KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi Produk

Menurut Heizer dan Render (2017:42) Manajemen operasi adalah Serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa. Dimana proses operasional memegang peranan penting dalam berjalannya suatu kegiatan Sebuah bisnis yang menghasilkan produk dan jasa. Proses operasi adalah sebuah proses Menciptakan barang atau jasa dengan mengubah input menjadi output dan didistribusikan ke konsumen.

Mie ayam Cik'Tin merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner yang menu utamanya adalah mie ayam. Proses operasi dari bahan hingga dapat di hidangkan kepada konsumen yang akan dijelaskan Gambar 5.1 di bawah ini.

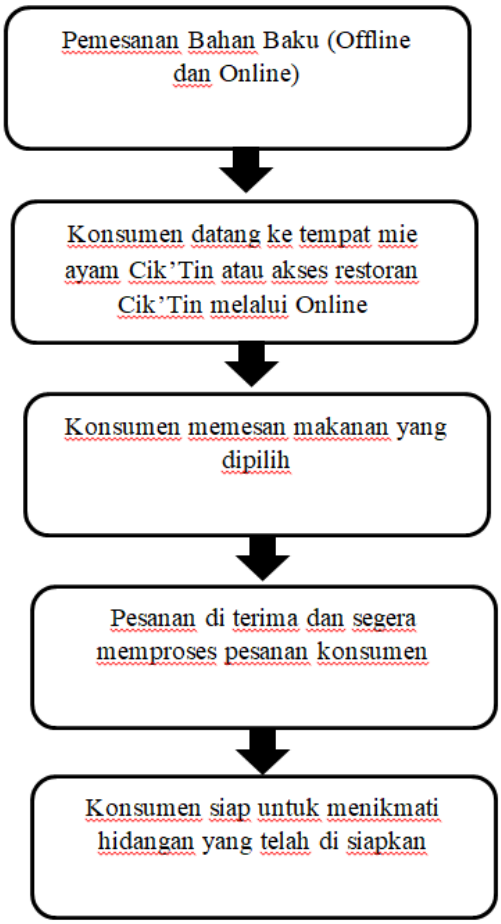
Berikut adalah gambaran alur proses operasi mie ayam Cik'Tin apabila pembelian langsung maupun online.

© 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 Gie

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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 Gie

Gambar 5.1

Alur Proses Operasi Produk Mie Ayam Cik'Tin



Sumber: Mie Ayam Cik'Tin, 2022

5.2 Nama Pemasok

a. Pemasok Bahan Baku

1. CV. Suwisto pasar family

CV suwisto adalah pemasok bahan baku seperti mie, kwetiau, bihun, pangsit, dan bakso yang dibutuhkan oleh mie ayam Cik'Tin. Yang

beralamat di Pasar Family Jl. Anggrek 2, RT.014/RW.017, Pejuang, Kecamatan Medan Satria, Kota Bks, Jawa Barat 1713.

2. CV. Sri Anugerah

CV. Sri anugerah adalah pemasok bumbu bumbuan yang dibutuhkan untuk mengolah makanan mie ayam Cik'Tin, yang beralamat di Pasar Family Jl. Anggrek 2, RT.014/RW.017, Pejuang, Kecamatan Medan Satria, Kota Bks, Jawa Barat 1713.

3. Tukang Ayam Potong – Gondrong

Gondrong adalah pemasok ayam potong segar yang di pilih oleh mie ayam Cik'Tin untuk mengolah isian dari mie ayam dan juga topping mie ayam. Yang beralamat di Pasar Family Jl. Anggrek 2, RT.014/RW.017, Pejuang, Kecamatan Medan Satria, Kota Bks, Jawa Barat 1713.

