



DAFTAR PUSTAKA

- Cahyaningsih, N. A., Praptiningsih, & Guritno, Y. (2021). Analisis Penerapan Sistem Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Dagang pada PT XYZ. *Prosiding Konferensi Riset Nasional Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi*, 2, 1527–1540.
- Candrianto, Qurthuby, M., Putri, A. R., Tanjung, L. S., Wardah, S., Meirizha, S. N., Zulfatri, M. M., Saputri, A. D., & Ari Andriyas Puji, Danang Adi Kuncoro, Siti Dinar Rezki Ramadhani, M. (2025). *Logistik dan Rantai Pasaokan* (A. A. Puji (ed.); Pertama). WIDINA MEDIA UTAMA.
- Fahruliansyah, I., & Paryanti, A. B. (2023). Implementasi Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dalam Sistem Pengendalian Inventory Di PT. Sinergi Kreasi Utama. *JURNAL ILMIAH M-PROGRESS*, 13(2), 137–149.
- Fauzi, E., Sinatrya, M. V., Ramadhani, N. D., Ramadhan, R., & Safari, Z. M. R. (2022). Pengaruh kemajuan teknologi informasi terhadap perkembangan akuntansi. *Jurnal Riset Pendidikan Ekonomi (JRPE)*, 7(2), 189–197.
- Hany, R., Khairani, N., & Medan, U. N. (2023). *Perencanaan Kebijakan Persediaan Vaksin Booster Dengan Metode Continuous Review (,) Untuk Mengurangi Overstock Di Rumah Sakit Tentara Kota Pematangsiantar*.
- Jumhari, A., Pridhi, A. E., Febryani, A. M., & Indrapura, P. F. S. (2024). Implementasi Metode EOQ Dalam Pengendalian Bahan Baku Pada UMKM: Kajian Literatur. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 1192(2), 194–200.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Khadijah, A., Lada, F. G., Syarifudin, A., & Hidayanti, N. (2023). *Terigu Di UMKM Citra Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dan Just In Time (JIT)*. 6(1), 54–65.

Khasanah, U. F., Haris, M., & Pandiya. (2024). Penerapan Metode ECONOMIC Order Quantity (EOQ) Dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada Pabrik Tahu Handayani Ungaran Timur Tahun 2023. *JURNAL AKTUAL AKUNTANSI BISNIS TERAPAN*, 7(2), 136–147.

Kiboma, E., & Student, M. (2025). *ISSN 2411-7323 © SAGE www.sagepublishers.com GLOBAL PUBLISHERS*. 9(2), 262–275.

Lintas, J., Jl, S., Muara, J., Darat, M., Akuntansi, P., & Keuangan, A. (2021). *AKUNTANSI BIAYA DAN PENGERTIAN AKUNTANSI BIAYA Dosen Pengampu : Yuliusman , S . E . , M . Si . , Ak . Di susun oleh : Nama : Stevanus Adi Pratama Nim UNIVERSITAS JAMBI PRODI MANAJEMEN*.

Nuryana, I. K. D. (2024). *Aplikasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) guna Meningkatkan Efisiensi Produksi pada Pabrik Tahu Kabul Group*. 05(01), 99–108.

Rahayu, N. K. R., & I, P. A. (2023). Analisis Pengendalian Internal Prosedur Penerimaan Dan Pengeluaran Barang di Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2), Syaharman, M., Si. (2021). ANALISIS LAPORAN KEUA. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1152>

Rahmadani, D. A., & Arvitrida, N. I. (2025). *Coordination Improvement in Inventory Management for Electricity Distribution Materials*. 27(2), 151–162.

Rahmiyatun, F. (2023). *Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dan*



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Reorder Point (ROP) Pada Pengendalian Persediaan Bahan Baku Di UMKM Dapur Bunga Berbintang. 12(4), 818–827.

