

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi

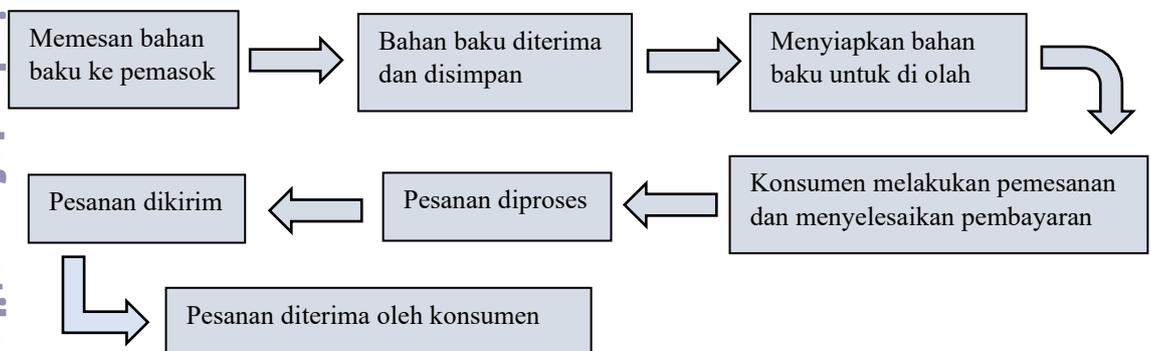
Proses operasi merupakan suatu aktivitas yang menciptakan produk/jasa agar dapat dijual kepada konsumen, atau yang lebih diketahui sebagai manajemen operasi.

Proses ini melibatkan tenaga manusia, bahan-bahan baku, dan peralatan yang menghasilkan produk-produk bernilai lebih. Menurut Rony E. Utama (2019:14) manajemen operasional merupakan proses pengambilan keputusan tentang penggunaan sumber daya dari kegiatan produksi dalam rangka menghasilkan barang atau jasa sehingga mencapai sasaran, yaitu tepat waktu, tepat jumlah, dan tepat mutu, dengan alokasi biaya yang efisien dan efektif. Dengan kata lain, manajemen operasional menjadi sebuah proses yang penting dalam mengelola input menjadi suatu output sehingga dapat memberikan value bagi konsumen. Hugo Desserts juga mengelola proses produksi mulai dari tahapan penyediaan bahan baku

hingga proses distribusi ke konsumen. Berikut merupakan proses operasi dari Hugo Desserts.

Gambar 5.1

Proses Produksi Hugo Desserts



Sumber: Hugo Desserts

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.



1. Daftar Peralatan Operasional

Tabel 5.1

Peralatan Operasional Hugo Desserts

No	Nama Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Kompor Gas	1	Rp 500.000	Rp 500.000
2	Panci	2	Rp 160.000	Rp 320.000
3	Spatula	2	Rp 25.000	Rp 50.000
4	Pisau	2	Rp 25.000	Rp 50.000
5	Gunting	2	Rp 10.000	Rp 20.000
6	Talenan	2	Rp 35.000	Rp 70.000
7	Gelas Takar	2	Rp 20.000	Rp 40.000
8	Whisk / Pengaduk	2	Rp 18.000	Rp 36.000
9	Kulkas Polytron New Belleza Inverter 2 Pintu	1	Rp 7.287.000	Rp 7.287.000
10	Printer Thermal	1	Rp 500.000	Rp 500.000
11	Apron	2	Rp 30.000	Rp 60.000
12	AC	1	Rp 3.700.000	Rp 3.700.000
13	Lampu	4	Rp 30.000	Rp 120.000
14	Galon	2	Rp 30.000	Rp 60.000
15	Lap Dapur/lusin	1	Rp 18.000	Rp 18.000
16	Sarung Tangan plastic (100pcs/pack)	4	Rp 5.000	Rp 20.000
Total				Rp 12.851.000

Sumber: Shopee

2. Daftar Perlengkapan Operasional

Tabel 5.2

Perlengkapan Operasional Hugo Desserts

No	Nama Perlengkapan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
2	Sabun Cuci Tangan (1L)	12	Rp 17.000,00	Rp 204.000,00
3	Sabun Cuci Piring (1L)	12	Rp 15.000,00	Rp 180.000,00
4	Alat Tulis Kerja	1	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
5	Banner	1	Rp 100.000,00	Rp 100.000,00
Total				Rp 534.000