4. Tukang sayur – Madura

Tukang sayur madura adalah pemasok sayur sayuran untuk bahan pelengkap mie ayam Cik'Tin yang beralamat di Pasar Family Jl. Anggrek 2, RT.014/RW.017, Pejuang, Kecamatan Medan Satria, Kota Bks, Jawa Barat 1713.

b. Pemasok peralatan dan perlengkapan operasional Mie Ayam Cik'Tin

1. PT. Jaya Abadi Furniture

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Jaya abadi furniture adalah pemasok keperluan perabotan seperti meja, kursi, dan etalase yang beralamat di Ruko Sentra Niaga, Jalan Boulevard Hijau Blok B2 No.18-19, RT.006/RW.030, Pejuang, Kec. Bekasi Bar., Kota Bks, Jawa Barat 17131

2. Puri Digital Printing

Puri adalah pemasok spanduk, daftar harga, dan label yang beralamat di Jl. Boulevard Hijau Raya No.42, RT.008/RW.030, Pejuang, Kecamatan Medan Satria, Kota Bks, Jawa Barat 17131

3. Surya Jaya Plastik

Surya jaya 4enga n adalah pemasok box kemasan dan juga 4enga n kemasan untuk mengemas makanan yang di butuhkan. Yang beralamat di Jl Raya Cibarusah 140, Margahayu, Bekasi Timur 17113

4. Courts Megastore

Courts adalah penyedia perabotan seperti kompor gas, kulkas, showcase, dan kipas angin. Yang beralamat di Jl. Harapan Indah, RT.005/RW.010, Medan Satria, Kecamatan Medan Satria, Kota Bks, Jawa Barat 17132

5. Tirta Alam

Tirta Alam adalah pemasok gas elpiji dan minuman yang beralamat di Ruko Aralia Raya Harapan Indah Blok H45 No.43, Pusaka Rakyat, Kec. Tarumajaya, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat 17214

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

6. Toko Perabot Pasar Family

Toko Perabot yang menyediakan alat masak dan alat makan seperti 5enga, piring, mangkok, gelas, tempat saos dan sambal, nampan, ember, baskom, alat kebersihan, dll. Yang beralamat di Pasar Family Jl. Anggrek 2, RT.014/RW.017, Pejuang, Kecamatan Medan Satria, Kota Bks, Jawa Barat 1713.

7. Bhineka Computer

Bhineka computer adalah toko elektronik yang menyediakan perangkat 5enga na elektronik untuk kebutuhan kasir yang beralamat di Mangga Dua Mall Lt. 3 No. 48–49, RT.1/RW.12, Mangga Dua Sel., Kecamatan Sawah Besar, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10730

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah rencana yang sangat spesifik dan jelas mendefinisikan bagaimana perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan, tentu dengan perencanaan yang terorganisir dan tertata rapih sehingga mendapatkan hasil yang efektif dan efisien. Berikut adalah deskripsi dan rencana operasional mie ayam Cik'Tin :

a. Mempersiapkan rencana bisnis

Rencana bisnis adalah sebuah tulisan yang menggambarkan sebuah rencana dalam membangun usaha secara detail yang berisi tentang peluang usaha, kebutuhan dana, produk yang dijual, dan semua yang dibutuhkan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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 Gie

dalam mempersiapkan bisnis yang direncanakan agar perusahaan dapat berjalan dengan lancar dan sesuai target yang ditentukan.

b. Melakukan survey pesaing

Melakukan survey pesaing sebelum menjalani sebuah bisnis adalah hal yang sangat penting karena dengan kita mempelajari pesaing kita, kita dapat memikirkan bagaimana bisa lebih baik dari pesaing kita ataupun dengan adanya survey pesaing kita bisa mempersiapkan diri kita dengan mengetahui kekurangan dan kelebihan para pesaing sehingga dapat menentukan keberhasilan perusahaan untuk kedepannya. Hal ini di lakukan dan berada di urutan awal awal dikarenakan usaha yang akan di bangun ini adalah usaha yang sudah cukup banyak di pasaran yaitu mie ayam sehingga untuk kita mengetahui siapa pesaing kita akan lebih memudahkan untuk bersaing dengan para pesaing.

