

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**



**PEMERINTAH KABUPATEN MUARA ENIM  
KECAMATAN TANJUNG AGUNG**

Jln. Baturaja No. 535 Tanjung Agung Kode Pos 31355 Kab. Muara Enim Prov. Sumatera Selatan  
Telp (0734) 483000 Fax (0734) 483000, Email kecamatantanjungagung@yahoo.com

**SURAT IZIN USAHA MIKRO DAN KECIL**  
**Nomor : IUMK/ 33 /TAG/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 ; Peraturan Bupati Muara Enim Nomor 49 Tahun 2015 tentang Petunjuk Teknis Pemberian Izin Usaha Mikro dan Kecil (IUMK) di Kabupaten Muara Enim, dengan ini memberikan izin kepada :

Nama : **EVI OKTARIAH**  
Nomor KTP : **1603026610780002**  
Alamat : **Rt. I Kp. I Desa Tanjung Baru**  
**Kecamatan Tanjung Agung**  
**Kabupaten Muara Enim.**  
Nomor Telepon/HP : **082182334088**

Untuk mendirikan Usaha Mikro dan Kecil yang mencakup Perizinan Dasar berupa : Menempati Lokasi/domisili, melakukan kegiatan usaha baik produksi maupun penjualan barang dan jasa dengan identitas :

Nama Perusahaan : **POCI LIMBUN**  
Bentuk Perusahaan : **WARUNG NASI**  
NPWP : **-**  
Kegiatan Usaha : **WARUNG NASI**  
Sarana Usaha Yang digunakan : **Milik Sendiri**  
Alamat Usaha : **Rt. I Kp. I Desa Tanjung Baru Kecamatan Tanjung Agung**  
**Kabupaten Muara Enim.**  
Jumlah Modal Usaha : **Rp. 10.000.000,-**  
Nomor Pendaftaran : **33**  
Masa Berlaku Sampai Dengan : **26 April 2023**



Ditetapkan di : **Tanjung Agung**  
Pada Tanggal : **26 April 2018**

**KECAMATAN TANJUNG AGUNG**

**KECAMATAN  
TANJUNG AGUNG**

**Drs. SAPRIOMA, M.Si**

**PEMBINA TK. I/ IV.b**

**NIP. 19740223 199302 1 001**



# LESEHAN POCI LIMBUN DESA TANJUNG BARU

4. Jalan Tengah Sawah Desa Tanjung Baru Kut. Panjang Ekam  
Kab. Muara Enim Telp. (0810) 765 8710

Tanjung Baru, 7 Juni 2021

Perihal : Lem Pengambilan Data

Yth. Pembantu Direktur I  
Fakultas Hukum Siregaja  
Palembang

Dengan hormat,

Selaras dengan surat No. 44/US/PL/6.3.1/SP/2021 tanggal 7 Juni 2021, perihal izin pengumpulan data untuk penyusunan Laporan Akhir mahasiswa.

Mahasiswa tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Kelas	Jurusan/Program Studi
1.	Citra Anggrini	061801906429	F-AC	D-III Akuntansi

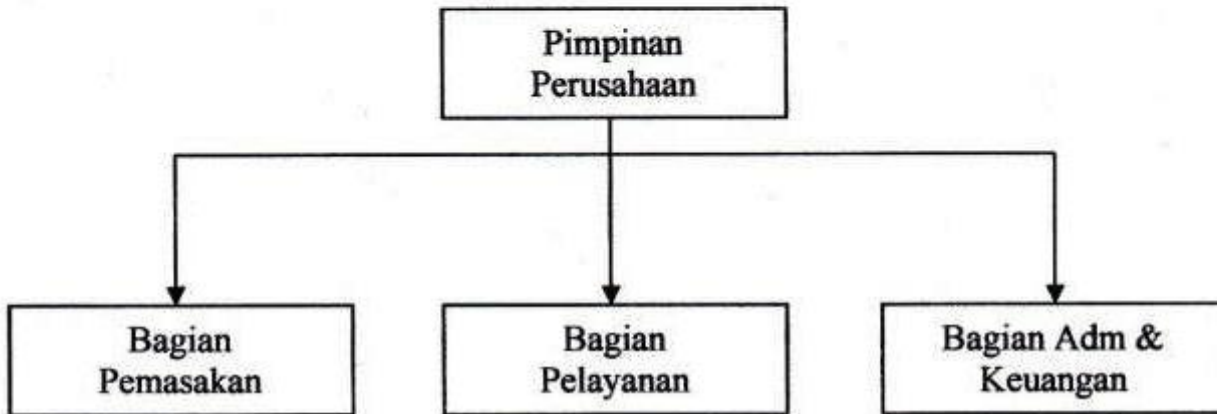
Dibekahi izin untuk melakukan pengumpulan data di UMKM Lesohan Poci Limbun Desa Tanjung Baru dengan catatan tidak mengganggu kegiatan dan hal yang terkait urusan perusahaan.

