

RENCANA PENGEMBANGAN USAHA MAGU MAGU FRIED CHICKEN

Oleh :

Nama : Windi Vinata

NIM : 72190516

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Maret 2023



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.

PENGESAHAN
PENGEMBANGAN USAHA
MAGU MAGU FRIED CHICKEN

Diajukan Oleh

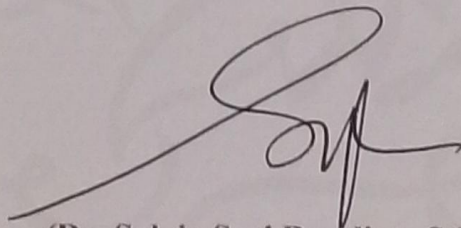
Nama : Windi Vinata

NIM : 72190516

Jakarta, 2023

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing



(Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos.,M.Si)

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Maret 2023

© 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.





ABSTRAK

Magu Magu Chicken adalah usaha bisnis kemitraan dengan konsep waralaba. Namun, secara teknis dapat disebut sebagai *business opportunity*. Pada kemitraan *business opportunity* ini, penjual Magu Magu Chicken tidak memiliki kendali atas operasi bisnis pembeli setelah penjualan dilakukan. Dengan kata lain, tidak ada hubungan yang berkelanjutan antara penjual dan pembeli. Jadi, pembeli umumnya memiliki kebebasan untuk mengelola bisnisnya sendiri.

Produk utama dari Magu Magu Chicken adalah ayam goreng krispi dan ayam geprek. Terdapat 6 varian rasa seperti original, saus keju, saus blackpaper, saus spicy, sambal matah, dan sambal geprek. Keunikan produk terletak pada potongan ayam yang besar, daging yang tebal, rasa yang khas dengan harga yang murah.

Modal awal yang di butuhkan sekitar Rp76.100.000 yang terdiri dari biaya franchise, sewa toko + deposit, biaya peralatan, bahan baku awal, *maintenance*, operasional, dan sebagainya.

Kata Kunci : Magu Magu Chicken, waralaba, *business opportunity*.

ABSTRACT

Magu Magu Chicken is a business partnership with a franchise concept. However, technically it can be called a business opportunity. In this business opportunity partnership, the Magu Magu Chicken seller has no control over the buyer's business operations after the sale is made. In other words, there is no ongoing relationship between seller and buyer. So, buyers generally have the freedom to manage their own business.

The main products of Magu Magu Chicken are crispy fried chicken and geprek chicken. There are 6 flavors such as original, cheese sauce, black paper sauce, spicy sauce, sambal matah, and sambal geprek. The uniqueness of the product lies in the large pieces of chicken, thick meat, distinctive taste at a low price.

The initial capital needed is around IDR 76,100,000 which consists of franchise fees, store rental deposits, equipment costs, initial raw materials, maintenance, operations, and so on.

Keywords: *Magu Magu Chicken, franchise, business opportunity.*



1. Dilarang menjiplak atau menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipannya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas izin-Nya, penulisan karya akhir “Pengembangan Usaha Magu Magu Fried Chicken” dapat selesai tepat pada waktunya.

Karya akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan penulis agar memperoleh gelar Sarjana Strata Satu Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Dalam penulisan karya akhir ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam penulisan karya akhir, yaitu :

1. Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos.,M.Si selaku dosen pembimbing pengembangan bisnis sekaligus ketua program studi Administrasi Bisnis yang telah banyak memberikan arahan, masukan dan semangat dari awal sampai selesainya pembuatan karya akhir “Pengembangan Usaha Magu Magu Fried Chicken”.

2. Kevin Fajar Gumilang yang selalu mendukung, memberi semangat dan meluangkan banyak waktunya untuk membantu pengerjaan karya akhir ini.

3. Keluarga, teman terdekat dan berbagai pihak lainnya yang sudah mendukung dan telah membantu proses pengerjaan karya akhir.

