



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi Produk

Manajemen Operasi adalah (Heizer, Barry Render & Chuck Munson , 2017, p. 44) serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah *input* menjadi *output*. Dalam menghasilkan produk tentunya dibutuhkan proses operasi, berikut merupakan proses operasi dari Dapur Semusim Listya :

- a. Pemilik Dapur Semusim Listya melakukan riset terlebih dahulu terhadap minat atau tren mengenai konsumsi roti 3 tahun terakhir serta menentukan target calon pelanggan.
- b. Membuat ide bisnis dengan menentukan produk roti apa saja yang ingin di buat.
- c. Membeli bahan baku untuk membuat roti tersebut.
- d. Proses bahan baku tersebut sehingga menjadi produk roti yang sudah matang.
- e. *Packing* roti yang sudah matang.
- f. Melakukan pengecekan apakah kualitas dan kemasan produk roti sudah baik.
- g. Melakukan *photoshoot* produk untuk di *upload* pada akun media sosial Dapur Semusim Listya.
- h. *Launching* produk.
- i. Mengunggah hasil *photoshoot* produk roti ke media sosial dan *e-commerce* milik Dapur Semusim Listya.
- j. Melakukan promosi dengan gencar untuk membangun *brand image* agar Dapur Semusim Listya semakin disadari keberadaannya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI RKG (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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



k. Melayani dengan sopan, ramah dan cepat apabila ada pelanggan yang ingin membeli.

l. Karena sistem usahanya termasuk *pre-order* dan berjualan secara *online* maka produk baru dibuat apabila ada pesanan masuk.

m. Ketika ada pesanan, maka bahan baku akan diolah menjadi produk jadi dan kemudian dikemas.

n. Apabila produk sudah jadi maka roti akan dikirim menggunakan Grab/Gojek atau diambil sendiri oleh pelanggan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5.2 Nama Pemasok

Pemasok (Philip Kotler & Armstrong, 2020, p. 71) adalah pemasok merupakan rekan penting sebagai jaringan pengirim nilai pelanggan perusahaan secara keseluruhan. Pemasok menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh perusahaan untuk memproduksi barang dan jasanya. Tentunya apabila terjadi kendala pada pemasok hal ini akan mempengaruhi kinerja perusahaan. Oleh karena itu penting bagi Dapur Semusim Listya untuk memilih pemasok dengan kualitas dan harga yang sesuai. Berikut adalah daftar pemasok untuk Dapur Semusim Listya:

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.



Tabel 5. 1

Daftar Pemasok Dapur Semusim Listya

No	Pemasok	No.Telp	Alamat	Kategori
1	Mitra 18	087870068887	Villa Citra Bantarjati Blok F1 No 11, RT.02/RW.04, Tegal Gundil, Kec. Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat 16152	Susu segar UHT, Telur, Gula pasir, Gas LPG
2	Toko Yoek's	(0251) 8311436	Jl. Gedong Sawah No.7, RT.02/RW.01, Pabaton, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16121	Tepung Terigu, Mentega, Cokelat, Keju, Selai, Ragi kering, Susu bubuk, topo, gelas ukur
3	Toko Buku AA	089614415308	Suryakencana St No.100, RT.01/RW.09, Babakan Pasar, Central Bogor, Bogor City, West Java 16750	Stationery
4	Aneka_packaging_8	-	Shopee	Packaging kertas roti
5	PlasKita Bogor	(0251) 8310391	Jl. KH, Jl. Achmad Sobana No.1 D, RT.01/RW.07, Tegal Gundil, Kec. Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat 16152	Dus roti
6	Evprint	085695360415	Bogor	Percetakan logo,
7	Bank Daging	082168000676	Jl Panorama 2 No 11. Kavling Panorama, Sindang Barang, Bogor, Indonesia, 16117	Daging ayam dan Daging sapi
8	Ngesti	08111116902	Suryakencana St No.114, RT.01/RW.02, Babakan Pasar, Central Bogor, Bogor City, West Java 16123	Kuas
9	Lariesta_Store	-	Shopee	Oven tangkring kompor, Loyang
10	Giant	(0251) 8386658	Jl. Raya Pajajaran No.40, Tugu Kujang, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16127	Kompor

Sumber : Dapur Semusim Listya, 2022

© Hak cipta milik IBI KKG (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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



