



## Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

### PEDOMAN WAWANCARA

#### “Strategi Pemulihan Dan Pengembangan Usaha UD. Mekar Sari Pasca Pandemi Covid-19 Di Kel. Inalahi Kac. Wawotobi Kab. Konawe”

#### Biodata Informan

Nama : Eli Romli

Informan : Pemilik UD. Mekar Sari di Kel. Inalahi, Kec. Wawotobi,  
Kab. Konawe

Hari/Tanggal Wawancara : Sabtu, 04 Februari 2023

1. Apa tanggapan anda mengenai Pandemi Covid-19 ?

Awalnya saya mengira tidak akan separah yang terjadi sampai *Lockdown*, dan kita dianjurkan untuk tetap dirumah. Saya berfikir bagaimana dengan UD. Mekar sari kedepannya tentu sangat berpengaruh sekali terhadap produksi, bahan baku dan penjualannya tapi Alhamdulillah tidak sampai 0 pembelian.

2. Strategi pemulihan apa yang anda lakukan untuk mengatasi dampak setelah pandemi Covid-19 ?

Kalau untuk pemulihan dari produk itu tidak ada selain tetap mempertahankan kualitas produk, kan kalau kualitas tetap bagus dan cita rasa tetap konsumen tidak akan berpaling, kalau harga

juga tidak ada yang kami lakukan selain tetap mempertahankan harga kami tidak melakukan perubahan melainkan tetap dengan harga terjangkau, biasa juga potongan harga kami barikan pada konsumen tetapi jika dalam pengambilan skala besar dalam jumlah yang banyak. Dan kalau untuk tempat usaha Alhamdulillah kalau menurut saya ya sudah bagus strategis, tapi tidak tahu kalau menurut konsumen ya. Pemulihan dalam promosi ya tidak banyak-banyak cara dari dulu cuman pakai baliho dihalaman depan pabrik dikarenakan sudah banyak yang tahu juga lokasinya, sama promosi dari mulut-kemulut saja konsumen yang beri nilai.

3. Strategi pengembangan apa yang anda lakukan untuk meningkatkan kembali pabrik pasca pandemi Covid-19 ?

Dalam strategi pengembangan sih itu yang utama ya, saya sebagai pemilik ya terus melakukan inovasi untuk produk, memperluas target pasar saya tambah yang biasanya berpasar pagi saja setelah pandemi ini saya menjual dipasar sor juga. Selalu memberi arahan karyawan-karyawan untuk tetap terus meningkatkan skill mereka dalam proses produksi agar lebih baik dan bagus lagi sampai ke konsumen, terus peningkatan pelayanan harus baik ramah sama pelanggan kan dalam pelayanan kami melayani untuk konsumen langsung ke pabrik dan di layani sama karyawan atau kerumah bahkan bisa kelokasi penjualan ya dipasar-pasar tradisional disini yang bisa di jangkau sama masyarakat.

4. Apakah ada masalah yang dihadapi dalam proses pemulihan dan pengembangan ?

Ya penyesuaian saja dari daya beli masyarakat masih kadang naik kadang juga turun.

5. Solusi apa yang anda lakukan dalam menyelesaikan masalah tersebut ?

Mungkin masih mengalami masa pemulihan jadi saya lihat saja dari segi daya beli masyarakat kalau meningkat ya produksinya di perbanyak atau sesuai dengan pesanan, kalau menurun ya produksinya diperkecil saja.

6. Apakah ada perbedaan yang dialami pabrik saat pandemi Covid-19 dan setelah Covid-19 ?

Tentu ada perbedaan yang di alami apalagi saat pandemi covid-19 bahan baku naik, jadi mulai dari produksi potongan tahu kita perkecil terus kemasan tempe juga diperkecil. Sampai karyawan saya bagi shif kerjanya karena kalau masuk kerja semua gaji bulanannya tidak sanggup saya mana penjualan menurun.

