

# LAMPIRAN



## Lampiran Transkrip Wawancara

### Transkrip Wawancara I

Informan : Ibu Putu Negari ( selaku pemilik UD.Widyasih Kubutambahan)

Hari/tanggal : 13 Mei 2021

Tempat :UD.Widyasih Kubutambahan

Pewawancara : baik terimakasih atas waktu luang yang sudah diberikan, ijinkan saya langsung mewawancarai ibu selaku pemilik usaha UD.Widyasih, disini saya ingin menanyakan sejarah berdirinya UD.Widyasih terlebih dahulu. Bagaimana sejarah berdirinya UD.Widyasih ini ?

Informan : jadi usaha ini berdiri awal mula dari kegiatan sampingan alm. Ibu mertua saya yaitu ibu widyasih, usaha ini untuk sampingan saja hitung-hitung untuk menambah uang makan sehari-harinya, namun setelah dijalankan usaha ini dengan progres yang sangat bagus dikarenakan pada zaman dahulu belum seperti sekarang sudah serba mengglobal dan canggih sekarang malah banyak saingan yang ada namun dulu masih satu-satunya di kubutambahan yaitu alm. Ibu mertua saya sendiri menjalankan usaha kelapa.

Pewawancara : mengapa ibu putu sampai sekarang masih mempertahankan usaha kelapa ini ?

Informan : alasan saya masih mengembangkan usaha ini karena yang pertama ini usaha warisan yang harus dikelola oleh generasi penerus selanjutnya dan kebetulan itu jatuh kepada suami saya dan otomatis

yang mengelolanya adalah saya sendiri sebagai istri dari anak ibu widyasih dan status sebagai menantunya, dan yang kedua itu saya juga hobi dibidang berdagang dan menghitung uang untuk menambah kegiatan sehari-hari daripada saya diam saja dirumah jadi saya mengambil alih usaha ini,

Pewawancara : apakah benar pada UD.Widyasih ini menerapkan sistem kasbon bu?

Informan : ya benar sekali dik disini memang menerapkan sistem kasbon.

Pewawancara : apa alasan ibu menerapkan sistem kasbon tersebut bu ?

Informan : alasan saya menerapkan sistem kasbon atau piutang pelanggan itu yang pasti untuk mencari pelanggan tetap sebenarnya yang kami utamakan adalah pelanggan daripada keuntungan, dilogikakan saja jika mendapat keuntungan hanya sekali dua kali tanpa adanya pelanggan maka sama saja usaha akan macet, namun jika kita punya pelanggan tetap lalu pelanggan tersebut meminta kasbon barang kita tetap di beli walaupun pembayarannya menggunakan tempo pembayaran.

Pewawancara : wahh jadi begitu ya bu, lalu dalam usaha ini ibu memproduksi apa saja ?

Informan : jadi disini awalnya ibu mertua saya hanya menjual kelapa saja namun setelah beliau tiada saya dan suami saya berniat untuk mengembangkan usahnya dengan memproduksi makanan seperti jajan kue, minuman kelapa , serta yang tidak kalah pentingnya saya

dan suami memproduksi minyak kelapa ya astungkara minyak paling laris disini.

Pewawancara : ohh begitu, untuk harga masing-masing produk berapa ya bu ?

Informan : dengan penjualan produk yang mulai dari minyak kelapa harga berkisar Rp 27.000.00. yang sehari bisa habis 50 botol lalu harga kuenya berkisar dari harga Rp 25.000.00 yang sehari bisa *sold out* hingga 60 *cup* sedangkan harga minumannya sendiri yaitu berkisar di harga Rp 10.000.00. yang sehari bisa menggunakan 30 butir dengan harga Rp 5.300.00. itu sudah termasuk perhitungan gaji karyawan juga gek.

Pewawancara : lalu untuk harga kelapanya sendiri berapa ya bu ?

Informan : harga kelapa perbutir itu Rp. 300,00.

Pewawancara : dari sekian banyak olahan dari kelapa dan kelapanya sendiri biasanya pertahun berapa pendapatannya bu ?

