



LAMPIRAN

Lampiran 1 : Kebutuhan Bahan Baku

BIAYA BAHAN BAKU PERBULAN			
Keterangan	Harga	Jumlah	Total
Bawang Putih/Kg	Rp 40.000	15,1	Rp 602.333
Bawang Merah/Kg	Rp 40.000	30,1	Rp 1.204.667
Cabai Rawit/Kg	Rp 60.000	50,5	Rp 3.030.000
Cabai keriting/Kg	Rp 60.000	50,5	Rp 3.030.000
Cabai Rawit Hijau	Rp 60.000	24,8	Rp 1.487.500
Cabai Hijau Besar/Kg	Rp 60.000	24,8	Rp 1.487.500
Cumi Kering/Kg	Rp 113.000	26,1	Rp 2.947.417
Andaliman/Kg	Rp 300.000	5,0	Rp 1.487.500
Kemiri/Kg	Rp 58.000	2,5	Rp 143.792
Daun Jeruk/Kg	Rp 75.000	3,8	Rp 282.344
Garam Refina/500g	Rp 14.840	7,5	Rp 111.733
Gula/Kg	Rp 19.000	3,8	Rp 71.527
Minyak/2 Liter	Rp 34.000	15,1	Rp 511.983
Total			Rp 16.398.296

Lampiran 2 : Harga Pokok Produk

Keterangan	Sambal Bawang	Sambal Baby Cumi	Sambal Andaliman
Harga Jual	Rp 30.000	Rp 35.000	Rp 35.000
Bahan Baku			
Bawang Putih	Rp 500	Rp 500	Rp 500
Bawang Merah	Rp 1.000	Rp 1.000	Rp 1.000
Cabai Rawit	Rp 9.000	Rp 6.000	-
Cabai keriting	Rp 9.000	Rp 6.000	-
Cabai Rawit Hijau	-	-	Rp 7.500
Cabai Hijau Besar	-	-	Rp 7.500
Cumi Kering	-	Rp 7.063	-
Andaliman	-	-	Rp 375
Kemiri	-	-	Rp 363
Daun Jeruk	Rp 469	Rp 469	Rp 469
Garam Refina	Rp 93	Rp 93	Rp 93
Gula	Rp 119	Rp 119	Rp 119
Minyak	Rp 531	Rp 531	Rp 531
Total Bahan Baku	Rp 20.712	Rp 21.774	Rp 18.449
Kemasan			
Botol	Rp 1.450	Rp 1.450	Rp 1.450
Bubble wrap	Rp 224	Rp 224	Rp 224
Plastik Segel	Rp 100	Rp 100	Rp 100
Label Merek	Rp 325	Rp 325	Rp 325
Plastik Packing	Rp 225	Rp 225	Rp 225
Total Kemasan	Rp 2.324	Rp 2.324	Rp 2.324
Total	Rp 23.035	Rp 24.098	Rp 20.773
Margin Keuntungan	Rp 6.965	Rp 10.902	Rp 14.227

Lampiran 3 : Biaya Bahan Baku

Tahun	2025	2026	2027	2028	2029
Biaya	Rp196.779.552	Rp 206.618.530	Rp 216.949.456	Rp227.796.929	Rp239.186.775