Penulis menyadari bahwa penyusunan pengembangan bisnis ini masih memiliki banyak kekurangan Kritik dan saran dari berbagai pihak dibutuhkan agar memotivasi penulis untuk menjadi lebih baik dalam penulisan karya akhir dan mengembangkan pengetahuan.

Jakarta, 2023

Penulis

Windi Vinata



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR GRAFIK.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I.....	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Ide Bisnis.....	Error! Bookmark not defined.
B. Gambaran Usaha.....	Error! Bookmark not defined.
1. Bidang Usaha.....	Error! Bookmark not defined.
2. Visi.....	Error! Bookmark not defined.
3. Misi.....	Error! Bookmark not defined.
4. Tujuan.....	Error! Bookmark not defined.
C. Besarnya Peluang Bisnis.....	Error! Bookmark not defined.
D. Kebutuhan Dana.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II.....	Error! Bookmark not defined.
LATAR BELAKANG PERUSAHAAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Data Perusahaan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Biodata Pemilik Usaha.....	Error! Bookmark not defined.
C. Jenis dan Ukuran Usaha.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III.....	Error! Bookmark not defined.
ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	Error! Bookmark not defined.
A. Trend dan Pertumbuhan Industri.....	Error! Bookmark not defined.
B. Analisis Pesaing.....	Error! Bookmark not defined.
C. Analisis PESTEL (Political, Economy, Social, Technology, Environment dan Legal).....	Error! Bookmark not defined.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber. Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang diperjualbelikan tanpa izin IBIKKG.

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



D.	Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Pesaingan Model Porter.....	Error! Bookmark not defined.
1.	<i>Industry Rivalry</i>	Error! Bookmark not defined.
2.	<i>Supplier Power</i>	Error! Bookmark not defined.
3.	<i>Buyer Power</i>	Error! Bookmark not defined.
4.	<i>Threat of Substitution</i>	Error! Bookmark not defined.
5.	<i>Threat of New Entry</i>	Error! Bookmark not defined.
E.	Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix / CPM</i>).....	Error! Bookmark not defined.
F.	Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis).	Error! Bookmark not defined.
BAB IV		
ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN		
A.	PRODUK / JASA YANG DIHASILKAN.....	Error! Bookmark not defined.
B.	GAMBARAN PASAR	Error! Bookmark not defined.
C.	TARGET PASAR YANG DITUJU	Error! Bookmark not defined.
D.	STRATEGI PEMASARAN	Error! Bookmark not defined.
1.	Diferensiasi.....	Error! Bookmark not defined.
2.	Positioning.....	Error! Bookmark not defined.
3.	Penetapan Harga.....	Error! Bookmark not defined.
4.	Saluran Distribusi	Error! Bookmark not defined.
E.	STRATEGI PROMOSI	Error! Bookmark not defined.
1.	Advertising	Error! Bookmark not defined.
2.	Sales Promotion	Error! Bookmark not defined.
3.	Personal Selling	Error! Bookmark not defined.
4.	Public Relation	Error! Bookmark not defined.
5.	<i>Direct Marketing</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB V		
RENCANA PENGEMBANGAN DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL		
A.	Proses Produksi (Produk / Jasa).....	Error! Bookmark not defined.
B.	Nama Pemasok	Error! Bookmark not defined.
C.	Deskripsi Rencana Pengembangan Usaha	Error! Bookmark not defined.
D.	Rencana Alur Produk atau Jasa	Error! Bookmark not defined.
E.	Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	Error! Bookmark not defined.
F.	Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	Error! Bookmark not defined.

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber dan menyebutkan nama penulisnya. Penyalinan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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



