

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Wawancara

No	Pertanyaan
1.	Apa nama UMKM yang didirikan?
2.	Siapa nama pendiri UMKM?
3.	Tahun berapa UMKM didirikan?
4.	Dimana UMKM didirikan?
5.	Bagaimana Sejarah didirikannya UMKM ini?
6.	Produk apa saja yang dijual oleh UMKM ini?
7.	Produk apa saja yang paling banyak diminati?
8.	Berapa harga jual per produk?
9.	Dalam satu kali produksi berapa produk yang dihasilkan?
10.	Bagaimana UMKM ini memasarkan produknya?
11.	Bahan baku apa saja yang digunakan untuk memproduksi produk?
12.	Dimana bahan baku tersebut dibeli?
13.	Berapa biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan sekali produksi?
14.	Berapa jumlah karyawan di UMKM?
15.	Berapa gaji karyawan di UMKM?
16.	Berapa biaya Listrik yang dikeluarkan selama setahun?
17.	Berapa biaya air yang dikeluarkan selama setahun?
18.	Berapa biaya bungkus produk yang dikeluarkan selama setahun?
19.	Berapa biaya bahan pembantu yang dikeluarkan selama setahun?
20.	Bagaimana harapan kedepannya untuk UMKM?



## Lampiran 2. Hasil Wawancara

No	Pertanyaan	Hasil Wawancara
1.	Apa nama UMKM yang didirikan?	Catering Bu Moli
2.	Siapa nama pendiri UMKM?	Ibu Ni Luh Muliadi
3.	Tahun berapa UMKM didirikan?	Tahun 2000
4.	Dimana UMKM didirikan?	Jl. Rajawali, Kaliuntu, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng
5.	Bagaimana Sejarah didirikannya UMKM ini?	UMKM Catering Bu Moli didirikan pada tahun 2000 oleh ibu Ni Luh Muliadi, seorang pengusaha wanita yang memiliki kecintaan mendalam terhadap dunia kuliner dan pelayanan yang berkualitas. Berawal dari sebuah impian sederhana untuk menyajikan hidangan yang tidak hanya enak tetapi juga bergizi, Bu Moli memulai usaha catering ini dengan modal keterampilan memasak yang dimilikinya dan dukungan penuh dari keluarga. Meskipun dimulai dengan skala kecil, Catering Bu Moli cepat dikenal karena komitmennya terhadap kualitas, kebersihan, dan pelayanan yang ramah. Seiring berjalannya waktu, usaha ini berkembang pesat, melayani berbagai macam acara seperti pernikahan, ulang tahun, dan acara perusahaan, serta memperluas jangkauannya ke berbagai daerah. Keberhasilan Catering Bu Moli tidak lepas dari inovasi yang terus dilakukan oleh Bu Moli dalam menciptakan menu-menu baru yang menarik serta upayanya untuk selalu mendengarkan kebutuhan dan keinginan pelanggan. Hingga kini, Catering Bu Moli tetap berdiri kokoh sebagai salah satu pilihan utama bagi mereka yang mencari hidangan lezat dan pelayanan yang memuaskan.
6.	Produk apa saja yang dijual oleh UMKM ini?	Aneka kue, nasi kotak, nasi bungkus, nasi tumpeng
7.	Produk apa saja yang paling banyak diminati?	Kue pastel, donat, risoles

8.	Berapa harga jual per produk?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aneka kue diharga Rp 2.000 sampai Rp 3.000</li> <li>- Nasi kotak diharga Rp 15.000 sampai Rp 20.000</li> <li>- Nasi bungkus diharga Rp 8.000 sampai Rp 15.000</li> <li>- Nasi tumpeng mulai harga Rp 800.000 (tergantung untuk berapa orang)</li> </ul>
9.	Dalam satu kali produksi berapa produk yang dihasilkan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aneka kue sekitar 50 sampai 70 produk</li> <li>- Nasi kotak sekitar 10 sampai 20</li> <li>- Nasi bungkus dan nasi tumpeng tergantung pesanan</li> </ul>
10.	Bagaimana UMKM ini memasarkan produknya?	Melalui media sosial seperti facebook, whatsapp, dan dari orang ke orang
11.	Bahan baku apa saja yang digunakan untuk memproduksi produk?	<p>Bahan baku yang digunakan untuk pastel seperti terigu, telur, margarin, bawang merah dan putih, daging ayam, wortel, bihun, gula, garam, merica bubuk. Bahan baku yang digunakan untuk donat seperti terigu, telur, mentega, ragi, gula</p> <p>Bahan baku yang digunakan untuk risoles seperti terigu, telur, garam, kentang, wortel, daun bawang, bawang merah dan putih, merica bubuk</p>
12.	Dimana bahan baku tersebut dibeli?	Dipasar dan di supermarket
13.	Berapa biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan sekali produksi?	Biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku untuk pastel sekitar Rp 120.000, donat sekitar Rp 90.000, dan risoles sekitar Rp. 80.000, jadi perkiraan biaya untuk membeli bahan baku sekali produksi itu kurang lebih Rp 300.000
14.	Berapa jumlah karyawan di UMKM?	4 orang karyawan
15.	Berapa gaji karyawan di UMKM?	Perbulan Rp 750.000
16.	Berapa biaya Listrik yang dikeluarkan selama setahun?	Untuk biaya listrik sekitar Rp 11.000.000, karena bisa membeli Listrik 2 sampai 3 kali dalam seminggu
17.	Berapa biaya air yang dikeluarkan selama setahun?	Untuk biaya air sekitar Rp 2.800.000, karena biaya air dalam sebulan sekitar Rp 200.000 sampai Rp. 250.000

18.	Berapa biaya bungkus produk yang dikeluarkan selama setahun?	Untuk biaya bungkus produk sekitar Rp 1.000.000 sampai Rp 2.000.000 dalam setahun, karena membeli bahan bungkus produk di tempat pembelian khusus pembungkus jadi lebih murah.
19.	Berapa biaya bahan pembantu yang dikeluarkan selama setahun	Untuk biaya bahan pembantu seperti gas elpiji dan bahan topping sekitar Rp 8.400.000 dalam setahun, karena dalam sebulan menggunakan 8 gas elpiji ukuran kecil.
20.	Bagaimana harapannya kedepannya untuk UMKM?	Catering Bu Moli diharapkan dapat terus berkembang menjadi usaha yang dikenal luas karena kualitas rasa, pelayanan profesional, dan inovasi menu, serta mampu menjangkau lebih banyak pelanggan melalui layanan yang higienis, praktis, dan terpercaya.



### Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian



Dokumentasi Hasil Produk yang Diproduksi



Dokumentasi Proses Pengemasan Pesanan



Dokumentasi Pengemasan Produk

## RIWAYAT HIDUP



Kadek Anggri Wira Utami lahir di Singaraja pada tanggal 23 Mei 2003. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak AKBP (Purn) I Wayan Sukardi, S.H dan Ibu Nyoman Suryani. Penulis beralamat di Perumahan Taman Wira Sambangan, Gang Gadung II Nomor 4, Desa Sambangan, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Laboratorium Undiksha Singaraja dan lulus tahun 2015. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Laboratorium Undiksha Singaraja dan lulus tahun 2018. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 4 Singaraja dan lulus tahun 2021. Penulis melanjutkan pendidikan Perguruan Tinggi di Universitas Pendidikan Ganesha. Sampai pada tahap penyelesaian skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi S1 Akuntansi di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Penggunaan Metode Activity Based Costing Dan Metode Tradisional Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Umkm (Studi Kasus Catering Bu Moli)”.