

LAMPIRAN

Lampiran 01. Transkrip Wawancara

Transkrip wawancara 1

Tujuan : Memperoleh informasi terkait perhitungan harga pokok produksi UD. Cipta Karya sari

Waktu Wawancara : 28 November 2024

Tempat Wawancara : UD. Cipta Karya Sari, Desa Unggahan, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Bali

Profil Narasumber

Nama : I Wayan Sumadiasa

Umur : 73 Tahun

Jenis Kelamin : Laki Laki

Jabatan : Pemilik UD. Cipta Karya Sari

Peneliti	: Selamat Pagi bapak, mohon maaf menganggu waktunya, perkenalkan nama saya Purwani Laksmi Wulandari mahasiswa dari Undiksha jurusan S1 Akuntansi, ingin mewawancarai bapak terkait usaha bapak yaitu produksi kopi bubuk UD. Cipta Karya Sari, apakah bapak berkenan nggih?
Narasumber	: Nggih boleh dik, mau bertanya apa ya?

Peneliti	:sebelum itu kalau boleh tau dengan bapak sire nggih?
	: Nama Bapak I Wayan Sumadiasa
	: Kapan bapak mendirikan usaha ini? Dan bisa di ceritakan sejaraha singkatnya bapak?
	: Usaha niki saya buat pada tahun 2000, awalnya saya dan istri mempunyai usaha menjadi tengkulak berbagai macam hasil bumi seperti cengkeh, manggis, durian dan kopi lalu tiyang ingin mencoba berbisnis kopi karena pada saat itu di desa tiyang belum ada yang memproduksi kopi bubuk pada awalnya, selain niki dari produksi kopi bubuk yang tiyang rasa mudah untuk membuatnya dan bisa tiyang produksi di rumah dengan alat yang ada jadi tiyang mencoba membuatnya, hasil produksi pada awalnya tiyang menitip ke warung warung kecil di desa seiring berjalannya waktu makin banyak peminat kopi bubuk yang tiyang produksi dikarenakan kata yang beli kopi yang tiyang buat ngelah rasa yang unik di bandingkan kopi bubuk lainnya karena bahan baku yang tiyang pakai niki kopi jenis arabika yang memiliki rasa yang khas sedikit asam dan aroma yang enak sekali dik.

	: Kalau boleh tau bagaimana niki nggih proses produksi pada UD. Cipta Karya sari?
	: Untuk proses produksinya ada beberapa tahapan niki dik, yang pertama sudah pasti pemilihan bahan baku, pada proses niki tiyang pilih bahan baku yang terbaik dari petani lokal yang tiyang dapatkan dari petani langsung, biasanya pak ambil di desa puncak sari, atau desa unggahan ada juga beberapa yang ada di sekitaran kecamatan seririt dik, selanjutne ada proses sangrai, proses niki ibarat proses memasak kopi untuk mengeluarkan kadungan air yang ada di biji kopinya dik di masak pada suhu 180°, setelah niki biji kopi yang awalnya warna hijau akan mongering dik berubah warna ye dadi warna kuning, setelah niki baru suhu di naikan smpai 185–200°C, nah pas saat ini kopi bakal berubah warna dadi warna coklat dan mulai mengeluarkan bau yang khas. Nah pas proses niki juga jika sudah ada suara letupan pertama tandane biji kopinya sudah mulai matang setelah itu kopi niki bakal di dinginkan. Setelah didinginkan aka nada proses penggilingan pang dadi be kopi bubuk, setelah itu mare di kemas dik, dimasukan manual lalu di pres dengan alat pres. Kemasannya beragam

