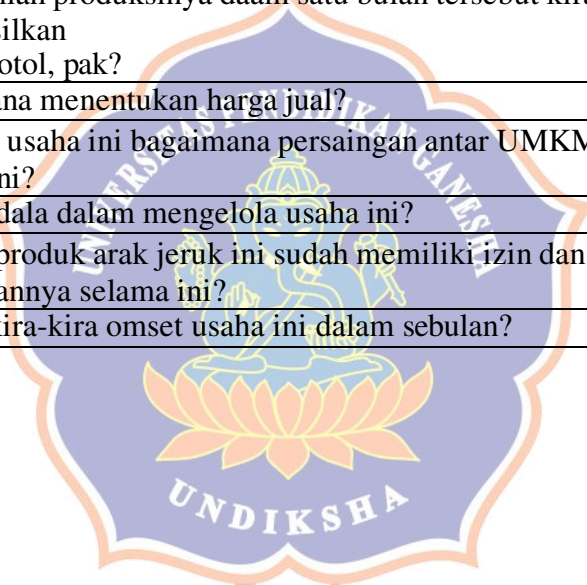


LAMPIRAN

Lampiran 1. Format Pedoman Wawancara Pemilik Usaha UMKM Tirta Kauripan

Nama :
 Jabatan :
 Hari, Tanggal :
 Waktu :
 Tempat :

No	Pertanyaan
1.	Sejak kapan UMKM Tirta Kauripan berdiri dan apa alasan bapak mendirikan usaha ini?
2.	Apa jenis produk utama yang dihasilkan dan bagaimana proses produksinya?
3.	Dalam satu bulan, biasanya berapakali dilakukan produksi, dan untuk hasil jumlah produksinya daam satu bulan tersebut kira-kira menghasilkan berapa botol, pak?
4.	Bagaimana menentukan harga jual?
5.	Menurut usaha ini bagaimana persaingan antar UMKM arak di daerah Kintamani?
6.	Apa kendala dalam mengelola usaha ini?
7.	Apakah produk arak jeruk ini sudah memiliki izin dan bagaimana strategi pemasarannya selama ini?
8.	Berapa kira-kira omset usaha ini dalam sebulan?



Bidang Pengelola Keuangan UMKM Tirta Kauripan

Nama :
 Jabatan :
 Hari, Tanggal :
 Waktu :
 Tempat :

No	Pertanyaan
1.	Biaya apa saja yang biasanya di catat dalam satu kali proses produksi?
2.	Berapa total biaya dalam satu kali produksi?
3.	Apa saja biaya yang sering tidak dicatat atau dihitung?
4.	Apakah UMKM sudah pernah menggunakan metode <i>Full Costing</i> untuk menghitung HPP?
5.	Apa kendala dalam mengelola biaya produksi?



Lampiran 2. Transkrip Wawancara

Transkrip Wawancara dengan Pemilik Usaha UMKM Tirta Kauripan

- Nama : I Made Parnawa
 Jabatan : Pemilik UMKM Tirta Kauripan
 Hari, Tanggal : Minggu, 14 September 2025
 Waktu : 14.20 WITA
 Tempat : UMKM Tirta Kauripan Desa Awan
- Peneliti : Selamat sore pak, sebelumnya terimakasih bapak telah meluangkan waktunya untuk melaksanakan wawancara hari ini.
- Narasumber : Selamat sore dik, nggih mewali dik. Silahkan apa yang ingin adik ketahui
- Peneliti : Sejak kapan UMKM Tirta Kauripan berdiri dan apa alasan bapak mendirikan usaha ini?
- Narasumber : Usaha ini berdiri sejak tahun 2020, berawal dari melimpahnya hasil panen jeruk di Desa Awan yang tidak laku di pasaran karena ukuran dan kualitasnya kurang baik. Agar tidak terbuang percuma, saya berinisiatif mengolah jeruk tersebut menjadi minuman fermentasi berupa arak jeruk. Awalnya hanya sebagai percobaan kecil, namun seiring waktu usaha ini berkembang hingga menjadi kegiatan produksi tetap sampai sekarang.
- Peneliti : Apakah produk arak jeruk ini sudah memiliki izin dan bagaimana strategi pemasarannya selama ini?
- Narasumber : Produk arak jeruk dari UMKM Tirta Kauripan telah memperoleh izin resmi dari BPOM pada tahun 2023, sehingga dapat dipasarkan lebih luas. Strategi pemasarannya dilakukan dengan menjual langsung kepada konsumen lokal, wisatawan yang datang ke Desa Awan, serta melalui jaringan penjualan di wilayah sekitar Kintamani. Produk kami juga sudah dilakukan penjualan keluar pulau Bali, misalnya ke Pulau Jawa, Jakarta dan sebagainya.
- Peneliti : Apa jenis produk utama yang dihasilkan dan bagaimana proses produksinya?
- Narasumber : Produk utama yang dihasilkan UMKM Tirta Kauripan adalah arak jeruk. Proses pembuatannya dilakukan secara tradisional dengan bahan utama jeruk lokal, gula aren, dan air. Bahan-bahan tersebut difermentasi terlebih dahulu, kemudian disuling menggunakan
- Peneliti : Dalam satu bulan, biasanya berapakah dilakukan produksi, dan untuk hasil jumlah produksinya dalam satu bulan tersebut kira-kira menghasilkan berapa botol, pak?

