah dan Kepadatan Penduduk Kabupaten/Kota di Provinsi DKI Jakarta Tahun 2011 | 10 |
| Tabel 2.3 Perbandingan Gizi Tepung Mocaf Dengan Tepung Lainnya..... | 11 |
| Tabel 2.4 Luas Panen Produktivitas Produksi Tanaman Ubi Kayu Indonesia..... | 12 |
| Tabel 2.5 Tingkat Laju Inflasi Nasional..... | 14 |
| Tabel 2.6 <i>Competitif Profile Matrix</i> | 28 |
| Tabel 2.7 SWOT Matriks | 36 |
| Tabel 3.1 Produk toko kue <i>Green Tea Dynasty</i> yang Ditawarkan | 41 |
| Tabel 3.2 Minuman yang Ditawarkan toko kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 42 |
| Tabel 3.3 Peralatan Dapur | 47 |
| Tabel 3.4 Peralatan Restoran | 48 |
| Tabel 3.5 Peralatan Kasir dan Kantor..... | 48 |
| Tabel 3.6 Perlengkapan Dapur | 49 |
| Tabel 3.7 Perlengkapan Restoran | 49 |
| Tabel 3.8 Perlengkapan Kasir dan Kantor..... | 50 |
| Tabel 3.9 Total Peralatan..... | 50 |
| Tabel 3.10 Total Perlengkapan..... | 51 |
| Tabel 3.11 Kebutuhan Tenaga Kerja Bisnis toko kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 52 |
| Tabel 4.1 <i>Schedule</i> Pembukaan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 70 |
| Tabel 5.1 Harga Pesaing dan Toko kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 75 |
| Tabel 5.2 Biaya Pembuatan Website | 77 |
| Tabel 5.3 Informasi Percetakan Brosur | 77 |





| | |
|--|-----|
| Tabel 5.4 Biaya Pembuatan Spanduk | 78 |
| Tabel 5.5 Biaya Testimoni | 79 |
| Tabel 5.6 Ramalan Penjualan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 80 |
| Tabel 6.1 Tabel Balas Jasa Karyawan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 93 |
| Tabel 8.1 Proyeksi Kebutuhan Dana Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 98 |
| Tabel 8.2 Proyeksi Biaya Pemasaran | 99 |
| Tabel 8.3 Proyeksi Biaya Balas Jasa Tenaga Kerja..... | 100 |
| Tabel 8.4 Proyeksi Peningkatan Biaya Balas Jasa Tenaga Kerja..... | 100 |
| Tabel 8.5 Proyeksi Biaya <i>Maintenance</i> | 102 |
| Tabel 8.6 Proyeksi Biaya Sewa | 103 |
| Tabel 8.7 Proyeksi Biaya Renovasi | 103 |
| Tabel 8.8 Proyeksi Biaya Listrik | 104 |
| Tabel 8.9 Proyeksi Biaya Telepon..... | 105 |
| Tabel 8.10 Proyeksi Biaya Air | 105 |
| Tabel 8.11 Proyeksi Biaya Transportasi..... | 106 |
| Tabel 8.12 Proyeksi Biaya Internet | 107 |
| Tabel 8.13 Biaya Peralatan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 107 |
| Tabel 8.14 Biaya Perlengkapan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 108 |
| Tabel 8.15 Biaya Pembelian Kendaraan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 109 |
| Tabel 8.16 Proyeksi Biaya Perizinan Usaha..... | 109 |
| Tabel 8.17 Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan | 110 |
| Tabel 8.18 Proyeksi Akumulasi Penyusutan Kendaraan..... | 111 |
| Tabel 8.19 Proyeksi Pembelian Bahan Baku..... | 112 |
| Tabel 8.20 Proyeksi Pembelian Bahan Baku Dalam Lima Tahun | 112 |
| Tabel 8.21 Anggaran Harga Pokok Penjualan Tahun 2016 | 113 |

Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) diterbitkan dan menyebarkan sumber:

He Cipi Diliindungi Undang

1. Dilarang menyalin 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 8.22 Anggaran Harga Pokok Penjualan Tahun 2016-2020 | 113 |
| Tabel 8.23 Pajak Penghasilan toko kue <i>Green Tea Dynasty</i> Tahun 2016-2020 | 115 |
| Tabel 8.24 Laporan Laba Rugi | 116 |
| Tabel 8.25 Laporan Arus Kas | 118 |
| Tabel 8.26 <i>Proforma Balance Sheet</i> | 120 |
| Tabel 8.27 <i>Break Even Point</i> | 121 |
| Tabel 8.28 <i>Net Present Value</i> | 122 |
| Tabel 8.29 Perhitungan Profitability Indeks | 123 |
| Tabel 8.30 <i>Payback Period</i> Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 124 |
| Tabel 8.31 <i>Internal Rate of Return (IRR)</i> | 126 |

Hak cipta ini dilindungi undang-undang. IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Penulisan 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 2.1 | Jumlah Perusahaan Industri Mikro dan Kecil DKI Jakarta | 8 |
| Gambar 4.1 | Proses Produksi toko kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 54 |
| Gambar 4.2 | <i>Flow Chart</i> pelayanan konsumen toko kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 56 |
| Gambar 4.3 | <i>Flow Chart</i> Konsumen Toko Kue <i>Green Tea Dynasty Delivery Order</i> | 58 |
| Gambar 4.4 | Denah Bangunan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> Lantai Satu | 60 |
| Gambar 4.5 | Denah Bangunan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> Lantai Dua..... | 61 |
| Gambar 4.6 | Alur Pemesanan Bahan Baku Pada Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 64 |
| Gambar 6.1 | Gambar Struktur Organisasi Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 85 |
| Gambar 6.2 | Proses Perekrutan Karyawan Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 91 |

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

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.

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|-----|
| Lampiran 1 Rata-Rata Tingkat Suku Bunga..... | 130 |
| Lampiran 2 <i>Discount Factor</i> NPV | 130 |
| Lampiran 3 <i>Return Rate</i> | 131 |
| Lampiran 4 <i>Discount Factor</i> IRR..... | 131 |
| Lampiran 5 Kebutuhan Bahan Baku <i>Baby Macarons</i> | 131 |
| Lampiran 6 Kebutuhan Bahan Baku <i>Green Tea Brownies</i> | 132 |
| Lampiran 7 Kebutuhan Bahan Baku <i>Green Tea Rolls</i> | 132 |
| Lampiran 8 Harga Bahan Baku <i>Green Tea Macha Gomma</i> | 133 |
| Lampiran 9 Harga Bahan Baku Minuman..... | 133 |
| Lampiran 10 Logo Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 134 |
| Lampiran 11 Brosur Toko Kue <i>Green Tea Dynasty</i> | 134 |

© Hak cipta dimiliki IBI BIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.