	dika da yang kemasan 100 gram, 250 gram, 500 gram, 700 gram dan 1.000 gram. Setelah itu tiyang jual di warung punya tiyang.
	: Apa saja bahan baku utama yang bapak pakai nggih?
	: bapak hanya memakai bahan baku biji kopi arabika manten dik tanpa campuran seperti gula.
	: Biasanya berapa kali produksi dalam 1 hari nggih pak?
	: Dalam 1 kali bapak hanya memproduksi 1 kali sehari dik
	: Biasanya berapa Kilo bapak memproduksi dan berapa hasil produksinya pak?
	: Biasanya produksi 50 kilo dan hasilnya sekitar 36 sampai 38 kilo dik tergantung dari kandungan air di kopinya.
	: Berapa karyawan yang bapak pekerjaan pada saat produksi?
	: Karyawannya ada 2 dik, tiyang gaji harian dan sehari tiyang gaji 100.000
	: Untuk produksinya bapak pakai alata tau mesin apa saja nggih pak?
	: pertama ada mesin oven gas, mesin penggiling, dan mesin press untuk kemasannya dik

	: apa boleh tiyang tau berapa saja harga dari mesin mesin yang bapak punya nggih?
	: untuk harga mesin oven gasnya itu Rp.10.000.000, mesin penggiling Rp. 3.500.000, dan mesin presnya Rp. 4.000.000 dik
	: Apa ada biaya perawatan atau biaya kerusakan yang bapak keluarkan nike?
	: Ada dik biasanya biaya ganti <i>timing belt</i> yang di mesin gilingnya 150an dik, kalau misalnya ada kerusakan mesin juga tiyang perbaiki
	: trus biayanya bagaimana nike pak perhitungannya bapak perbaiki dengan uang pribadi atau bagaimana?
	: beli <i>timing belt</i> , atau misalnya ada kerusakan lainnya tiyang pakai keuntungan dari penjualan kopinya manten dik.
	: Kalau boleh tau biaya utama yang bapak keluarkan apa saja nggih, dan berapa biayanya pada saat produksi pak?
	: Biaya utamanya nike yang pasti biji kopi sekali produksi itu 50 kilo, 1 kilo itu 75.000 berarti total harganya 3.750.000, selanjutnya sareng biaya upah karyawan nike 2 orang berarti 200.000 dik

	: Apa ada biaya lain yang bapak keluarkan selain yang tadi?
	: ada dik, biaya Listrik 10.000 dan gas tiyang pakai 2 tabung harganya 44.000.
	: apa ada biaya sewa gudang atau tempat produksi pak?
	: Ada dik, tiyang sewa gudangnya pertahun nike Rp. 4.000.000, dan tiyang bayarkan dari hasil keuntungan penjualan kopi bubuknya.
	: Bagaimana bapak menghitung harga pokok produksi yang selama ini bapak terapkan?
	: perhitungan harga pokoknya tiyang menjumlahkan harga kopinya berapa trus upah karyawan, biaya Listrik dan gas nike manten setelah dapat hasilnya tiyang bagi dengan hasil produksinya brpa kilo, dapat dah harga pokok perkilonya dik.
	: trus untuk penentuan harga jualnya bagaimana nike pak?
	: Untuk harga jualnya biasanya tiyang cari keuntungan 10% dik dikalikan harga pokok perkilonya.
	: Apakah dalam proses perhitungan harga pokok produksi bapak sudah pernah mendengar tentang

	perhitungan harga pokok produksi berdasarkan teori atau prosedur akuntansi?
	: Belum dik, tiyang hanya menghitung biaya yang tiyang rasa keluarkan pada saat proses produksi berlangsung.
	: Apa ada kendala atau kesulitan yang bapak hadapi sehingga bapak belum mengetahui dan menerapkan perhitungan sesuai prosedur akuntansi?
	: Ya seperti yang dik lihat bapak sudah tua, selain nike bapak hanya lulusan SMP dan tidak tau tentang perhitungan secara akuntansi nike
	: Apakah Bapak tertarik untuk mempelajari perhitungan HPP sesuai akuntansi agar harga jual produk lebih tepat dan usaha bisa lebih menguntungkan? Dari masalah yang saya lihat usaha bapak cocok untuk menggunakan metode <i>full costing</i> pak karena bapak hanya memproduksi kopi bubuk manten.
	: Saya tertarik dik, jika nike dapat memperbaiki perhitungan usaha saya
	: Apakah bapak bersedia untuk menerima masukan dalam memperbaiki perhitungan biaya dan harga jual? Nanti tiyang akan berikan pendampingan dan contoh bagaimana perhitungannya pak.