7. Apakah terjadi penurunan gaji terhadap karyawan saat Pandemi Covid-19 ?

Iya, saya melakukan penurunan gaji terhadap ke enam karyawan saya, kondisi penjualan yang semakin menurun dan para karyawan yang tidak mau diberhentikan karena mereka juga harus memenuhi kebutuhan sehari-hari membuat saya memutar otak. Akhirnya pada saat Pandemi Covid-19 saya melakukan

sistem kerja bagi shif dengan sistem satu hari kerja satu hari tidak, Itu menjadi alternatif saya.

8. Apakah kelemahan dari produk tahu dan tempe, utamanya dalam penjualannya ?

Kelemahan ya di ketahanan produk tahu dan tempe itukan cuman 3 hari, tapi kalau ada sisa yang tidak laku dijadikan pakan ikan diempang saja.



**Biodata Informan**

Nama : Ida

Informan : Karyawan Produksi Pengemasan Tempe di UD. Mekar Sari  
Kel. Inalahi Kec. Wawotobi Kab. Konawe

Hari/Tanggal Wawancara : Sabtu, 04 Februari 2023

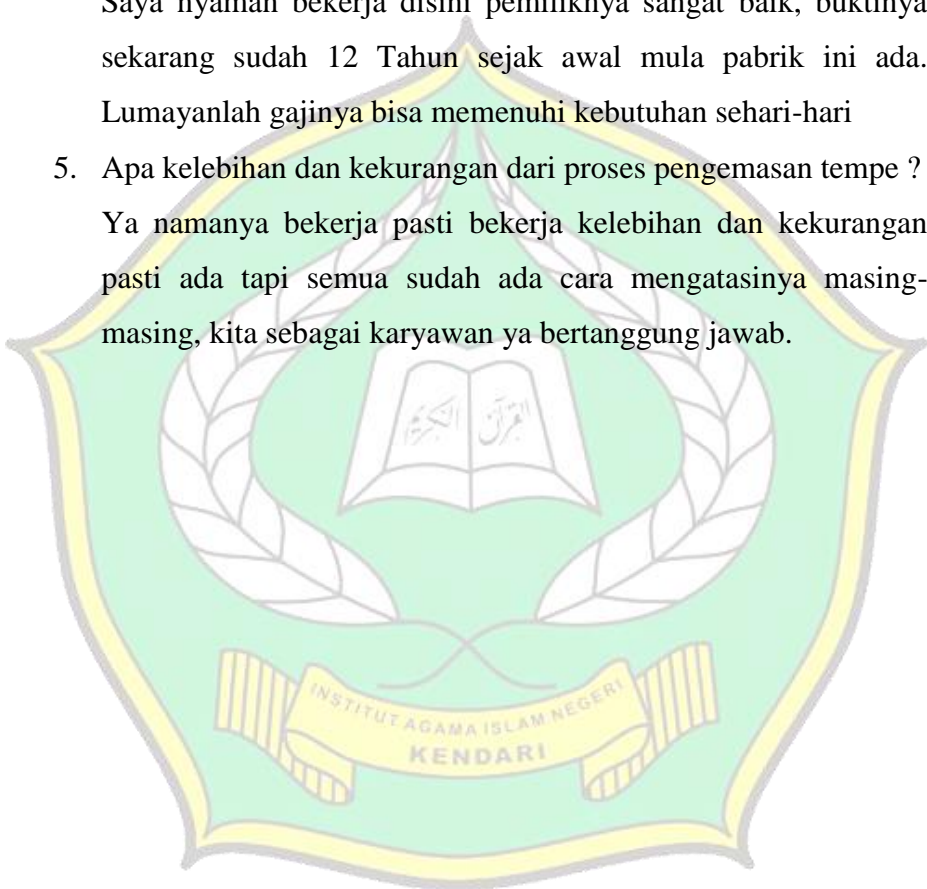
1. Apakah ada masalah atau kendala dalam pekerjaan (proses produksi) yang anda hadapi Setelah Pandemi Covid-19 ?  
Alhamdulillah tidak ada, lancar-lancar saja. Karena dalam proses produksi pemilik itu selalu mengecek semua alat dan bahan yang kurang setiap sore harinya, sebelum besoknya para karyawan masuk untuk bekerja lagi nak.
2. Apakah ada perbedaan dalam proses produksi dipabrik pada masa Pandemi dan setelah setelah Pandemi Covid-19 ?  
Tentunya ada dari segi jumlah produksinya nak itu beda, pada masa Pandemi Covid-19 bahan baku kedelai untuk tahu dan tempe itu masing-masing 3 sampai 4 karung. Tetapi Pasca Pandemi ini ada peningkatan karena lagi masa pemulihan 5 sampai 6 karung kedelai saja perharinya. Ya disesuaikan dengan arahan pemilik saja mengenai daya beli masyarakat sekarang.
3. Apakah ada perubahan upah gaji anda pada masa pandemi dan setelah pandemi Covid-19 ?  
Ohiya ada, dulu sebelum Pandemi Covid-19 Rp2.500.000/bulan. Terus Pada masa Pandemi itu kitakan diatur

