



## Lampiran 01 Transkrip Hasil Wawancara

### 1. Wawancara 1

**Nama** : Pak Sumardadi  
**Jabatan** : Pemilik Usaha Tempe  
**Tempat** : Pesagi, Kelurahan Subagan, Kecamatan Karangasem,  
 Karangasem  
**Tanggal** : 8 Februari 2024

#### Hasil Wawancara

**Peneliti** : Selamat pagi pak, mohon maaf sebelumnya mengganggu waktunya. Saya Puji mahasiswa Undiksha, ingin mewawancarai bapak tentang usaha tempe, apakah bapak bersedia?

**Informan** : Iya boleh

**Peneliti** : Sebelumnya kalau boleh tau nama lengkap bapak siapa?

**Informan** : Sumardadi

**Peneliti** : Sejak kapan usaha tempe ini dibangun? Apa yang memotivasi bapak/ibu membangun usaha tempe? Bagaimana sejarah usaha tempe dari awal dirintis sampai saat ini?

**Informan** : Usaha ini saya bangun sudah sejak tahun 2010, pas baru nikah. Banyak alasannya kenapa saya bangun usaha ini, salah satunya biar punya penghasilan sendiri dan biar gak kerja sama orang lain. Kebetulan orang tua saya juga dulunya punya usaha tempe tapi kecil-kecilan, dari sana saya tertarik juga mau bangun usaha sambil belajar buat tempe sama orang tua. Pas awal usaha itu saya cuma punya modal seadanya aja, sekitaran 1 juta karena sama sekali gak punya tabungan lebih habis nikah. Pas awal usaha bahan bakunya cuma makek bahan seadanya kayak kacang kedelai sama ragi, kalok gak salah kacang kedelainya itu cuma 5kg dan raginya itu sekitar 2 sendok makan. Proses buat tempennya juga masih sederhana, peralatannya cuma

makek panci besar, panci kecil, kompor, sendok kayu, kain dan itu semua alatnya saya pinjem sama orang tua. Dulu juga saya buat tempe cuma sama istri aja di rumah soalnya, tiap saya selesai buat tempe saya jualan saya istri saya ke pasar kota tapi sering gak habis. Trus pernah saya jualan dari pasar kota ke Ulakan sama istri biar tempunya habis terjual, mungkin karna pedagang baru makanya waktu itu belum ada yang mau beli tempe saya. Sempet juga saya sedih karna jualannya gak pernah habis, trus saya coba jualan ke pasar di seraye biar ada aja yang beli, pas lagi erupsi gunung agus bulan agustus kalok gak salah tahun 2017 itu tiba-tiba banyak yang mesen tempe di saya. Mungkin udah rezeki, pedagang lainnya banyak yang bilang jualannya rugi tapi alhamdulillah jualan saya banyak yang beli. Pas awal corona juga, tempe saya makin banyak yang mesen, kalau gak salah bisa ngabisin kedelai sekitar 6-8 karung perhari. Sejak erupsi gunung agung itu saya mulai nyari pegawai buat bantu saya produksi tempe, trus saya juga akhirnya bisa bangun pabrik kecil ini. Pas awal Januari kemarin saya nambah lagi karyawan 7 orang biar mereka kerja pakek sistem *shift* dan biar mereka bisa gantian kerjanya, sekarang semua karyawannya ada 11 orang. Kalok jualannya itu sekarang udah luamayan banyak mulai dari Bebandem, Pasar Pagi Sokong, Kecicang, Pasar Terminal Subagan, Pasar Seraya, Pasar Amlapura, dan Ulakan, kalok ditotalin jualan ke semua pedagang itu udah sekitar 40 pedagang.

- Peneliti : Ada berapa jenis, bentuk dan ukuran tempe yang diproduksi?
- Informan : Ada 3, ukuran kecil 10 cm, ukuran sedang 12 cm sama ukuran besar 14 cm.

