

## BAB V

### RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

#### 5.1 Proses Operasi Produk

Proses operasi produk Menurut Jay Heizer (2017 : 42) adalah serangkaian kegiatan oleh perusahaan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang atau jasa yang nantinya akan ditawarkan kepada konsumen. Proses operasi mempunyai peran yang sangat penting bagi sebuah perusahaan dalam melakukan kegiatan operasional untuk dapat menghasilkan suatu produk.

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah usaha yang bergerak dibidang kuliner yang memproduksi bakmi untuk dikonsumsi oleh konsumen terakhir. Pembelian produk dari Kedai Bakmi Bangka Ko Hiung bisa dilakukan dengan cara langsung memesan ke kedai secara langsung dan bisa juga dipesan dengan online melalui aplikasi Grab, Shopee dan Gojek. Oleh karena itu, Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung memiliki dua alur proses produksi sampai produknya sampai kepada konsumen.

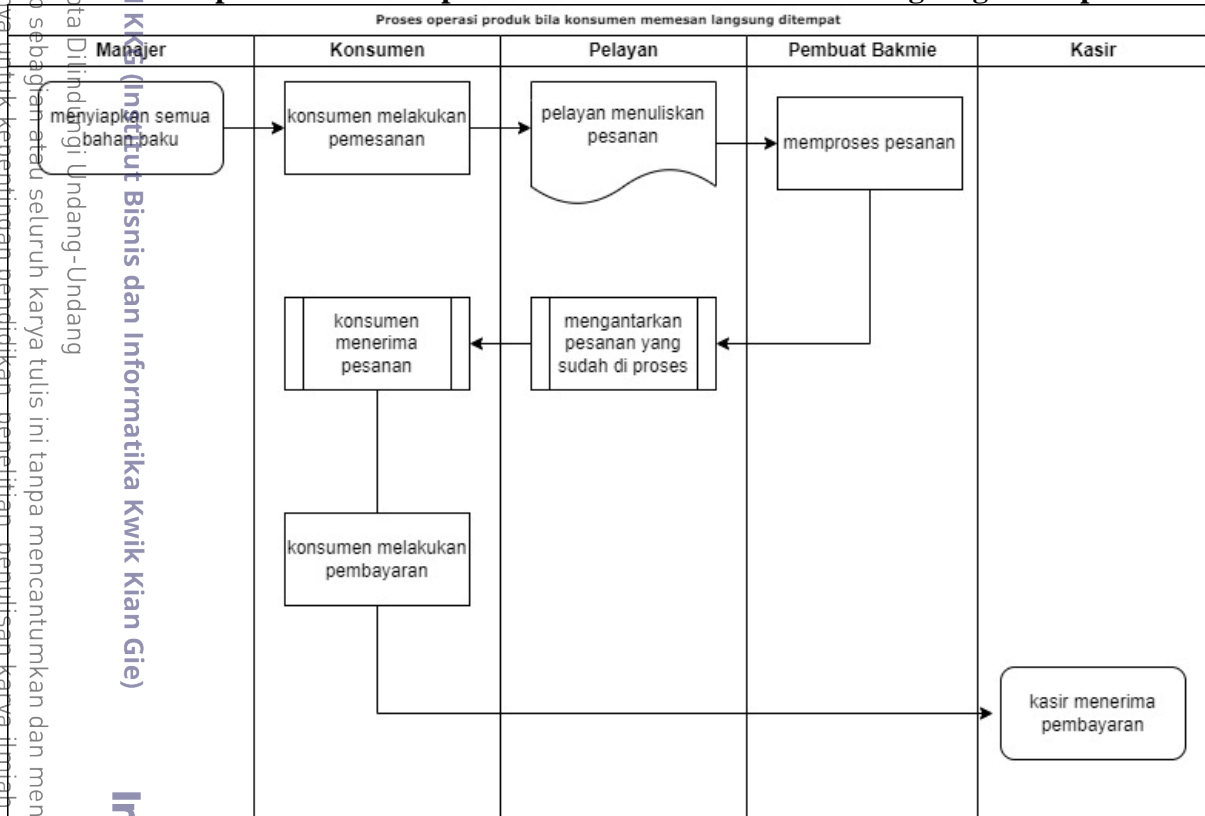
Berikut adalah gambar alur proses produksi Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung apabila konsumen pemesanan langsung ditempat:

- a. Mempersiapkan semua bahan baku yang dibutuhkan dan menyimpannya dengan baik.
- b. Mendapatkan pesanan dari konsumen ditempat. Dengan adanya pesanan dari konsumen barulah proses operasi dapat berjalan.
- c. Pelayan langsung menuliskan pesanan konsumen.
- d. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung segera menyiapkan bahan baku dan memprosesnya menjadi sesuai permintaan konsumen.