Sumber: Shopee



Pembelian peralatan operasional akan dilakukan setiap 6 bulan sekali atau 2 kali dalam satu tahun. Sehingga berdasarkan Tabel 5.2 biaya peralatan yang dibutuhkan untuk keperluan selama 6 bulan adalah sebesar Rp. 534.000 atau Rp. 784.000 dalam satu tahun.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Nama Pemasok

Supplier atau pemasok merupakan pihak yang memasok bahan baku untuk Hugo Desserts yang nanti kemudian akan diolah. Berikut merupakan daftar pemasok Hugo Desserts.

Tabel 5.3

Daftar Pihak Pemasok Hugo Desserts

No	Nama Pemasok	Alamat	No Telepon/Web	Kategori
1	Diamond Supermarket	Jl. Permata Artha Gading No.18, RW.8, Klp. Gading Bar., Kec. Klp. Gading, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14240	<u>(021) 45863828</u>	Jelly Plain, Kopi Bubuk, Fresh Cream, Susu Kental Manis, dan Susu Evaporated
2	Mamoshop	Jakarta Utara	Shopee: https://shp.ee/euamr2d	Jar Kaca, pita
3	Ratna Printing	Jl. Waru No.14, RT04/RW7, Rawamangun, Kec.Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220	0821-6972-2331	Stiker label
4	Kardoesnya	Jakarta Barat	Shopee: https://shp.ee/94xyidn	Box packing, paperbag, dan plastik bening
5	PT. Balina Agung Perkasa Depo Sunter	Jl. Agung Timur 2 No.39, RT.10/RW.11, Sunter Jaya, Kec. Tj. Priok, Jkt Utara,	0877-2797-0384	Air Galon

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.



		Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14350		
6	Tempenation.id	Jakarta Selatan	https://tokopedia.link/h6gEFOq6aCb	Keranjang, anyam bag, pink bag, paper bag
7	Berkat Jaya Mandiri	TM Harco Glodok, Hayam Wuruk Street, RT.1/RW.6, Mangga Besar, West Jakarta City,	0857-7001-5891	Bubble Wrap, tali rami

Sumber: Hugo Desserts

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi disusun oleh seorang pebisnis sebelum membuka bisnisnya sehingga diharapkan dapat berjalan sesuai dengan rencana. Dengan adanya perencanaan operasi, bisnis dapat berjalan sesuai dengan *track* dan meminimalisir pekerjaan yang tidak maksimal. Berikut ini deskripsi rencana operasi Hugo Desserts.

a. Analisis Kelayakan Bisnis

Analisis kelayakan bisnis merupakan langkah pertama yang dilakukan sebelum memulai usaha. Dalam analisis ini diperhitungkan modal yang dibutuhkan, rencana keuangan, analisis permintaan dan penawaran, analisis pemasaran, memperkirakan sumber daya manusia yang dibutuhkan, hingga memperkirakan pendapatan yang akan didapatkan. Semua kegiatan yang dilakukan dalam analisis kelayakan bisnis ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar peluang bisnis dan mengukur potensi pasar jika bisnis tersebut dijalankan.

b. Menentukan Pemasok

Dalam menentukan pemasok, penting untuk melakukan survey mengenai harga dan lokasi dari pemasok tersebut. Karena pemasok merupakan hal yang sangat



penting bagi keberlangsungan sebuah bisnis, maka seorang pebisnis harus mencari pemasok yang dapat dipercaya untuk menyuplai bahan baku yang dibutuhkan. Pemasok yang terpilih harus dapat dipercaya baik dari segi kualitas, harga, pelayanan, dan kecepatan dalam mengirim bahan baku yang dibutuhkan. Setelah pemasok ditentukan, maka perlu dibuat perjanjian antara pebisnis dan pemasok mengenai suplai bahan baku sehingga tidak terjadi hambatan atau kelalaian dalam menyalurkan bahan baku yang telah disepakati.

