

LAMPIRAN

Lampiran Daftar Wawancara

Daftar pertanyaan dan jawaban wawancara

1. Bagaimana latar belakang atau asal mula berdirinya usaha UMKM Telor Asin Cha Cha Tegal ?

Jawaban : Usaha ini saya rintis dari tahun 2015. Awalnya saya menjalankan usaha toko kelontong dan warteg. Namun, seiring berjalannya waktu usaha mengalami penurunn karena persaingan usaha yang semakin banyak serta banyak pelanggan yang berhutang. Dari kondisi tersebut saya mulai ada ide dan mencari alternatif usaha yang memiliki risiko rendah dan peluang yang baik, akhirnya saya memilih usaha telor asin karena salah satu produk oleh oleh yang banyak dicari dan usaha yang cukup menjanjikan. Nama cha cha sendiri diambil dari nama anak bungsu saya sebagai identitas dan ciri khas usaha.

2. Produk apa saja yang dijual di UMKM Telor Asin Cha Cha Tegal?

Jawaban : UMKM ini menjual berbagai varian telor asin, yaitu telor asin rebus, telor asin bakar, telor asin pindang, dan telor asin bawang. Selain itu kami juga menjual berbagai produk oleh-oleh lainnya seperti kerupuk telor asin, kerupuk cumi, terasi oven, bawang goreng, pilus, dodol, brem, wingko, bakpia, poci set, lanting, minuman rempah, semprong, dan basreng.

3. Produk apa yang paling banyak diminati oleh konsumen ?

Jawabannya : Produk yang paling banyak diminati oleh konsumen adalah telur asin bakar. Produk tersebut menjadi produk unggulan.

4. Berapa lama proses pembuatan telur asin di UMKM Telor Asin Cha Cha?

Jawaban : Proses pembuatan telur asin membutuhkan waktu sekitar 10-15 hari, tergantung jenis produk yang dibuat

5. Berapa harga jual telur asin di UMKM Telor Asin Cha Cha ?

Jawaban : Harga jual telur asin di UMKM Cha Cha berbeda-beda sesuai dengan jenis produknya. Untuk telur asin rebus harga jualnya Rp5.000 per butir, sedangkan untuk telur asin bakar, pindang dan bawang harga jualnya Rp6.000 per butir

6. Berapa jumlah karyawan yang bekerja di UMKM Telor Asin Cha Cha Tegal?

Jawaban : Saat ini UMKM Telor Asin cha cha memiliki lima orang karyawan, tiga orang yang membantu proses produksi, dua orang pada bagian penjualan atau toko.

7. Apa saja bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan telur asin bakar?

Jawaban : Bahan baku yang digunakan adalah telur bebek mentah, selain itu digunakan garam, abu gosok dan batu bata sebagai bahan untuk proses pemeraman agar menjadi telur asin, setelah proses pemeraman selesai telur direbus menggunakan gas lpg kemudian dibakar menggunakan batu bata sebagai media pembakaran sehingga menghasilkan aroma dan cita rasa khas telur asin bakar.

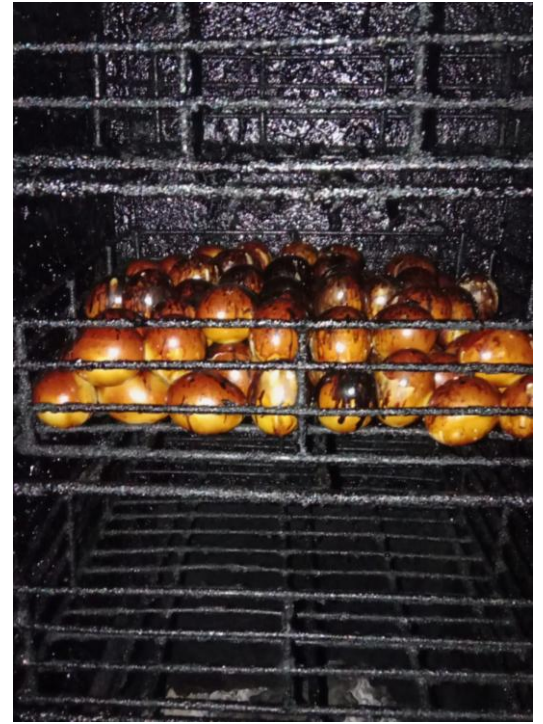
8. Bagaimana perencanaan laba yang dilakukan pada usaha ini ?

Jawaban : Selama ini saya belum membuat perencanaan laba yang benar-benar terstruktur. Biasanya saya hanya melihat hasil penjualan atau keuntungan pada periode sebelumnya sebagai acuan untuk periode berikutnya, hanya memperkira-kirakan jika penjualan lebih banyak maka labanya juga pasti lebih banyak. Yang terpenting bagi saya usaha tetap berjalan dengan baik dan bisa memperoleh keuntungan.

9. Bagaimana sistem pencatatan keuangan yang dilakukan di UMKM Telor Asin Cha Cha?

Jawaban : Pencatatannya masih sederhana, saya hanya menulis penjualan dan pengeluaran dibuku catatan setiap hari. Dari situ saya memperkirakan keuntungan yang diperoleh, tetapi belum ,membuat laporan keuangan atau perencanaan laba secara khusus.

Lampiran Dokumentasi ditempat penelitian



TEL	KETERANGAN	DEBIT	KREDIT	SALDO
2018	180.000			
21	45.000			
	47.000			
	35.000			
	20.000			
	352.000			
	QR 130.000			
	QR 105.000			
	15.000			
	QR 130.000		700.000 anip	
	120.000		800.000 yin	
	120.000			
	120.000			
	1.000.000			
	500.000			
	2.949.000			
	45.000			
	261.000			
	3.255.000		1.540.000	
	47.254.000	38.705.000		
	13.411.000	7.525.000		
	60.670.000	46.310.000	14.360.000	
		500.000	Phunt Ego	
		Benefit = 13.260.000		
	JUMLAH			