- Rosalia, Putri, E. N. A. R., & Hendra. (2025). ANALISIS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN PRODUKSI PADA TAICHAN CUANGKY. *JOURNAL GEOEKONOMI*, 16(1), 151–160.
- Sari, R. A., Oktaviani, A. R., Mukti, S. A. C., & Bastomi, M. (2023). Analisa Efektifitas Persediaan UMKM Bolen Malang Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ). *MANISE “Manajemen, Bisnis Dan Ekonomi,”* 1(2), 58–67. <https://doi.org/10.26798/manise.v1i2.821>
- Silva, Â., Silva, M., & Ferreira, A. C. (2025). *Inventory Management and Its Influence on the Supply of High-Value Products : Case Study Evidence.* 1–19.
- Soeltanong, M. B., & Sasongko, C. (2021). *Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan pada Perusahaan Manufaktur.* 8(01).
- Suryani, V. N., Daniati, R. R., Kustiningsih, N., Tinggi, S., Ekonomi, I., & Surabaya, M. (2022). *Journal of Accounting And Financial Issue Journal of Accounting And Financial Issue.* 3.
- Swasono, M. A., & Prastowo, A. T. (2021). *PENGENDALIAN PERSEDIAAN BARANG.* 2(1), 134–143.
- Taqwim, A. M. A., Kirono, I., & Ismanto, H. (2024). PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN MENGGUNAKAN METODE EOQ (ECONOMIC ORDER QUANTITY) PADA CV.SURYA AGUNG ENTERPRISE. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 1192(2), 458–



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
 3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

472.

Tenório, P., & Rocha, D. H. (2021). *OPEN ACCESS SUPPLY CHAIN AND INVENTORY MANAGEMENT: A BIBLIOGRAPHIC REVIEW*. 11, 45368–45371.

Tyandini, L. K., & Widajanti, E. (2025). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity Dan Just In Time (Studi Kasus Pada UMKM Tempe Bersama di Kecamatan Jatisrono)*. 4(3), 5750–5759.

Venkatesh, P., & Sowmiya, M. P. (2024). *International Journal of Research Publication and Reviews ABC-XYZ Classification and Forecasting for Inventory Optimization*. 5(12), 5348–5357.

Wahyudi, A. S., Yulivan, I., & Rahman, A. (2024). *The Role of Micro , Small , and Medium Enterprises (MSMEs) in Supporting Indonesia ' s Economic Resilience*. 10(2), 297–307.

Wardah, S., Nurhasanah, N., & Sudarwati, W. (2023). *Integration models of demand forecasting and inventory control for coconut sugar using the ARIMA and EOQ modification methods*. 7(2), 127–138.

Wardani, E. A., A, R. P. Y., Pratama, F. E. A., & Retnowati, N. (2023). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Metode EOQ (Studi Kasus pada UMKM Jessica Bakery Banyuwangi)*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 23(3), 240–250.

Yuwono, M. R. A., & Saptadi, S. (2022). *Analisis Perbandingan Metode Eoq, Metode Poq,Dan Metode Min-Max Dalam Pengendalian Persediaan*



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Komponen Pesawat Terbang Boeing 737NG (Studi Kasus : PT. Garuda Maintenance Facility Aeroasia Tbk .). *Industrial Engineering Online Journal*, 11(3).

Zukhruf, A. A., Syukrina, E., Puspa, D., Atsilanti, A., & Riyadi, A. (2024). *Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada UMKM Osha Snack*. 2(2).





DAFTAR WAWANCARA

1. Pertanyaan : Selamat siang, bu. Terimakasih telah bersedia diwawancarai untuk penelitian kami mengenai Model Persediaan Bahan Baku Pada Umkm Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (Eoq) (Studi Kasus: Umkm Amplang Kembar Desa Sungai Luar, Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau). Pertama-tama, dapatkah ibu menjelaskan secara umum tentang sejarah berdirinya usaha amplang kembar ini?