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

c. Pendaftaran NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak sebagai sarana dalam administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal diri atau identitas Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya. Saat ini NPWP ini dapat didaftarkan dengan mendatangi langsung kantor pelayan pajak atau dapat melakukan pendaftaran secara *online* melalui website Direktorat Jendral Pajak (www.pajak.go.id).

Adapun persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengajukan pembuatan NPWP sebagai berikut:

1. Mempersiapkan Fotokopi Akta Pendirian atau dokumen pendirian beserta perubahan bagi Wajib Pajak Badan dalam negeri atau surat penunjukkan dari kantor pusat bagi badan usaha tetap,
2. Mempersiapkan fotokopi NPWP, fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari salah satu perndiri perusahaan
3. Mempersiapkan fotokopi dokumen izin usaha yang diterbitkan oleh instansi berwenang

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. Pendaftaran NIB

NIB atau Nomor Induk berusaha merupakan identitas seorang pebisnis atau pelaku bisnis yang diterbitkan oleh lembaga OSS. Setelah NIB dimiliki, maka seorang pebisnis bisa mengajukan Izin Usaha dan Izin Komersial atau Operasional sesuai dengan bidang usahanya masing-masing. NIB sendiri terdiri dari 13 digit angka yang merekam tanda tangan elektronik dan telah dilengkapi dengan pengaman. Saat ini, pembuatan NIB dapat dilakukan secara *online* melalui OSS (*Online Single Submission*) sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko. OSS ini ditujukan untuk semua perusahaan yang ingin mengajukan izin usaha di Indonesia, baik itu dalam bentuk perorangan maupun badan usaha, UMKM atau non UMKM.

e. Pembelian peralatan dan Perlengkapan

Setelah pendaftaran NPWP dan NIB selesai, Hugo Desserts akan memulai proses pembelian peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menunjang kegiatan operasional bisnis. Proses pembelian peralatan dan perlengkapan ini akan dilakukan bertahap untuk memastikan seluruh kebutuhan terlengkapi.

f. Merekrut tenaga kerja dan memberikan pelatihan

Informasi mengenai perekrutan tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Hugo Desserts akan disampaikan platform pencarian kerja resmi seperti LinkedIn. Selain itu, informasi lowongan pekerjaan juga akan diberitakan di media sosial seperti Instagram. Setelah data-data pelamar diterima, akan dilakukan seleksi dengan melakukan tes skill dapur, wawancara, dan dilihat dari pengalaman kerja

© 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.



yang dimiliki. Setelah tahap seleksi selesai dilakukan dan calon tenaga kerja telah dipilih, maka proses selanjutnya adalah pelatihan bagi calon tenaga kerja terpilih.

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

g. Pemesanan bahan baku ke pemasok

Setelah tahap-tahap sebelumnya selesai dilakukan, maka tahap berikutnya adalah memesan bahan baku ke pemasok. Pemesanan bahan-bahan yang diperlukan ini dilakukan Hugo Dessert ke beberapa pemasok baik secara *offline* maupun *online* melalui *e-commerce*.

h. Melakukan promosi

Promosi dilakukan untuk dapat mengenalkan produk dan menarik perhatian masyarakat agar tertarik mencoba produk yang ditawarkan oleh Hugo Desserts. Promosi akan dilakukan secara *online* melalui media sosial seperti Instagram dan TikTok, juga dengan membagikan informasi mengenai promo-promo menarik kepada masyarakat atau calon konsumen.

i. Memulai operasi

Setelah langkah-langkah dalam rencana operasi selesai dilakukan, maka Hugo Desserts siap untuk mulai membuka bisnisnya. Dengan persiapan yang matang, diharapkan Hugo Desserts dapat membuka usahanya dengan baik dan mencapai target yang ditetapkan.

