

**ANALISIS PERENCANAAN LABA DENGAN  
PENDEKATAN BREAK EVEN POINT (BEP) PADA  
RUMAH MAKAN LAMO DA BESUO PALEMBANG**



**LAPORAN AKHIR**

**Disusun untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III  
Pada Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh:**

**LESTARI  
NPM 061730601129**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

**2020**

**ANALISIS PERENCANAAN LABA DENGAN  
PENDEKATAN BREAK EVEN POINT (BEP) PADA  
RUMAH MAKAN LAMO DA BESUO PALEMBANG**



**Disusun untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III  
Pada Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

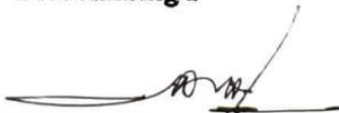
**Disusun Oleh:**

**LESTARI  
NPM 061730601129**

**Menyetujui,**

**Palembang, Agustus 2020**

**Pembimbing I**



**Dr. M. Syahirman Yusi, SE., MS  
NIP 195808171993031001**

**Pembimbing II**



**Deslochal Djumrianti, S.E., MIS., Ph.D.  
NIP 196812061990032003**

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis**



**Heri Setiawan, S.E., M.AB  
NIP 197602222002121001**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**  
**Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139**

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website : [www.polisriwijaya.ac.id](http://www.polisriwijaya.ac.id) E-mail : [info@polisri.ac.id](mailto:info@polisri.ac.id)



## **SURAT PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lestari  
NIM : 061730601129  
Jurusan / Program Studi : Administrasi Bisnis / Administrasi Bisnis  
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi  
Judul Laporan Akhir : Analisis Perencanaan Laba Dengan Pendekatan  
Break Even Point (Bep) Pada Rumah Lamo Da Besuo  
Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut di atas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Laporan Akhir ini bukanlah plagiat/salinan Laporan Akhir milik orang lain.
3. Apabila Laporan saya plagiat/salinan Laporan Akhir milik orang lain, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan Laporan Akhir beserta konsekuensinya.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk diketahui oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

Palembang, Agustus 2020  
Yang membuat pernyataan,



Lestari  
NPM 061730601129

## LEMBAR PENGESAHAN

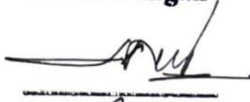

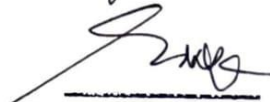
Nama Mahasiswa : Lestari  
NIM : 061730601129  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis  
Judul Laporan Akhir : Analisis Perencanaan Laba Dengan Pendekatan  
Break Even Point (Bep) Pada Rumah Lamo Da Besuo  
Palembang

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Ujian Laporan Akhir  
Jurusan Administrasi Bisnis  
Dan dinyatakan **LULUS**

Pada hari:

Tanggal:

### TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	Dr. M. Syahirman Yusi, SE., M.Si Ketua		<u>5 September 2020</u>
2.	Dra. Elvia Zahara, M.M Anggota		<u>5 September 2020</u>
3.	Munfaridi, S.E., M.Si Anggota		<u>5 September 2020</u>

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkat, karunia dan nikmatNya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini. Laporan akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

Laporan Akhir Ini Berjudul “Analisis Perencanaan Laba Dengan Pendekatan Break Even Point (Bep) Pada Rumah Makan Lamo Da Besuo Palembang” yang berisikan tentang mata kuliah manajemen produksi dan operasi khususnya dalam bidang *break even point* (BEP). Objek penelitian penulis adalah *break even point* pada Rumah Makan Lamo Da Besuo. Dalam penelitian ini penulis memberikan saran perencanaan laba dengan analisis *break even point* (BEP).

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan akhir ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan, maka penulis mengharapkan kritik dan saran agar dapat memperbaiki kesalahan yang ada sehingga menjadi pembelajaran bagi penulis untuk masa yang akan datang.

