

LAMPIRAN

Daftar Pertanyaan Pengusaha

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

Berkaitan dengan sifat produk

1. A. Dalam memproduksi roti bakery, apakah anda lebih mengutamakan tenaga kerja manusia daripada tenaga kerja mesin? Jika ya, apakah dalam pencampuran bahan, pembentukan adonan, pemberian ragi, maupun pengisian rasa? Jelaskan!
B. Apakah mesin yang anda gunakan adalah mesin sederhana yang berharga murah dengan metode penggunaan yang mudah seperti mixer, mesin pemotong roti, maupun mesin penstabil ragi yang digunakan pada usaha kecil pada umumnya? Jelaskan!
2. Dalam menjalankan suatu usaha, pasti diperlukan adanya keterampilan khusus dan ketelitian tinggi sesuai dengan bidang usaha tersebut.
 - A. Apakah menurut anda dalam memproduksi roti dibutuhkan keterampilan khusus dalam pengadukan adonan sesuai jenis roti, membentuk adonan sesuai jenis roti, menginovasi rasa roti baru, maupun kepekaan dalam menguji coba berbagai macam rasa? Jelaskan!
 - B. Apakah menurut anda dalam memproduksi roti dibutuhkan ketelitian yang tinggi dalam hal ketepatan urutan pencampuran bahan roti, ketepatan

mengukur bahan roti sesuai takaran yang pas, memperkirakan waktu pengadukan dan pengovenan? Jelaskan!

3. Apakah anda membuat komponen komponen tertentu atau produk yang bersifat khusus untuk memenuhi kebutuhan usaha lain yang sejenis? Produk apa saja? Jelaskan!
4. A. Apakah anda memproduksi roti dalam jumlah sedikit ? apakah total roti yang anda produksi hanya sekitar 200 roti per harinya? Jelaskan!
B. Apakah dalam sehari roti anda selalu habis terjual sehingga anda selalu memproduksi roti setiap harinya? Jelaskan!
5. A. Apakah menurut para konsumen, lokasi anda mudah dijangkau? Jelaskan!
B. Apakah anda menyediakan fasilitas pengiriman roti ke tempat konsumen dan dikenakan biaya kirim? Apakah ada syarat pembelian tertentu? Jelaskan!
C. Apakah harga bahan baku yang anda dapatkan adalah harga yang sudah terkena biaya jasa penjualan dari suatu tempat ke tempat lain sampai pada toko roti anda? Jelaskan!
6. Apakah anda menerima permintaan konsumen dalam hal rasa, bentuk, ukuran maupun kemasan roti? Jelaskan!

Berkaitan dengan dinamika usaha

1. Dalam menjalankan suatu usaha, diperlukan sebuah hubungan yang baik antara pemilik dengan para karyawan-karyawannya.
 - A. Bagaimanakah hubungan anda dengan para karyawan anda ? apakah anda mengenal masing-masing sifat dan perilakunya? Jelaskan!
 - B. Apakah anda menjalin komunikasi yang baik dengan karyawan anda? Jelaskan!

- C. Apakah anda selalu menjaga sikap yang baik terhadap karyawan anda?
Jelaskan!
2. Apakah dalam melakukan proses produksi dilakukan dengan prosedur operasi yang sederhana sehingga meminimalkan biaya tidak langsung? Jelaskan!
3. Pelayanan yang baik sangatlah penting dalam suatu usaha, karena hal tersebut akan mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen.
- A. Menurut anda, bagaimanakah cara anda memberikan pelayanan yang baik untuk kepuasan konsumen? Apakah anda selalu memberikan sikap yang ramah kepada konsumen jika ada yang komplain terhadap kualitas yang kurang memuaskan? Jelaskan!
- B. Apakah anda memberikan kecepatan tanggapan saat konsumen melakukan pembelian? Jelaskan!
4. Seiring dengan berkembangnya teknologi, sebagai pemilik dituntut untuk memiliki respon yang cepat agar bisa mengikuti perkembangan sehingga dapat mencari peluang untuk memajukan usaha.
- A. Apakah anda selalu mengikuti perkembangan tentang cara pembuatan roti, jenis-jenis roti baru, inovasi bentuk, rasa, maupun kemasan roti baru yang mulai berkembang dan sedang diminati masyarakat? Jelaskan!
- B. Bagaimanakah cara anda mengikuti perkembangan tersebut? Jelaskan!