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 5.4

Rincian Rencana Operasi Hugo Desserts

Kegiatan	Agustus 2023				September 2023				Oktober 2023				November 2023				Desember 2023				Januari 2024			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Analisis Kelayakan Bisnis	█	█	█	█																				
Menentukan Pemasok			█	█	█	█																		
Pendaftaran NPWP							█	█																
Pendaftaran NIB									█															
Pembelian peralatan dan perlengkapan									█	█	█													
Merekrut tenaga kerja dan memberikan pelatihan													█	█	█	█								
Pemasaan bahan baku ke pemasok																	█	█	█	█				
Melakukan promosi																		█	█	█	█	█	█	█
Memulai operasi																					█	█	█	█

Sumber: Hugo Desserts

1. Dilarang mengutip, menyalin, atau menjiplak seluruh atau sebagian isi dari karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan karya tulis, atau karya lainnya tanpa izin IBIKKG.
 2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

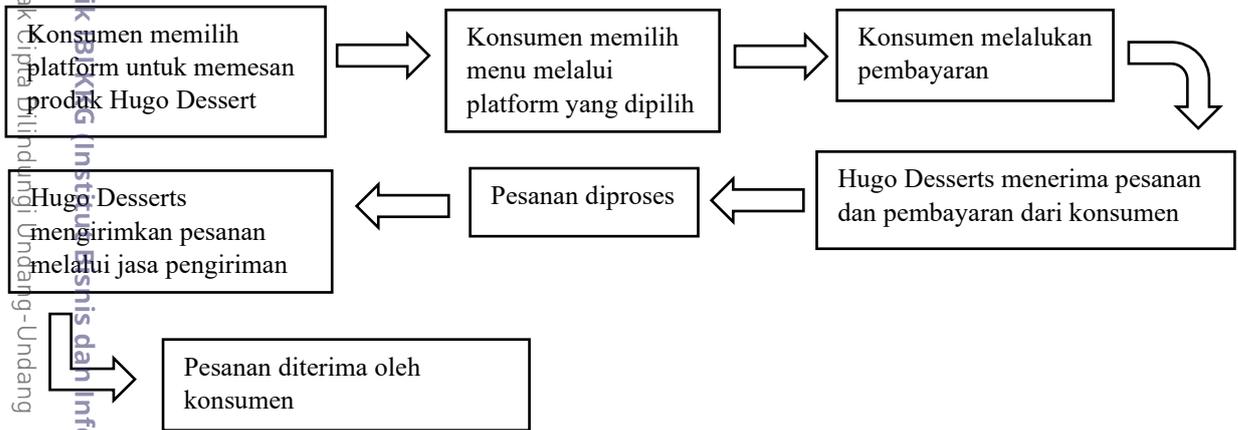


D. Rencana Alur Produk atau Jasa

Berikut alur pemesanan produk Hugo Desserts:

Gambar 5.2

Alur Pemesanan Hugo Desserts



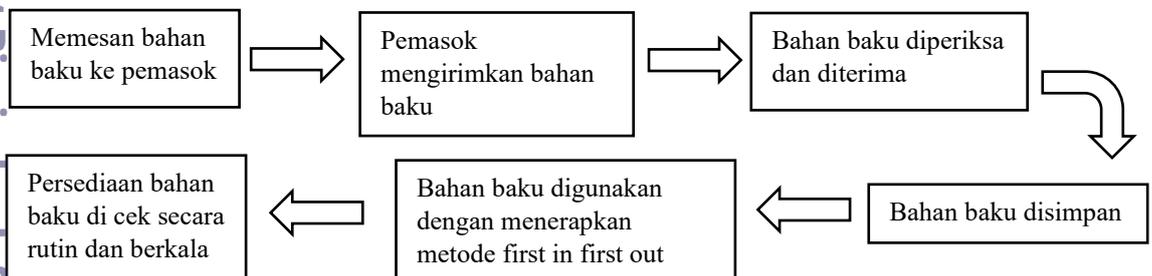
Sumber: Hugo Desserts

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Berikut alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan Hugo Desserts:

Gambar 5.3

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan Hugo Desserts



Sumber: Hugo Desserts

Hak cipta milik IBIKKG (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.



