Lampiran 1. Kuesioner Analisis biaya produksi dan pendapatan usaha bandrek jahe merah

A. Petunjuk Pengisian

1. Isilah setiap pertanyaan yang diminta dengan cara mengisi kolom kosong yang disediakan atau memilih salah satu jawaban. Berilah penilaian atas pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (X) pada salah satu pilihan angka dibawh ini. pilihan jawaban yang tersedia berdasarkan pendapat anda sendiri.

Ya/Tidak

Keterangan

1. Bacalah kembali setiap pertanyaan untuk memastikan tidak ada pertanyaan yang tidak terjawab.

B. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Alamat :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Pertanyaan | Ya  | Tidak  | Keterangan |
| 1. | Berapa banyak jahe yang di perlukan dalam sekali pembuatan bandrek ½ -1 kg per hari ? |  |  |  |
| 2. | Berapa liter air yang di perlukan dalam sekali pembuatan bandrek 10-15 liter air? |  |  |  |
| 3. | Berapa gelas dalam satu hari bandrek laku terjual 10-30 gelas per hari ? |  |  |  |
| 4. | Berapa banyak susu kaleng yang di perlukan dalam satu hari penjualan 1-5 kaleng susu dalam sehari ? |  |  |  |
| 5. | Berapa banyak gula merah yang di gunakan dalam sekali pembuatan bandrek 1kg-5kg gula merah yang digunakan dalam satu hari ? |  |  |  |
| 6. | Berapa lama dalam sekali produksi bandrek habis terjual apakah 1 hari sampai 2 hari ? |  |  |  |
| 7. | Apakah lokasi mempengaruhi proses penjualan bandrek ? |  |  |  |

**Lampiran 1. Kuesioner Analisis biaya produksi dan pendapatan usaha bandrek jahe merah**

A. Petunjuk Pengisian

1. Isilah setiap pertanyaan yang diminta dengan cara mengisi kolom kosong yang disediakan atau memilih salah satu jawaban. Berilah penilaian atas pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (X) pada salah satu pilihan angka dibawh ini. pilihan jawaban yang tersedia berdasarkan pendapat anda sendiri.

Ya/Tidak

Keterangan

1. Bacalah kembali setiap pertanyaan untuk memastikan tidak ada pertanyaan yang tidak terjawab.

B. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Alamat :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Pertanyaan | Ya  | Tidak  | Keterangan |
| 1. | Berapa banyak jahe yang di perlukan dalam sekali pembuatan bandrek ½ -1 kg per hari ? |  |  |  |
| 2. | Berapa liter air yang di perlukan dalam sekali pembuatan bandrek 10-15 liter air? |  |  |  |
| 3. | Berapa gelas dalam satu hari bandrek laku terjual 10-30 gelas per hari ? |  |  |  |
| 4. | Berapa banyak susu kaleng yang di perlukan dalam satu hari penjualan 1-5 kaleng susu dalam sehari ? |  |  |  |
| 5. | Berapa banyak gula merah yang di gunakan dalam sekali pembuatan bandrek 1kg-5kg gula merah yang digunakan dalam satu hari ? |  |  |  |
| 6. | Berapa lama dalam sekali produksi bandrek habis terjual apakah 1 hari sampai 2 hari ? |  |  |  |
| 7. | Apakah lokasi mempengaruhi proses penjualan bandrek ? |  |  |  |

**Lampiran 2 . Harga Jual, Penerimaan, Pendapatan**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Pengusaha  | Harga Jual (Rp) | Penerimaan (Rp) | Pendapatan (Rp) |
| 1 | 1 | 8.000 | 296.000 | 136.701 |
| 2 | 2 | 8.000 | 320.000 | 95.368 |
| 3 | 3 | 8.000 | 240.000 | 105.035 |
| 4 | 4 | 8.000 | 200.000 | 86.368 |
| 5 | 5 | 8.000 | 240.000 | 105.368 |

*Data perhari*

Dapat di lihat dari tabel di atas penerimaan dan pendapatan perharinnya pada setiap pengusaha bandrek jahe merah tersebut dan pada tabel di bawah penerimaan dan pendapatan perbulannya dan cara mencarinnya yaitu penerimaan dan pendapatan perharinya di x 30 hari maka di dapet jumlah perbulannya yang tertera di bawah ini.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Pengusaha  | Harga Jual (Rp) | Penerimaan (Rp) | Pendapatan (Rp) |
| 1 | 1 | 8.000 | 8.880.000 | 4.101.020 |
| 2 | 2 | 8.000 | 9.600.000 | 2.861.020 |
| 3 | 3 | 8.000 | 7.200.000 | 3.151.020 |
| 4 | 4 | 8.000 | 6.000.000 | 2.591.020 |
| 5 | 5 | 8.000 | 7.200.000 | 3.161.040 |

*Data Perbulan*

**Lampiran 3. R/C Ratio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Pengusaha | R/C Ratio |
| 1 | 1 | 1.85 |
| 2 | 2 | 1.42 |
| 3 | 3 | 1.77 |
| 4 | 4 | 1.76 |
| 5 | 5 | 1.78 |

**Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian**