Informan : wahh kalau keuangan kelapa dengan hasil produksi itu dibedakan gek, biasanya kalau kelapa itu sekitar Rp.5.500 perbutir jika memakai misalnya 10 butir untuk satu hari bisa mencapai Rp.55.000 . Dan hasil produksinya sekitar Rp.27.000 perbotol minyak kelapa misalnya menghasilkan 10 botol satu hari itu bisa mencapai Rp. 270.000.

Pewawancara : baik bu, jadi berapa lama biasanya proses produksi minyak, makanan dan minumannya bu ?

Informan : kalau lama produksinya itu sesuai jenis produk gek , kalau minuman ada yang ingin order biasanya waktu pembuatan dan

pengemasan itu kurang lebih 15 menit, kalau waktu pembuatan dan pengemasan kue diperkirakan mencapai 1 jam untuk pembuatannya karena memakai *oven*, lalu pembuatan minyak kelapa itu memerlukan waktu sampai cukup lama tidak sampai sehari.

Pewawancara : lalu bu jika ingin mengirim kelapa ke luar pulau bali itu memerlukan berapa banyak waktu bu ?

Informan : pengiriman paling lambat 3 hari dan paling cepat 2 hari sudah sampai pada tempat tujuan. Tergantung lokasi pengiriman saja jika jarak tempuhnya jauh bisa jadi pengiriman lambat sampai pada tempat tujuan jika lokasi pengiriman dekat pasti diusahakan akan cepat sampai tempat tujuan.

Pewawancara : wahh cukup lama juga ya bu, lalu untuk pemasaran kelapa ini sudah sampai mana ya penjangkauan pasarnya ? dan media yang dipergunakan untuk memasarkan produk apa saja ?

Informan : pemasaran untuk kelapa dari local, sampai luar provinsi bali seperti Jawa. Dan untuk media yang digunakan sebetulnya *share* juga di facebook, dan yang lebih untungnya ibu mertua saya sudah memiliki pelanggan tetap dalam pembelian kelapa jadi kebanyakan pengiriman dilakukan kepada pelanggan saja dari luar pulau Bali.

Pewawancara : oww begitu ya bu, terus untuk pengiriman itu kendaraannya ibu menyewa apa bagaimana ya bu ?

Informan : untuk kendaraan pengiriman barang itu saya punya sendiri alhasil dari rezeki pendapatan dari ibu mertua saya masih hidup, dan

kendaraan ini yang selalu menemani sampai sekarang usaha ini berjalan lancar.

Pewawancara : jika sopirnya itu sopir pribadi atau bagaimana bu ?

Informan : jadi sopirnya itu saya mencari sopir yang sudah berpengalaman dalam berkendara khususnya truk, dan selain itu saya juga mencari orang yang berkompeten untuk mengetahui *rute* tempuh yang sering ke Jawa ataupun yang sering ke Bali agar bisa mengetahui lokasi yang akan dituju.

Pewawancara : tenaga kerja yang dipekerjakan disini kira-kira berapa orang ya bu?

Informan : orang yang bekerja disini yaitu sebanyak 8 orang gek yang terdiri dari pengupas kulit kelapa sebanyak 3 orang. Pembuat minyak 1 orang, pengirim kelapa ke luar pulau 2 orang, dan pembuat makanan serta minuman 2 orang pegawai nike gek.

Pewawancara : pada usaha ini apakah ibu putu sudah melakukan pencatatan keuangan ?

Informan : jika catatan keuangan tentu saya punya gek namun sifatnya masih manual saja, kebetulan karena saya tidak pandai memakai teknologi mungkin nanti ada kesalahan atau apa saya tidak bisa, maka dari itu saya memutuskan untuk menggunakan pencatatan manual saja agar lebih gampang dan juga tidak ribet gek.

Pewawancara : oh baik bu, lalu melanjutkan perbincangan mengenai laporan keuangan saya ingi bertanya apa saja yang biasanya bu putu catat ?

Informan : biasanya ibu hanya mencatat pengeluaran dari bahan hingga menjadi produk, mencatat modalnya, serta mencatat piutang dari pembeli/pelanggan.

Pewawancara : ohh jadi ibu hanya mencatat itu saja di laporan keuangan ibu ?