- e. Setelah selesai diproses dan menjadi sebuah bakmie, makanan akan langsung disajikan kepada konsumen.
- Produk akhirnya sampai ditangan konsumen.
- Konsumen melakukan pembayaran dan kasir menerima pembayaran.

**Gambar 5.1**  
**Proses Operasi Produk Apabila Konsumen Pemesanan Langsung Ditempat**



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, 2022

Berikut adalah gambar alur proses produksi Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung apabila konsumen melakukan pemesanan secara online:

- a. Mempersiapkan semua bahan baku yang dibutuhkan dan menyimpannya dengan baik.
- b. Mendapatkan pesanan dari konsumen melalui aplikasi. Dengan adanya pesanan dari konsumen barulah proses operasi dapat berjalan.
- c. Konsumen membayar sesuai dengan apa yang mereka pesan melalui aplikasi.

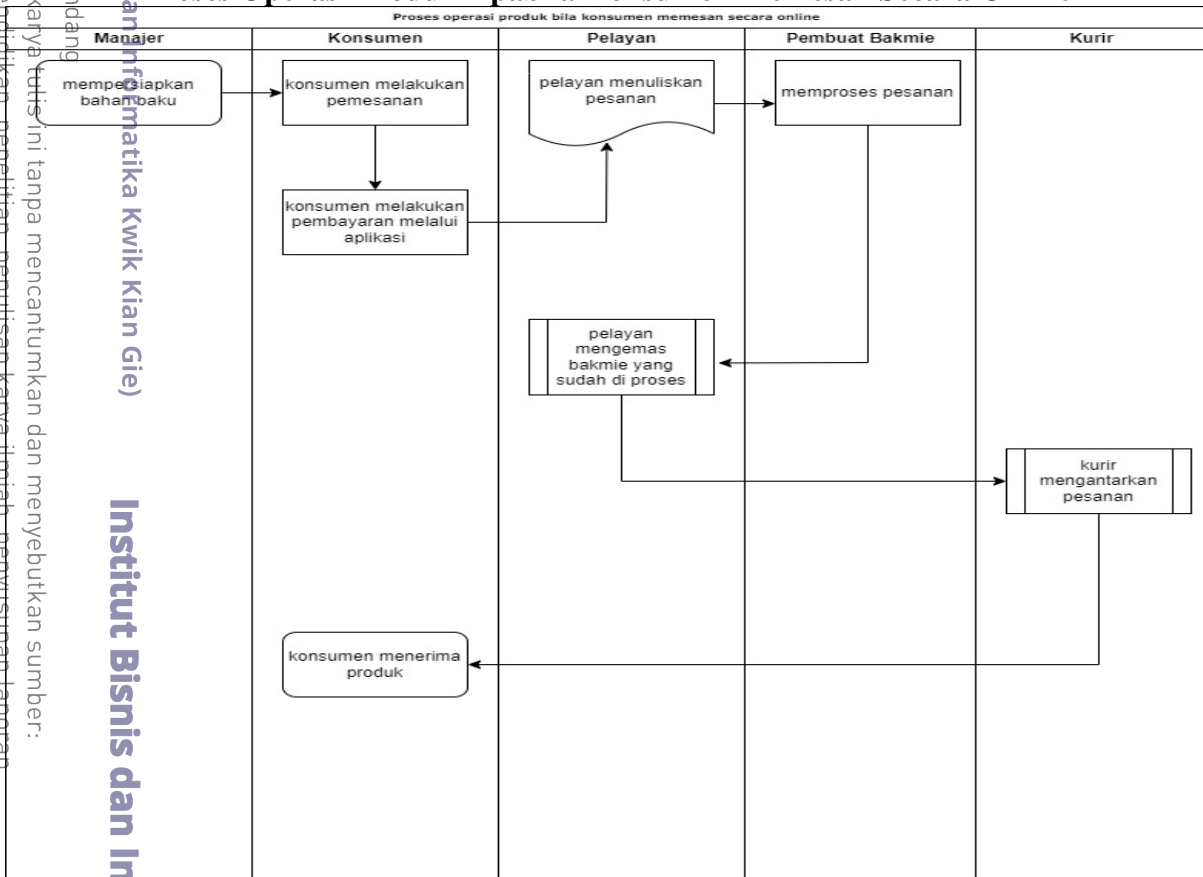




- d. Setelah menerima pembayaran, Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung segera menyiapkan bahan baku dan memprosesnya menjadi sesuai permintaan konsumen.
- Setelah selesai diproses dan menjadi sebuah bakmie, makanan akan langsung dikemas dan dibungkus.
- Setelah itu, akan langsung diberikan kepada pengantar yang dipesan oleh konsumen.
- Produk akhirnya sampai ditangan konsumen.

Gambar 5.2

Proses Operasi Produk Apabila Konsumen Memesan Secara Online



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, 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.



