

**DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA**  
**PADA BAKSO DAN MIE AYAM MIDUN PALEMBANG**

Nama : Elizabeth Jacilin  
NPM : 0614 3060 1415  
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi  
Pembimbing I : Elisa, S.E.,M.Si.  
Pembimbing II : Pridson Mandiangan, S.E.,M.M.  
Narasumber : Ibu Lasmini dan Bapak Samiyono  
Jabatan : Pemilik Usaha Bakso Midun Palembang

<b>No.</b>	<b>Pertanyaan</b>	<b>Jawaban</b>
1.	Kapan Bakso Midun didirikan?	Pada tahun 1986
2.	Bagaimana sejarah singkat didirikannya Bakso Midun?	Bakso Midun berdiri sejak tahun 1986 dan didirikan oleh keluarga Ibu Lasmini. Awalnya rumah makan ini hanya bernama bakso solo, namun semenjak Ibu Lasmini menikah dengan bapak Samiyono, rumah bakso ini berubah nama menjadi Bakso dan Mie Ayam Midun. Bertepatan dengan pergantian nama tersebut, ibu Lasmini menambah satu produk baru yaitu mie ayam. Namun, Midun sendiri merupakan nama panggilan dari Bapak Samiyono. Awalnya, usaha yang berada

		di Jalan DI Panjaitan No. 84A, Kecamatan Plaju, Palembang ini hanya dijalani oleh mereka berdua. Namun, seiring kamajuan usahanya kini bapak dan ibu samiyono mampu memperkerjakan hingga 12 orang.
3.	Apa visi dan misi Bakso Midun?	Visinya “Menjadi rumah makan bakso yang berorientasi pada kualitas untuk memenuhi kepuasan konsumen:. Misinya “Memenuhi keinginan konsumen dn senantiasa berinovasi dan meningkatkan kualitas pelayanan untuk memaksimalkan kepuasan pelanggan.
4.	Adakah surat izin usaha?	Ada, berupa Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)
5.	Produk apa saja yang diproduksi?	Ada banyak produk yang kami produksi, seperti: bakso telur, bakso urat, bakso double, mie ayam, mie ayam bakso, mie ayam bakso telur, mie ayam bakso urat, nasi ikan nila, nasi ikan lele, nasi yam penyet, bakso bakar, es mutiara, es jeruk/jeruk hangat, jus alpukat, jus manga, jus semangka, es cappuccino cincau, es the botol, the hangat, pop ice, nutrisari, dan es tawar. Dari semua jenis produk tersebut, penjualan terbanyak yaitu berasal dari bakso dan mie ayam.
6.	Apa saja bahan baku yang	Bahan baku untuk produksi bakso

	digunakan untuk proses produksi bakso?	antara lain daging sapi, tepung, bawang putih, telur, merica, penyedap, seledri, sayur, kecambah, mie kuning dan mie putih.
7.	Berapa biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk proses produksi bakso?	Biaya bahan baku yang dikeluarkan per bulannya Rp.76.052.000,- dan dari biaya tersebut bisa menghasilkan 9.000 porsi per bulan/300 porsi per harinya.
8.	Bagaimana proses pembuatan bakso?	<p>1. Membeli bahan baku untuk membuat bakso seperti daging, bumbu penyedap, sawi dan lain sebagainya. Bahan yang dibeli setiap harinya adaah bahan-bahan yang masa penyimpanannya tidak lama. Bahan lain seperti mie putih dan mie kuning dibeli setiap satu minggu sekali.</p> <p>2. Menggiling daging yang sudah dibeli, kemudian campur dengan bumbu pelengkap seperti garam dan bawang putih untuk menambah cita rasa bakso. Daging ini dicampur dengan menggunakan es batu yang telah dihancurkan agar adonan nantinya akan menghasilkan tekstur yang kejal. Kemudian campur dengan tepung hingga membentuk adonan. Lalu sisihkan adonan tersebut.</p>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Siapkan air yang dimasukkan kedalam dandang, kemudian dipanaskan dengan api kecil. Selagi air dipanaskan, ambil adonan daging yang telah disisihkan sebelumnya.</li> <li>4. Pisahkan <math>\frac{1}{2}</math> adonan untuk membuat bakso kecil dan <math>\frac{1}{2}</math> lagi untuk membuat bakso besar.</li> <li>5. Cetak adonan tersebut dengan bantuan sendok hingga berbentuk bulatan besar dan kecil. Kemudian segera masukkan kedalam air yang sudah mulai panas. Lakukan hingga adonan habis.</li> <li>6. Angkat bakso-bakso yang sudah terapung dengan menggunakan saringan. Setelah itu tiriskan.</li> <li>7. Untuk membuat kuah bakso, panaskan air kaldu yang berasal dari rebusan daging sapi, kemudian tambahkan bumbu-bumbu pelengkap kuah seperti bawang putih yang telah dihaluskan, garam dan merica. Tunggu hingga mendidih kemudian saring.</li> </ol>
9.	Apa saja bahan baku yang digunakan untuk proses	Bahan bakunya ada kecap asin, ayam, terigu, telur, masako, penyedap, merica,