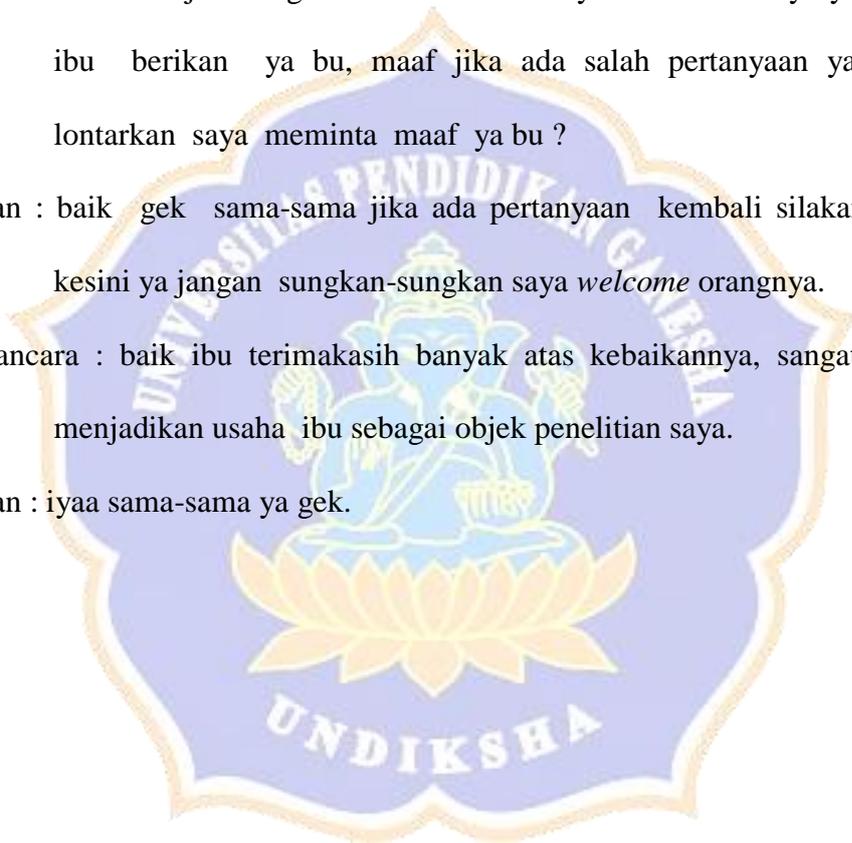
Informan : iya gek hanya mencatat itu saja untuk pegangan laporan keuangannya.

Pewawancara : baik jika begitu terimakasih banyak atas waktunya yang telah ibu berikan ya bu, maaf jika ada salah pertanyaan yang saya lontarkan saya meminta maaf ya bu ?

Informan : baik gek sama-sama jika ada pertanyaan kembali silakan datang kesini ya jangan sungkan-sungkan saya *welcome* orangnya.

Pewawancara : baik ibu terimakasih banyak atas kebaikannya, sangat senang menjadikan usaha ibu sebagai objek penelitian saya.

Informan : iyaa sama-sama ya gek.



## Transkrip Wawancara II

Informan : Bapak Putu (suami dari ibu putu negari/anak dari alm.ibu widyasih)

Hari/Tanggal : 13 Mei 2021

Tempat :UD.Widyasih Kubutambahan

Pewawancara : pak saya atas nama Komang Satya Indriyani Graha mahasiswa dari Undiksha Singaraja, saya ingin melanjutkan wawancara waktu ini apakah bisa saya meminta waktu bapak sebentar ?

Informan : ow boleh-boleh mang lanjutkan saja yang mau ditanyakan silakan.

Pewawancara : tentang pengelolaan modalnya pak bisa ?

Informan : oh sangat bisa mang.

Pewawancara : baik saya mulai wawancaranya ya pak ?

Informan : iya mang silakan.

Pewawancara : oya pak untuk modal yang diperlukan untuk mendirikan usaha ini awalnya berapa dan modalnya darimana saja?

Informan : untuk modalnya awal sekali alm.ibu saya meminjam di bank sebesar RP.30.000.000 dan menggunakan uang pribadi juga nah dengan biasanya pendapatan kealapa pada awal sudah mlebihi target yaitu sebesar RP. 385.000.000 astungkara puji tujhan saya tidak menyangka mendapatkan keuntungan sebesar itu dengan modal sedikit, dengan begitu karena pada usaha ini kamiutamakan pelanggan daripada keuntungan makanya ibu saya

menerapkan sistem kasbon pada pelanggan-pelanggannya untuk melancarkan bisnisnya.