Lampiran 4 : SOP

Divisi	Keterangan	Standar Operasional Prosedur
Produksi 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. Pemesanan Bahan Baku	a. Memilih bahan baku cabe yang berwarna cerah tanpa adanya warna kehitaman. Cabe yang bertekstur keras dan padat, serta cabe yang memiliki pucuk berwarna hijau dan keras. b. Memilih bawang putih dan bawang merah yg memiliki kepala umbi yang keras, tidak berbintik dan tidak berwarna hijau, serta memiliki kulit yang halus. c. Memilih andaliman yg bertekstur keras. d. Memilih kemiri yang berwarna agak kekuningan, bertekstur keras dan beraroma kuat. e. Menggunakan minyak goreng berwarna kuning jernih dan bermerek. f. Melakukan stock opname minimal 1 minggu sekali. g. Memesan bahan baku setelah di setuju oleh manager.
	2. Penggunaan Bahan Baku	a. Untuk membuat 8 botol Sambal Bawang dibutuhkan: 600g Cabai rawit 600g Cabai keriting 100g Bawang putih 200g Bawang merah 50g Daun jeruk 50g Garam 50g Gula 250ml Minyak goreng b. Untuk membuat 8 botol Sambal Baby Cumi dibutuhkan: 400g Cabai rawit 400g Cabai keriting 100g Bawang putih 200g Bawang merah 50g Daun jeruk 500g Baby cumi/cumi kering 50g Garam 50g Gula 250ml Minyak goreng c. Untuk membuat 8 botol Sambal Andaliman dibutuhkan: 500g Cabai rawit hijau 500g Cabai hijau besar 100g Bawang putih 200g Bawang merah 50g Daun jeruk 100g Andaliman 50g Kemiri 50g Garam 50g Gula 250ml Minyak goreng

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) Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang	3. Proses Produksi	- Wajib membersihkan segala alat memasak yg di gunakan dalam proses produksi sebelum maupun sesudah digunakan. - Wajib mencuci segala bahan baku yang digunakan, kecuali garam, gula dan minyak goreng. - Wajib mencuci dan mengeringkan botol kemasan yang digunakan. - Mencuci tangan sebelum melakukan proses produksi. - Menggunakan sarung tangan selama proses produksi berlangsung. - Menyimpan bahan baku dengan menggunakan wadah tertutup dan kering, lalu masukan beberapa bawang putih kedalam wadah tersebut dan simpan di lemari pendingin. - Melakukan quality check pada bahan baku. Mulai dari melihat warna dan teksture bahan baku. - Selalu menggunakan bahan baku yg berkualitas baik dan segar. - Bahan baku yg sudah terbelah atau terbuka harus terlebih dahulu digunakan. - Untuk membuat 8-32 botol sambal, dibutuhkan waktu memasak minimal 1 jam 30 menit menggunakan api kecil. - Mengemas produk dengan teliti. - Melakukan quality control. - Membersihkan area produksi setelah proses produksi dilakukan.
	1. Memproses pesanan pelanggan	- Wajib membalas chat pelanggan dengan sopan santun dan ramah. - Menerima dan memproses pesanan secara tepat waktu. - Melakukan quality control sebelum melakukan pengemasan pesanan, - Memastikan produk yang dikirim sesuai dengan pesanan pelanggan. - Mengemas pesanan pelanggan dengan memperhatikan keamanan produk serta menggunakan bubblewrap dan plastik packaging yang telah di sediakan.
	2. Promosi	- Membuat konten promosi menggunakan bahasa yang baik, sopan dan santun. - Membuat dan mengedit konten promosi sebanyak 2 konten dalam sehari. - Memposting konten promosi sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.

1. Ditarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Lampiran 5 : Kuesioner CPM Sambal Ny.Tompul

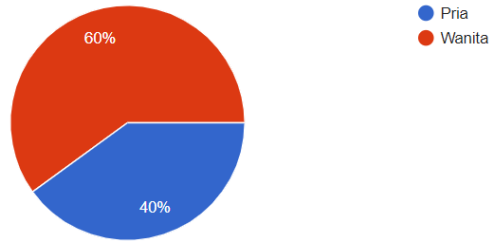
C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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

