



LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

**DAFTAR PEDOMAN WAWANCARA
ANALISIS PENETAPAN HARGA POKOK PENJUALAN
PABRIK ROTI Z.B (studi kasus pada pabrik roti z.b kec.
Bonggoeya)**

Lampiran 1

Pedoman Wawancara Pemilik Pabrik Roti z.b Kecamatan Bonggoeya

A. Identitas Responden

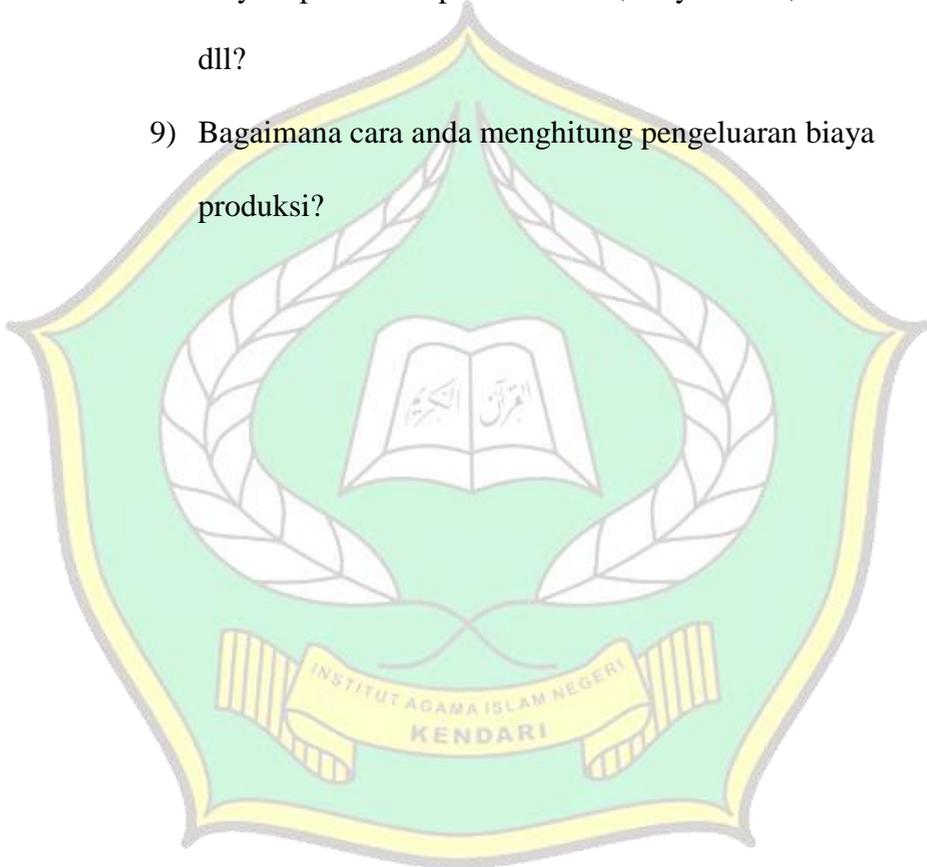
Nama :

Usia :

Jabatan :

- 1) Berapa jumlah tenaga kerja yang ada di pabrik roti z.b?
- 2) Berapa jenis roti yang di produksi pabrik roti z.b ini, dan apa saja jenis-jenisnya ?
- 3) Bagaimana proses pembuatan roti?
- 4) Bagaimana perhitungan penetapan harga penjualan pabrik roti z.b?
- 5) Apa saja bahan baku yang di perlukan dalam membuat roti?
- 6) Berapa biaya bahan baku yang di keluarkan perusahaan tiap bulan atau minggu?

- 7) Berapa besar biaya yang di keluarkan perusahaan untuk upah tenaga kerja?
- 8) Berapakah biaya yang di keluarkan perusahaan untuk biaya reparasi dan pemeliharaan , biaya listrik, telfon dll?
- 9) Bagaimana cara anda menghitung pengeluaran biaya produksi?



