

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Informan

KUESIONER

Nama Informan :

Umur :

Pendidikan :

Nama Usaha :

Lama Usaha :

Modal Usaha :

Jenis-Jenis Telur Asin :

Harga Telur Asin :

Jumlah Produksi Telur Asin Perhari :

Jumlah Tenaga Kerja :

• Bahan-Bahan:

Nama Bahan	Jumlah	Harga

- Peralatan:

No.	Barang	Jumlah	Harga	Masa Berlaku (tahun)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Lampiran 2 Rincian Penggunaan Biaya Tetap Dari 6 Informan

1. Bapak Nurhidayat

No	Uraian	Harga (Rp)	Satuan	Biaya pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan(Rp)
1	Bak Besar	30.000	2	60.000	5	1.000
2	Box Besar	150.000	4	600.000	10	5.000
3	Timba	20.000	1	20.000	5	333
4	Oven	2.000.000	2	4.000.000	10	33.333
5	Mesin Bakar	6.500.000	1	6.500.000	15	36.111
6	Presto	5.000.000	1	5.000.000	15	27.778
7	Kompor Besar 1 Tungku	400.000	2	800.000	5	13.333
8	Kompor 2 Tungku	300.000	1	300.000	5	5.000
9	Listrik	250.000	1	3.000.000	-	250.000
TOTAL				20.220.000		370.889

2. Bapak Dhulfikri

No	Uraian	Harga (Rp)	Satuan	Biaya pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
1	Box Besar	135.000	3	405.000	10	3.375
2	Timba	15.500	1	15.500	5	258
3	Oven	2.500.000	2	5.000.000	10	41.667
4	Mesin Bakar	6.700.000	1	6.700.000	15	37.222
5	Dandang Besar	115.000	3	345.000	10	2.875
6	Kompor 2 Tungku	420.000	2	840.000	5	14.000
7	Listrik	250.000	1	3.000.000	-	250.000
TOTAL				16.305.500		349.397

3. Bapak Maryono

No	Uraian	Harga (Rp)	Satuan	Biaya pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
1	Bak Besar	33.000	3	99.000	5	1.650
2	Oven	1.450.000	1	1.450.000	5	24.167
3	Dandang Besar	100.000	3	300.000	10	2.500
4	Kompor Besar 1 Tungku	450.000	2	900.000	5	15.000
8	Listrik	200.000	1	2.400.000	-	200.000
TOTAL				5.149.000		243.317

4. Ibu Nur Hanifah

No	Uraian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah	Biaya pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
1	Box Besar	120.000	4	480.000	15	2.667
2	Timba	18.000	1	18.000	5	300
3	Oven Besar	1.400.000	2	2.800.000	10	23.333
4	Oven Sedang	200.000	1	200.000	5	3.333
4	Mesin Bakar	6.000.000	1	6.000.000	15	500.000
5	Dandang Besar	100.000	2	200.000	10	1.667
6	Kompor 2 Tungku	550.000	1	550.000	10	4.583
7	Kompor 1 Tungku	350.000	1	350.000	10	2.917
8	Listrik	280.000	1	3.360.000	-	280.000
TOTAL				13.958.000		818.800

5. Bapak Sulaiman

No	Uraian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah	Biaya pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
1	Bak Besar	30.000	2	60.000	5	1.000
2	Oven	2.500.000	1	2.500.000	5	41.667
3	Dandang Besar	175.000	2	350.000	10	2.917
4	Kompor Besar 1 Tungku	550.000	2	1.100.000	5	18.333
8	Listrik	262.500	1	3.150.000	-	262.500
TOTAL				7.160.000		326.417

6. Bapak Musholin

No	Uraian	Harga (Rp)	Satuan	Biaya pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
1	Bak Besar	28.500	3	85.500	5	1.425
2	Timba	15.000	2	30.000	5	500
3	Oven	1.500.000	2	3.000.000	10	25.000
4	Mesin Bakar	8.000.000	1	8.000.000	15	666.667
5	Dandang Besar	185.000	2	370.000	10	3.083
6	Kompor 2 Tungku	650.000	1	650.000	5	10.833
10	Listrik	200.000	1	2.400.000	-	200.000
TOTAL				14.535.500		907.508

Lampiran 3 Rincian Penggunaan Biaya Tidak Tetap Dari 6 Informan

1. Bapak Nurhidayat

No	Uraian	Satuan	Harga (Rp)	Volume	Biaya Perhari (Rp)	Biaya Perbulan (Rp)
1	Telur bebek mentah grade super A dan B	biji	2.300	400	920.000	27.600.000
2	Telur bebek mentah grade C	biji	2.000	300	600.000	18.000.000
3	Garam	kg	15.000	3	45.000	1.350.000
4	Batu bata merah	kg	2.000	25	50.000	1.500.000
5	Serabut Kelapa	kg	4.500	5	22.500	675.000
6	Minyak Goreng	L	14.000	1	14.000	420.000
7	Elpigi	biji	20.500	4	82.000	2.460.000
8	Aluminium Foil	biji	20.000	3	60.000	1.800.000
9	Kantong Kresek Ukuran Tanggung	pack	8.500	1	8.500	255.000
10	Air	L	3.000	1,5	4.500	135.000
11	Upah Karyawan	orang	70.000	3	210.000	6.300.000
TOTAL					2.016.500	60.495.000