	: Nggih bapak bersedia dik, trimakasi nggih
	: Nggih bapak trimakasih, mungkin nike manten dulu yang tiyang tanyakan. Tiyang ijin pamit pak
	: Nggih dik



Transkrip wawancara 2

Waktu Wawancara : 13 Januari 2025

Tempat Wawancara : UD. Cipta Karya Sari, Desa Unggahan, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Bali

Profil Narasumber

Nama : Ketut Masini

Umur : 52 Tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Jabatan : Karyawan UD. Cipta Karya Sari

	: Om swastiastu, selamat siang, boleh tiyang minta waktu untuk tiyang wawancarai nggih? kalau boleh tau dengan ibu siapa?
	: Om swastiastu dik, boleh dik, tiyang ibu Ketut Masini
	: Sejak kapan nggih ibu bekerja disini
	: Sudah puluhan tahun niki dik ada ya sekitar 12 tahun
	: Sudah lama nggih bu, Ibu bekerja disini di bagian mana bu?
	: Oh tiyang sareng teman tiyang semua di bagian produksi sma pengemasan dik
	: Berapa kali niki produksinya dalam 1 hari buk?

	: Produksinya 1 kali sehari dik
	: Kalau boleh tau berapa nggih gajihnya bekerja disini?
	: Gajih tiyang disini perhari dik Rp. 100.000
	: OO nggih ibu niki manten yang tiyang tanyakan, Suksma nggih bu
	: Nggih dik sama sama



Transkrip wawancara 3

Waktu Wawancara : 13 Januari 2025

Tempat Wawancara : UD. Cipta Karya Sari, Desa Unggahan, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Bali

Profil Narasumber

Nama : Ketut Tri

Umur : 37 Tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Jabatan : Karyawan UD. Cipta Karya Sari

	: Om swastiastu, selamat siang, boleh tiyang minta waktu untuk tiyang wawancarai nggih? kalau boleh tau dengan ibu siapa?
	: Om swastiastu dik, bisa dik nama saya Ketut Tri, mau bertanya apa dik?
	: Sejak kapan nggih ibu bekerja disini
	: saya bekerja disini sudah lumayan lama dik skitar 7 tahunan.
	: Ibu bekerja disini di bagian mana bu?
	: tiyang bekerja di bagian produksi sma pengemasan dik
	: Berapa kali nika produksinya dalam 1 hari buk?
	: Produksinya 1 kali sehari dik

	: Kalau boleh tau berapa nggih gajihnya bekerja disini?
	: upahnya tiyang dapat harian dik Rp. 100.000
	: OO nggih ibu niki manten yang tiyang tanyakan, Suksma nggih bu
	: Nggih dik sama sama



Lampiran 02. Surat Ijin Pengumpulan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS EKONOMI

Jalan Udayana No. 11 Singaraja-Bali. Telepon : (0362) 26830
Website : <http://www.fe.undiksha.ac.id/>

Nomor : 906/UN48.13.1/DL/2025
Lamp. : -
Hal : *Permohonan Wawancara / Data Penelitian*

Singaraja, 19 Mei 2025

Kepada Yth. **UD. Cipta Karya Sari**
di-
Tempat

Dengan Hormat,

Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha menerangkan bahwa mahasiswa/i tersebut dibawah ini :

Nama : Purwani Laksmi Wulandari
NIM : 2117051232
Fakultas : Ekonomi
Jurusan/Prodi. : S1 Akuntansi

Bermaksud mengadakan penelitian lapangan untuk menempuh atau menyusun tugas akhir, skripsi dan melengkapi tugas lainnya. Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon izin agar mahasiswa kami dapat melakukan wawancara di tempat yang Bapak/Ibu/Sdr. Pimpin.

