

## RENCANA PENDIRIAN BISNIS RESTORAN

### “BAKMIE ASUANG di TANJUNG PRIOK”

Oleh :

**Debbie Andilia**

**20090035**

#### RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Program Studi Manajemen

Konsentrasi Kewirausahaan



INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

**JAKARTA**

**SEPTEMBER 2013**

- 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,
    - 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.

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

## PENGESAHAN

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

### RENCANA PENDIRIAN BISNIS RESTORAN “BAKMIE ASUANG” DI TANJUNG PRIOK JAKARTA UTARA

**Diajukan Oleh:**

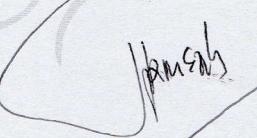
**Nama : Debbie Andilia**

**NIM : 20090035**

**Jakarta, 6 September 2013**

**Disetujui oleh :**

**Pembimbing,**

  
( Drs. Joko Samgaji, M.Si.)

- 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 GIE**

**JAKARTA 2013**



## RINGKASAN EKSEKUTIF

(C)

Ide bisnis untuk mendirikan Restoran Bakmie Asuang ini dilatarbelakangi peluang masyarakat yang gemar kuliner dan juga mencari makanan enak, mengenyangkan, dan juga sehat tentunya. Restoran Bakmie Asuang ini merupakan bisnis yang cukup menjanjikan dan pemilik mendapatkan dukungan dari keluarga dan teman-teman yang sangat membantu dan mendukung dalam mewujudkan ide bisnis ini.

Restoran Bakmie Asuang direncanakan didirikan pada Januari 2014 dan berlokasi di Ruko Megah blok 5AA Tanjung Priok, Jakarta Utara. Dana awal yang digunakan untuk pendirian Restoran Bakmie Asuang ini sebesar Rp. 136.043.790. Dana tersebut digunakan untuk kas cadangan Rp. 10.000.000, biaya bahan baku tahun pertama Rp. 12.755.000, biaya peralatan Rp. 17.901.300, biaya peralatan dapur Rp. 11.512.090, biaya perlengkapan Rp. 8.857.400, biaya sewa bangunan Rp. 55.000.000, biaya perizinan usaha Rp. 10.000.000, modal bisnis dan karyawan Restoran Bakmie Asuang berasal dari modal penulis sendiri.

Penilaian terhadap kinerja perusahaan dilakukan dengan cara menyusun Proforma Laporan Keuangan yang terdiri dari Proforma Income Statement, Proforma Cash Flow, dan Proforma Balance Sheet. Setelah menyusun laporan keuangan, dilakukan juga dengan penilaian kelayakan bisnis dengan beberapa metode penilaian investasi, antara lain Net Present Value, Profitability Index, Payback Period, dan Internal Rate of Return.

Hasil dari perhitungan dengan menggunakan penilaian kelayakan investasi adalah layak dengan menghasilkan NPV Rp. 24.359.879, dengan Payback Period 3 tahun 2 bulan 22 hari. Dengan kesimpulan bahwa investasi pada Restoran Bakmie Asuang layak karena dari Proforma Income Statement menghasilkan laba yang meningkat setiap tahunnya dari 2014 sampai dengan 2018.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKG.



## KATA PENGANTAR

©

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Alhamdulillah dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan berkatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan *Business Plan* ini. *Business Plan* ini dibuat dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Satu (S1) Sarjana Ekonomi, Jurusan Manajemen, Konsentrasi Kewirausahaan, Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa *Business Plan* ini dapat selesai bukan hanya karena hasil kerja sendiri, tetapi juga karena bimbingan, pengarahan, bantuan, dukungan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Joko Sangaji M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia me luangkan waktu untuk memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan *business plan* ini.
2. Para dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membimbing dan memberikan ilmu selama perkuliahan.
3. Staff perpustakaan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu penulis dalam pengumpulan data serta materi yang diperlukan penulis selama proses pembuatan *Business Plan*.
4. Seluruh anggota keluarga penulis yang telah memberikan dukungan dan dorongan kepada penulis selama penulisan *Business Plan* ini.
5. Semua teman-teman di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis selama masa perkuliahan hingga terselesaikannya *Business Plan* ini.

6. Pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu per satu, yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan *Business Plan* ini.

Semoga *Business Plan* ini bermanfaat bagi pembaca. Penulis berharap agar *business plan* ini dapat direalisasikan dan berguna untuk dasar untuk pengembangan bisnis yang rencanakan. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Jakarta, 2013

(Debbie Andilia)

## Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak cipta milik IBKKG (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, pengutipan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

## DAFTAR ISI

© Hak cipta milik **KIKG** penulis

HALAMAN JUDUL.....

HALAMAN PENGESAHAN.....

KATA PENGANTAR.....

DAFTAR ISI.....

DAFTAR TABEL.....

DAFTAR GAMBAR.....

DAFTAR LAMPIRAN.....