c. Melakukan survey pemasok

Pemasok juga merupakan hal yang penting dikarenakan semua alur produksi kita tergantung pada pemasok dikarenakan ini adalah bisnis makanan yang dimana membutuhkan bahan bahan yang segar dan berkualitas oleh karena itu pemilihan pemasok harus di perhatikan agar kualitas produk yang nantinya kita jual tetap terjaga kualitasnya. Maka dari itu survey pemasok sangat penting untuk jangka 6enga n dari suatu usaha.

d. Memilih lokasi pengoperasian bisnis

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Dalam menjalankan bisnis kuliner, mie ayam Cik'Tin memilih lokasi di Bekasi Harapan Indah tepatnya di ruko sentra onderdil yang dimana lokasi ini sangat dekat dengan pemasok bahan baku utama dari mie ayam Cik'Tin sehingga proses distribusi bahan baku menjadi lebih cepat dan menjadi keuntungan untuk usaha ini selain itu di Harapan Indah merupakan daerah strategis dikarenakan banyaknya sentra kuliner di sekitar kota Harapan Indah Bekasi.

e. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah Nomor Pokok Wajib Pajak. Yang dimana setiap orang yang sudah memiliki penghasilan wajib untuk membayar pajak dari penghasilan yang di miliki. Pengurusan NPWP ini juga dapat dilakukan offline di kantor pelayanan pajak maupun online melalui website www.pajak.go.id

f. Pendaftaran NIB

NIB adalah Nomor Induk Berusaha yang tujuanya dibuatnya NIB adalah sebagai tanda pengenal bagi pelaku usaha perseorangan maupun non perseorangan, sehingga dengan memiliki NIB pelaku usaha dapat mengajukan izin usaha, izin komersil maupun izin operasional hal ini dilakukan agar usaha ini bisa menjadi legal tidak hanya legal di karenakan ini merupakan bisnis makanan dengan memiliki NIB juga dapat membuat sertifikasi HALAL untuk makanan yang dijual.

g. Membeli peralatan dan perlengkapan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Setelah melalui beberapa hal di atas selanjutnya adalah mempersiapkan segala peralatan dan perlengkapan untuk memenuhi segala kegiatan operasional agar dapat berjalan sesuai dengan rencana**.**

h. Proses perekrutan tenaga kerja

Proses yang tidak kalah penting lainya adalah perekrutan tenaga kerja atau karyawan dikarenakan ini bisnis makanan yang dimana harus memiliki keahlian di bidang makanan atau mempunyai pengalaman bekerja minimal 1 tahun di bidang Food and beverage untuk chef dan minimal tamatan SMA untuk pelayan dan kasir.

i. Melakukan pelatihan tenaga kerja

Langkah selanjutnya setelah mendapatkan tenaga kerja adalah memberikan ilmu ataupun pelatihan bagaimana mengurus bisnis yang bergerak di bidang makanan agar 8enga nanti karyawan bekerja mereka sudah siap untuk memberikan pelayanan yang baik kepada customer.

j. Melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok

Selanjutnya adalah melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok dengan cara menghubungi pemasok yang sudah kita pilih untuk mengirimkan pesanan dan bahan baku yang kita pilih untuk memenuhi kegiatan operasional mie ayam Cik'Tin.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

k. Melakukan promosi

Dengan berkembangnya teknologi saat ini mie ayam Cik'Tin memanfaatkannya guna untuk melakukan promosi di berbagai media sosial seperti 9enga nap,facebook, tikok, dan ojek online. Promosi ini ditujukan agar masyarakat kenal dengan mie ayam Cik'Tin dan menjadi daya 9enga untuk datang.