Demikian surat ini kami buat agar bisa digunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan kerjasamanya, kami sampaikan terima kasih.

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,



Ni Made Suci
NIP. 196810291993032001



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 03. Surat Ijin Usaha Mikro dan Kecil

 PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG KANTOR CAMAT SERIRIT <i>Jalan Sudirman No. 59 A Telpun (0362) 92301 Seririt</i>	
SURAT IZIN USAHA MIKRO DAN KECIL Nomor : 0342 / IUMK / Camser / IV / 2018	
Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 98 Tahun 2014 tentang Perizinan Untuk Usaha Mikro dan Kecil (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 222); Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 83 Tahun 2014 tentang Pedoman Pemberian Izin Usaha Mikro dan Kecil; Keputusan Bupati Buleleng Nomor : 130 / 771 / HK / 2015 Tanggal 2 Nopember 2015 tentang Pelimpahan Sebagian Kewenangan Bupati Kepada Camat di Lingkungan Pemerintahan Kabupaten Buleleng, bersama ini menyatakan dan memberikan izin kepada :	
Nama	: I WAYAN SUMADIASA
Nomor KTP	: 5108023112460067
Alamat	: Banjar Dinas Semega, Desa Unggahan, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali
Nomor Telepon	: 081337053602
Untuk mendirikan Usaha Mikro dan Kecil yang mencakup perizinan dasar yang berupa : menempati lokasi/domisili, melakukan kegiatan usaha baik produksi maupun penjualan barang dan jasa, dengan identitas :	
Nama Perusahaan	: KOPI BUBUK BALI ASLI Cipta Karya Sari
Bentuk Perusahaan	: Perorangan
NPWP	: -
Kegiatan Usaha	: Perdagangan Eceran Kopi, Gula Pasir, Gula Merah
Sarana Usaha Yang Digunakan	: Gudang
Alamat Usaha	: Banjar Dinas Lebah Sari, Desa Unggahan, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali
Jumlah Modal Usaha	: Rp. 50.000.000,- (Lima Puluh Juta Rupiah)
Nomor Pendaftaran	: 39
 DITETAPKAN DI : SERIRIT PADA TANGGAL : 19 APRIL 2018 AN BUPATI BULELENG CAMAT SERIRIT, INYOMAN RIANG PUSTAKA, S.P., A PEMBINA NIP.19750218 199311 1001	

Lampiran 04. Dokumentasi Wawancara Penulis dengan Narasumber



Lampiran 05. Bahan Baku, dan Mesin pada Ud. Cipta Karya Sari



Bahan Baku



Mesin Oven



Mesin griding



Mesin Press Kemasan

Lampiran 06 Proses Produksi Kopi Bubuk Pada UD. Cipta Karya Sari



Pemilihan Bahan Baku



Proses Roasting Coffe



Pendinginan



Proses Griding



Pengemasan



Produk Kopi Bubuk UD. Cipta Karya sari

Lampiran 07. Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Purwani Laksmi Wulandari lahir pada tanggal 16 Januari 2003. Penulis lahir dari pasangan suami istri Made Budiasa dan Ni Luh Fitriani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Jalan Segara Banjar, Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 9 Banjar dan lulus pada tahun 2015, kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Banjar dan lulus pada tahun 2018, Pada tahun 2021, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Seririt jurusan Matematika dan Ilmu Alam dan melanjutkan ke S1 Akuntansi di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2025 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kopi Bubuk (Studi Kasus UD. Cipta Karya Sari, Desa Unggahan, Kecamatan Seririt)”. Selanjutnya, mulai tahun 2025 sampai dengan penulisan skripsi ini masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi S1 Akuntansi di Universitas Pendidikan Ganesha.