G. Lay out Bangunan tempat Usaha	Error! Bookmark not defined.
BAB VI.....	Error! Bookmark not defined.
RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	Error! Bookmark not defined.
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	Error! Bookmark not defined.
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi tenaga kerja	Error! Bookmark not defined.
C. Uraian kerja (<i>job description</i>).....	Error! Bookmark not defined.
D. Spesifikasi dan Kualifikasi jabatan	Error! Bookmark not defined.
E. Struktur Organisasi Perusahaan.....	Error! Bookmark not defined.
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	Error! Bookmark not defined.
BAB VII.....	Error! Bookmark not defined.
RENCANA KEUANGAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Sumber dan penggunaan Dana	Error! Bookmark not defined.
B. Biaya Pemasaran Tahunan.....	Error! Bookmark not defined.
C. Biaya Administrasi dan Umum.....	Error! Bookmark not defined.
D. Biaya Tenaga Kerja.....	Error! Bookmark not defined.
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	Error! Bookmark not defined.
F. Biaya Pemeliharaan.....	Error! Bookmark not defined.
G. Biaya Sewa Gedung/Bangunan	Error! Bookmark not defined.
H. Biaya Utilitas (Gas, Listrik, Air, Telepon, Internet dll).....	Error! Bookmark not defined.
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	Error! Bookmark not defined.
J. Proyeksi Keuangan (masing-masing di bawah ini) direncanakan minimal 3 (tiga tahun), meliputi :	
1. Proyeksi Laporan Laba-Rugi	Error! Bookmark not defined.
2. Proyeksi Laporan Arus Kas	Error! Bookmark not defined.
3. Proyeksi Neraca.....	Error! Bookmark not defined.
K. Analisis Kelayakan Usaha, menggunakan Analisis <i>Break-Even-Point</i> (BEP).....	Error! Bookmark not defined.
BAB VIII.....	Error! Bookmark not defined.
ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	Error! Bookmark not defined.
A. Dampak terhadap masyarakat sekitar.....	Error! Bookmark not defined.
1. Dampak pemasaran terhadap masyarakat.....	Error! Bookmark not defined.
2. Dampak produksi dan teknologi terhadap masyarakat.....	Error! Bookmark not defined.
3. Dampak organisasi dan SDM terhadap masyarakat	Error! Bookmark not defined.
B. Dampak terhadap Lingkungan	Error! Bookmark not defined.

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



1. Dampak produksi dan teknologi terhadap lingkungan	Error! Bookmark not defined.
2. Penanganan limbah yang dihasilkan akibat proses produksi	Error! Bookmark not defined.
C. Analisis Resiko Usaha	Error! Bookmark not defined.
D. Antisipasi Resiko Usaha	Error! Bookmark not defined.
BAB IX	Error! Bookmark not defined.
RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI	Error! Bookmark not defined.
A. Ringkasan Kegiatan Usaha	Error! Bookmark not defined.
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

1. Dengan 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 3.1 Analisis Pesaing Sejenis	12
Tabel 3.2 Analisis PESTEL Magu Magu Fried Chicken	13
Tabel 3.3 Analisis Competitive Profile Matrix	19
Tabel 3.4 Internal Factor Evaluation Magu Magu Fried Chicken	21
Tabel 3.5 Eksternal Factor Evaluation Magu Magu Fried Chicken	21-22
Tabel 3.6 SWOT Analysis	24-25
Tabel 4.1 Proyeksi Penjualan 5 Tahun	32-34
Tabel 5.1 Rencana Pengembangan Usaha	46
Tabel 6.1 Uraian Gaji Karyawan	54
Tabel 7.1 Uraian Penggunaan Dana	55
Tabel 7.2 Uraian Biaya Pemasaran Magu Magu Fried Chicken	56
Tabel 7.3 Uraian Biaya Administrasi Magu Magu Fried Chicken	56
Tabel 7.4 Uraian Biaya Tenaga Kerja Magu Magu Fried Chicken	57
Tabel 7.5 Uraian Biaya Penyusutan Peralatan Magu Magu Fried Chicken	57-58
Tabel 7.6 Uraian Biaya Pemeliharaan Magu Magu Fried Chicken	58
Tabel 7.7 Uraian Biaya Sewa Magu Magu Fried Chicken	59
Tabel 7.8 Uraian Biaya Utilitas Magu Magu Fried Chicken	59-60