Jawaban : “Selamat siang. Secara umum, UMKM amplang udang kembar adalah usaha kuliner khas kabupaten inndragiri hilir (Inhil), Riau, yang memproduksi krupuk amplang, khususnya berbahan dasar udang. Usaha ini berdiri sejak sekitar tahun 2014-2015 yang didirikan oleh siska karolina bersama suami yang beralamat di Jl.Selamat jaya parit 4 sungai luar inhil Riau. Motivasi berdirinya usaha ini ialah untuk menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, khususnya ibu-ibu rumah tangga (IRT) dilingkungan sekitar. Adapun fokus produk ini mengkhususkan diri pada pembuatan amplang udang, yang merupakan salah satu cemilan khas didaerah inhil, Riau. Dalam perkembangan usaha ini mendapatkan perhatian dan juga monitoring dari dinas koperasi dan UKM kabupaten inhil untuk memastikan kualitas amplang udang kembar tetap terjaga yang berpotensi menjadi oleh-oleh khas daerah. Amplang kembar ini telah berkembang menjadi salah satu UMKM yang mampu memperdayakan IRT lokal dan memperkenalkan kuliner khas inhil”.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

2. Pertanyaan : Berapa kira-kira jumlah produksi amplang dalam satu tahun?

Jawaban : “Baik jika dalam perhitungan mulai dari perhari bersih-bersihnya menghasilkan 30 kg dalam satu hari. Jadi produksi amplang kembar dalam satu tahun bisa mencapai 10.080 kg dalam hitungan bersih perhari 30kg”.

3. Pertanyaan : Berapa jumlah penjualan amplang pertahunnya ?

Jawaban : “Baik dalam hitungan hari besar seperti bulan puasa, idul fitri, idul adha, itu perhari nya mencapai 2.000 kg amplang, sedangkan hari biasa minimnya 10 kg perhari yang mana rata-rata penjualan pertahunnya diangka Rp.13.200.000”.

4. Pertanyaan : Berapa biaya pengiriman bahan baku seperti tepung, telur dll?

Jawaban : “Baik dalam pembelian bahan baku biasa dilakukan dalam kota sendiri sehingga tidak mengenakan biaya pengiriman, jika pembelian bahan baku udang baru dilakukan biaya pengiriman langsung total dengan barapa jumlah harga udang + admin pengantaran”.

5. Pertanyaan : Berapakah biaya administrasi pengiriman produk Amplang udang kembar?

Jawaban : “Baik dalam pengiriman produk amplang jadi biasa jika pengiriman dalam kota maka free ongkir, sedangkan pengiriman keluar kota seperti kota Pekanbaru biasa dikenakan ongkir Rp.17.500 sampai dengan Rp.20.000 tergantung seberapa jauh pengiriman dan berapa banyak pemesanan”.

6. Pertanyaan : Apakah disini menyediakan gudang untuk penyimpanan bahan baku?



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Jawaban : “Baik disini kita hanya menyediakan boks untuk penyimpanan udang saja sementara penyimpanan untuk bahan-bahan baku lainnya itu belanja hanya dikira-kira saja, jadi tidak diperlukan penyimpanan untuk bahan baku lainnya”.

7. Pertanyaan : Berapa lama jangka belanja kebutuhan bahan baku?

Jawaban : “Baiklah dalam jangka belanja kebutuhan bahan baku biasa dilakukan dalam seminggu sekali, terkecuali udang karena udang musiman jadi kita harus mesan dalam jumlah yang cukup banyak jika ada”.

8. Pertanyaan : Apakah disini terdapat biaya-biaya administrasi untuk penyimpanan bahan baku?

Jawaban : “Baik disini hanya membayar administrasi listrik saja sedangkan yang lain tidak ada”.

9. Pertanyaan : Berapa jumlah bahan baku saat ini?

Jawaban : “Bahan baku saat ini hanya ada sisa kemarin dikarenakan gudang belum pada buka berhubung habis lebaran jadi masih menggunakan stok lama”.

10. Pertanyaan : Berapa jumlah amplang udang yang sudah jadi saat ini?

Jawaban : “Jika barang jadi 30kg itu juga belum tentu habis dalam waktu sehari kadang hanya terjual sekitar 10-15 kg saja perharinya, dan barang yang dibeli akan langsung dikirim hari itu juga”.

11. Pertanyaan : Berapa batas expired amplang udang yang dijual diminimarket?

Jawaban : “Expired amplang udang kembar ini selama 3 bulan, kenapa 3 bulan karena sudah pernah dilakukan uji coba jadi aman dikonsumsi dengan batas expired 3 bulan”.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

12. Pertanyaan : Bagaimana cara pengelolaan persediaan bahan baku produk jadinya melakukan pengawasan atau tidak?

Jawaban : “Baik jika sekarang mungkin hanya dilakukan pengawasan saja tidak dilakukan pencatatan khusus dikarenakan emak-mak yang sudah pikun ini sehingga semua hanya diperkirakan saja, maka dari itu dilakukan pengawasan saja”.