**BAB I PENDAHULUAN.....**

- A. Nama dan Alamat Perusahaan..... 2
- B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan..... 3
- C. Bidang Usaha..... 3

**BAB II ANALISIS INDUSTRI.....**

- A. Gambaran Masa Depan..... 6
- B. Analisis Pesaing..... 7
- C. Segmentasi Pasar..... 16
- D. Ramalan Industri dan Pasar..... 18

|  |      |
|--|------|
| <b>HALAMAN JUDUL.....</b>                  | i    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>             | ii   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                 | iii  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                     | v    |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                   | viii |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                  | xii  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>                | xii  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>              | 1    |
| A. Nama dan Alamat Perusahaan.....         | 2    |
| B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan..... | 3    |
| C. Bidang Usaha.....                       | 3    |
| <b>BAB II ANALISIS INDUSTRI.....</b>       | 5    |
| A. Gambaran Masa Depan.....                | 6    |
| B. Analisis Pesaing.....                   | 7    |
| C. Segmentasi Pasar.....                   | 16   |
| D. Ramalan Industri dan Pasar.....         | 18   |

|  |      |
|--|------|
| <b>HALAMAN JUDUL.....</b>                  | i    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>             | ii   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                 | iii  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                     | v    |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                   | viii |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                  | xii  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>                | xii  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>              | 1    |
| A. Nama dan Alamat Perusahaan.....         | 2    |
| B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan..... | 3    |
| C. Bidang Usaha.....                       | 3    |
| <b>BAB II ANALISIS INDUSTRI.....</b>       | 5    |
| A. Gambaran Masa Depan.....                | 6    |
| B. Analisis Pesaing.....                   | 7    |
| C. Segmentasi Pasar.....                   | 16   |
| D. Ramalan Industri dan Pasar.....         | 18   |

|  |      |
|--|------|
| <b>HALAMAN JUDUL.....</b>                  | i    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>             | ii   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                 | iii  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                     | v    |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                   | viii |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                  | xii  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>                | xii  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>              | 1    |
| A. Nama dan Alamat Perusahaan.....         | 2    |
| B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan..... | 3    |
| C. Bidang Usaha.....                       | 3    |
| <b>BAB II ANALISIS INDUSTRI.....</b>       | 5    |
| A. Gambaran Masa Depan.....                | 6    |
| B. Analisis Pesaing.....                   | 7    |
| C. Segmentasi Pasar.....                   | 16   |
| D. Ramalan Industri dan Pasar.....         | 18   |



|  |    |
|--|----|
| <b>BAB III GAMBARAN USAHA.....</b>                 | 20 |
| A. Produk.....                                     | 21 |
| B. Ukuran Bisnis.....                              | 26 |
| C. Peralatan dan Tenaga Kerja.....                 | 29 |
| D. Latar Belakang Pemilik.....                     | 34 |
| <b>BAB IV PERENCANAAN JASA DAN OPERSIONAL.....</b> | 35 |
| A. Deskripsi Rencana Operasi.....                  | 35 |
| B. Proses Produksi.....                            | 37 |
| C. Atur Jasa.....                                  | 40 |
| D. Nama Pemasok.....                               | 42 |
| E. Teknologi.....                                  | 44 |
| <b>BAB V PERENCANAAN PEMASARAN.....</b>            | 45 |
| A. Harga.....                                      | 45 |
| B. Distribusi.....                                 | 49 |
| C. Promosi.....                                    | 50 |
| D. Ramalan Penjualan.....                          | 52 |
| E. Pengendalian Pemasaran.....                     | 54 |
| <b>BAB VI PERENCANAAN ORGANISASI.....</b>          | 56 |
| A. Bentuk Kepemilikan.....                         | 56 |
| B. Struktur Organisasi.....                        | 56 |
| C. Elas Jasa.....                                  | 62 |

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa meminta izin 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>BAB VII PENILAIAN RISIKO.....</b>      | 65 |
| A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis.....    | 65 |
| B. Teknologi-Teknologi Baru.....          | 67 |
| C. Rencana Pengendalian.....              | 67 |
| <b>BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN.....</b> | 70 |
| D. Rencana Kebutuhan Dana.....            | 70 |
| E. Proyeksi Penjualan.....                | 71 |
| F. Biaya Tenaga Kerja.....                | 72 |
| G. Biaya Penyusutan.....                  | 72 |
| H. Biaya Sewa Bangunan.....               | 73 |
| I. Biaya Utilitas.....                    | 74 |
| J. Biaya Pemasaran.....                   | 76 |
| K. Biaya Perlengkapan.....                | 77 |
| L. Income Statement Proforma.....         | 77 |
| M. Cash Flow Projection.....              | 79 |
| N. Proforma Balance Sheet.....            | 81 |
| O. Kelayakan Usaha.....                   | 82 |
| <b>BAB IX REKOMENDASI.....</b>            | 88 |
| DAFTAR PUSTAKA.....                       | 90 |
| LAMPIRAN.....                             | 92 |

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.