shif kerjanya jadi gajinya Rp1.500.000/bulan. Kalau untuk sekarang Alhamdulillah Rp2.000.000/bulan.

4. Apa alasan anda untuk tetap konsisten dan semangat bekerja dipabrik ini ?

Saya nyaman bekerja disini pemiliknya sangat baik, buktinya sekarang sudah 12 Tahun sejak awal mula pabrik ini ada. Lumayanlah gajinya bisa memenuhi kebutuhan sehari-hari

5. Apa kelebihan dan kekurangan dari proses pengemasan tempe ?  
Ya namanya bekerja pasti bekerja kelebihan dan kekurangan pasti ada tapi semua sudah ada cara mengatasinya masing-masing, kita sebagai karyawan ya bertanggung jawab.



**Biodata Informan**

Nama : Anto

Informan : Karyawan Produksi Perebusan Kedelai di UD. Mekar Sari  
Kel. Inalahi Kec. Wawotobi Kab. Konawe

Hari/Tanggal Wawancara : Sabtu, 11 Februari 2023

1. Apakah ada masalah atau kendala dalam pekerjaan (proses produksi) yang anda hadapi selama pandemi Covid-19 ?  
Tidak ada lah sudah biasa, karena dalam proses perebusan kedelai saya hanya sendiri dalam melakukan proses produksi.
2. Apakah ada perbedaan dalam proses produksi dipabrik pada masa pandemi dan setelah Pandemi Covid-19 ?  
Adalah, waktu Pandemi kita lihat dari segi jumlah produksinya itu berbeda, pada masa Pandemi Covid-19 bahan baku kedelai untuk tempe itu hanya 3 sampai 4 karung. Tetapi setelah Pandemi ini ada peningkatan karena masa pemulihan bisa 4 sampai 5 karung kedelai perharinya.
3. Apakah ada perubahan upah gaji anda sebelum dan setelah Covid-19 ?  
Dulu sebelum Pandemi Covid-19 itu Rp2.000.000/bulan. Tapi saat Pandemi itu kitakan diatur shif kerjanya jadi gajinya Rp1.000.000/bulan. Kalau untuk sekarang Rp1.500.000/bulan.
4. Apa alasan anda untuk tetap konsisten dan semangat bekerja dipabrik ini ?



Saya sudah 8 tahun ikut kerja sama beliau sudah kayak keluarga sendiri sama gaji lah yang cukup lumayan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan sistem kerja dalam perebusan kedelai ini santai.

5. Apa kelebihan dan kekurangan dari proses produksi tempe ?

Kelebihan kerjanya kita bisa santai, kekurangannya dia masih menggunakan perebusan yang manual menggunakan drum pemasakan, tungku perebusan dengan mengandalkan kayu bakar yang kering.



**Biodata Informan**

Nama : Yusuf

Informan : Karyawan Produksi Tahu di UD. Mekar Sari Kel. Inalahi  
Kec. Wawotobi Kab. Konawe