Palembang, Agustus 2020

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Laporan akhir ini dapat diselesaikan berkat bimbingan, bantuan, dorongan dan saran serta doa dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
2. Bapak Heri Setiawan, S.E., M.AB selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
3. Ibu Dr. Marieska Lupikawaty, S. E., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Fetty Maretha, S.E., M.M selaku Coordinator Program Studi Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
5. Bapak Dr. M. Syahirman Yusi, S.E., MS selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, motivasi, doa dan bimbingan dalam penulisan laporan akhir ini.
6. Ma'am Desloehal Djumrianti, S.E., MIS., Ph.D., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan pengarahan, motivasi, doa dan bimbingan dalam penulisan laporan akhir ini.
7. Seluruh dosen, karyawan dan staf Jurusan Administrasi Bisnis.
8. Ibu Ida Wati selaku pemilik Rumah Makan Lamo Da Besuo yang telah memberikan izin dan data-data yang diperlukan untuk menyelesaikan Laporan Akhir ini
9. Kedua orang tua dan saudari-saudariku atas doa, semangat, dan dukungan dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
10. Teman-teman seperjuangan kelas 6 NE 2017 yang telah memberikan dukungannya.

11. Sahabat-sahabatku (Tiara, Indri, Nurul, Dea, Virra, Yuni dan Yenni) yang telah membantu dan memberikan dukungannya.

12. Pihak-pihak yang telah banyak membantu dalam penyelesaian Laporan Akhir ini

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam Laporan Akhir ini, baik dari segi penulisan maupun dari segi materi. Penulis sangat mengharapkan saran dan masukan yang membangun dari semua pihak atas isi Laporan Akhir ini agar penulis dapat melakukan perbaikan dimasa yang akan datang. Penulis berharap laporan akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya mahasiswa Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.

Palembang,            Agustus 2020

Penulis

## ABSTRAK

Judul Laporan Akhir ini adalah “Analisis Perencanaan Laba Dengan Pendekatan Break Even Point (Bep) Pada Rumah Makan Lamo Da Besuo Palembang”. Tujuan dari laporan ini adalah untuk mengetahui berapa pulang pokok untuk mencapai batas minimum volume penjualan dalam unit dan rupiah, *margin of safety* atau batas aman penjualan yang harus dicapai tiap tahun dan perencanaan laba yang dikarenakan perusahaan mengalami penurunan laba pada tiga tahun terakhir 2017-2019 pada Rumah Makan Lamo Da Besuo. Metode pengumpulan data adalah wawancara langsung dan riset kepustakaan dengan analisis data kualitatif dan kuantitatif. Adapun masalahnya yaitu penurunan laba pada tiga tahun terakhir serta perusahaan belum mengelompokkan biaya tetap dan biaya variabel sehingga pemilik belum dapat melakukan perhitungan *Break Even Point* (BEP) yang dapat digunakan untuk perencanaan laba. Data ini menggunakan rumus perhitungan *Break Even Point* (BEP) produk tunggal, *Margin of Safety* (MoS) dan perhitungan perencanaan laba. Adapun hasil yang didapat dari penelitian ini yaitu pada tahun 2017-2019 perusahaan mengalami peningkatan titik impas atau *Break Even Point* (BEP) untuk produk rendang dan ayam bakar, tingkat persentase *Margin of Safety* (MoS) yang dihitung untuk tiga tahun terakhir mengalami penurunan, serta perusahaan perlu melakukan perencanaan laba sebesar 20% dari laba tahun 2019.

**Kata Kunci :** *Break Even Point, Margin of Safety, Perencanaan Laba*



## **ABSTRACT**

Break Even Point (BEP) Analysis as a profit planning tool in Rumah Makan Lamo Da Besuo. The purpose of this report is to find out how many principal returns to reach the minimum volume of sales in units and rupiah, margin of safety or safe sales limit that must be achieved each year and profit planning because the company has decreased profits in the last 3 years 2017-2019 at Rumah Makan Lamo Da Besuo. The method used in data collection is the method of direct interview and library research. The problem is the decline in profits in the last 3 years and the company has not yet made a grouping of fixed costs and variable costs so that the owner has not been able to carry out a calculation that can be used for profit planning. This data uses a single product Break Even Point (BEP) calculation formula, Margin of safety (MoS), and calculation of profit planning. The results obtained from this study are in 2017-2019 the company experiences an increase in Break Even Point (BEP) for rendang and grilled chicken, the percentage of margin of safety calculated for the last 3 years and the company needs to plan a profit of 20% of profits in 2019.