Tabel 7.9 Uraian Biaya Peralatan Magu Magu Fried Chicken	60
Tabel 7.10 Uraian Biaya Peralatan Umum Magu Magu Fried Chicken	60
Tabel 7.11 Uraian Biaya Perlengkapan Magu Magu Fried Chicken Tahun 2023	60-61
Tabel 7.12 Uraian Biaya Perlengkapan Magu Magu Fried Chicken Tahun 2024.....	61
Tabel 7.13 Uraian Biaya Perlengkapan Magu Magu Fried Chicken Tahun 2025	61
Tabel 7.14 Uraian Biaya Perlengkapan Magu Magu Fried Chicken Tahun 2026	62
Tabel 7.15 Uraian Biaya Perlengkapan Magu Magu Fried Chicken Tahun 2027	62
Tabel 7.16 Proyeksi Laporan Laba Rugi Magu Magu Fried Chicken	64
Tabel 7.17 Payback Period Magu Magu Fried Chicken	65
Tabel 7.18 Proyeksi Arus Kas Magu Magu Fried Chicken	66
Tabel 7.19 Proyeksi Neraca Magu Magu Fried Chicken	67
Tabel 7.20 Tabel BI Rate	68
Tabel 7.21 NPV Magu Magu Fried Chicken	69
Tabel 7.22 BEP Magu Magu Fried Chicken	70
Tabel 8.1 Uraian Pengolahan Limbah	72-73
Tabel 9.1 BEP Magu Magu Fried Chicken	90

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 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 GAMBAR

Gambar 3.1	Porter's Five Forces	16
Gambar 3.2	Kuadran SWOT	20
Gambar 4.1	Logo Magu Magu Fried Chicken	26
Gambar 4.2	Rincian Harga Magu Magu Fried Chicken	27
Gambar 4.3	Produk Magu Magu Fried Chicken	28
Gambar 4.4	Paket Ayam Geprek	28
Gambar 4.5	Paket Ayam Saus Keju	29
Gambar 4.6	Paket Ayam Saus Blackpaper	29
Gambar 4.7	Paket Ayam Saus Spicy	30
Gambar 4.8	Paket Ayam Sambal Matah	30
Gambar 4.9	Paket Ayam Original	31
Gambar 4.10	Penetapan Harga Magu Magu Fried Chicken	37
Gambar 4.11	Promo Paket Magu Magu	39
Gambar 4.12	Promo Harian	40
Gambar 5.1	Struktur Rencana Pengembangan Produksi	42
Gambar 5.2	Proses Produksi Magu Magu Fried Chicken	43
Gambar 5.3	Alur Distribusi Produk Pembelian Offline	47

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

Dilarang menyalin atau menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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.



Gambar 5.4 Alur Distribusi Produk Pembelian Online	48
Gambar 5.5 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku	49
Gambar 5.6 Layout Magu Magu Fried Chicken	50
Gambar 9.1 Struktur Organisasi Magu Magu Fried Chicken	53
Gambar 9.1 Teori Porter's Five Forces	80
Gambar 9.2 Penetapan Harga Magu Magu Fried Chicken	84
Gambar 9.3 Promo Harian Magu Magu	87
Gambar 9.4 Promo Menu Paket	88
Gambar 9.5 Struktur Organisasi Magu Magu Fried Chicken	90

1. Dilampirkan lampiran yang menunjukkan:
 - 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 GRAFIK

C	Hak cipta	Grafik 1.1 Penjualan Magu Magu Fried Chicken	4
		Grafik 1.2 Grafik Permintaan Konsumen Terhadap Produk Fried Chicken	7
		Grafik 3. Grafik Permintaan Konsumen Terhadap Produk Fried Chicken	11

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Pengisian G-Form (CPM)	89
Lampiran 2	Hasil Pengisian G-Form (Rating IFE dan EFE)	98
Lampiran 3	Hasil Pengisian G-Form (Bobot IFE dan EFE)	104
Lampiran 4	Hasil Survei Peringkat Faktor Kunci Usaha	111
Lampiran 5	Proyeksi Penjualan 5 Tahun	118
Lampiran 6	Biaya Bahan Baku	119-1

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Ha: Cipta, Lindun, Undan, Undang
Dilarang menutip 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)

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.