## 5.2 Nama Pemasok

Pemasok adalah pihak yang menyediakan dan menjual bahan mentah yang diperlukan oleh perusahaan lain agar dapat diolah menjadi suatu produk yang siap untuk dijual.

Berikut ini akan disebutkan nama-nama pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang akan membantu jalannya kegiatan usaha Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung.

### a. Pemasok bahan baku:

#### 1) Dunia Seafood

Dunia Seafood adalah perusahaan yang menyediakan bahan baku seafood yang diperlukan oleh Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung berupa kepiting dan udang yang beralamat di Jl. Bandengan Sel. No.12, RT.1/RW.5, Pekojan, Kec. Tambora, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11240.

#### 2) Lintas Berkah Bersama

Lintas berkah bersama adalah pemasok bahan baku berupa daging ayam berkualitas tinggi yang diperlukan oleh kedai bakmie Bangka Ko Hiung. Lintas Berkah Bersama beralamat di Jl. Pramuka No.27, Kel, RT.004/RW.002, Sepanjang Jaya, Kec. Rawalumbu, Kota Bks, Jawa Barat 17116.

#### 3) Baso Yen

Baso Yen adalah pemasok yang menyiapkan bahan baku berupa bakso ikan bagi Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung. Baso Yen ini beralamat di Komplek Puri BKR Kav 61, Jl. BKR, Cigereleng, Kec. Regol, Kota Bandung, Jawa Barat 40253.



b. Pemasok peralatan dan perlengkapan:

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1) Winn Gas

Winn Gas adalah pemasok kompor dan gas untuk kebutuhan kedai Bakmi Bangka Ko Hiung. Winn Gas beralamat di omplek Ruko Mitra Bekasi, Jl. Ir. H. Juanda, RT.001/RW.001, Duren Jaya, Kec. Bekasi Tim., Bekasi, Jawa Barat 17111.

2) Gemilang Elektronik

Gemilang Elektronik adalah pemasok untuk penyedia AC, modem Wifi, lampu dan segala keperluan yang berkaitan dengan elektronik lainnya untuk membantu berjalannya kedai Bakmi Bangka Ko Hiung. Gemilang Elektronik berlamat di Jl. Ir. H. Juanda No.29, RT.003/RW.004, Bekasi Jaya, Kec. Bekasi Tim., Kota Bks, Jawa Barat 17112.

3) Toko Keisya Perabot

Toko Keisya Perabot adalah pemasok untuk meja, kursi dan perabotan lainnya yang diperlukan oleh kedai Bakmi Bangka Ko Hiung. Keisya Perabot beralamat di Jl. Sejati Jl. Rw. Bambu No.Rt 05/016, RT.005/RW.016, Harapan Jaya, Kec. Bekasi Utara, Kota Bks, Jawa Barat 17124.

### 5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah suatu hal pokok yang sangat mendasar bagi orang yang terjun dalam dunia bisnis. Dengan perencanaan membuat segala sesuatu menjadi jelas dan terarah dengan baik. Dengan perencanaan yang baik dalam perusahaan, maka sudah tentu perencanaan tersebut mempunyai manfaat yang besar.

Berikut adalah deskripsi dari rencana operasi Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung:

a. Mempersiapkan rencana bisnis

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.



Rencana bisnis merupakan sebuah dokumen tertulis yang menjelaskan secara rinci usaha yang akan dijalankan. Rencana usaha ini berisi informasi tentang hal-hal yang dibutuhkan perusahaan pada saat ini, masa depan dan hasil yang diharapkan. Dengan adanya rencana usaha ini, penulis bisa merencanakan bisnis seperti menentukan dana, menentukan pelayanan dan produk yang akan ditawarkan kepada konsumen, dan peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk menunjang perusahaan agar bisa berjalan maksimal.

#### b. Melakukan survey pesaing

Dalam menjalankan sebuah usaha, sangat penting sekali kita melihat adanya potensi pesaing yang akan menjadi tantangan bagi perusahaan dimasa mendatang. Jadi perlu diadakan survey pesaing dengan mengunjungi pesaing seperti bakmie 37 Singkawang, Bakmie Siantar dan Bakmie Aloï. Lokasi mereka ini sangat dekat dengan lokasi dari Kedai bakmie Bangka Ko Hiung dan sangat berpotensi menjadi pesaing tangguh, maka penulis perlu untuk mempelajari segala hal di bakmie 37 singkawang, bakmie Siantar dan bakmie Aloï.

#### c. Melakukan survey pemasok

Pemasok merupakan sebuah hal yang harus diperhatikan dalam menjalankan sebuah usaha karena pemasok adalah perusahaan yang dapat menunjang berjalannya sebuah usaha. Dalam memilih pemasok tentunya harus berhati-hati dan harus bisa melihat mana yang bisa dipercaya dan dapat memberikan barang dengan kualitas yang baik sesuai dengan harga yang ditentukan. Maka sangat penting untuk dilakukan survey terlebih dahulu agar tidak salah memilih pemasok.