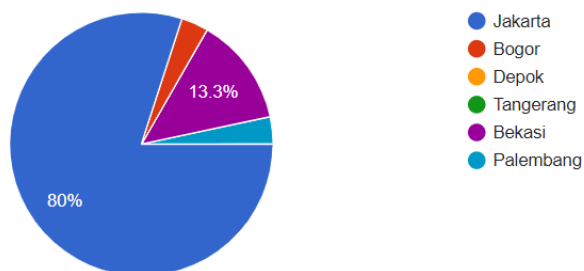
Jenis Kelamin
30 responses



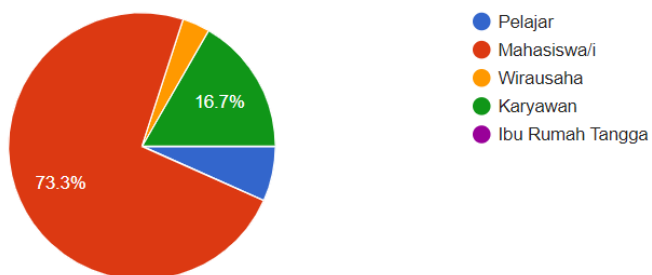
Umur
30 responses



Domisili
30 responses



Pekerjaan
30 responses





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

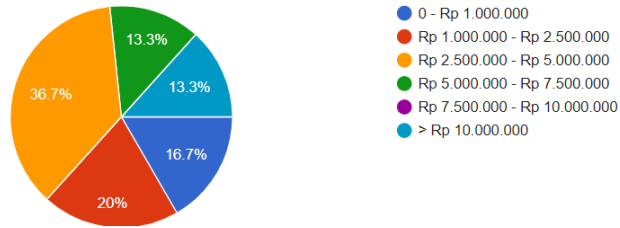
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

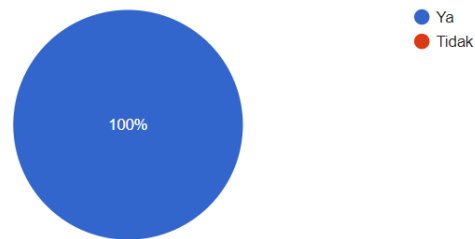
Pendapatan Perbulan

30 responses



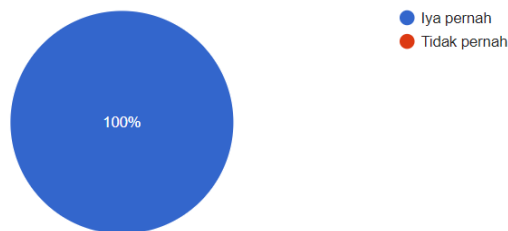
Apakah anda mengetahui tentang sambal dalam kemasan?

30 responses



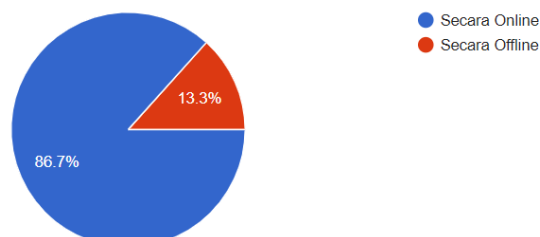
Apakah anda pernah membeli sambal dalam kemasan? (Jika tidak, silahkan berhenti disini)

30 responses



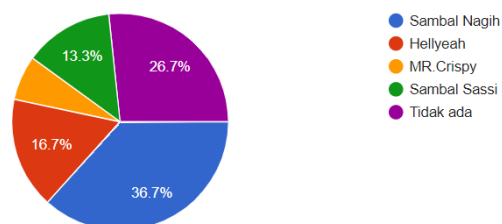
Dimana biasanya anda membeli produk sambal kemasan?

30 responses



Berdasarkan pilihan dibawah ini sambal kemasan mana yang anda ketahui?

30 responses





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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

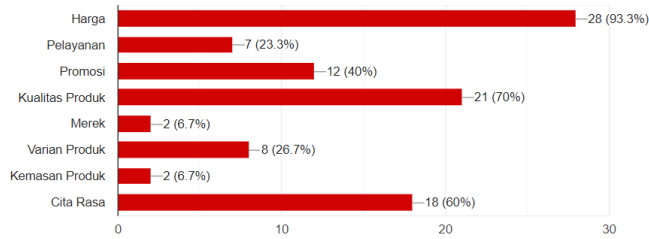
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

Faktor - Faktor Kunci Sukses Sebuah Bisnis

Menurut anda, faktor manakah yang menjadi kunci sukses keberhasilan dalam sebuah usaha? (Pilih 3 faktor)