- Narasumber : Untuk satu bulan itu biasanya dilakukan 15-20 kali produksi, dan dalam sebulan tersebut akan menghasilkan sekitar 300 botol arak jeruk. Karena produksi ini dilakukan secara bertahap dengan kapasitas peralatan yang terbatas dan melalui proses fermentasi, sehingga setiap sekali produksi hanya menghasilkan sedikit botol.
- Peneliti : Bagaimana cara menentukan harga jual?
- Narasumber : Kalau untuk menentukan harga jual, kami biasanya hitung dulu semua biaya yang keluar dalam satu kali produksi, mulai dari bahan baku, tenaga kerja, listrik, air, kemasan. Setelah tahu totalnya, kami tambahkan mark up sekitar seratus persen untuk menentukan harga jual biar ada untungnya. Tapi kadang harga itu masih kami sesuaikan juga dengan harga pasar dan pesaing lain di Kintamani. Jadi walaupun sudah dihitung semua biayanya, kami tetap lihat kondisi pasar supaya harga kami tidak terlalu tinggi dan tetap bisa bersaing.
- Peneliti : Menurut usaha ini bagaimana persaingan antar UMKM arak di daerah Kintamani?
- Narasumber : Menurut Pak Made, persaingan antar-UMKM arak di wilayah Kintamani cukup ketat karena banyak pelaku usaha yang memproduksi arak dengan variasi rasa dan harga yang berbeda-beda. Persaingan harga menjadi tantangan tersendiri karena jika harga terlalu tinggi, pembeli otomatis akan beralih ke produsen atau usaha lain. Oleh sebab itu, penentuan harga jual sering kali disesuaikan dengan harga pasar agar tetap kompetitif.
- Peneliti : Apa kendala dalam mengelola usaha ini ?
- Narasumber : Kendala utama yang dihadapi dalam mengelola UMKM Tirta Kauripan itu belum adanya sistem perhitungan biaya yang rinci dan terstruktur. Beberapa biaya kecil seperti biaya transportasi, kebersihan, dan perawatan alat sering kali tidak dicatat, sehingga perhitungan harga pokok produksi belum menggambarkan biaya sebenarnya. Selain itu, keterbatasan alat dan persaingan harga juga menjadi tantangan dalam menjaga stabilitas keuntungan.
- Peneliti : Berapa kira-kira omset usaha ini dalam satu bulan ?
- Narasumber : Kalau untuk omset usaha ini, selama dalam satu bulan itu mencapai sekitar Rp 35.000.000 dik.