	pembuatan mie ayam?	sayur, daun bawang, seledri, dan bawang putih. perbandingan mie dan ayam yang digunakan adalah 2:1
10.	Berapa biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk proses produksi mie ayam?	Biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk proses pembuatan mie ayam perbulan adalah Rp 10.787.000 dapat menghasilkan 4.500 porsi mie ayam per bulan atau 150 porsi mie ayam perhari.
11.	Bagaimana proses pembuatan mie ayam?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci bersih daging ayam lalu dididihkan air kemudian masukkan daging ayam dan rebus hingga ayam empuk. Setelah itu, potong-potong kecil daging ayam. Pisahkan tulang ayam untuk membuat kaldu ayam.</li> <li>2. Kemudian rebus 4 air hingga mendidih dan masukkan tulang-tulang ayam tadi untuk membuat kaldu ayam. Rebus dengan api kecil hingga mendidih.</li> <li>3. Panaskan minyak diatas wajan, kemudian masukkan bawang putih yang telah dicincang, tumis hingga harum. Masukkan potongan daging dan kulit ayam tadi, tambahkan garam dan merica. Tumis sebentar lalu sisihkan.</li> <li>4. Tumis bawang putih ke dalam wajan, tambahkan sedikit kaldu</li> </ol>

		<p>ayam yang sudah dibuat tadi. Kemudian tambahkan bumbu penyedap lainnya seperti gula, garam, merica, kecap manis, kecap asin dan minyak.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Setelah itu masukkan ayam dan tumis bersama dengan bumbu tersebut hingga matang.</li><li>6. Untuk mie nya, aduk telur, tepung dan tambahkan sedikit air. Aduk hingga menjadi adonan mie. Setelah menjadi adonan, tambah sedikit garam untuk menambah rasa mie.</li><li>7. Setelah itu giling mie menggunakan gilingan, lalu bagi gumpalan mie tersebut sesuai dengan kebutuhan per porsi sehingga ketika ingin disajikan, mie yang sudah dipisahkan tadi bisa langsung direbus hingga sedikit lembut.</li><li>8. Ketika hendak disajikan, mie yang sudah direbus terlebih dahulu tadi dicampur dengan minyak ayam, aduk di dalam mangkuk hingga mie tidak lengket lagi. Beri irisan daun bawang, sawi dan ayam di atasnya. Sajikan bersama kuah kaldu ayam.</li></ol>
--	--	---

12.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses produksi?	Peralatan yang digunakan dalam proses produksi adalah dandang, kompor, baskom, centong, dan tabung gas 3kg.
13.	Berapa biaya peralatan yang digunakan dalam proses produksi?	Biaya peralatan yang digunakan dalam proses produksi bakso dan mie ayam adalah 3.550.000
14.	Berapa volume produksi dan penjualan dari bulan oktober 2016 hingga februari 2017?	<p>Untuk volume produksi relatif sama yaitu untuk bakso 9.000 dan mie ayam 4.500 per bulan.</p> <p>Sedangkan untuk volume penjualan:</p> <p><b>Bakso</b></p> <p>Oktober : 8.610 porsi  November : 8.670 porsi  Desember : 8.790 porsi  Januari : 8.850 porsi  Februari : 8.820 porsi</p> <p><b>Mie Ayam</b></p> <p>Oktober : 4.350 porsi  November : 4.440 porsi  Desember : 4.470 porsi  Januari : 4.350 porsi  Februari : 4.380 porsi</p>
15.	Berapa jumlah karyawan Bakso Midun?	Jumlahnya ada 12 yang terdiri dari 3 orang bagian dapur, 4 orang bagian penyaji, dan 5 orang bagian kasir.
16.	Apa saja asset yang dimiliki oleh bakso midun?	Bakso midun memiliki beberapa asset seperti bangunan, meja, kursi, etalase, mangkok, sendok dan garpu.
17.	Bagaimana bakso midun	Untuk memperhitungkan laba, Bakso

	memperhitungkan laba?	<p>midun menggunakan cara dengan mengurangi jumlah pendapatan per bulan dengan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi.</p> <p>Untuk mengetahui biaya produksi yang digunakan, bakso midun melakukan perhitungan dengan cara menjumlahkan biaya bahan baku serta biaya lain yang dikeluarkan.</p>
18.	Berapa gaji yang diberikan untuk para pekerja?	Gaji yang diberikan tiap bulannya sebesar Rp 1.000.000,-
19.	Adakah biaya lain yang dikeluarkan setiap bulan?	Terdapat biaya lain yang dikeluarkan, yaitu biaya listrik, air, gas, serta gaji karyawan.
20.	Apakah ada harapan untuk meningkatkan laba dimasa yang akan datang?	Bakso Midun mengharapkan adanya peningkatan laba sebesar Rp 500.000 setiap bulannya.