- Peneliti : Berapa banyak biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku dalam sebulan?
- Informan : Biaya bahan baku kan ada kedelai sama ragi, kalok sekali produksi itu sekitar 300-450kg dan dalam sehari cuma sekali produksi dengan biaya kurang lebih Rp 2.625.000 sekali produksi perharinya dan dalam sebulan ngabisin biaya kurang lebih Rp 78.750.000. Kalok dirata-ratakan dalam sehari kurang lebih menghabiskan 375kg kedelai karena dalam sekali produksi itu tidak menentu pastinya berapa kilo. Selain itu, untuk biaya bahan baku lainnya juga saya menghitung ragi kurang lebih biayanya Rp 24.000 sekali produksi perhari yang berarti dalam sebulan ngabisin biaya sekitar Rp 720.000.
- Peneliti : Bagaimana jadwal produksi tempe ini, apakah dilakukan setiap hari atau ketika ada yang memesan saja?
- Informan : Jadwal produksi tempe setiap hari.
- Peneliti : Berapa jumlah karyawan yang kerja di sini? Apakah setiap karyawan tugasnya berbeda atau sama? Berapa penetapan gaji karyawan disini?
- Informan : Jumlah karyawan sekarang ada 11, kalok tugasnya itu beda-beda tapi saling gantian. Misalnya kayak bu yuli sekarang bagian bersihin kacang, besoknya bisa jadi gantian dia yang nyetak tempe. Gak selalu dia yang dapet bagian bersihin kacang. Kalok gaji karyawan itu dihitung kadang perminggu, sepuluh hari atau perbulan tergantung dari karyawannya kapan mau meminta gaji. Untuk gaji karyawan semuanya sama karena pekerjaan mereka berbeda namun dilakukan secara bergantian setiap hari mulai dari bagian membersihkan kulit, memasak, mencetak, mengemas, menggiling dan sistem kerja mereka juga dilakukan dengan *shift*. *Shift* dibagi menjadi *shift* pagi pukul 05.00-11.00 dan *shift* siang pukul 11.00-17.00. Untuk

*shift* pagi yang kerja 6 orang dan *shift* siang 5 orang. Total seluruh gaji karyawan dalam sebulan sebesar Rp 7.500.000, setiap bulannya 1 karyawan dapat gaji sebesar Rp 682.000 dari 11 karyawan dan dalam sekali produksi tempe perharinya seluruh karyawan mendapat upah Rp 250.000 yang berarti 1 orang mendapat upah Rp 23.000 sekali produksi.

- Peneliti : Bagaimana cara ibu menetapkan harga pokok produksi tempe?
- Informan : Kalau harga pokok produksi saya cuma ngitung biaya yang menurut saya sering keliatan, kayak kedelai, ragi, kayu bakar, listrik, bensin, air sama gaji karyawan.
- Peneliti : Kalau bungkus tempe itu kan biasanya ada plastik, apakah bapak tidak menghitung biaya plastik? Dan untuk listrik dan air itu penggunaannya terpisah atau gabung antara usaha dengan rumah tangga?
- Informan : Kalau plastik saya tidak pernah hitung soalnya gak terlalu ngaruh sama pengeluaran dan gak menentu juga berapa pakai plastik. Kalau biaya listrik sama air gak pernah saya hitung terpisah, udah jadi satu antara usaha dan rumah tangga. Kalok mau ngitung terpisah itu susah karna ribet.
- Peneliti : Kira-kira apa saja biaya overhead pabrik variabel (biaya pengeluaran yang bisa berubah pengeluarannya) yang dipakai saat proses produksi tempe? Berapa kira-kira biaya yang dikeluarkan?
- Informan : Biaya overhead variabel saya hanya menghitung beberapa biaya seperti kayu bakar dalam sebulan menghabiskan biaya sebesar Rp 1.500.000, trus listrik dalam sebulan menghabiskan biaya sebesar Rp 800.000, bensin dalam sebulan menghabiskan biaya sebesar Rp 300.000 jenis solar, dan juga air dalam sebulan menghabiskan biaya sebesar Rp 500.000. biaya listrik dan air kadang buat saya

terbebani karena dalam sebulan juga biayanya bisa melebihi itu.