5.3 Deskripsi Rencana Operasi

C Rencana Operasi adalah rencana strategi bisnis tentang bagaimana pekerjaan dilakukan, alur kerja awal hingga akhir, dan sumber daya apa saja yang diperlukan untuk prosesnya. Berikut ini adalah rencana operasi yang akan dilakukan oleh Dapur Semusim Listya :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

a. Analisis Bisnis

Dalam merencanakan suatu bisnis tentunya kita perlu melakukan analisis terlebih dahulu untuk melihat apakah rencana bisnis yang hendak kita buat layak untuk dijalankan atau tidak. Analisis bisnis yang dilakukan bisa dengan melakukan survei pasar, survei pesaing, survei pesaing, rencana keuangan, modal yang diperlukan dalam memulai usahanya, tren usaha tersebut, prospek usaha di masa depan, dan lain-lain. Hal ini dilakukan untuk menghindari kerugian ketika hendak memulai bisnis serta sebagai awal untuk merancang strategi dalam memulai usahanya nanti.

b. Menentukan Lokasi Bisnis

Setelah melakukan analisis bisnis, selanjutnya adalah menentukan lokasi bisnis akan dijalankan. Tentunya penting bagi pebisnis untuk menentukan dan menyewa tempat di lokasi yang strategis dan tentunya sesuai dengan target perusahaan. Walaupun Dapur Semusim Listya menjalankan usahanya secara online tetapi tetap menyewa tempat untuk dijadikan sebagai tempat produksi roti dan ruangan kerja bersama dengan para karyawan.

c. Pendaftaran NPWP

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.



NPWP adalah Nomor Pokok Wajib Pajak yang wajib dimiliki oleh masyarakat yang berpenghasilan di atas rata-rata orang kebanyakan. NPWP merupakan nomor tanda wajib pajak yang berguna sebagai identitas untuk memenuhi hak dan kewajiban perpajakan. Berikut adalah syarat atau dokumen yang diperlukan dalam membuat NPWP untuk Wajib Pajak Pribadi yang menjalankan usaha atau pekerjaan bebas :

- 1) Fotokopi KTP (WNI)
- 2) Fotokopi paspor, KITAS atau KITAP (WNA)
- 3) Fotokopi surat pernyataan kegiatan usaha yang diterbitkan instansi berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha atau pekerjaan bebas dari pejabat pemerintah daerah minimal setingkat lurah atau kepala desa atau lembar tagihan listrik atau bukti pembayaran listrik
- 4) Fotokopi e-KTP bagi warga Negara Indonesia dan Surat pernyataan diatas materai yang menyatakan bahwa WP benar-benar menjalankan usaha atau pekerjaan bebas.

d. Pendaftaran NIB

NIB adalah singkatan dari Nomor Induk Berusaha yang memiliki arti sebagai nomor identitas pelaku atau pemilik usaha yang digunakan agar dapat melaksanakan kegiatan usaha sesuai dengan bidangnya. NIB diterbitkan oleh lembaga *online single submission* (OSS) yang merupakan milik dari Badan Koordinasi Penanaman Modal. Penerbitan NIB oleh OSS diatur melalui Peraturan Pemerintah (PP) No 24 tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi secara Elektronik. NIB sendiri sudah mencakup TDP (Tanda Daftar

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.



Perusahaan), API (Angka Pengenal Impor), hak Akses Kepabeanan, izin usaha (SIUP), izin lokasi, dan lain-lain. NIB tentunya wajib dimiliki oleh para pengusaha agar usaha yang dijalankan legal. Dalam membuat NIB dapat dilakukan dengan membuat akun di OSS. Adapun dokumen-dokumen yang diperlukan diatur dalam pasal 22 PP No. 24 tahun 2018 adalah sebagai berikut :

- 1) Nomor Induk Kependudukan (NIK) penanggung jawab badan usaha, untuk *input user ID*
- 2) Dokumen dan nomor pengesahan dari kemenkumham untuk badan usaha kelompok dan perseroan
- 3) Besaran rencana penanaman modal
- 4) Dasar hukum pembentukan perusahaan umum
- 5) Nomor kontak usaha
- 6) Rencana permintaan fasilitas fiskal, kepabeanan, dan fasilitas lainnya
- 7) NPWP pelaku usaha perseorangan maupun non-perseorangan

Adapun cara untuk mendapatkan NIB adalah sebagai berikut :

- 1) Akses www.oss.go.id
- 2) Masukkan NIK (perseorangan) atau nomor pengesahan akta pendirian dan dasar hukum pembentukan perusahaan (non-perseorangan)
- 3) Isilah data seperti nama, alamat, jenis penanaman modal, negara asal, bidang usaha, lokasi penanaman modal, besaran rencana penanaman modal, rencana permintaan fasilitas fiskal dan/atau fasilitas lainnya, nomor kontak, serta NPWP

© 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.