Hari/Tanggal Wawancara : Sabtu, 11 Februari 2023

1. Apakah ada masalah atau kendala dalam pekerjaan (proses produksi) yang anda hadapi selama pandemi Covid-19 ?  
Tidak ada. Alhamdulillah lancar-lancar saja. Karena dalam proses produksi pemilik itu selalu mengecek semua alat dan bahan yang kurang setiap sore harinya, sebelum besoknya para karyawan masuk untuk bekerja lagi.
2. Apakah ada perbedaan dalam proses produksi dipabrik pada saat Pandemi dan setelah Pandemi Covid-19 ?  
Pada saat pandemi untuk tahu target harian 1 sampai 2 karung kedelai, dan setelah pandemi 3 sampai 4 karung kedelai.
3. Apakah ada perubahan upah gaji anda sebelum dan setelah Covid-19 ?  
Iya, gaji karyawan pencetak tahu Rp2.000.000/bulan tapi saat Pandemi Covid-19 Rp1.000.000/bulan dan setelah Pandemi ini Rp1.500.000/bulan. Harapan saya semoga UD. Mekar Sari bisa seperti sebelum Pandemi Covid-19 lagi.
4. Apa alasan anda untuk tetap konsisten dan semangat bekerja dipabrik ini ?

karena saya sudah merasa nyaman selama 3 tahun bekerja disini dengan karyawan-karyawan yang saling memahami dan juga dapat memenuhi kebutuhan saya.



## **Biodata Informan**

Nama : Rifal

Informan : Karyawan Produksi Tahu di UD. Mekar Sari Kel. Inalahi  
Kec. Wawotobi Kab. Konawe

Hari/Tanggal Wawancara : Sabtu, 11 Februari 2023

1. Apakah ada masalah atau kendala dalam pekerjaan (proses produksi) yang anda hadapi selama pandemi Covid-19 ?  
Tidak ada.
2. Apakah ada perbedaan dalam proses produksi dipabrik sebelum dan setelah setelah Covid-19 ?  
Pada saat pandemi untuk tahu target minimal harian 1-2 karung kedelai, dan setelah pandemi 2-3 karung kedelai sesuai permintaan pasar dan kemampuan karyawan untuk produksi.
3. Apakah ada perubahan upah gaji anda sebelum dan setelah Covid-19 ?  
Iya, gaji karyawan pencetak tahu Rp2.000.000/bulan tapi saat Pandemi Covid-19 terjadi penurunan karena sistem kerja dibagi menjadi shif jadi gaji Rp1.000.000/bulan dan setelah Pandemi ini Rp1.500.000/bulan.
4. Apa alasan anda untuk tetap konsisten dan semangat bekerja dipabrik ini ?  
Saya nyaman bekerja disini pemiliknya sangat baik, walaupun saya karyawan yang masih baru selama 5 bulan.

5. Apa kelebihan dan kekurangan dari proses produksi tahu ?  
Menurut saya tidak ada.



**Biodata Informan**

Nama : Siti

Informan : Masyarakat / Konsumen

Hari/Tanggal Wawancara : Minggu, 12 Februari 2023

Adapun isi wawancara sebagai berikut :

1. Bagaimana pendapat anda tentang adanya UMKM UD. Mekar Sari apakah memberikan manfaat untuk masyarakat sekitar ?  
Pendapat saya dengan adanya UD. Mekar Sari ini bagus ya. memberikan dampak ekonomi baik bagi masyarakat, dengan adanya usaha tersebut bisa membuka lowongan tenaga kerja untuk masyarakat sekitar yang mau bekerja. Kalau untuk saya sebagai konsumen ya dengan adanya usaha tersebut membantu saya untuk memenuhi kebutuhan sandang masyarakat sekitar apalagi saya untuk sehari-hari kalau mau konsumsi tahu dan tempe.
2. Apakah ada dampak negatif lingkungan dari UD. Mekar Sari bagi masyarakat sekitar ?  
Dampak negatif tentu ada yaitu adanya bau yang ditimbulkan dari limbah cair meskipun memiliki wadah penampungan limbah, tapi dulu pas masih awal-awal tapi sekarang sudah tidak separah dulu karena mungkin pemilik menggunakan obat penetral bau. Sedangkan untuk limbah padat dipabrik itu dimanfaatkan menjadi pakan hewan ternak seperti bebek.