- Peneliti : Kalau biaya overhead pabrik tetap (biaya tidak berubah seperti mesin giling, bangunan atau yang lainnya) itu ada apa saja dan biasanya berapa biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi?
- Informan : Kalau biaya overhead pabrik ada pabrik tempenya, mesin giling, kipas angin, drum, keranjang, mobil, alat kemas, nampan, dan kain. Saya bangun pabrik sekitar 8 tahun, trus biaya bangunnya itu sekitar Rp 50.000.000, kalau mesin giling saya belinya sekitar Rp 4.500.000. Trus ada kipas angin, saya beli 3 kipas harganya itu Rp 800.000, ada juga drum saya makek 3 dan pas beli itu 1 drum Rp 250.000 berarti 3 drum itu Rp 750.000. Ada keranjang juga saya punya 30 keranjang, 1 keranjang itu harganya Rp 7.000 kalok ditotalin 30 keranjang itu harganya Rp 210.000. Ada mobil juga yang saya pakek buat bawa tempe atau jualan ke pasar, saya beli mobil harganya Rp 115.000.000, ada juga alat kemas atau buat bungkus tempe saya beli harganya Rp 600.000, ada nampan juga saya belinya Rp 200.000 untuk 2 unit, trus ada kain juga buat meras air dan panjangnya 2x2. Saya beli kainnya itu harganya Rp 120.000.
- Peneliti : Bagaimana cara bapak menetapkan harga jual dari produk tempe?
- Informan : Kalau harga jual itu saya ngikutin harga pasar, kalok saya lebihin jualnya nanti gak ada yang beli. Tiap tempe harganya beda-beda, tempe kecil ukuran 10 cm harganya Rp 2.000, tempe edang ukuran 12 cm harganya Rp 4.000, tempe besar ukuran 14 cm harganya Rp 5.000.
- Peneliti : Berapa persen keuntungan yang diinginkan pada usaha tempe ini?

- Informan : Kalok keuntungan saya maunya lebih dari 10%, kalok bisa 50%.
- Peneliti : Baik terimakasih pak, itu saja dulu yang ingin saya tanyakan, kemungkinan jika ada yang kurang dan ada yang ingin saya tanyakan lagi besok saya akan observasi lagi kesini. Maaf mengganggu waktunya pak, terimakasih.
- Informan : Ow iyaya nanti kabari saja saya kalok ada perlu lagi, nggih sama-sama.

## 2. Wawancara 2

**Nama : Ibu Yuli Sulistiawati**  
**Jabatan : Karyawan**  
**Tempat : Pesagi, Kelurahan Subagan, Kecamatan Karangasem, Karangasem**  
**Tanggal : 10 Februari 2024**  
**Hasil wawancara**

- Peneliti : Selamat pagi bu, mohon maaf sebelumnya mengganggu waktunya. Saya Puji mahasiswa Undiksha, ingin mewawancarai ibu mengenai tahapan produksi tempe disini, apakah ibu bersedia?
- Informan : Boleh.
- Peneliti : Sebelumnya kalau boleh tau nama lengkap ibu siapa?
- Informan : Yuli Sulistiawati.
- Peneliti : Sejak kapan menjadi karyawan pada pabrik tempe Pak Sumardadi?
- Informan : Kurang lebih sudah 6 tahun kerja disini.
- Peneliti : Apa saja tahapan produksi tempe dari awal bahan mentah hingga menjadi tempe?
- Informan : Pertama-tama direndam dulu biji kedelainya sekitar 12 jam biar kedelainya ngembang, trus kedelainya direbus setengah mateng, trus direndem lagi sekitar 30 menitan. Setelah direndam lalu digiling, pisahkan kulit sama kedelainya, lalu cuci sekitar 2x biar bersih antara kulit dan kedelainya. Setelah itu rebus lagi, setelah direbus baru dinginkan pakek

kipas biar cepet dinginnnya. Setelah dingin baru dibungkus, jika semua kedelainya sudah dibungkus lalu tata di rak biar rapi dan difermentasi. Tunggu sekitar 2-3 hari biar jadi tempe.

Peneliti : Alat dan bahan apa saja yang diperlukan untuk membuat tempe?

Informan : Alat yang dipakai itu ada mesin giling, kipas angin, drum, keranjang, alat kemas, nampan, kain. Kalau bahannya udah pasti kedelai sama ragi, trus air sama plastik juga.

Peneliti : Apakah selama sebulan penuh selalu mendapat order sehingga memproduksi tempe setiap hari?

Informan : Iya dik, setiap hari selalu produksi tempe. Sehari itu sekali produksi, jadi selama sebulan itu udah pasti full produksi tempe.

Peneliti : Untuk harga jual biasanya berapa penetapan harganya?