LAMPIRAN

Daftar Pertanyaan Karyawan

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

Berkaitan dengan sifat produk

1. A. Dalam memproduksi roti bakery, apakah pemilik roti TAMAN lebih mengutamakan tenaga kerja manusia daripada tenaga kerja mesin? Jika ya, apakah dalam pencampuran bahan, pembuatan adonan, pembentukan tekstur roti, pemberian ragi, maupun pengisian rasa? Jelaskan!
B. Apakah mesin yang pemilik roti TAMAN gunakan adalah mesin sederhana yang berharga rendah dengan metode penggunaan yang mudah seperti mixer, mesin pemotong roti, maupun mesin penstabil ragi yang digunakan pada usaha kecil pada umumnya? Jelaskan!

2. Dalam menjalankan suatu usaha, pasti diperlukan adanya keterampilan khusus dan ketelitian tinggi sesuai dengan bidang usaha tersebut.
A. Apakah pemilik roti TAMAN dalam memproduksi roti membutuhkan keterampilan khusus dalam pengadukan adonan sesuai jenis roti,

membentuk adonan sesuai jenis roti, menginovasi rasa roti baru, maupun kepekaan dalam menguji coba berbagai macam rasa? Jelaskan!

B. Apakah pemilik roti TAMAN dalam memproduksi roti membutuhkan ketelitian yang tinggi dalam hal ketepatan urutan pencampuran bahan roti, ketepatan mengukur bahan roti sesuai takaran yang pas, memperkirakan waktu pengadukan dan pengovenan? Jelaskan!

3. Apakah pemilik roti TAMAN membuat komponen komponen tertentu atau produk yang bersifat khusus untuk memenuhi kebutuhan usaha lain yang sejenis? Produk apa saja? Jelaskan!

4. A. Apakah pemilik roti TAMAN memproduksi roti dalam jumlah sedikit ? apakah total roti yang roti TAMAN produksi hanya sekitar 200 roti per harinya? Jelaskan!

B. Apakah dalam sehari roti TAMAN selalu habis terjual sehingga roti TAMAN selalu memproduksi roti setiap harinya? Jelaskan!

5. A. Apakah menurut anda, lokasi roti TAMAN mudah dijangkau oleh konsumen? Jelaskan!

B. Apakah pemilik roti TAMAN menyediakan fasilitas pengiriman roti ke tempat konsumen dan dikenakan biaya kirim? Apakah ada syarat pembelian tertentu? Jelaskan!

C. Apakah harga bahan baku yang roti TAMAN dapatkan adalah harga yang sudah terkena biaya jasa penjualan dari suatu tempat ke tempat lain sampai pada toko roti TAMAN? Jelaskan!

6. Apakah pemilik roti TAMAN menerima permintaan konsumen dalam hal rasa, bentuk, ukuran maupun kemasan roti? Jelaskan!

Berkaitan dengan dinamika usaha

1. Dalam menjalankan suatu usaha, diperlukan sebuah hubungan yang baik antara karyawan-karyawan dengan pemiliknya.
 - A. Bagaimanakah hubungan anda dengan pemilik roti TAMAN ? apakah anda mengenal sifat dan perilaku pemilik roti TAMAN? Jelaskan!
 - B. Apakah anda menjalin komunikasi yang baik dengan pemilik roti TAMAN? Jelaskan!
 - C. Apakah anda selalu menjaga sikap yang baik terhadap pemilik roti TAMAN? Jelaskan!

2. Apakah pemilik roti TAMAN dalam melakukan proses produksi dilakukan dengan prosedur operasi yang sederhana sehingga meminimalkan biaya tidak langsung? Jelaskan!

3. Pelayanan yang baik sangatlah penting dalam suatu usaha, karena hal tersebut akan mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen.
 - A. Menurut anda, bagaimanakah cara pemilik roti TAMAN memberikan pelayanan yang baik untuk kepuasan konsumen? Apakah pemilik roti TAMAN selalu memberikan sikap yang ramah kepada konsumen? Jelaskan!
 - B. Apakah pemilik roti TAMAN memberikan kecepatan tanggapan saat konsumen melakukan pembelian? Jelaskan!

4. Seiring dengan berkembangnya teknologi, sebagai pemilik maupun karyawan dituntut untuk memiliki respon yang cepat agar bisa mengikuti perkembangan sehingga dapat mencari peluang untuk memajukan usaha.
 - A. Apakah pemilik roti TAMAN selalu mengikuti perkembangan tentang cara pembuatan roti, jenis-jenis roti baru, inovasi bentuk, rasa, maupun kemasan roti baru yang mulai berkembang dan sedang diminati masyarakat? Jelaskan!

B. Bagaimanakah cara pemilik roti TAMAN mengikuti perkembangan tersebut? Jelaskan!