Pembelian bahan baku dilakukan setiap 1 bulan sekali dengan alasan untuk menjaga kualitas bahan baku tetap baik, adanya keterbatasan tempat penyimpanan dan agar penggunaan bahan baku dapat digunakan secara efisien sehingga tidak ada bahan baku yang kurang atau berlebihan. Berikut adalah rincian kebutuhan bahan baku bulan pertama Hugo Desserts:

Tabel 5.5

Rincian Kebutuhan Bahan Baku Hugo Desserts

Bahan Baku	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
Jelly Plain Nutrijell	32	3.500	112.000
Kopi Bubuk Arabika	5	75.000	375.000
Fresh Cream Greenfield	32	85.000	2.720.000
Susu Kental Manis Frisian Flag	8	15.000	120.000
Susu Evaporated Carnation	16	18.000	288.000
Total			3.615.000

Sumber: Hugo Desserts

Selain bahan baku utama, Hugo Desserts juga membutuhkan bahan baku pengemasan. Bahan pengemasan ini dibutuhkan untuk memastikan kondisi produk sampai ke tangan konsumen dalam keadaan baik dan menambah nilai produk yang ditawarkan oleh Hugo Desserts. Berikut adalah rincian kebutuhan bahan baku pengemasan bulan pertama Hugo Desserts:

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.



Tabel 5.6

Rincian Kebutuhan Bahan Pengemasan Hugo Desserts

No	Nama Peralatan	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Jar Kaca	880	8.000	7.040.000
2	Pita (20 Meter)	2	10.000	20.000
3	Sticker	880	500	440.000
4	Box	880	3.000	2.640.000
5	Plastic bening (120lbr/bungkus)	8	17.000	136.000
6	Bubble wrap 125cm x 50meter	2	125.000	250.000
7	Tags & Greeting Card	880	300	264.000
8	Tali Rami (50 Meter)	3	5.500	16.500
Total				10.806.500

Sumber: Hugo Desserts

Berdasarkan tabel 5.6 diatas, kebutuhan bahan baku pengemasan yang dibutuhkan Hugo Desserts pada bulan pertama yaitu sebesar Rp 10.806.500. Kebutuhan bahan baku pengemasan ini akan terus meningkat seiring dengan bertambahnya kebutuhan pengemasan berdasarkan peningkatan proyeksi penjualan tiap bulan dan adanya event hari raya besar seperti Imlek, Lebaran, dan Natal yang membutuhkan lebih banyak item-item detail pada pengemasannya.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Perkembangan teknologi yang pesat memberikan keuntungan dalam banyak aspek kehidupan, termasuk bisnis. Teknologi membantu memberikan kemudahan bagi para pebisnis dalam proses operasi, mulai dari produksi, distribusi, dan kegiatan operasional lain yang mendukung keberlangsungana bisnis. Perkembangan teknologi juga membantu sebuah bisnis dalam melakukan pemasaran produknya ke masyarakat. Berikut rincian kebutuhan teknologi yang dibutuhkan Hugo Desserts:

© Hak Cipta Milik BIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Urut-urutan 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 BIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BIKKG.



Tabel 5.7

Rincian Kebutuhan Peralatan Bisnis Hugo Desserts

Kebutuhan Peralatan Hugo Desserts	Gambar
<p>Kulkas Polytron New Belleza Inverter 2 Pintu</p>	
<p>Panci</p>	
<p>Kompor gas</p>	
<p>Spatula</p>	

© Himpunan 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.

<p>Pisau</p> <p>© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	
<p>Gunting</p>	
<p>Talenan</p>	
<p>Gelas Takar</p>	
<p>Whisk / pengaduk</p>	

Sumber: Hugo Desserts



1. Ditarang 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.



Tabel 5.8

Rincian Teknologi Software Hugo Desserts

Software	Kegunaan
Canva	Untuk mengedit atau membuat desain grafis dan video konten
Instagram	Sebagai platform yang membantu menyampaikan informasi mengenai promo dan diskon, memasang konten-konten iklan, dan membantu pemasaran digital
TikTok	Untuk mengenalkan dan mempromosikan produk ke masyarakat, dan membantu menyampaikan informasi mengenai promo dan diskon
Microsoft Office	Untuk membantu pencatatan keuangan dan pengolahan data-data
Aplikasi Pengantaran (Gojek & Grab)	Sebagai penyedia jasa pengantaran produk ke tangan konsumen

Sumber: Hugo Desserts



Hak cipta dimiliki oleh 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.