**Lampiran 3**

**DAFTAR PERTANYAAN DAN JAWABAN WAWANCARA**

Dalam pengumpulan informasi terutama yang berhubungan dengan profile objek penelitia penulis memerlukan informasi yang diperoleh dari pemilik perusahaan dengan memberikan beberapa pertanyaan. Berikut adalah daftar pertanyaan dan jawaban wawancara antara penulis dengan pemilik Usaha Ikan Asin Mak Lan:

1. Bergerak dalam bidang apakah perusahaan ini?

Jawab: Usaha Ikan Asin Mak Lan merupakan perusahaan pengolahan ikan asin dan kering, seperti, ikan teri, udang kecepai, dan berbagai jenis ikan yang di olah untuk di jadikan ikan asin.

1. Bagaimana sejarah awal berdirinya Usaha Ikan Asin Mak Lan?

Jawab: Usaha Ikan Asin Mak Lan berdiri sejak Tahun 2013. Pada awal memulai usahanya pemilik usaha hanya mengelola Ikan Teri asin dan kering namun berjalannya waktu usahanya berkembang tak hanya mengelola ikan teri ia juga mengelola berbagai jenis hasil dari para nelayan.

1. Siapa awal mula pendiri perusahaan ini?

Jawab: Awal mula Usaha Ikan Asin Mak Lan didirikan oleh pemilik perusahan yaitu Bapak Sahlan yang memiliki panggilan Mak Lan sebagai nama gelarnya.

1. Dimana letak kantor dan pusat pengolahan Usaha Ikan Asin Mak Lan?

Jawab: Kantor dan pusat pengolahan berada di Dusun IV Desa Suka Maju Kecamatan Tanjung Tiram Kabupaten Batu Bara.

1. Berapa jumlah tenaga kerja yang ada di perusahaan?

Jawab: Usaha Ikan Asin Mak Lan memiliki dua karyawan.

1. Jenis ikan apa yang selalu ada permintaannya?

Jawab: Jenis Ikan Gulama, seperti Gulama Samge, Gulama Pisang, Gulama Tapak dan Gulama Kepala Batu.

1. Dari ikan yang tersebut ikan apa yang paling mudah di dapat untuk menjadi bahan baku Usaha Ikan Asin Mak Lan?

Jawab: Dari ikan-ikan yang disebut di atas Usaha Ikan Asin Mak Lan tidak pernah kesulitan untuk mendapatkan bahan baku ikan gulama kepala batu.

1. Dari laporan keuangan Usaha Ikan Asin Mak Lan biaya-biaya apa saja yang selau berubah jika volume produksi berubah?

Jawab: biaya-biaya yang jelas berubah jika volume produksi berubah adalah biaya bahan baku (ikan, garam, dan tawas), biaya bahan pendukung, biaya listrik, biaya pengiriman, dan biaya gaji produksi.

1. Apakah Usaha Ikan Asin Mak Lan melakukkan perhutungan *Break Even Point* dalam merencanakan laba perusahaan?

Jawab: Usaha Ikan Asin Mak Lan belum pernah melakukan perhitungan *Break Even Point.*

**Lampiran 1**

**Tabel**

**Data Hasil Penjualan dan Harga Jual**

**Usaha Ikan Asin Mak Lan**

**Tahun 2016, 2017 dan 2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Keterangan** | **2016** | **2017** | **2018** |
| Penjualan | Rp. 283.500.000 | Rp. 362.880.000 | Rp. 428.400.000 |
| Volume Penjualan | 18.900 Kg | 22.680 Kg | 25.200 Kg |
| Harga Jual per Kg | Rp. 15.000 | Rp. 16.000 | Rp. 17.000 |

Sumber: Usaha Ikan Asin Mak Lan

Pemilik,

Usaha Ikakn Asin Mak Lan

M. Sahlan

**Lampiran 2**

**Tabel**

**Data Biaya Produksi**

**Usaha Ikan Asin Mak Lan**

**Tahun 2016, 2017 dan 2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Keterangan** | **2016**  **(Rupiah)** | **2017**  **(Rupiah)** | **2018**  **(Rupiah)** |
| Biaya Bahan Baku   1. Ikan 2. Garam 3. Tawas | 121.500.000  19.440.000  5.400.000 | 172.808.000  23.328.000  6.480.000 | 221.120.000  25.920.000  7.200.000 |
| Total | 146.340.000 | 202.616.000 | 254.240.000 |
| Biaya Bahan Pendukung   1. Kotak 2. Tali 3. Lakban | 900.000  540.000  140.000 | 2.160.000  540.000  144.000 | 2.700.000  600.000  150.000 |
| Total | 1.580.000 | . 2.844.000 | 3.450.000 |
| Biaya Gaji Produksi | 54.000.000 | 64.800.000 | 86.400.000 |
| Biaya Telepon | 2.120.000 | 2.750.000 | 2.770.000 |
| Biaya Transportasi | . 1.800.000 | 2.880.000 | 3.060.000 |
| Biaya Alat Tulis | 520.000 | 570.000 | 620.000 |
| Biaya Listrik | 5.623.000 | 6.100.000 | 6.750.000 |
| Biaya Pemeliharaan | 4.500.000 | 5.120.000 | 5.145.000 |
| Biaya Makan | 2.880.000 | 3.240.000 | 3.420.000 |
| Biaya Hutang | 13.000.000 | 13.500.000 | 10.000.000 |
| Biaya Lain-lain | 1.000.000 | 1.500.000 | 1.800.000 |

Sumber: Usaha Ikan Asin Mak Lan

Pemilik,

Usaha Ikakn Asin Mak Lan

M. Sahlan