Copy

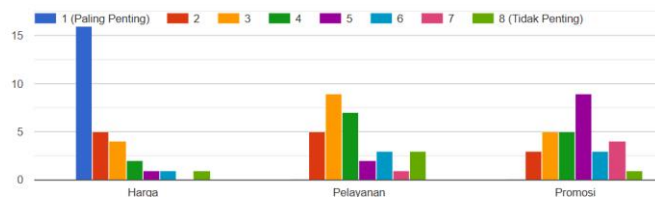
30 responses



Urutkan sesuai dengan pendapat anda faktor manakah yang menjadi kunci kesuksesan sebuah usaha. Urutkan dari urutan pertama (Paling penting) hingga ketujuh (Tidak penting). Tidak boleh ada urutan yang double.

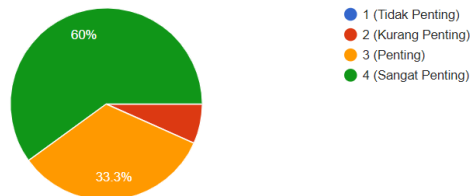
Copy

Contoh: Menurut anda faktor Harga merupakan hal yang paling penting maka pilihlah urutan 1 untuk faktor tersebut. Lalu pada faktor lainnya silahkan memilih urutan selain 1.



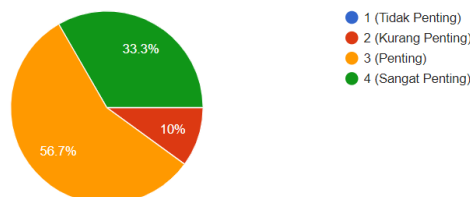
Apakah **Harga** produk yang kompetitif merupakan faktor penting dalam membeli produk sambal kemasan?

30 responses



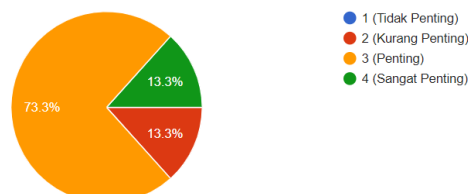
Apakah **Pelayanan** yang baik dan cepat menjadi salah satu faktor pertimbangan penting dalam membeli produk sambal kemasan?

30 responses



Apakah **Promosi** menjadi faktor penting dalam menarik pelanggan untuk membeli produk sambal kemasan secara online?

30 responses





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

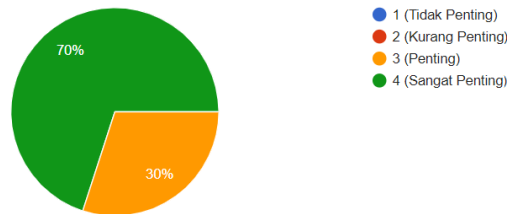
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

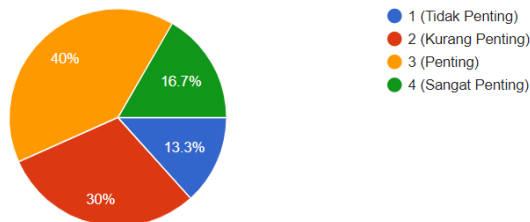
Apakah **Kualitas Produk** menjadi salah satu faktor pertimbangan penting dalam pembelian produk sambal kemasan?

30 responses



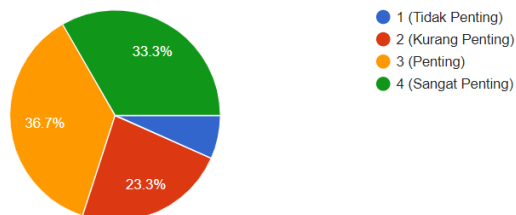
Apakah **Merek Usaha** menentukan keberhasilan suatu bisnis dan menjadi salah satu faktor pertimbangan penting dalam pembelian produk sambal kemasan?

30 responses



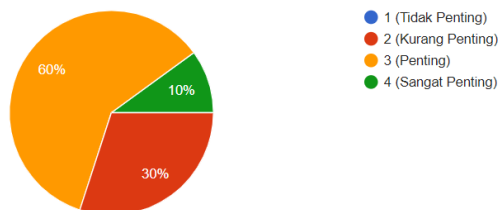
Apakah **Variasi Produk** menjadi salah satu faktor pertimbangan penting dalam pembelian produk sambal kemasan?

