

Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Responden

DAFTAR PERTANYAAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN KECAMATAN CILACAP SELATAN

No.Responden

I. DATA IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis kelamin (P/ L) :
4. Pendidikan :
5. Alamat Usaha :

II. PROFIL

A. Identitas Anggota Keluarga

No	Nama	Status dalam keluarga	L/P	Umur	Pendidikan				Pekerjaan
					SD	SMP	SMA	PT	
1									
2									
3									
4									
5									
6									

B. Awal Pendirian

1. Sejak kapan Bapak/ Ibu memulai usaha ikan asin ?
2. Usaha ikan asin a. Pekerjaan pokok. b. Pekerjaan sampingan
3. Alasan utama mengusahakan usaha pengolahan ikan asin ?
 - a. Lebih menguntungkan

- b. Usaha warisan
- c. Tidak ada pekerjaan lain
- d. Menambah penghasilan keluarga
- e. Lainnya.....

4. Pengadaan dana

- a. Asal modal saat awal usaha a. Sendiri b. Bank c.....

III. BIAYA

1. Biaya peralatan produksi

No	Macam Alat	Jumlah	Umur (th)	Harga Beli
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

2. Biaya penggunaan tenaga kerja

No	Jenis Kegiatan	Pria				Wanita			
		DK		LK		DK		LK	
		Σ org	Upah	Σ org	upah	Σ org	upah	Σ org	upah
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

Satu hari kerja orang :.....jam.

Bagaimana sistem upah ? (harian, mingguan, bulanan).

3. Biaya sarana produksi

No	Jenis Bahan	Jumlah (kg)	Harga (Rp/ Kg)
1	Bahan Baku (ikan)		
	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
	5.		
2.	Bahan Pelengkap		
	a. Garam		
	b.		

4. Biaya lain-lain

No	Jenis	Nilai (Rp)
1		
2		
3		
4		
5		
6		

IV. PELAKSANAAN PRODUKSI

A. Bahan Baku

- Tempat pembelian bahan baku ?
 - Pasar
 - TPI(tempat pelelangan ikan)
 - Nelayan
 -
- Setiap satu kali pembelian bahan baku, untuk berapa kali produksi?
.....
- Berapa hari sekali pembelian bahan baku ?.....

4. Harga bahan baku ?

1. Ikan.....Rp...../Kg
2. Ikan.....Rp...../Kg
3. Ikan.....Rp...../Kg
4. Ikan.....Rp...../Kg
5. Ikan.....Rp...../Kg
6. Ikan.....Rp...../Kg
7. Ikan.....Rp...../Kg
8. Ikan.....Rp...../Kg
9. Ikan.....Rp...../Kg
10. Ikan.....Rp...../Kg
11. Ikan.....Rp...../Kg

5. Cara mendapatkan bahan baku ?

- a. Dikirim
- b. Ambil sendiri
- c.....

6. Sistem pembayaran bahan baku ?

- a. Langsung/tunai
- b. Kredit
- c.

7. Kendala dalam mendapatkan bahan baku ?

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

B. Proses produksi

1. Bagaimana cara pembuatan ikan asin ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Berapa kali proses pembuatan ikan asin dalam satu bulan ?

.....

3. Lama proses pembuatan ikan asin ?

.....

.....

.....

4. Berapa banyak ikan yang dibutuhkan untuk satu kali produksi ?

.....

.....

.....

.....

5. Ada berapa macam produk ikan asin ?

.....
.....

6. Apa saja kendala dalam proses produksi dan bagaimana mengatasinya ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

7. Apakah ada perbedaan biaya dan pendapatan antara musim hujan dan musim panas ?

.....
.....
.....

C. Sistem Pemasaran

1. Apa saja macam produk ikan asin dan berapa harga per produk ?

- 1) ProdukRp...../bungkus
- 2) Produk.....Rp...../bungkus
- 3) Produk.....Rp...../bungkus
- 4) Produk.....Rp...../bungkus
- 5) Produk.....Rp...../bungkus

2. Dimana saja produk dipasarkan ?

.....
.....

3. Bagaimana sistem pemasarannya ?

.....
.....

4. Bagaimana konsumen dapat membeli produk ikan asin ?

- a. Datang langsung
- b. Dikirim
- c.

5. Bagaimana sistem pembayarannya

.....

6. Kendala dalam pemasaran hasil produksi ?

.....
.....
.....