**Keywords:** *Break Even Point, Margin of Safety, Profit Planning*

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xviii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xix</b>
<b>BAB I     PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan .....	5
1.4 Tujuan dan Manfaat .....	6
1.4.1 Tujuan Penulisan .....	6
1.4.2 Manfaat Penulisan .....	6
1.5 Metodologi Penelitian .....	7
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian .....	7
1.5.2 Jenis dan Sumber Data .....	7
1.5.3 Metode Pengumpulan Data .....	8
1.5.4 Metode Analisis Data .....	9

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1	Pengertian Manajemen Produksi dan Operasi .....	11
2.2	Jenis Proses Produksi .....	12
2.3	Perencanaan Produksi .....	12
2.4	Margin of Safety .....	13
2.5	Titik Impas ( <i>Break Even Point</i> ) .....	13
2.5.1	Pengertian <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	13
2.5.2	Pengelompokan Biaya .....	14
2.5.3	Metode Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) ....	16
2.5.4	Perencanaan Laba .....	20

## **BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN**

3.1	Sejarah Singkat Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	21
3.2	Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas .....	21
3.2.1	Struktur Organisasi .....	21
3.2.2	Uraian Tugas .....	22
3.3	Daftar Harga Jual Produk yang Dihasilkan.....	23
3.4	Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi .	24
3.4.1	Proses Pembuatan Rendang .....	24
3.4.2	Proses Pembuatan Ayam Bakar .....	25
3.5	Bahan Baku yang Digunakan dalam Proses Produksi Rendang .....	25
3.6	Bahan Baku yang Digunakan dalam Proses Produksi Ayam Bakar .....	28
3.7	Peralatan yang Digunakan dalam Proses Produksi .....	31
3.8	Daftar Upah Karyawan Pada Rumah Makan Lamo Lamo Da Besuo .....	31
3.9	Biaya-Biaya Lain yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	32

## **BAB IV PEMBAHASAN**

4.1	Perhitungan Laba Rumah Makan Lamo Da Besuo Tahun 2017-2019 .....	33
4.2	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Rendang Dan Ayam Bakar untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2017 .....	35

4.2.1	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2017 .....	35
4.2.2	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) pada Rendang Dalam Rupiah dan Unit untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2017 .....	44
4.2.3	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) pada Ayam Bakar Dalam Rupiah dan Unit untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2017 .....	46
4.3	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Rendang Dan Ayam Bakar untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2018 .....	48
4.3.1	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2018 .....	48
4.3.2	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) pada Rendang Dalam Rupiah dan Unit untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2018 .....	56
4.3.3	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) pada Ayam Bakar dalam Rupiah dan Unit untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2018 .....	58
4.4	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Rendang Dan Ayam Bakar untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2019 .....	60
4.4.1	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2019 .....	60
4.4.2	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) pada Rendang Dalam Rupiah dan Unit untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2019 .....	68
4.4.3	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) pada Ayam Bakar dalam Rupiah dan Unit untuk Mencapai Batas Minimum Volume Penjualan Tahun 2019 .....	70
4.5	Perhitungan Menentukan Margin Of Safety Tahun 2017- 2019 .....	72
4.5.1	Perhitungan Margin Of Safety Tahun 2017 .....	72
4.5.2	Perhitungan Margin Of Safety Tahun 2018 .....	73
4.5.3	Perhitungan Margin Of Safety Tahun 2019 .....	73
4.6	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) atas dasar	

Perencanaan Laba yang Diinginkan Tahun 2020 .....	74
4.7 Perencanaan Laba Tahun 2020 .....	75

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan.....	79
5.2 Saran .....	80

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>82</b>
-----------------------------	-----------

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1.1 Produk dan Harga Jual Rumah Makan Lamo Da Besuo, Rumah Makan Setia Budhi, dan Rumah Makan Cahaya Minang Palembang.....	3
Tabel 1.2 Produk dan Laba Rumah Makan Lamo Da Besuo, Rumah Makan Setia Budhi, dan Rumah Makan Cahaya Minang Palembang .....	3
Tabel 1.3 Volume Penjualan dan Laba yang Diperoleh Rumah Lamo Da Besuo .....	4
Tabel 2.1 Tabel Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) Untuk Multiproduk .....	19
Tabel 3.1 Daftar Harga Jual Produk Rumah Makan Da Besuo Palembang .....	23
Tabel 3.2 Daftar Bahan Baku Pembuatan Produk Rendang Tahun 2017 .....	26
Tabel 3.3 Daftar Bahan Baku Pembuatan Produk Ayam Bakar Tahun 2017 .....	26
Tabel 3.4 Daftar Bahan Baku Pembuatan Produk Rendang Tahun 2018 .....	27
Tabel 3.5 Daftar Bahan Baku Pembuatan Produk Ayam Bakar Tahun 2018 .....	28
Tabel 3.6 Daftar Bahan Baku Pembuatan Produk Rendang Tahun 2019 .....	29
Tabel 3.7 Daftar Bahan Baku Pembuatan Produk Ayam Bakar Tahun 2019 .....	29
Tabel 3.8 Peralatan Yang Digunakan dalam Produksi Rendang dan Ayam Bakar Tahun 2017-2019 .....	30
Tabel 3.9 Biaya Upah Karyawan pada Rumah Makan Lamo Da Besuo Palembang .....	31
Tabel 3.10 Biaya-Biaya Lain yang Dikeluarkan Rumah Makan	