l. Menjalankan usaha

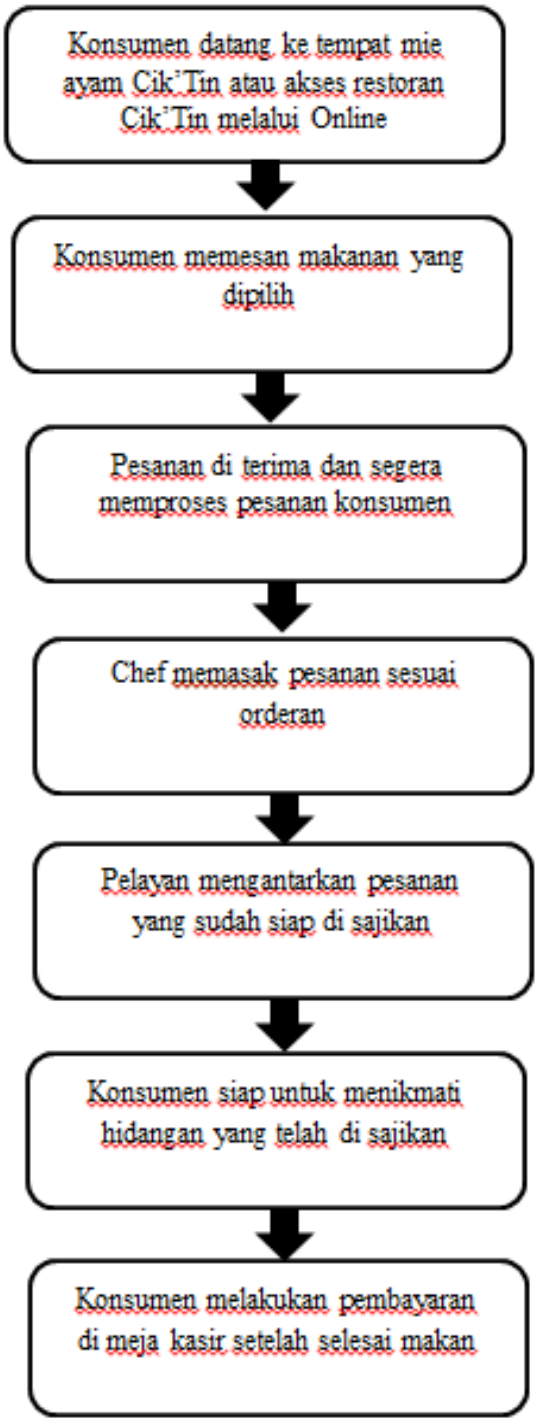
Tentunya akhir dari semua yang kita rancang dan persiapkan adalah menjalankan usaha ini sesuai dengan apa yang sudah kita rencanakan. Berikut jadwal rencana operasi mie ayam Cik'Tin

5.4 Rencana Alur Produk

Perusahaan harus memiliki prosedur atau alur produksi agar setiap operasional dapat tertata rapih dan berjalan dengan baik. Berikut adalah alur produk mie ayam Cik'Tin

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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 Gie