13. Pertanyaan : Berapa harga bahan baku udang saat ini?

Jawaban : “Sekarang sangat sulit menentukan harga bahan baku udang dikarenakan musiman udang, kebanyakan para pemasok udang menjual udang sara dicampur dengan udang bajang, sedangkan amplang udang kembar hanya menggunakan udang bajang saja, jika dicampur menggunakan udang sara maka tekstur amplang akan berubah dan pengolahan juga akan lebih lama lagi, jika ingin perbandingan harga maka harga udang sekarang Rp.60.000 per kg nya.

14. Pertanyaan : Berapa harga per Kg Amplang Udang Kembar saat ini?

Jawaban : “Baik jika ditanya harga kerupuk Amplang Udang Kembar saat ini yaitu Rp.110.000 kenapa harga melonjak tinggi, dikarenakan harga bahan baku udang yang sangat tinggi saat ini”.



DAFTAR DOKUMENTASI

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



Gambar 1 Penyimpanan Bahan Baku Udang





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

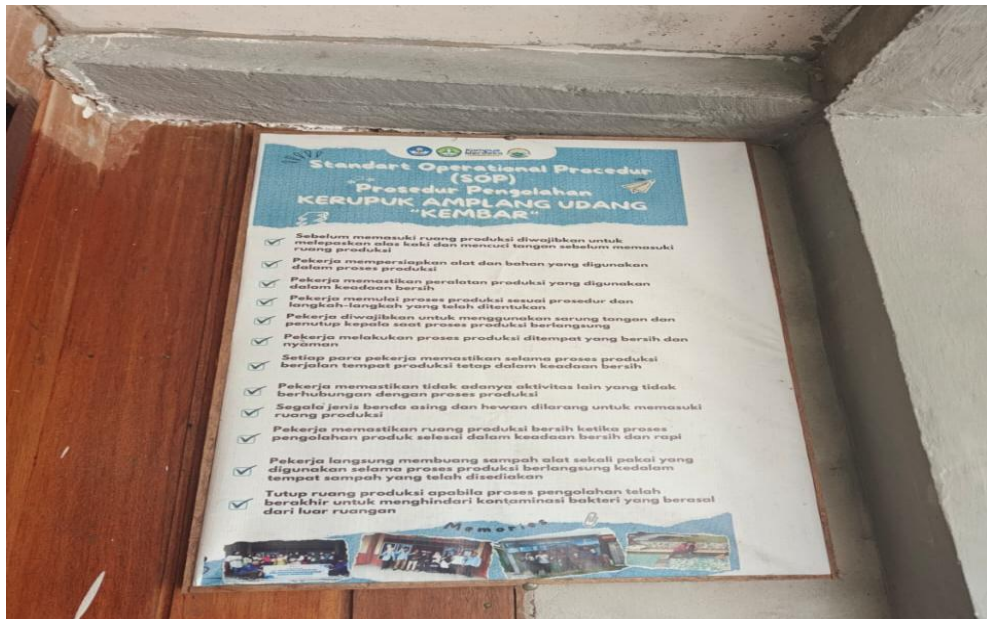
1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



Gambar 2 SOP UMKM Amplang Udang Kembar



Gambar 3 Foto Bersama Pemilik Usaha Kerupuk Amplang Kembar



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Penggunaan juga dilarang untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.
- Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.
- Universitas Islam Indragiri**



Gambar 4 foto bersama ibu-ibu yang sedang membuat Amplang Kembar



Gambar 5 Penggorengan Amplang Udang Kembar



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



Gambar 6 Pembuatan Amplang Udang Kembar



Gambar 7 Merupakan Amplang Udang Yang Sudah Digoreng Dan Akan Dipacking



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



Gambar 8. Merupakan Alat Untuk Ngepress Packingan



Gambar 9. Kemasan Amplang Yang Sudah Dipesan Oleh Konsumen



Gambar 10 Sesi Foto Kegiatan ibu-ibu



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.