### 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.



- d. Memilih lokasi pengoperasian bisnis
- C** Dalam menjalankan sebuah bisnis, lokasi dimana bisnis dijalankan harus sangat ditentukan dengan hati-hati dengan memilih lokasi yang strategis untuk memudahkan sebuah bisnis melakukan kegiatan operasional. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung akan menjalankan bisnisnya di Harapan Indah Bekasi yang dimana lokasi ini sangat dekat dengan banyak sekolah, pasar dan lingkungan perumahan yang membuat lokasi ini menjadi strategis.
- a. Membeli peralatan dan perlengkapan
- Setelah menentukan lokasi yang strategis, hal selanjutnya yang harus disiapkan adalah segala peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mengoperasikan bisnis.
- b. Proses perekrutan tenaga kerja
- Setelah semua peralatan, perlengkapan dan bahan baku selesai disiapkan, para pelaku usaha harus mencari tenaga kerja yang tentunya dapat diandalkan agar dapat menjalankan usaha dengan lebih efektif.
- c. Melakukan pelatihan tenaga kerja
- Meskipun sudah mendapatkan tenaga kerja, mereka harus melakukan proses pelatihan agar dapat memaksimalkan pelayanan yang harus diberikan kepada konsumen.
- d. Melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok
- Setelah Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung memilih pemasok yang tepat, Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung akan menghubungi dan melakukan pemesanan bahan baku pada pemasok yang sudah dipilih.
- e. Melakukan promosi

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.



Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung berencana akan melakukan promosi menggunakan media sosial Facebook dan Instagram dengan harapan dapat dikenal oleh masyarakat lebih luas. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung juga melakukan penjualan secara online melalui aplikasi Shopee, Grab dan Gojek.

Menjalankan usaha

Segala hal sudah disiapkan dan dilaksanakan dengan baik. Langkah terakhir adalah tinggal menjalankan usaha sesuai dengan rencana yang sudah ditetapkan dan berdoa kepada Tuhan.

**Tabel 5.1 Rencana Pengoperasian Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung**

KEGIATAN	Sep-22				Oct-22				Nov-22				Dec-22				Jan-23			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Mempersiapkan perencanaan usaha	■	■	■																	
Melakukan survey pesaing				■	■	■	■													
Melakukan survey pemasok					■	■	■													
Memilih lokasi pengoperasian bisnis							■	■												
Membeli peralatan dan perlengkapan									■	■	■									
Proses perekrutan tenaga kerja										■	■	■								
Melakukan pelatihan tenaga kerja											■	■	■	■						
Melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok															■	■				
Melakukan promosi															■	■				
Menjalankan usaha																	■	■	■	■

Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, 2022

### 5.4 Rencana Alur Produk

Setiap usaha selalu mempunyai alur produk yang membuat produk yang dibuat dapat sampai ketangan konsumen. Produk dari kedai Bakmi Bangka Ko Hiung adalah berupa makanan berat yaitu bakmie. Berikut adalah penjelasan alur produk Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung apabila konsumen membeli secara offline:

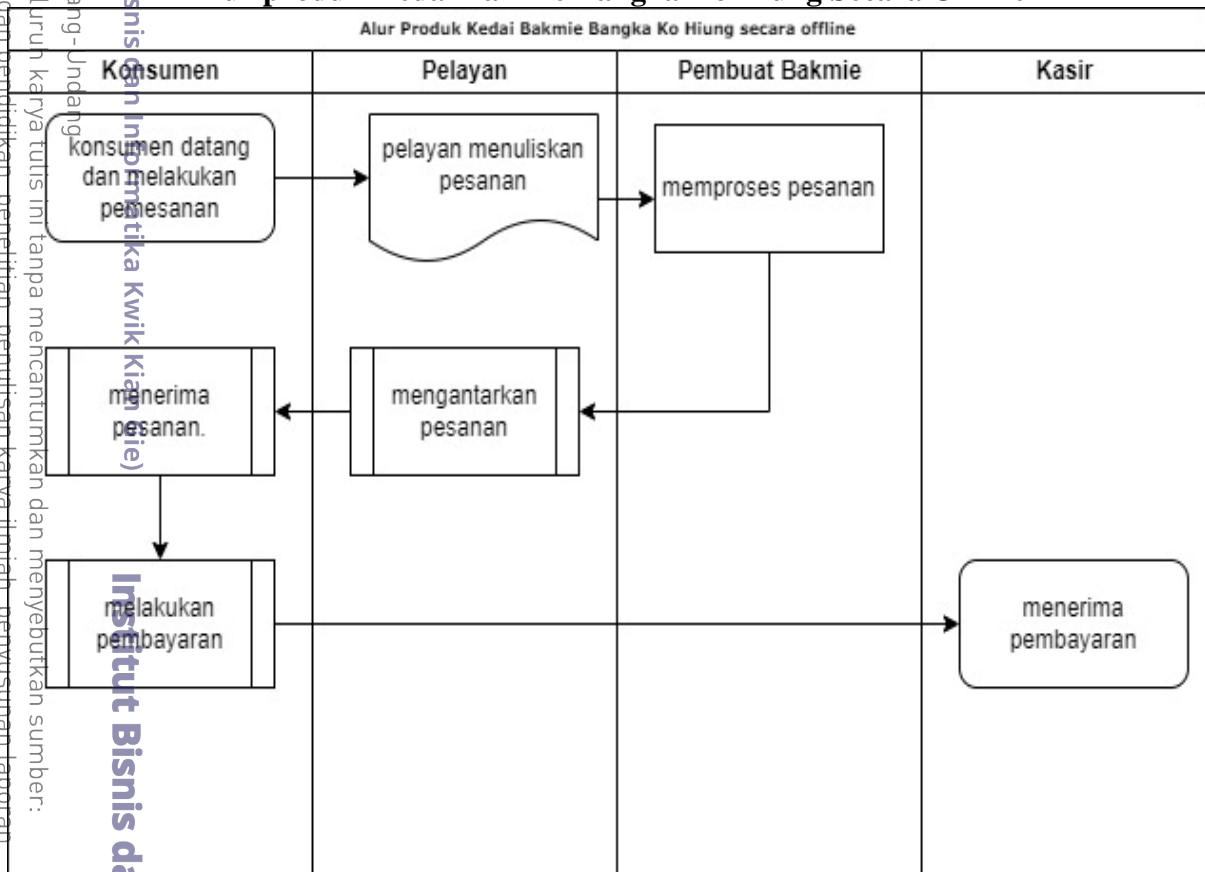
- a. Konsumen masuk kedalam kedai dan akan disambut dengan baik oleh para pelayan. Setelah itu konsumen langsung duduk dan pelayan akan mendatangi konsumen dan memberikan menu makanan dan minuman.





- b. Konsumen menentukan makanan serta minuman apa yang mereka inginkan dan pelayan akan menuliskannya.
- c. Pelayan langsung mengantarkannya kepada pembuat bakmi dan akan langsung memproses makanan dan minumannya.
- d. Setelah makanan dan minuman siap, pelayan langsung mengantarkannya kepada konsumen.
- e. Konsumen melakukan pembayaran dan kasir menerima pembayaran.

**Gambar 5.3**  
**Alur produk Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung Secara Offline**



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, 2022

Sedangkan berikut ini adalah penjelasan alur produk Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung apabila konsumen membeli secara online melalui aplikasi:

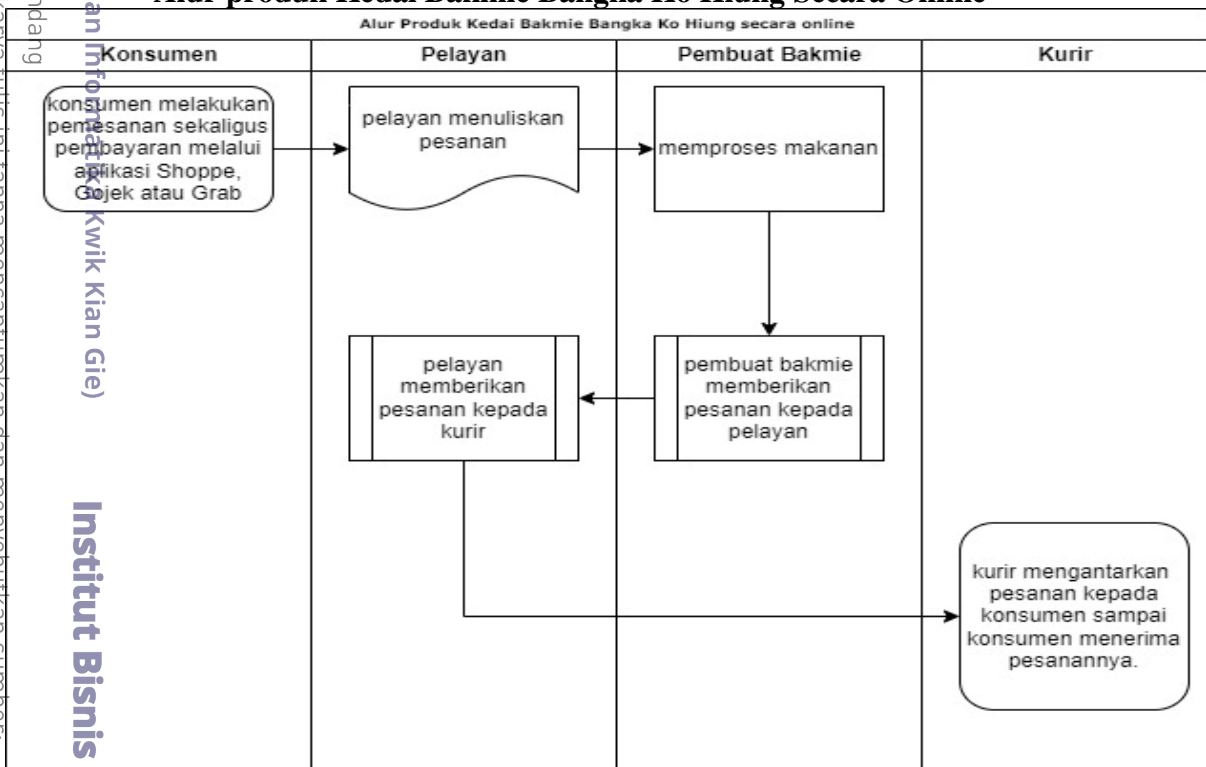
- a. konsumen mengunduh aplikasi shoppe, Gojek, atau Grab.
- b. konsumen melakukan pemesanan melalui aplikasi tersebut secara online.