Transkrip Wawancara dengan Bidang Pengelola Keuangan UMKM Tirta

Kauripan

- Nama : I Made Kasnawan
 Jabatan : Bidang Pengelola Keuangan UMKM Tirta Kauripan
 Hari, Tanggal : Minggu, 14 September 2025
 Waktu : 16.00 WITA
 Tempat : UMKM Tirta Kauripan Desa Awan
- Peneliti : Selamat sore pak, sebelumnya terimakasih bapak telah meluangkan waktunya untuk melaksanakan wawancara hari ini.
- Narasumber : Selamat sore dik, nggih mewali dik. Silahkan apa yang ingin adik ketahui
- Peneliti : Biaya apa saja yang biasanya di catat dalam satu kali proses produksi?
- Narasumber : Dalam satu kali produksi, kami mencatat semua biaya utama yang langsung digunakan dalam proses pembuatan arak jeruk, seperti biaya bahan baku jeruk dan gula aren, biaya tenaga kerja, biaya listrik dan air, serta biaya kemasan botol dan label. Semua pengeluaran itu kami tulis secara manual di buku catatan supaya bisa diketahui berapa total biaya setiap kali produksi
- Peneliti : Berapa kira-kira total biaya dalam satu kali produksi?
- Narasumber : Kalau ditotal, total biaya dalam satu bulan produksi itu sekitar RP 21.000.000. Dari jumlah ini lah biasanya menghasilkan kurang lebih 300botol yang berukuran 400ml dan 700ml.
- Peneliti : Apakah ada biaya yang pernah dihitung selama proses produksi? Jika ada biaya apa saja yang tidak dicatat atau dihitung?
- Narasumber : Kalau biaya yang tidak dihitung itu biasanya ada beberapa biaya tambahan yang tidak kami catat secara rutin, seperti biaya transportasi untuk membeli bahan baku, biaya kebersihan setelah produksi, dan biaya pemeliharaan alat. Sering kami berpikir bahwa biaya-biaya itu tidak sellau keluar dalam setiap poses produksi, jadi sering kami abaikan walaupun ya sebenarnya tetap terhitung biaya keluar itu tetap.
- Peneliti : Apakah UMKM ini sudah pernah menggunakan Metode *Full Costing* untuk menghitung HPP?
- Narasumber : Selama ini kami belum pernah secara khusus menghitung HPP dengan metode Full Costing, Nak, karena kami juga belum mengetahui tentang metode-metode perhitungan HPP, termasuk yang Full Costing itu. Jadi selama ini kami hanya menghitung pengeluaran utama saja, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, listrik, dan kemasan. Lalu setelah itu, hasil totalnya kami akan bagi dengan jumlah botol yang diproduksi untuk mengetahui biaya perbotol.
- Peneliti : Apa kendala yang dialami dlam mengelola biaya produksi ini?

Narasumber : Kalau kendalanya sih lebih ke pencatatannya, Nak. Karena kami belum punya sistem yang teratur, masih dicatat di buku biasa saja. Kadang kalau lagi sibuk produksi, ada beberapa pengeluaran kecil yang terlewat, seperti beli bahan tambahan atau biaya kebersihan. Jadi kadang bingung juga kalau mau lihat total biayanya secara pasti.



Lampiran 3. Surat Penelitian



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 : 1291/UN48.13.1/DL/2025

Singaraja, 23 Juli 2025

Lamp. : -

Hal : *Permohonan Data dan Penelitian*

Kepada Yth. Kepala UMKM Tirta Kauripan Desa Awan
di-
Tempat

Dengan Hormat,

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

Nama : Eka Sri Wahyuni Damanik
NIM : 2217051182
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 diterima dan diberikan data 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,



Dr. Dra. Ni Made Suci, M. Si.
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 4. Dokumentasi Proses Wawancara



Lampiran 5. Perlatan Produksi



Lampiran 6. Proses produksi arak jeruk



Lampiran 7. Dokumentasi Produk Arak Jeruk



RIWAYAT HIDUP



Eka Sri Wahyuni Damanik lahir pada 29 Oktober 2004. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Jan Hotman Damanik dan Ibu Tianur Saragih. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Kristen Protestan. Penulis tinggal di Kabupaten Simalungun. Penulis menempuh pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 190328 Bulu Raya dan lulus pada tahun 2016. Jenjang menengah pertama penulis ditempuh di SMP N 1 Raya dan lulus pada tahun 2019. Jenjang menengah atas penulis ditempuh di SMA Swasta Gkps 1 Raya dan diselesaikan pada tahun 2022. Penulis melanjutkan ke Strata 1 jurusan Akuntansi di Universitas Pendidikan Ganesha pada tahun 2022. Pada semester akhir tahun 2026 penulis menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Arak Jeruk Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM Tirta Kauripan Desa Awan”. Selanjutnya, mulai tahun 2022 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi S1 Akuntansi di Universitas Pendidikan Ganesha.