Demikianlah atas perhatian Bapak/ Ibu, kami ucapkan terimakasih.

Hormat Saya,  
Hengman

  
Lesohan Poci Limbun  
Desa Tanjung Baru

**Struktur Organisasi Lesehan Poci Limbun  
Desa Tanjung Baru**



Tanjung Baru, 8 Juli 2021

  
**POCI LIMBUN**  
**DESA TANJUNG BARU**

(Evi Oktaria)

# LESEHAN POCI LIMBUN DESA TANJUNG BARU

H. Linao Tengah Sarasin Desa Tanjung Baru Kec. Pongkor  
Kab. Muara Enim Telp. (081) 766 4714

**Daftar Biaya Kebutuhan Lesohan Poci Limbun Desa Tanjung Baru  
Untuk Mempromosikan Nasi Ayam Geprek Sebanyak 1.000  
Korak (Periode November 2020)**

No	Keterangan Alat dan Bahan	Kebutuhan Per Bulan	Harga Satuan	Jumlah
<b>Bahan-bahan:</b>				
Ayam (Hewang)				
1.	Ayam	120 Kg	Rp 36.000	Rp 4.320.000
2.	Telur	8 Kg	Rp 24.000	Rp 192.000
3.	Tepung Terigu	60 Kg	Rp 11.500	Rp 690.000
4.	Merasak Garing	40 Kg	Rp 15.000	Rp 600.000
				<b>Rp 5.802.000</b>
Nasi				
1.	Beras	180 Kg	Rp 12.000	Rp 2.160.000
				<b>Rp 2.160.000</b>
Bumbu Ayam Geprek				
1.	Daun (250 Gm)	3 Porsi	Rp 4.000	Rp 12.000
2.	Pecelapan Bawang (250 Gm)	2 Porsi	Rp 8.000	Rp 17.200
3.	Bawang Merah	30 Kg	Rp 22.000	Rp 792.000
4.	Bawang Putih	30 Kg	Rp 24.000	Rp 864.000
				<b>Rp 1.685.200</b>
Sambal Geprek				
1.	Cubuk Bawang Merah	30 Kg	Rp 80.000	Rp 2.400.000
2.	Cubuk Merah	8 Kg	Rp 60.000	Rp 480.000
3.	Bawang Merah	14 Kg	Rp 12.000	Rp 168.000
4.	Bawang Putih	14 Kg	Rp 24.000	Rp 336.000
5.	Terasi	16 Kg	Rp 10.000	Rp 160.000
6.	Daun (250 Gram)	1 Porsi	Rp 4.000	Rp 4.000
				<b>Rp 3.548.000</b>
Lalap				
1.	Cheon	30 Kg	Rp 12.000	Rp 360.000
2.	Terasi	40 Kg	Rp 15.000	Rp 600.000
3.	Kemangi	1 Kg	Rp 20.000	Rp 60.000
				<b>Rp 1.020.000</b>
<b>Alat:</b>				
1.	Gas (3kg) (1 Kg)	1 Buah	Rp 60.000	Rp 60.000
2.	Serokan	1.000 Buah	Rp 100	Rp 100.000
3.	Serokok Plastik	1.000 Buah	Rp 120	Rp 120.000
4.	Kertas Miring Makan	450 Lembar	Rp 120	Rp 54.000

# LESEHAN POCI LIMBUN DESA TANJUNG BARU

Jl. Lintas Tengah Sumatera Desa Tanjung Baru Kec. Panang Enim  
Kab. Muara Enim Telp: (0811) 765 8710