30 responses



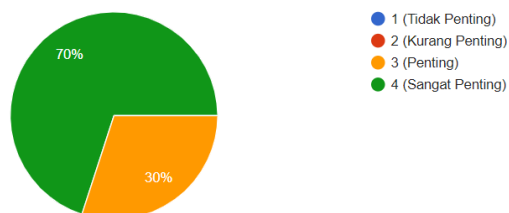
Apakah **Kemasan Produk** menjadi salah satu faktor pertimbangan penting dalam pembelian produk sambal kemasan?

30 responses



Apakah **Cita Rasa Produk** menjadi salah satu faktor pertimbangan penting dalam pembelian produk sambal kemasan?

30 responses



Lampiran 6 : Informasi Biaya Utilitas

No.	Kelompok Pelanggan	Blok Pemakaian dan Tarif Air			Minimum Per M ³
		0-3 M ³	>3-10 M ³	>10-20 M ³	>20 M ³
		Rp	Rp	Rp	Rp
1.	Kelompok I				
	a. Tempat ibadah	1.050,00	1.050,00	1.050,00	1.050,00
	b. Hidran	1.050,00	1.050,00	1.050,00	1.050,00
	c. Asrama Badan Sosial	1.050,00	1.050,00	1.050,00	1.050,00
	d. Rumah Yatim Piatu	1.050,00	1.050,00	1.050,00	1.050,00
	e. Dan sejenisnya	1.050,00	1.050,00	1.050,00	1.050,00
2.	Kelompok II				
	a. Rumah Sakit Pemerintah	1.050,00	1.050,00	1.050,00	1.575,00
	b. Rumah Tangga Sangat Sederhana	1.050,00	1.050,00	1.050,00	1.575,00
	c. Rumah Susun Sangat Sederhana	1.050,00	1.050,00	1.050,00	1.575,00
	d. Rumah Susun Sederhana Sewa	1.050,00	1.050,00	7.450,00	7.450,00
	e. Dan sejenisnya	1.050,00	1.050,00	7.450,00	7.450,00
3.	Kelompok III A				
	a. Rumah Tangga Sederhana	3.550,00	3.550,00	4.700,00	5.500,00
	b. Rumah Susun Sederhana	3.550,00	3.550,00	4.700,00	5.500,00
	c. Stasiun Air dan Mobil Tangki	3.550,00	3.550,00	4.700,00	5.500,00
	d. Dan sejenisnya	3.550,00	3.550,00	4.700,00	5.500,00
4.	Kelompok III B				
	a. Rumah Tangga Menengah	4.900,00	4.900,00	6.000,00	7.450,00
	b. Rumah Susun Menengah	4.900,00	4.900,00	6.000,00	7.450,00
	c. Kios Warung	4.900,00	4.900,00	6.000,00	7.450,00
	d. Bengkel Kecil	4.900,00	4.900,00	6.000,00	7.450,00
	e. Usaha Kecil Dalam Rumah Tangga	4.900,00	4.900,00	6.000,00	7.450,00
	f. Lembaga Swasta Non Komersial	4.900,00	4.900,00	6.000,00	7.450,00
	g. Usaha Kecil	4.900,00	4.900,00	6.000,00	7.450,00
	h. Dan sejenisnya	4.900,00	4.900,00	6.000,00	7.450,00

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 mengemukakan 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)