Pewawancara : dari usaha yang dijalankam ini pernah mengalami kendala gak pak?

Informan : tentu dalam membangun atau menjalankan usaha pasti ada saja kendalanya mang.

Pewawancara : lalu apa saja kendalanya pak dan apa penyebabnya?

Informan : kendalanya pasti perputaran modalnya mang karena pembeli meminta tempo pemabayaran agak lama, kadang-kadang sampai meminjam lagi ke bank untuk membeli barangkembali karena penerapan sistem kasbonnya.

Pewawancara : wahh, lalu bapak mengalami kesulitan apa ?

Informan : saya paling sering mengalami kesulitan kekurangan modal untuk membeli kelapa dan juga pada gaji karyawannya.

Pewawancara : cara bapak mentasi masalah seperti itu bagaimana ?

Informan : saya mencari pinjaman kembali di bank sehingga bank sudah menjadi teman berdampingan hidup saya.

Pewawancara : wahh bersahabatan sekali ya pak, oya pak langsung aja saya tanya bagaimana proses pembuatan dari produk yang dihasilkan melalui buah kelapa itu pak ? coba jelaskan dari awal pembuatannya *ya step by step.*

Informan : baik bapak jelaskan ya, yang pertama ada minyak kelapa (VCO) nah cara pembuatannya itu seperti pada umumnya ada 3 cara pembuatan

vco ini yaitu, proses fermentasi, metode pemasan, dan metode penyaringan. Disini kita menggunakan metode pemasan karena metode ini menggunakan waktu yang lebih singkat. Caranya yang pertama siapkan buah kelapa lalu dikupas dan ambil dagingnya selanjutnya parutlah daging kelapa menggunakan parutan lalu hasil dari parutan tersebut di campur dengan air yang sudah matang, selanjutnya peras dan saring hingga menghasilkan santan. Proses selanjutnya tuangkan air santan ke dalam penggorengan, lalu goreng dengan api yang kecil. Selanjutnya aduk santan secara perlahan dan lakukan secara terus menerus proses itu akan membuat santan menguap dan menyisakan minyak dan ampasnya. *Step* yang terakhir dinginkan minyak tersebut lalu segera siapkan tempat untuk pengemasan minyak tersebut lalu minyak siap diperjualkan.

Pewawancara : oh jadi seperti itu ya prosesnya pak, lumayan ribet sekali ya pak. Selanjutnya saya ingin menanyakan mengenai bahan-bahan dan harganya pak ?

Informan: jadi bahannya itu hanya menggunakan kelapa dan air saja, harga perbotol minyak sekitar RP.27.000 per pcs/botol.

Pewawancara : oya pak kalau untuk penyimpanan bahan baku sampai proses produksi berapalama ?

Informan : itu tergantung konsumen saja gek, kalau konsumen memesan langsung dibuatkan hari itu juga.

Pewawancara : baik pak lanjut lagi ya pertanyaannya, disini saya kan ingin membandingkan pengelolaan modal kerja pada usaha bapak untuk

jangka waktu 4 tahun terakhir yaitu Tahun 2017,2018,2019,2020 berapa banyak penjualan pada masing-masing tahun tersebut ya pak ?

Informan : jadi jumlahnya yang ditanyakan ya dik ?

Pewawancara : iyaa betul sekali pak.

Informan : baik jadi untuk Tahun 2017 itu jumlahnya sebesar Rp.550.000.000.

Untuk Tahun 2018 jumlahnya Rp.550.000.000 juga. Untuk Tahun 2019 jumlahnya Rp. 495.000.000 dan yang terakhir yaitu untuk Tahun 2020 jumlahnya Rp.385.000.000.

Pewawancara : oya pak lalu pada pendapatan bapak dari tahun 2017-2020 apakah ada piutang dagang atau kasbon ya pak ?

Informan : wahh jelas ada gek apalagi di UD.Widyasih ini sistemnya adalah penerapan kasbon gek.

Pewawancara : lalu tiap tahun itu berapa saja jumlah pitang dagang atau kasbonnya ?