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. konsumen melakukan pembayaran secara digital melalui aplikasi yang mereka gunakan.
- d. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung menerima pesanan dan langsung memprosesnya.
- e. setelah selesai diproses, makanan yang sudah jadi langsung dikemas.
- f. produk langsung diantarkan kepada konsumen oleh kurir dari aplikasi yang bertugas.
- g. produk sampai kepada konsumen.

**Gambar 5.4**  
**Alur produk Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung Secara Online**



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, 2022

### 5.5 Rencana Alur Pembelian Dan Penggunaan Bahan Persediaan

Berikut adalah proses Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung dalam mendapatkan bahan baku dan persediaan untuk mengoperasikan usaha:

- a. menghubungi dan melakukan pemesanan kepada pemasok.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

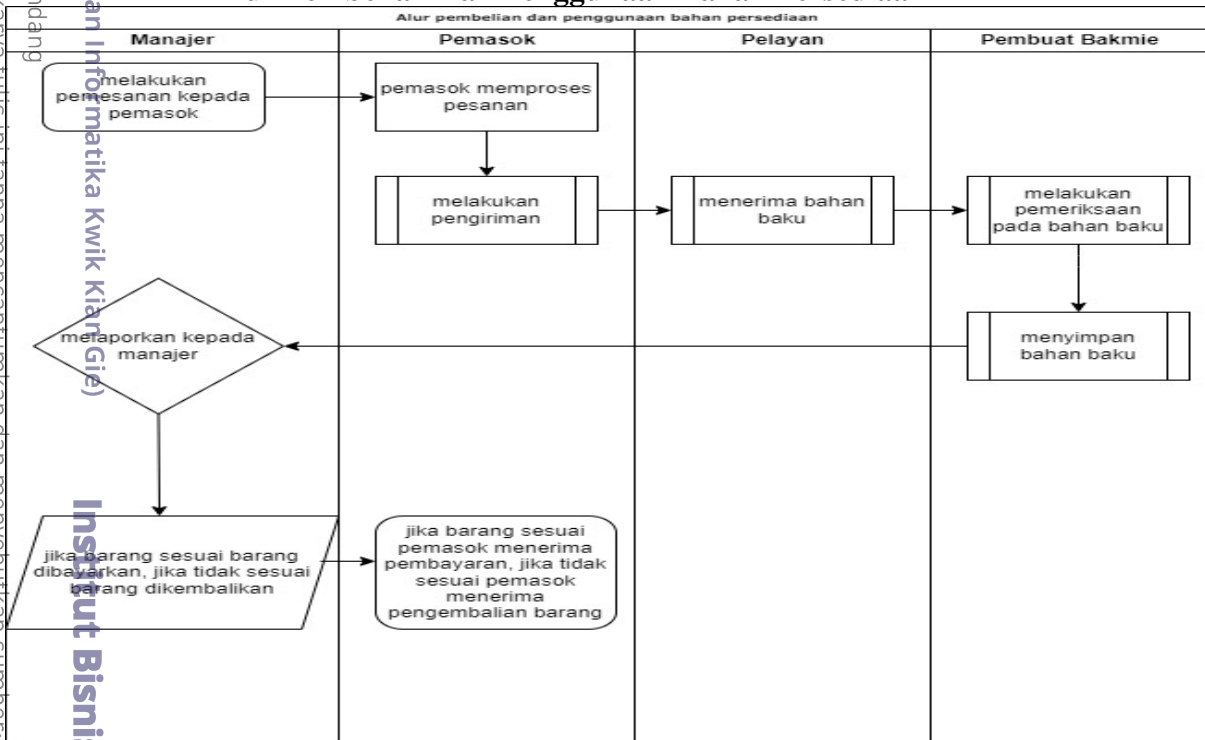
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



- b. pemasok memproses pesanan.
- c. pemasok melakukan pengiriman.
- d. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung menerima pesanan.
- e. setelah sampai, Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung melakukan pemeriksaan terhadap barang yang dipesan apakah sudah sesuai dengan standar.
- f. bahan baku akan disimpan ditempat yang baik.
- g. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung akan melakukan pembayaran kepada pemasok.