4) OSS kemudian akan menerbitkan NIB setelah data terisi secara lengkap

e. Menentukan Pemasok

Dapat diketahui bahwa pemasok memiliki peran penting dalam menjalankan suatu usaha. Apabila pemasok mengalami kendala maka jalannya suatu usaha juga pastinya akan mengalami gangguan. Dalam menentukan pemasok tentunya Dapur Semusim Listya akan mempertimbangan banyak hal dari setiap pemasok yang ada baik dari segi harga, kualitas, lokasi, dan lain-lain. Apabila pertimbangan tersebut sesuai dengan keinginan usaha Dapur Semusim Listya maka pemasok sudah dapat ditetapkan.

f. Membuat Standar Operasional Prosedur dan *Job Description*

SOP berisi mengenai aturan tertulis atau prosedur yang menjadi acuan dalam melaksanakan suatu pekerjaan dan dijadikan sebagai standar untuk kegiatan operasional. Sedangkan *job description* adalah penjelasan mengenai apa saja pekerjaan yang perlu dilakukan oleh karyawan sesuai dengan divisinya. Hal ini bertujuan untuk memperjelas mengenai pembagian pekerjaan dan tanggung jawab setiap karyawan.

g. Merekrut Tenaga Kerja

Dalam melakukan perekrutan tentunya perlu dilakukan seleksi terlebih dahulu. Pertama bisa dilakukan dengan meminta CV dari calon pekerja untuk melakukan penilaian secara sekilas, apabila melalui CV tersebut dinilai calon pekerja memiliki kriteria yang sesuai kemudian bisa dilanjutkan dengan tahap wawancara. Apabila perusahaan merasa cocok

dengan calon pekerja maka calon pekerja tersebut dapat diterima di perusahaan.

h. Melakukan promosi

Dalam memulai usahanya Dapur Semusim Listya perlu gencar melakukan promosinya. Promosi dapat dilakukan dengan membuat akun media sosial seperti *Instagram*, *Tik-Tok*, *Facebook*, dan lain-lain. Promosinya dapat dilakukan dengan cara membuat konten secara aktif dan menarik. Selain itu perlu juga interaksi antara Dapur Semusim Listya dengan pelanggan. Selain melalui media sosial, promosi juga dapat dilakukan melalui bantuan teman-teman untuk mempromosikan Dapur Semusim Listya melalui akun media sosialnya, *mouth to mouth*, dan lain-lain.

i. Pembukaan Usaha

Setelah tahap-tahap di atas sudah selesai dilakukan, maka tahap terakhir yang dapat dilakukan adalah dengan membuka usaha. Dapur Semusim Listya menjalankan usahanya secara *online*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik 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.



Berikut adalah *time table* untuk membuka usaha Dapur Semusim Listya :

Tabel 5. 2

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Dapur Semusim Listya

No	Kegiatan	Bulan dan Tahun															
		Okt-22				Nov-22				Des-22				Jan-23			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Analisis Bisnis	■	■														
2	Menentukan Lokasi Bisnis			■	■												
3	Pendaftaran NPWP				■	■											
4	Pendaftaran NIB					■	■										
5	Menentukan Pemasok						■	■									
6	Membuat Standar Operasional Prosedur dan Job Description							■	■								
7	Merekrut Tenaga Kerja								■	■	■	■					
8	Melakukan Promosi											■	■	■	■		
9	Pembukaan Usaha													■			

Sumber : Dapur Semusim Listya, 2022

© Hak cipta milik IBI KKG (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.