	Lamo Da Besuo Tahun 2017 .....	31
Tabel 3.11	Biaya-Biaya Lain yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo Tahun 2018 .....	31
Tabel 3.12	Biaya-Biaya Lain yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo Tahun 2019 .....	32
Tabel 4.1	Perhitungan Biaya Tetap Selama Tahun 2017 yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	36
Tabel 4.2	Perhitungan Biaya Variabel Rendang Selama Tahun 2017 Yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	38
Tabel 4.3	Perhitungan Biaya Variabel Ayam Bakar Selama Tahun 2017 yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	39
Tabel 4.4	Data Pendukung Untuk Menghitung <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2017 .....	40
Tabel 4.5	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk pada Rumah Makan Lamo Da Besuo Tahun 2017.....	41
Tabel 4.6	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Rendang Tahun 2017 .....	44
Tabel 4.7	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Bakar Tahun 2017 .....	46
Tabel 4.8	Perhitungan Biaya Tetap Selama Tahun 2018 yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	48
Tabel 4.9	Perhitungan Biaya Variabel Rendang Selama Tahun 2018 Yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	50
Tabel 4.10	Perhitungan Biaya Variabel Ayam Bakar Selama Tahun 2018 Yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	51
Tabel 4.11	Data Pendukung untuk Menghitung <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2018 .....	52
Tabel 4.12	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk pada Rumah Makan Lamo Da Besuo Tahun 2018 .....	53
Tabel 4.13	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Rendang Tahun 2018 ....	56
Tabel 4.14	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Bakar	

	Tahun 2018 .....	58
Tabel 4.15	Perhitungan Biaya Tetap Selama Tahun 2019 yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	60
Tabel 4.16	Perhitungan Biaya Variabel Rendang Selama Tahun 2019 Yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	62
Tabel 4.17	Perhitungan Biaya Variabel Ayam Bakar Selama Tahun 2019 yang Dikeluarkan Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	63
Tabel 4.18	Data Pendukung untuk Menghitung <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2019 .....	64
Tabel 4.19	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk pada Rumah Makan Lamo Da Besuo Tahun 2019 .....	65
Tabel 4.20	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Rendang Tahun 2019 ....	68
Tabel 4.21	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Bakar Tahun 2019 .....	70
Tabel 4.22	Tabel Hasil Ratio Margin Of Safety periode 2017-2019 .....	74
Tabel 4.23	Laba yang Diperoleh Rumah Makan Lamo Da Besuo Tahun 2017-2019 .....	75
Tabel 4.24	Laba yang Direncanakan Tahun 2020 .....	76
Tabel 4.25	Data Pendukung untuk Mencari Volume Penjualan agar Memperoleh laba yang Diharapkan Tahun 2020 .....	77



## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Model Dasar Analisis Pulang Pokok .....	15
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Rumah Makan Lamo Da Besuo .....	22
Gambar 4.1 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Rendang Pada Rumah Makan Lamo Da Besuo 2017 .....	45
Gambar 4.2 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Ayam Bakar Pada Rumah Makan Lamo Da Besuo 2017 .....	47
Gambar 4.3 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Rendang Pada Rumah Makan Lamo Da Besuo 2018 .....	57
Gambar 4.4 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Ayam Bakar Pada Rumah Makan Lamo Da Besuo 2018 .....	59
Gambar 4.5 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Rendang Pada Rumah Makan Lamo Da Besuo 2019 .....	69
Gambar 4.6 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Ayam Bakar Pada Rumah Makan Lamo Da Besuo 2019 .....	71

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Permohonan Pengantar Izin Pengambilan Data
- Lampiran 2 Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 3 Surat Balasan Izin Pengambilan Data
- Lampiran 4 Lembar Kesepakatan Laporan Akhir Pembimbing I
- Lampiran 5 Lembar Kesepakatan Laporan Akhir Pembimbing II
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
- Lampiran 8 Lembar Rekomendasi Ujian Laporan Akhir
- Lampiran 9 Lembar Kunjungan Mahasiswa
- Lampiran 10 Lembar Hasil Wawancara