Gambar 5.5  
Alur Pembelian Dan Penggunaan Bahan Persediaan



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, 2022

## 5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Di era industry 4.0 teknologi sangat dapat menunjang kinerja sebuah usaha. Dengan menggunakan teknologi yang tepat, akan meningkatkan efektifitas dan membuat segala hal menjadi lebih efisien. Jika segala hal sudah menjadi lebih efisien dan lebih efektif, keuntungan



yang akan diperoleh oleh perusahaan juga akan mengalami keuntungan yang lebih besar dan cepat.

Teknologi yang digunakan oleh Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah alat mesin pembuat bakmie yang mempunyai merk yaitu Philips yang Bernama “Philips Noodle Maker”.

Mesin ini dapat membantu membuat bakmie lebih efisien secara waktu karena tidak membutuhkan waktu yang lama untuk membuatnya.

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung memilih “Philips Noodle Maker” sebagai alat bantu teknologi karena mesin ini mempunyai kelebihan yaitu:

- a. Terbuat dari bahan fiber yang kuat dan food grade yang berarti aman untuk digunakan pada bahan makanan yang nantinya akan dikonsumsi.
- b. Mampu menyesuaikan jumlah bahan yang akan dicetak sesuai kebutuhan, sehingga nantinya akan memudahkan proses produksi agar tetap sesuai dengan target yang dibutuhkan.
- c. Mampu menentukan komposisi adonan sesuai resep dan kebutuhan masing-masing. Sehingga mesin hanya tinggal mengolahnya sampai siap dimasak.
- d. Mesin ini dapat menjamin hasil yang diolah akan sangat higienis, segar dan ukuran dari mie nya bisa sesuai dengan keinginan.
- e. Dengan menggunakan mesin ini, akan lebih cepat untuk memproses pembuatan adonan dan dapat menghemat banyak waktu. Hal ini tentu akan sangat menguntungkan bagi pelaku usaha yang menggunakan mie sebagai jualan utamanya.

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung juga membutuhkan beberapa peralatan yang dimana berguna untuk dapat memproduksi mie dan dapat menunjang kegiatan operasional untuk meningkatkan efektifitas serta meningkatkan penjualan. Berikut ini adalah kebutuhan peralatan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung.



**Tabel 5.2 Rincian Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung**

No.	Jenis Peralatan	Harga Satuan	Jumlah	Total Harga
1	Philips Noodle Maker	Rp3.700.000,00	2	Rp7.400.000,00
2	Meja Besar	Rp400.000,00	1	Rp400.000,00
3	Mixer	Rp200.000,00	2	Rp400.000,00
4	Kompor	Rp200.000,00	2	Rp400.000,00
5	AC 1 pk	Rp2.900.000,00	1	Rp2.900.000,00
6	Kotak Tissue	Rp15.000,00	6	Rp90.000,00
7	Tempat Sampah	Rp50.000,00	2	Rp100.000,00
8	rak piring dan gelas	Rp120.000,00	2	Rp240.000,00
9	piring	Rp10.000,00	50	Rp500.000,00
10	gelas	Rp5.000,00	50	Rp250.000,00
11	kulkas	Rp4.500.000,00	1	Rp4.500.000,00
12	freezer	Rp3.500.000,00	1	Rp3.500.000,00
13	meja pelanggan	Rp315.000,00	7	Rp2.205.000,00
14	kursi pelanggan	Rp160.000,00	28	Rp4.480.000,00
15	mesin kasir	Rp4.000.000,00	1	Rp4.000.000,00
16	printer bon kasir	Rp2.450.000,00	1	Rp2.450.000,00
17	mangkuk	Rp6.500,00	50	Rp325.000,00
18	panci stainless	Rp250.000,00	2	Rp500.000,00
19	kuali stainless	Rp60.000,00	2	Rp120.000,00
20	sendok stainless lusinan	Rp10.000,00	5	Rp50.000,00
21	garpu stainless lusinan	Rp11.000,00	5	Rp55.000,00
22	telephone	Rp250.000,00	1	Rp250.000,00
23	hanpdhone infinix hot 11s	Rp1.900.000,00	1	Rp1.900.000,00
<b>TOTAL</b>				<b>Rp37.015.000,00</b>

Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, 2022

### 5.7 Lay out Bangunan Tempat Usaha

Tempat Usaha Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung direncanakan beralamat di Harapan Indah Bekasi, Kota Harapan Indah Ruko Pasar Modern, Bekasi Barat. Kecamatan Medan Satria, Kelurahan Pejuang. Kode Pos 17131. Dengan panjang bangunan 15 Meter dan lebar 8 Meter, luas  $120m^2$ .