5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

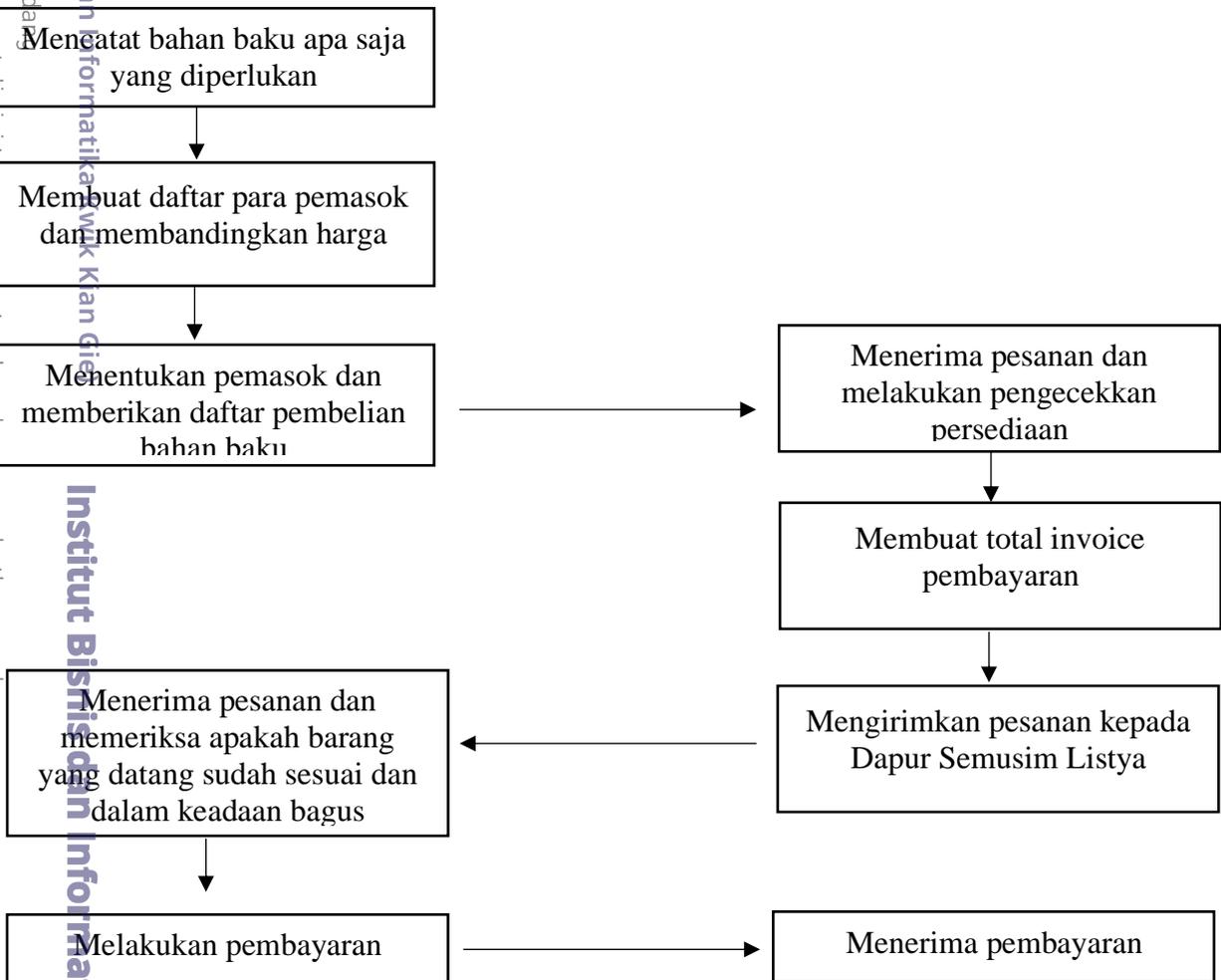
Dalam menjalankan bisnisnya Dapur Semusim Listya memiliki pemasok sekaligus menjadi rekan bisnis. Tentunya persediaan bahan baku dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan. berikut adalah alur pembelian dan penggunaan bahan baku dari pemasok :

Gambar 5. 2

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan Dapur Semusim Listya

Dapur Semusim Listya

Pemasok



Sumber : Dapur Semusim Listya, 2022

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.

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Revolusi Industri 4.0 banyak memengaruhi perubahan pada proses produksi usaha karena saat ini banyak kegiatan yang sebelumnya dilakukan oleh sumber daya manusia kemudian digantikan oleh teknologi. Di industri 4.0 ini internet juga memengaruhi proses operasi sehingga kinerja dan hasil dapat dikontrol dengan lebih praktis dan efisien. Berikut ini adalah kebutuhan peralatan untuk mendukung kegiatan operasi Dapur Semusim Listya :

Tabel 5. 3

Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha Dapur Semusim Listya

No	Nama	Jumlah	Gambar
	Modem Ont Gpon Wireless Router - Huawei Hg8245h	1	
	Laptop Lenovo	1	
	Smartphone	1	

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI RKG (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.



© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Meja	1	
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Oven	1	
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Kuas	1	
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Loyang roti	3	
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Kompor	1	

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.



C Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Timbangan Digital	1	
	Gelas ukur	1	
	Mangkuk dengan beberapa ukuran	5	
12	Rolling pin	1	
13	Parutan	1	
14	Mixer	1	

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.