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

|  |    |
|--|----|
| Persentase rata-rata- pengeluaran per kapita per bulan menurut kelompok Makanan di Provinsi DKI Jakarta..... | 7  |
| Tabel Analisi CP.....  | 11 |
| Matriks SWOT.....  | 16 |
| Peralatan Kasir Bakmie Asuang.....   | 29 |
| Peralatan Bakmie Asuang.....   | 30 |
| Peralatan Dapur Bakmie Asuang.....   | 31 |
| Peralatan Kebersihan Bakmie Asuang.....  | 32 |
| Perlengkapan Bakmie Asuang per bulan.....  | 33 |
| Tenaga Kerja.....  | 33 |
| Jadwal Kegiatan Rencana Operasi Tahun 2013-2014.....   | 37 |
| Jam Operasional.....   | 42 |
| Daftar Pemasok.....  | 43 |
| Ramalan Penjualan per Bulan.....   | 52 |
| Ramalan Penjualan per Tahun.....   | 53 |
| Gaji Pokok Karyawan.....   | 63 |
| Tunjangan Hari Raya Karyawan.....  | 64 |

1. Dilarang mengutip bagian setiap tulis tanpa mendapat izin.  
 a. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian, penulisan karyilmiah, penyusunan laporan,  
 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.

Tabel 8.1

Proyeksi Kebutuhan Dana..... 70

Tabel 8.2

Proyeksi Penjualan Tahun 2014-2018..... 71

Tabel 8.3

Proyeksi Biaya Tenaga Kerja..... 72

Tabel 8.4

Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan Dapur..... 73

Tabel 8.5

Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan Restoran..... 73

Tabel 8.6

Proyeksi Biaya Sewa Bangunan..... 74

Tabel 8.7

Proyeksi Biaya Listrik..... 75

Tabel 8.8

Proyeksi Biaya Air..... 75

Tabel 8.9

Proyeksi Biaya Telepon..... 76

Tabel 8.10

Proyeksi Biaya Pemasaran..... 77

Tabel 8.11

Proyeksi Biaya Perlengkapan..... 77

Tabel 8.12

Proforma Laba Rugi..... 78

Tabel 8.13

Proyeksi Arus Kas..... 80

Tabel 8.14

Balance Sheet Proforma..... 81

Tabel 8.15

Break Even Point..... 83

Tabel 8.16

Arus Kas Bersih..... 84

Tabel 8.17

Net Present Value..... 84

Tabel 8.18

Profability Index..... 85

Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)  
Hak Cipta Dilindungi Undang Undang  
Tabel 8.1: Dilarang merampup sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mendapat persetujuan dari pihak yang bertanggungjawab.  
Tabel 8.2: Tabel karyanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.  
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.



|            |                     |    |
|------------|---------------------|----|
| Tabel 8.19 | Payback Period..... | 86 |
|------------|---------------------|----|

|            |                              |    |
|------------|------------------------------|----|
| Tabel 8.20 | Internal Rate of Return..... | 87 |
|------------|------------------------------|----|

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Tabl 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.

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

### **Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| 5 Keunggulan Model Porter.....                      | 12 |
| Proses Pengadaan Bahan baku.....                    | 38 |
| Proses Layanan Bakmie Asuang Terhadap Konsumen..... | 40 |
| Zero Level Channel.....                             | 47 |
| Struktur Organisasi.....                            | 48 |

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE  
SCHOOL OF BUSINESS

Gambar 4.1 Gambar 4.2 Gambar 4.3 Gambar 4.4 Gambar 4.5

Hak Cipta Dilindungi Undang Undang

Gagasan 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.

1. Dilarang menyalip 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 LAMPIRAN

### © Hak cipta milik BI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwick Kian Gie)

|   |     |
|---|-----|
| Lampiran 1 Biaya Sewa Bangunan.....           | 92  |
| Lampiran 2 Total Peralatan Restoran.....      | 92  |
| Lampiran 3 Total Peralatan Dapur.....         | 93  |
| Lampiran 4 Baya Perlengkapan Restoran.....    | 94  |
| Lampiran 5 Biaya Telepon.....                 | 95  |
| Lampiran 6 Biaya Pemasaran.....               | 95  |
| Lampiran 7 Biaya Listrik.....                 | 95  |
| Lampiran 8 Depresiasi Peralatan Dapur.....    | 95  |
| Lampiran 9 Depresiasi Peralatan Restoran..... | 96  |
| Lamiran 10 Biaya Air.....                     | 96  |
| Lampiran 11 Biaya Gaji dan THR.....           | 96  |
| Lampiran 12 Ramalan Penjualan.....            | 97  |
| Lampiran 13 Pembelian Bahan Baku.....         | 98  |
| Lampiran 14 Proyeksi Pajak.....               | 99  |
| Lampiran 15 Kebutuhan Dana.....               | 100 |
| Lampiran 16 Proforma Laporan Laba Rugi.....   | 100 |
| Lampiran 17 Arus Kas.....                     | 101 |

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,

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar BI KKG.

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

|  |     |
|--|-----|
| Lampiran 18 Balance Sheet Proforma.....  | 102 |
| Lampiran 19 Break Even Point.....        | 103 |
| Lampiran 20 Arus Kas Bersih.....         | 103 |
| Lampiran 21 Net Present Value.....       | 103 |
| Lampiran 22 Payback Period.....          | 104 |
| Lampiran 23 Internal Rate of Return..... | 104 |

**© 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.