				<b>Rp 870.000</b>
	Beban Lainnya			
1.	Beban Tenaga Kerja	3 Orang Karyawan	Rp 1.000.000	Rp 3.000.000
		1 Orang Pimpinan Perusahaan	Rp1.500.000	Rp1.500.000
				<b>Rp4.500.000</b>
	<b>Harga Pokok Produksi</b>			<b>Rp 19.405.200</b>
	<b>Laba yang Diharapkan 30%</b>			<b>Rp5.821.560</b>
	<b>Harga Pokok Penjualan</b>			<b>Rp25.226.760</b>
	<b>Total Unit Produksi</b>			<b>1.800</b>
	<b>Harga Pokok Penjualan Per Unit</b>			<b>Rp14.015</b>

**POCI LIMBUN  
DESA TANJUNG BARU**



# LESEHAN POCI LIMBUN DESA TANJUNG BARU

Jl. Lintas Tengah Sumatera Desa Tanjung Baru Kec. Panang Enim  
Kab. Muara Enim Telp: (0811) 765 8710

## Daftar Aset Tetap Poci Limbun Desa Tanjung Baru Untuk Produksi Nasi Ayam Geprek

No.	Nama Aset Tetap	Jumlah Unit	Tahun Perolehan	Harga Perolehan per Unit (Rp)	Umur Manfaat
1.	Bangunan Toko	1	2016	100.000.000	20 Tahun
2.	Lemari Pendingin Panasonic	1	2016	1.825.000	8 Tahun
3.	Lemari Pendingin Freezer Box	1	2016	1.898.000	8 Tahun
4.	Tabung Gas Elpiji 3 kg	3	2016	150.000	8 Tahun
5.	Rice Cooker Miyako	1	2016	243.500	8 Tahun
6.	Kompor 2 Tungku Rinnai	1	2016	400.000	8 Tahun
7.	Wajan	2	2016	159.000	4 Tahun

**POCI LIMBUN**  
**DESA TANJUNG BARU**

## DAFTAR HASIL WAWANCARA

Berikut ini adalah daftar pertanyaan hasil wawancara antara pihak peneliti dengan pihak internal perusahaan, yaitu:

Hari/Tanggal : Selasa, 8 Juni 2021

Tempat : UMKM Lesetan Peci Limbau Desa Tanjung Baru  
Jl. Lintas Tengah Sumatera Utara Tanjung Sira Kec. Pungung Lintir  
Kab. Medan Riau

Pembahasan terkait pertanyaan-pertanyaan yang diajukan, yakni:

### 1. Pertanyaan:

Sejak kapan Lesetan Peci Limbau ini didirikan?

Jawaban:

Lesetan Peci Limbau ini didirikan pada Juni 2016 oleh Ibu Eri Oktaria selaku pemilik sekaligus pemangku perusahaan. Alasan diberikannya nama ini dikarenakan Ibu Eri Oktaria memiliki kemampuan di bidang memasak dan beliau juga menyatakan hobinya adalah membuat kue, selain itu Ibu Eri Oktaria juga melihat peluang bisnis yang sangat besar di bidang kuliner ini. Pada awalnya pemilik usaha membuka warung lesetan di depan rumahnya kemudian seiring dengan perkembangan dari usaha yang dimilikinya tersebut, pemilik usaha mampu mendirikan lesetan dengan kondisi yang lebih higienis dengan fasilitas yang lebih memadai.

### 2. Pertanyaan:

Perubahan ini bergerak di bidang apa serta produk apa saja yang dihasilkan dalam kegiatan usaha di Lesetan Peci Limbau ini?

Jawaban:

Lesetan Peci Limbau adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur dengan aktivitas produksinya membuat bahan mentah kemudian memprosesnya menjadi bahan jadi. Produk yang dihasilkan oleh Lesetan Peci Limbau adalah nasi ayam geprek. Sama halnya terdapat usaha memproduksi nasi geprek dan terus meningkatkan kualitas produk tersebut seperti nasi sapi, ikan.

### 3. Pertanyaan:

Produk apa yang paling diminati oleh para konsumen?