<p>© Hak cipta 15a milik IBI KKG 16</p>	<p>Kain topo</p>	<p>4</p>	
<p>16</p>	<p>Lampu</p>	<p>1</p>	
<p>17</p>	<p>Lemari</p>	<p>2</p>	
<p>18</p>	<p>Kulkas</p>	<p>1</p>	

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber : Dapur Semusim Listya, 2022

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.

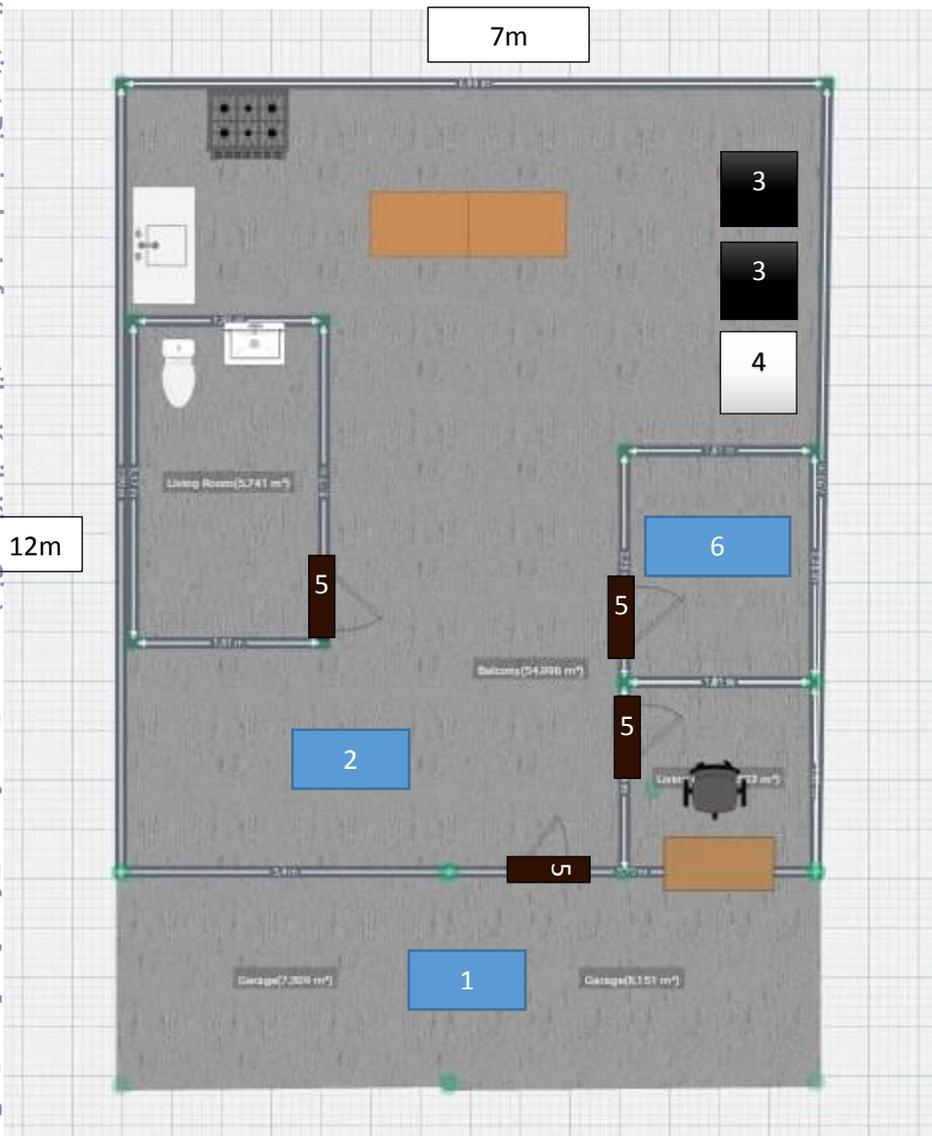
5.7 Layout/Bangunan Tempat Usaha

Layout merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi operasi. Berikut *Layout* tempat usaha Dapur Semusim Listya :

Listya :

Gambar 5. 3

Layout Bangunan Tempat Usaha Dapur Semusim Listya



Sumber : Dapur Semusim Listya, 2022

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.



Keterangan :

1. Garasi
2. Lokasi untuk melakukan kegiatan packing
3. Lemari untuk menyimpan segala bahan baku
4. Kulkas
5. Pintu
6. Gudang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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