Informan : kasbonnya itu bisa mencapai ratusan gek yaa sebut saja yang paling banyak adalah Tahun 2020 ini karena terdampak covid-19 juga jadi sangat besar kasbonnya sekitar Rp.385.000.000 an itu gek.

Pewawancara : wahh banyak sekali ya pak kasbonnya.

Informan : iya gek banyak karena memang disini penerapannya juga kasbon memang.

Pewawancara : baik pak terimakasih ya atas kesempatan yang diberikan kepada saya dan terimakasih sudah mengijinkan saya untuk mewawancarai bapak ya pak.

Informan : baik dik sama-sama ya semoga sukses kedepannya semangat.

Pewawancara : baik terimakasih bapak.



### Transkrip Wawancara III

Informan : Luh Juniastini(pegawai di UD.Widyasih)

Hari, tanggal : 13 Mei 2021

Tempat :UD.Widyasih Kubutambahan

Pewawancara : permisi buk saya ingin wawancara sebentar bisa minta waktunya  
ya bu ?

Informan : bisa gek silakan saja, mau wawancara apa ?

Pewawancara : saya ingin menanyakan mengenai karyawan disini bu ?

Informan : iyaa soal apa ya gek ?

Pewawancara : soal kinerja dan kondisi perusahaan bu ?

Informan : boleh gek.

Pewawancara : ibu dari kapan ya kerja di UD.Widyasih ?

Informan : saya kerja sudah lama gek, masih alm.ibu widyasih saya sudah bekerja  
disini.

Pewawancara : wah sangat lama ya bu, oya bu berarti ibu tau sekali ya kondisi  
perusahaan ini tentang pasang surutnya perjalanan perusahaan ini ?

Informan : ya saya tau sekali.

Pewawancara : jadi bagaimana disini bu apakah benar menerapkan sistem  
kasbon?

Informan : iyaa gek bener, dan tujuan utama adalah mencari pelanggan.

Pewawancara : oww begitu ya bu, karyawan disini bagaimana apakah mendapat  
gaji harian atau bulanan ?

Inform : untuk karyawan disini gajinya harian semua gek, karena masih baru  
sedangkan gaji saya bulanan karena saya sudah sangat lama disini.

Pewawancara : jika yang gaji harian sekitar berapa per hari bu ?

Informan : untuk harian ada yang Rp.65.000.

Pewawancara : lalu kalau ibunya sendiri berapa gaji perbulannya ?

Informan : kalau gaji saya sekitaran Rp.2.000.000 gek.

Pewawancara : wah lumayan ya bu, baik bu terimakasih atas waktu yang  
diberikan kepada saya dan terimakasih saya sudah diijinkan  
wawancara disini ya bu.

Informan : baik gek sama-sama.



**LAMPIRAN GAMBAR****1. Gambar wawancara dengan pemilik UD. Widyasih**

## 2. Produk Kelapa





### 3.Es Kelapa Muda



## 2 Minyak Kelapa



### 3 Cake Teller Kelapa





## RIWAYAT HIDUP



Komang Satya Indriyani Graha lahir di Desa Kubutambahan pada 25 November 1999. Penulis merupakan anak ketiga dari pasangan suami istri Bapak Made Sukarsa dengan Ibu Kadek Darmini. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Saat ini penulis tinggal di Banjar Dinas Kubuanyar, Desa Kubutambahan,

Kecamatan Kubutambahan. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 2 Kubutambahan pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Kubutambahan dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017 penulis lulus dari SMA Negeri 3 Singaraja dan melanjutkan pendidikannya di Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil Jurusan Ekonomi dan Akuntansi Fakultas Ekonomu. Pada semester akhir penulis telah menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pengelolaan Dan Perputaran Modal Kerja Pada Umkm Di Ud. Widyasih Kecamatan Kubutambahan Kabupaten Buleleng”

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan karya tulis yang berjudul **Pengelolaan Dan Perputaran Modal Kerja Pada UMKM Di UD. Widyasih Kecamatan Kubutambahan Kabupaten Buleleng** beserta isinya adalah benar-benar karya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko /sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini, atau dalam klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 8 Februari 2022

Yang membuat pernyataan,



Komang Satya Indriyani Graha