Lampiran 2.1

Transkrip Hasil Wawancara

Pemilik Pabrik Roti z.b

A. Identitas Informan

Nama : Hadi
 Profesi/Jabatan : Pemilik pabrik Roti z.b
 Umur : 40 tahun
 Alamat : jl. Ahmad Yani

B. Pertanyaan Peneliti

No	Peneliti	Narasumber
1.	Berapa jumlah tenaga kerja pada pabrik roti z.b	Jumlah tenaga kerja pada pabrik roti z.b ada 15 orang pekerja, 9 pekerja wanita dan 6 pekerja pria
2.	Berapa jenis roti yang di produksi pabrik roti z.b, dan apa-apa saja jenisnya?	Roti yang di produksi pada pabrik ini ada 3 macam yaitu roti coklat, roti kacang dan roti isi kelapa
3.	Bagaimana perhitungan penetapan harga penjualan pabrik roti z.b?	Sampai saat ini pabrik roti z.b menentukan harga pokok penjualannya dengan cara menghitung biaya produksi dengan menjumlah semua biaya yang di keluarkan untuk memproduksi roti ini , ya seperti menjumlahkan semua biaya yang di keluarkan untuk roti, coklat, roti kacang dan roti kelapa.
4.	Apa saja bahan baku untuk membuat roti?	Bahan baku yang digunakan seperti terigu, mentega , gula pasir dan ragi

5.	Berapa biaya bahan baku yang dikeluarkan bahan baku tiap minggu atau bulan?	Bahan baku biasanya saya membeli itu tiap minggu seperti terigu tiap minggu itu Rp 250.000, mentega Rp 130.000, Gula pasir Rp 900.000, dan ragi Rp 60.000 itu untuk tiap minggu kalau untuk 1 bulan kita jumlahkan saja kan, setiap minggu sata membeli bahan baku seperti terigu, mentega dll dengan jumlah yang sama dan harga yang sama jadi jumlahkan saja setiap minggu itu saya membeli misalnya terigu 25kg seminggu jadi sebluan itu saya bisa menghabiskan tepung terigu sebanyak 100kg begitu juga bahan lainnya
6.	Berapa besar biaya yang di keluarkan perusahaan untuk upah tenaga kerja?	Upah tenaga kerja per orang itu Rp 60.000 untuk satu hari, tetapi di ambilnya itu setiap minggu jadi per orang itu upahnya setiap minggu Rp 360.00
7.	Berapakah biaya yang di keluarkan perusahaan untuk biaya reparasi dan pemeliharaan , biaya listrik, telfon dll?	Biaya reparasi dan pemeliharaan sekitar Rp 375.000, biaya listrik sebesar Rp. 500.00 , biaya telfon 70.000
8.	Bagaiman cara anda menghitung pengeluaran biaya produksi ?	Dengan menghitung semua biaya yang di keluarkan mulai dari bahan baku, biaya upah tenaga kerja, biaya overhead pabrik