**Tabel 5.**  
**Omset UD. Mekar Sari di Tahun 2019-2022**

No	Bulan	Tahun			
		Sebelum Pandemi 2019	Masa Pandemi 2020	Masa Pandemi 2021	Setelah Pandemi 2022
1	Januari	Rp. 32.800.000	Rp. 16.200.000	Rp. 10.000.000	Rp. 19.500.000
2	Februari	Rp. 35.500.000	Rp. 15.050.000	Rp. 11.700.000	Rp. 20.000.000
3	Maret	Rp. 33.700.000	Rp. 15.100.000	Rp. 11.900.000	Rp. 24.300.000
4	April	Rp. 34.800.000	Rp. 14.500.000	Rp. 10.400.000	Rp. 22.900.000
5	Mei	Rp. 35.000.000	Rp. 14.000.000	Rp. 12.000.000	Rp. 25.200.000
6	Juni	Rp. 35.900.000	Rp. 12.700.000	Rp. 13.000.000	Rp. 25.900.000
7	Juli	Rp. 37.300.000	Rp. 10.400.000	Rp. 12.300.000	Rp. 26.500.000
8	Agustus	Rp. 36.400.000	Rp. 10.000.000	Rp. 14.800.000	Rp. 26.900.000
9	September	Rp. 34.200.000	Rp. 11.700.000	Rp. 15.000.000	Rp. 27.700.000
10	Oktober	Rp. 33.500.000	Rp. 12.500.000	Rp. 13.900.000	Rp. 28.000.000
11	November	Rp. 32.100.000	Rp. 13.200.000	Rp. 15.100.000	Rp. 28.900.000
12	Desember	Rp. 31.000.000	Rp. 12.100.000	Rp. 16.900.000	Rp. 29.200.000
<b>TOTAL</b>		<b>Rp. 412.200.000</b>	<b>Rp. 157.450.000</b>	<b>Rp. 157.000.000</b>	<b>Rp. 305.000.000</b>

Sumber : UD. Mekar Sari

## DOKUMENTASI



*Lokasi UD. Mekar Sari*



*Proses Pengemasan Produksi Tempe di UD. Mekar Sari*





*Produk Tempe yang telah dikemas*



*Proses Permentasi Produk Tempe*



*Proses Pembuatan Produk Tahu*



*Proses Pengemasan Produk Tahu*



*Wawancara dengan Pemilik UD. Mekar Sari*



*Wawancara dengan karyawan UD. Mekar Sari*



*Wawancara dengan karyawan UD. Mekar Sari*



*Wawancara dengan Masyarakat/Konsumen pelanggan*

TRN : 125-050433



# CERTIFICATE OF SIMILARITY

## *Skunnia padilleanh*

This award is given to

Title :

"STRATEGI UD MEKAR SARI DALAM MELAKUKAN PEMULIHAN DAN PENGEMBANGAN USAHA PASCA PANDEMI COVID-19 DI KELURAHAN INALAHIL KECAMATAN WAWOTOBIL KABUPATEN KONAWE"

This is to Certify that document detailed below has been evaluated by plagiarism/similarity checking software Iithenscate (turnitin). The content was found plagiarism free of 07% (below permissible) limit).

**Kendari, 17 Mei 2023**

Document Examiner



# CURRICULUM VITAE



## 1. Identitas Diri

- a. Nama : Kurnia Padillah
- b. NIM : 19050101090
- c. Tempat Tanggal Lahir : Sinjai, 18 Agustus 2001
- d. Agama : Islam
- e. Jenis Kelamin : Perempuan
- f. Alamat : Kel. Inalahi Kec. Wawotobi  
Kab. Konawe
- g. E-mail : [kurnia.fadillah123@gmail.com](mailto:kurnia.fadillah123@gmail.com)

## 2. Data Keluarga

- a. Nama Orang Tua
  - 1. Ayah : Saifullah
  - 2. Ibu : Parsiem
- b. Saudara Kandung
  - 1. Adik Pertama : Syahrul Ramadhan
  - 2. Adik Kedua : Hairul Aswat

3. Adik Ketiga : Vita Syahillah

### 3. Riwayat Pendidikan

- 2005-2007 : TK. Kasih Ibu
- 2007-2013 : SDN 7 Inalahi
- 2013-2016 : MTsN 2 Konawe
- 2016-2019 : SMAN 1 Wawotobi
- 2019-Sekarang : Insitut Agama Islam Negeri  
Kendari