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

1. Golongan R-1/TR daya 900 VA, Rp 1.352 per kWh.
2. Golongan R-1/ TR daya 1.300 VA, Rp 1.444,70 per kWh.
3. Golongan R-1/ TR daya 2.200 VA, Rp 1.444,70 per kWh.
4. Golongan R-2/ TR daya 3.500-5.500 VA, Rp 1.699,53 per kWh.
5. Golongan R-3/ TR daya 6.600 VA ke atas, Rp 1.699,53 per kWh.
6. Golongan B-2/ TR daya 6.600 VA-200 kVA, Rp 1.444,70 per kWh.
7. Golongan B-3/ Tegangan Menengah (TM) daya di atas 200 kVA, Rp 1.114,74 per kWh.
8. Golongan I-3/ TM daya di atas 200 kVA, Rp 1.114,74 per kWh.
9. Golongan I-4/ Tegangan Tinggi (TT) daya 30.000 kVA ke atas, Rp 996,74 per kWh.
10. Golongan P-1/ TR daya 6.600 VA-200 kVA, Rp 1.699,53 per kWh.
11. Golongan P-2/ TM daya di atas 200 kVA, Rp 1.522,88 per kWh.
12. Golongan P-3/ TR untuk penerangan jalan umum, Rp 1.699,53 per kWh.
13. Golongan L/ TR, TM, TT, Rp 1.644,52 per kW

Lampiran 7 : Foto Produk





Lampiran 8 : Hasil Test Plagiarisme Turnitin Dari Usaha Sambal Ny Tompul

© Skripsi Christina Meilinda

ORIGINALITY REPORT			
17 %	17 %	4 %	9 %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	eprints.kwikkiangie.ac.id		9 %
	Internet Source		
2	Submitted to Surabaya University		1 %
	Student Paper		
3	edoc.pub		<1 %
	Internet Source		
4	peraturan.bpk.go.id		<1 %
	Internet Source		
5	repository.una.ac.id		<1 %
	Internet Source		
6	www.tribunnews.com		<1 %
	Internet Source		
7	123dok.com		<1 %
	Internet Source		
8	www.scribd.com		<1 %
	Internet Source		
9	Submitted to Universitas Negeri Jakarta		<1 %
	Student Paper		

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.



10	repository.unsada.ac.id Internet Source	<1 %
11	repository.stie-mce.ac.id Internet Source	<1 %
12	johannessimatupang.wordpress.com Internet Source	<1 %
13	Submitted to Universitas Pamulang Student Paper	<1 %
14	repository.ub.ac.id Internet Source	<1 %
15	fr.scribd.com Internet Source	<1 %
16	pdfslide.net Internet Source	<1 %
17	p300.zlibcdn.com Internet Source	<1 %
18	Submitted to Southern New Hampshire University - Continuing Education Student Paper	<1 %
19	core.ac.uk Internet Source	<1 %
20	Submitted to Universitas Pelita Harapan Student Paper	<1 %
21	archive.org	

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.



Internet Source

<1 %

©

22

dokumen.pub

Internet Source

<1 %

23

Submitted to University of North Carolina,
Greensboro

Student Paper

<1 %

24

Submitted to Binus University International

Student Paper

<1 %

25

Submitted to Sriwijaya University

Student Paper

<1 %

26

anyflip.com

Internet Source

<1 %

27

anzdoc.com

Internet Source

<1 %

28

pdfcoffee.com

Internet Source

<1 %

29

Submitted to Southeastern College

Student Paper

<1 %

30

Submitted to Segi University College

Student Paper

<1 %

31

dokumen.tips

Internet Source

<1 %

32

www.bangkalankab.go.id

Internet Source

<1 %

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



33	databoks.katadata.co.id Internet Source	<1 %
34	repository.isi-ska.ac.id Internet Source	<1 %
35	Ausaf Yoan Nabila, Suryadi Suryadi. "Pengaruh Inovasi Produk, Kualitas Layanan, Minat Konsumen, Dan Keunggulan Bersaing Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Usaha Mebel (Study Kasus Toko Istana Kado Merapi)", Jurnal Manajemen DIVERSIFIKASI, 2022 Publication	<1 %
36	ilmukesehatanmasyarakat17.blogspot.com Internet Source	<1 %
37	repository.pnj.ac.id Internet Source	<1 %
38	databoks-series.katadata.co.id Internet Source	<1 %
39	dspace.uui.ac.id Internet Source	<1 %
40	Submitted to Universitas Prasetya Mulya Student Paper	<1 %
41	id.123dok.com Internet Source	<1 %

Hak cipta milik IBIKKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.