*Lampiran 2.1***Dokumentasi Penelitian**

Dokumentasi Wawancara Pemilik Pabrik Roti z.b



Dokumentasi Roti z.b

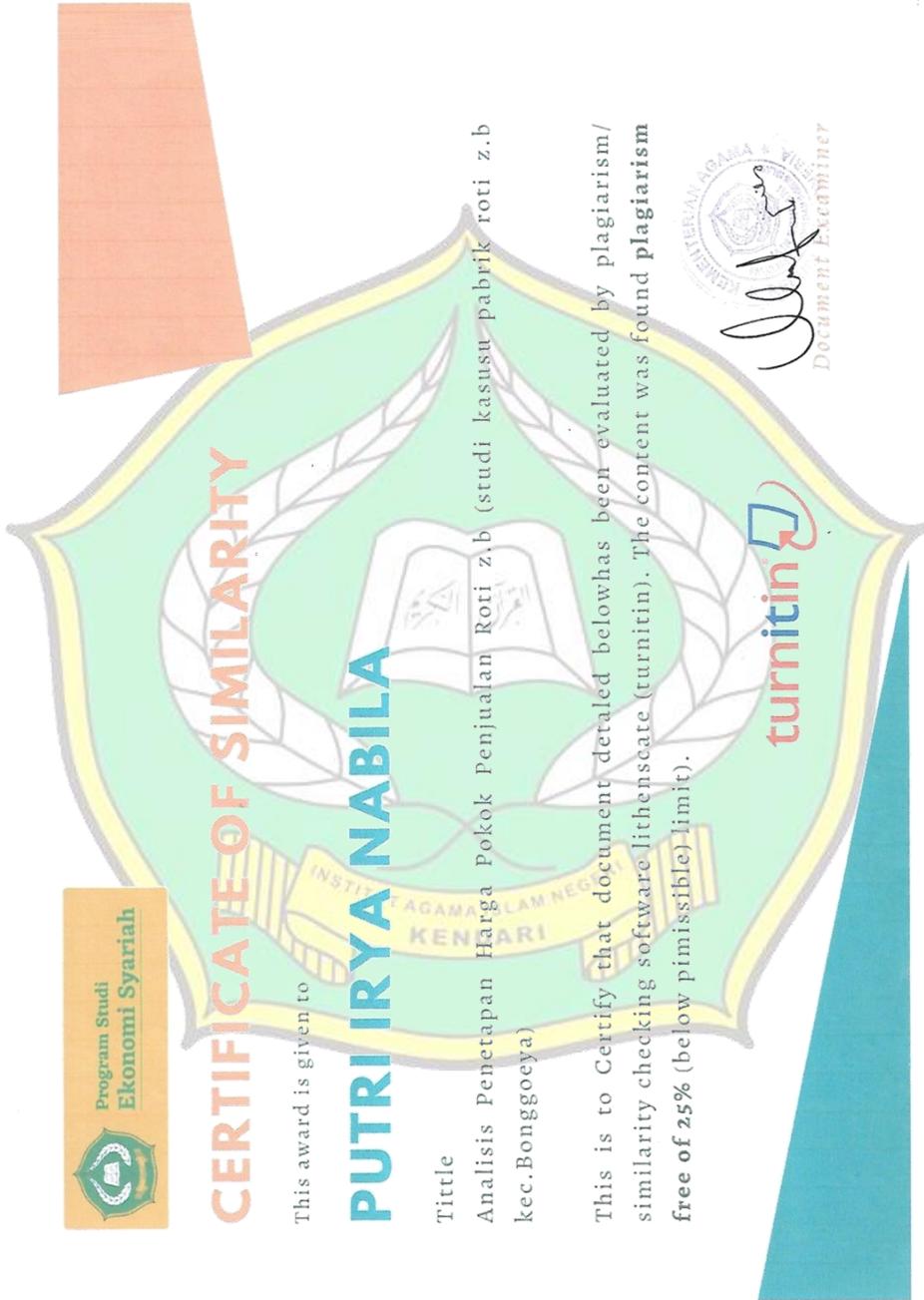


Dokumentasi Pabrik Roti z.b



Dokumentasi Tempat Produksi Roti z.b





CLURRICULUM VITAE**1. Identitas Diri**

Nama : Putri Irya Nabila
NIM : 18050101016
Tempat Tanggal Lahir : 28 Oktober 2001
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : BTN Tahoa Kolaka
E-mail : Putriiryanabilaaa@gmail.com

2. Data Keluarga**a. Nama Orang tua**

1. Ayah : Irsan
2. Ibu : Hasrianty

b. Saudara

: Muh.Rian Saputra, Azifa Ananda
Iryani, Adiba Syakila Attarini

3. Riwayat Pendidikan

- 2006 - 2012 : **SD Negeri 2 Laloeha**
- 2012 - 2015 : **MTSN 1 Kolaka**
- 2015 - 2018 : **MAN 1 Kolaka**
- 2018 - Sekarang : **Institut Agama Islam Negeri
Kendari**