Informan : Kalau yang saya tau biasanya Pak Sumardadi jualnya itu ngikutin harga pasar, karna kalaupun mau dimahalin dikit aja harganya malah yang ada rugi. Soalnya disini penjual tempnya kebanyakan ngikutin harga pasar. Kalaupun kedelai naik harganya ya pastinya bisa untung bisa rugi, kalok mau ngecilin ukuran tempe juga ngaruh sama penjualan, biasanya ada pedagang lain yang ngomongin kok disini tempnya keliatan kecil. Kebetulan saya juga dapet bagian ngebungkus tempe biasanya, kalok produksi tempe dan pas bungkusnya kita tetepin kayak biasanya biar gak hilang pelanggannya karna ukurannya yang keliatan kecil, kalok harganya itu rasanya yang kecil Rp 2.000, sedang Rp 4.000 dan yang besar Rp 5.000.

Peneliti : Baik ibu mungkin itu saja yang ingin saya tanyakan, mohon maaf mengganggu waktunya itu. Terimakasih.

Informan : Iya sama-sama.

## Lampiran 02 Dokumentasi

### 1. Wawancara Dengan Pemilik Usaha



### 2. Wawancara Dengan Karyawan



### 3. Pabrik Tempe



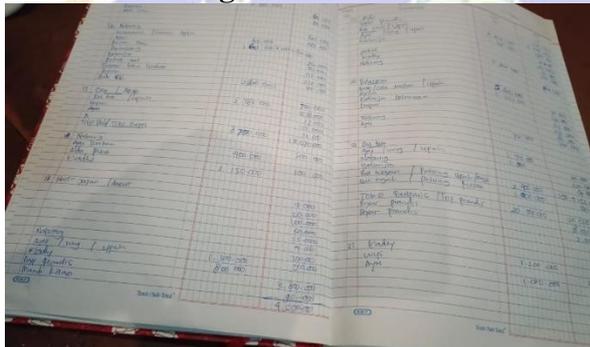
#### 4. Produk Tempe



#### 5. Proses Produksi Tempe



#### 6. Pencatatan Pengeluaran dan Pemasukan



#### 8. Tarif Listrik dan Air

Tarif Listrik = 1.699,75 kWh

- Mesin giling = 100 kWh  
 Durasi Pergerakan Perhari = 2 jam  
 Pergerakan dengan Perbulan = 100 kWh x 2 jam x 30 hari = 60 kWh/bulan
- Kipas angin (3) = 110 kWh  
 Durasi Pergerakan Perhari = 4 jam  
 Pergerakan dengan Perbulan = 3 Kipas x 110 kWh x 4 jam x 30 hari = 39,6 kWh/bulan
- Alat masak = 610 kWh  
 Durasi Pergerakan Perhari = 3 jam  
 Pergerakan dengan Perbulan = 610 kWh x 3 jam x 30 hari = 54,9 kWh/bulan

→ Total Pergerakan dengan Perbulan:  
 → Mesin giling + Kipas angin + Alat masak  
 → 60 kWh + 39,6 kWh + 54,9 kWh  
 → 154,5 kWh/bulan

Biaya total = Total Pergerakan dengan Perbulan x Tarif Listrik Per kWh  
 = 154,5 kWh x 1.699,75 kWh  
 = Rp 262.800

Tarif Air = Rp 2.800

- Pencucian kacang (2x)  
 1 kg kacang = 2 liter air  
 315 kg kacang = 630 liter air (1 kali pencucian)  
 = 1.260 liter air (2 kali pencucian)
- Bekas bekal (2x)  
 315 kg bekal = 500 liter (1 kali bekal)  
 = 1.000 liter (2 kali bekal)
- Cuci bekal (2x)  
 315 kg bekal = 500 liter (1 kali cuci)  
 = 1.000 liter (2 kali cuci)
- Cuci peralatan (1 x) = 400 liter

Total air = 1.260 + 1.000 + 1.000 + 400  
 Total air = 3.660 liter (1 hari)  
 = 3.660 x 30 hari = 109.800 liter (1 bulan)

1 liter = 1 m<sup>3</sup>  
 109.800 liter = 109,8 m<sup>3</sup>  
 Harga air PAM = 1 m<sup>3</sup> = Rp 2.800  
 = 109,8 m<sup>3</sup> x Rp 2.800  
 = 307.440/bulan  
 = Rp 307.440