Bangunan tempat usaha yang digunakan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung untuk beroperasi mempunyai toilet, dapur untuk membuat serta memproduksi bakmie, tempat penyimpanan bahan baku, tempat makan sebagai tempat bagi konsumen makan atau menunggu pesanan, dan tempat kasir untuk menerima dan memproses setiap pembayaran yang masuk. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung mempunyai 7 meja makan yang dimana satu meja

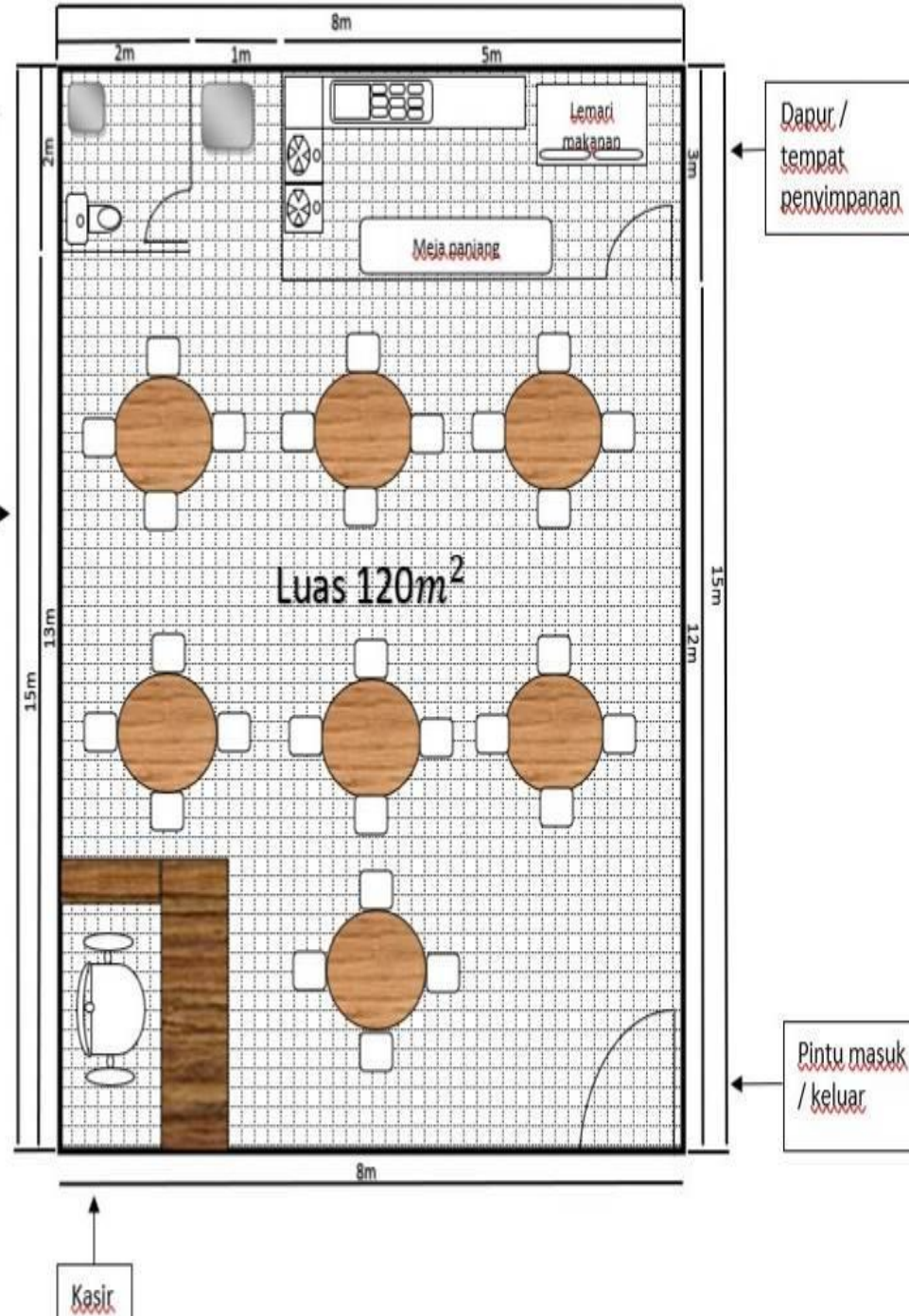




makan mempunyai 4 kursi dan dapat digunakan untuk 4 orang. Jadi total konsumen yang dapat diterima oleh Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung untuk makan langsung ditempat adalah 28 orang.

Berikut adalah gambar dari layout bangunan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung.

**Gambar 5.6**  
**Layout Bangunan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung**



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, 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.