

Lampiran

Lampiran 1

Wawancara

1. Bagaimana latar belakang Usaha Mikro nasi rempah instant dari Bin Ameer?

Jawaban : Saat covid Bu Imel membuat ide usaha nasi rempah instant. Awalnya bu Imel mencoba membuat kemudian memberikan tester pada tetangganya. Setelah dirasa pas akhirnya bu Imel mencoba menjual produknya dengan bantuan adiknya di Pontianak. Produk ini pertama kali dijual di pontianak, setelah itu banyak pesanan masuk akhirnya bu Imel memproduksi sendiri di rumah, jika pesanan banyak bu Imel memanggil tenaga kerja bantuan dari kenalan bu Imel untuk membantu beliau.

2. Mulai kapan usaha nasi rempah instant didirikan?

Jawaban : dari tahun 2020, tetapi baru memiliki rumah produksi pada bulan juli 2022

3. Jadwal produksinya mulai jam berapa dan berapa hari dalam seminggu?

Jawaban : untuk jadwal produksinya mulai dari pukul 08.00-16.00 WIB tapi tidak selalu barang jadi, kadang packing bahan pelengkap ke kemasan-kemasan kecil, kadang packing produk jadi. Untuk produksi dari hari senin sampai sabtu.

4. Bagaimana tahapan produksi untuk nasi rempah instant ini?

Jawaban : Tahapannya yang pertama bumbu dikeringkan di mesin pengering, kemudian dihaluskan dan diaduk menjadi satu. Setelah itu bumbu tersebut di masukkan kedalam kemasan alumunium foil dan sealer. Bahan-bahan pelengkap juga dimasukkan ke dalam kemasan alumunium foil transparan dan di sealer.

Setelah semuanya sudah lengkap, beras ditimbang sebanyak 300 g kemudian dimasukkan ke dalam kemasan pouch beserta bahan pelengkap dan di sealer.

6. Berapa lama masa expired nasi rempah instant setelah di produksi?

Jawaban : 1 -1,5 tahun setelah diproduksi

7. Bahan apa saja yang diperlukan dalam pembuatan nasi rempah instant?

Jawaban : Berasa basmati, bumbu kering, kayu manis, cengkeh, kapulaga, bunga lawang, bawang goreng, kismis, safron dan saus

8. Alat apa yang digunakan dalam produksi nasi rempah instant ini?

Jawaban : Mesin pengering, mesin penggiling dan pengaduk, kemudian mesin sealer.

9. Biaya apa saja yang digunakan dalam sekali produksi nasi rempah instant ini?

Jawaban : kalau untuk sekali produksi tidak menentu karena produksi berdasarkan pesanan. Tetapi seperti bahan baku beras order 3 bulan sekali 1 ton, tiap karung berisi 30kg beras basmati seharga Rp 750.000, kemudian bumbu kering itu yang membuat owner kira-kira Rp 7.000. untuk kayu manis 1 kg Rp 76.300, 1 kg cengkeh Rp 132.000, 1 kg kapulaga Rp 365.000, 1 kg bunga lawang Rp 139.000, 1 kg bawang goreng Rp 86.250 dan 1 kg kismis Rp 48.500, bahan-bahan rempah tersebut order 1 bulan sekali 3 kg. selain itu ada safron yg 100 gram nya Rp 40.000 dan saus 1 pcs nya Rp 250 order 1 karton isi 480 pcs. Untuk pouch kemasan seharga Rp 4.000 dan packaging bumbu dan rempah pakai alumunium foil, kalau packaging bumbu kering per bundle isi 500 seharga Rp 85.000 dan packaging rempah per bundle isi 500 seharga Rp 100.000

10. Selain biaya bahan baku dan packaging apa ada biaya lain?

Jawaban : ada, biaya sewa rumah, air, listrik, biaya pemeliharaan, biaya iklan, biaya internet, biaya aplikasi dan biaya gaji pegawai.

11. Ditempat mana saja dipasarkan hasil produk ini?

Jawaban : Kalau di surabaya ini ada di pusat oleh oleh bu Rudi, kemudian di tiara dewata Denpasar, hypermart pontianak, dan hawai swalayan. Kebanyakan pembelinya distributor sama reseller

12. Bagaimana ibu mencatat setiap transaksi yang terjadi?

Jawaban : awalnya dicatat di buku, setelah itu sekarang di google form

13. Bagaimana ibu menentukan harga jual?

Jawaban : harga jualnya ambil beberapa persen dari harga pokok produknya

Lampiran 2

Dokumentasi







Lampiran 3

SURAT PERNYATAAN TELAH DIWAWANCARAI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ibu Imelda

Alamat : Jl. Puri Surya Jaya Taman Vancouver J13 No 11, Kecamatan
Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur

Jabatan : Pemilik Bin Ameer

Menyatakan dengan ini saya bersedia menjadi informan dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Akuntansi Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang bernama **Nurul Izzah Ammatul Chusna** dengan judul **“PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE VARIABEL COSTING PADA UMKM BIN AMEER”**

Saya mengerti bahwa peneliti ini tidak menyebabkan dampak yang negatif dan akan dijaga kerahasiaannya oleh peneliti. Semua informasi yang telah diberikan kepada peneliti hanya digunakan untuk pengolahan data. Hanya peneliti yang mengetahui kerahasiaan data penelitian. Demikian data ini saya berikan secara sukarela dan tidak ada unsur paksaan dari siapapun, dan saya turut berperan dalam penelitian ini.

Hormat kami



Ibu Imelda

Lampiran 4

Data penjualan bulan Desember 2022

Kategori	Harga	Varian Produk						Total Penjualan
		Kebuli	Briyani	Mandhi	Kabsah	Nasgor	Total	
Distributor 1	35,000	32	18	2			52	1,820,000
Distributor 2	35,200	153	153	126	84	31	547	19,254,400
Distributor 3	38,500	60					60	2,310,000
Grosir Shopee >20	38,270	10	5	4	1		20	765,400
Reseller Shopee	42,120	1	2	1	1		5	210,600
Reseller Evermos	44,000	16	1	2	3		22	968,000
Reseller	45,000	50	10	9	8	3	80	3,600,000
Grosir Shopee >10	46,800	3	3	2		2	10	468,000
Grosir Shopee >3	49,608	10	9	10	2	1	32	1,587,456
Shopee Retail	51,480	18	5	8	4		35	1,801,800
Retail / Ecer	55,000	24	10	1		1	36	1,980,000
Pameran	55,000	4	2	3	1		10	550,000
Pusol Bu Rudy	45,000		20	20			40	1,800,000
Umroh	35,000	5	5	5	5	5	25	875,000
Ibu Norma	32,000	80	60		60		200	6,400,000
Bu Hita	45,000	10	4	5	4		23	1,035,000
Total		476	307	198	173	43	1,197	45,425,656