Jawaban:

Pada tahun 2020, produk makanan nasi ayam geprek menjadi salah satu produk yang paling banyak diminati konsumen, untuk nasi ayam geprek per hari itu kurang lebih 60 porsi dengan harga Rp15.000 per kotak. Penjualan nasi ayam geprek relatif stabil sejak Januari sampai dengan November 2021.



4. Pertanyaan:

Bagaimana proses pembuatan nasi ayam geprek?

Jawab:

1. Cuci beras ayam kerucut pinggang menjadi beberapa bagian. Setelah itu beri sedikit garam dan penyedap rasa untuk menambah cita rasa pada ayam tersebut.
2. Siapkan wadah khusus untuk selar kerucutian aduk secara merata, masukkan ayam yang sudah dibersihkan dengan garam dan penyedap rasa ke dalam selar tersebut.
3. Siapkan tepung dan beri sedikit penyedap rasa, masukkan ayam ke tepung yang sudah dituangkan dan pastikan ayam menyerap sempurna dengan tepung. Pastikan minyak di dalam wajan kerucutian pinggang ayam tersebut hingga kerucutan.
4. Setelah menunggu ayam tersebut matang, siapkan alat dan bahan untuk membuat sambal geprek. Haluskan cabai merah, cabai ijo, bawang merah, bawang putih, tomat dan beri sedikit garam dan penyedap rasa. Setelah bahan-bahan tersebut halus dan tercampur secara merata, beri sedikit minyak goreng yang dipanaskan untuk menggoreng ayam tersebut.
5. Siapkan ayam, 1 cup nasi putih dan lalapan.
6. Langkah terakhir angkat ayam goreng yang sudah matang dan tiriskan. Balurkan sambal geprek di atas ayam goreng dan geprek sampai hancur dengan menggunakan cobek. Kerucutkan/masukkan ayam geprek, 1 cup nasi putih, lalapan dan sendok ke dalam cangkupan.

5. Pertanyaan:

Berapa jumlah karyawan yang dimiliki perusahaan sejak awal didirikan sampai dengan sekarang dan berapa upah yang diberikan untuk setiap tenaga kerja tersebut?

Jawab:

Pada awal mula mendirikan usahanya Ibu Fvi Oktaria melakukan proses produksinya sendiri mulai dari memetik hingga melayani konsumen. Sering dengan perkembangan usaha, sekarang Ibu Fvi Oktaria sudah memiliki 3 orang karyawan yaitu bagian pemasaran 2 orang dan bagian keuangan & administrasi berjumlah 1 orang. Upah yang dibayarkan oleh Lestari Puri Limbat untuk tenaga kerja dibidang bahan berlabuhan jasa kerja rata-rata dibutuhkan per bulan. Upah untuk ketiga karyawan baik bagian pemasaran maupun bagian keuangan & administrasi adalah sebesar Rp1.000.000 per bulan, sedangkan untuk gaji pemilik perusahaan sebesar Rp1.500.000.

6. Pertanyaan:

Berapa lama jam kerja total karyawan yang digunakan untuk memproduksi nasi ayam geprek?

Jawab:

Loesha Priatama menetapkan jam kerja karyawan dalam sehari adalah 10 jam yang terhitung dari pukul 06.00-17.00 WIB (istirahat pukul 12.00-13.00 WIB) selama 7 hari kerja dalam seminggu (senin-minggu). Total jam kerja selama satu bulan adalah  $30 \text{ hari} \times 10 \text{ jam} = 300 \text{ jam/bulan}$ .

7. Pertanyaan:

Apa saja aset tetap yang membahayakan biaya listrik yang digunakan untuk memproduksi nasi ayam geprek? Berapa watt dari masing-masing aset tetap tersebut serta berapa lama penggunaan aset tetap tersebut?

Jawab:

Aset tetap yang membahayakan biaya listrik dalam memproduksi nasi ayam geprek, di antara lain kawat pendingin panasonic 120 watt, kawat pendingin freezer box 130 watt, dan rice cooker myako 90 watt. Taksonom jam kerja mesin per bulan antara lain kawat pendingin panasonic 720 jam/bulan, kawat pendingin freezer box 720 jam/bulan, dan rice cooker myako 60 jam/bulan.

Mengotahi,  
Prinsipar Peradiman