Gambar 5.2 Alur Produksi Mie Ayam Cik'Tin



Sumber: Mie Ayam Cik'Tin

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

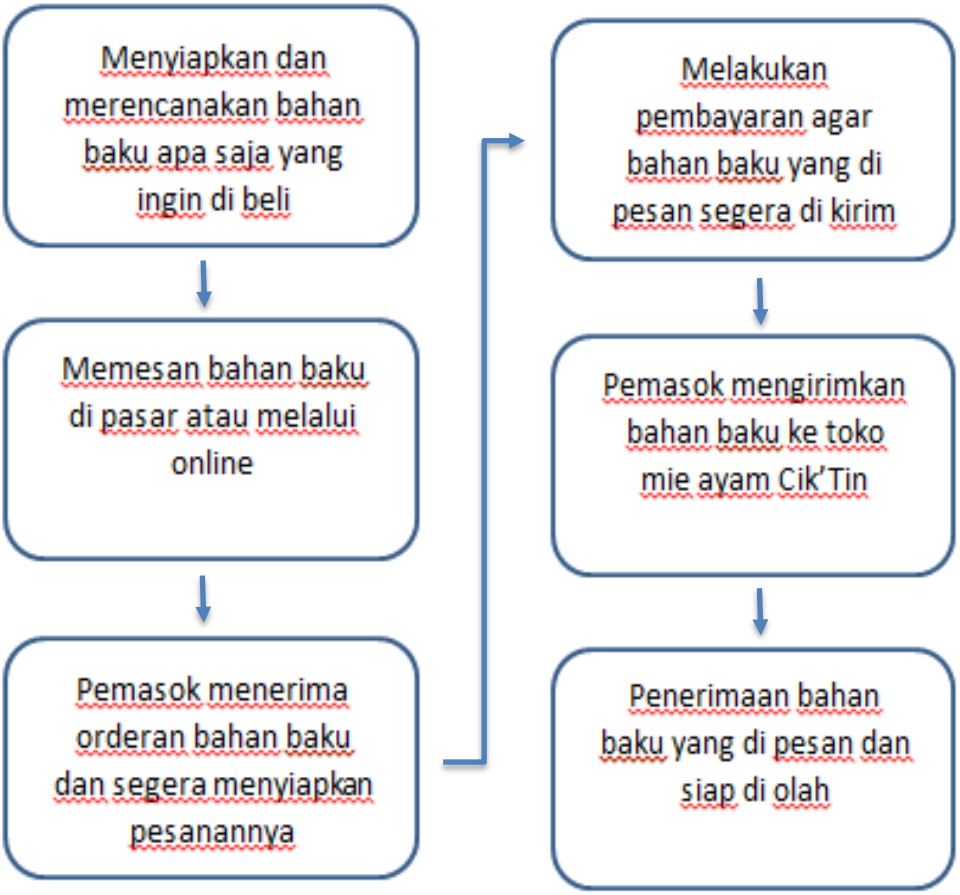
KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pembelian dan penggunaan bahan persediaan oleh mie ayam Cik'Tin menggunakan metode FIFO (First In First Out) yang dimana ditujukan untuk menjaga kualitas dan mutu bahan baku agar tetap fresh Berikut adalah proses mie ayam Cik'Tin dalam pembelian dan penggunaan bahan persediaan untuk proses operasional toko :

Gambar 5.3

Gambar Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan



Sumber: Mie Ayam Cik'Tin

© 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 Gie

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

a. PC Kasir

Pc digunakan untuk mengoperasikan kasir, mengolah hasil penjualan, laporan, stok barang dan juga sebagai media untuk membuat design promosi konten media sosial.

b. Kulkas dan *Chiller (Showcase)*

Kulkas di butuhkan untuk menyimpan bahan baku yang tidak tahan di suhu ruangan seperti ayam, sayur, bakso, dll. Sedangkan chiller adalah penyimpanan untuk menyimpan bahan baku yang beku agar siap di gunakan dan menyimpan minuman dingin.

c. Kipas Angin

Kipas angin menjadi kebutuhan teknologi yang di pakai mie ayam Cik'Tin dikarenakan usaha ini semi outdoor jadi tidak menggunakan AC.

d. Smartphone

Smartphone dibutuhkan untuk usaha ini dikarenakan untuk memantau berjalanya bisnis ini secara online seperti menerima pesanan online melalui aplikasi dan juga melakukan update update promosi di media sosial.

e. Internet

Koneksi internet dibutuhkan untuk menunjang operasional toko yang dapat digunakan untuk mengakses media sosial untuk promosi dan juga untuk menerima pesanan dari online. Yang tentunya memberikan fasilitas kepada pengunjang saat makan di tempat.

5.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Gambar 5.4 Lay Out Bangunan

Sumber: Mie Ayam Cik'Tin

© 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
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.

Gambar 5.5 Lay Out Bangunan

Sumber: Mie Ayam Cik'Tin

© 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.

Gambar 5.6 Lay Out Bangunan

Sumber: Mie Ayam Cik'Tin

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.