2. Bapak Dhulfikri

No	Uraian	Satuan	Harga (Rp)	Volume	Biaya Perhari (Rp)	Biaya Perbulan (Rp)
1.	Telur bebek mentah grade A dan B	biji	2.300	430	989.000	29.670.000
2.	Telur bebek mentah grade C	biji	2.000	125	250.000	7.500.000
3.	Garam	kg	16.000	2,5	40.000	1.200.000
4.	Batu bata merah	kg	2.000	25	50.000	1.500.000
5.	Serabut Kelapa	kg	5.000	5	25.000	750.000
6.	Minyak Goreng	L	14.000	1	14.000	420.000
7.	Elpigi	biji	20.000	3	60.000	1.800.000
8.	Aluminium Foil	biji	20.500	3	61.500	1.845.000
9.	Kantong Kresek	pack	8.000	1	8.000	240.000
10.	Air	L	3.000	1,5	4.500	135.000
11.	Upah Karyawan	orang	65.000	1	65.000	1.950.000
TOTAL					1.567.000	47.010.000

3. Bapak Maryono

No	Uraian	Satuan	Harga (Rp)	Volume	Biaya Perhari (Rp)	Biaya Perbulan (Rp)
1.	Telur bebek mentah grade besar	biji	2.300	300	690.000	20.700.000
2.	Telur bebek mentah ukuran sedang	biji	2.150	200	430.000	12.900.000
3.	Garam	kg	14.000	2	28.000	840.000
4.	Batu bata merah	kg	1.750	15	26.250	787.500
6.	Minyak Goreng	L	14.000	0,5	7.000	210.000
7.	Elpigi	biji	18.500	3	55.500	1.665.000
8.	Aluminium foil	biji	19.500	3	58.500	1.755.000
9.	Kantong kresek ukuran tanggung	pack	9.000	1	9.000	270.000
10.	Air	L	3.000	1,5	4.500	135.000
11.	Biaya Untuk Pengasapan	biji	450	100	45.000	1.350.000
TOTAL					1.353.750	40.612.500

4. Ibu Nur Hanifah

No	Uraian	Satuan	Harga (Rp)	Volume	Biaya Perhari (Rp)	Biaya Perbulan (Rp)
1	Telur bebek mentah grade super	Biji	2.450	100	245.000	7.350.000
2	Telur bebek mentah grade A	Biji	2.300	300	690.000	20.700.000
3	Telur bebek mentah grade B	Biji	2.200	150	330.000	9.900.000
4	Telur bebek mentah grade C	Biji	2.000	100	200.000	6.000.000
5	Garam	Kg	16.500	4	66.000	1.980.000
6	Batu bata merah	Kg	2.000	20	40.000	1.200.000
7	Serabut Kelapa	kg	5.000	1,5	7.500	225.000
8	Minyak Goreng	l	14.000	0,25	3.500	105.000
9	Elpigi	biji	21.000	3	63.000	1.890.000
10	Alumiun foil	biji	25.000	3	75.000	2.250.000
11	Kantong kresek ukuran tanggung	pack	11.500	1	11.500	345.000
12	Air	L	4.000	1,5	6.000	180.000
TOTAL					1.333.500	40.005.000

5. Bapak Sulaiman

No	Uraian	Satuan	Harga (Rp)	Volume	Biaya Perhari (Rp)	Biaya Perbulan (Rp)
1	Telur bebek mentah grade A	biji	2.300	330	759.000	22.770.000
2	Telur bebek mentah grade B	biji	2.200	120	264.000	7.920.000
3	Garam	kg	16.000	1,5	24.000	720.000
4	Batu bata merah	kg	2.000	15	30.000	900.000
5	Serabut Kelapa	kg	5.500	1	5.500	165.000
6	Minyak Goreng	L	14.000	0,25	3.500	105.000
7	Elpigi	biji	22.000	3	66.000	1.980.000
8	Aluminium foil	biji	19.000	3	57.000	1.710.000
9	Kantong kresek ukuran tanggung	pack	9.500	1	9.500	285.000
10	Air	L	3.000	1,5	4.500	135.000
11	Upah Karyawan	orang	55.000	2	110.000	3.300.000
12	Listrik Untuk Oven	kwh	1.445	0,4	578	17.336
TOTAL					1.333.578	40.007.336

6. Bapak Musholin

No	Uraian	Satuan	Harga (Rp)	Volume	Biaya Perhari (Rp)	Biaya Perbulan (Rp)
1.	Telur bebek mentah grade A	biji	2.300	200	460.000	13.800.000
2.	Telur bebek mentah grade B	biji	2.200	110	242.000	7.260.000
2.	Telur bebek mentah grade C	biji	2.000	90	180.000	5.400.000
3.	Garam	kg	16.500	1,5	24.750	742.500
4.	Batu bata merah	kg	2.500	15	37.500	1.125.000
5.	Serabut Kelapa	kg	5.000	1,5	7.500	225.000
6.	Elpigi	biji	20.500	3	61.500	1.845.000
7.	Aluminium foil	biji	18.000	3	54.000	1.620.000
8.	Kantong Kresek	pack	10.000	1	10.000	300.000
9.	Air	L	3.000	1,5	4.500	135.000
10.	Upah Karyawan	orang	50.000	1	50.000	1.500.000
TOTAL					1.131.750	33.952.500

Lampiran 4 Dokumentasi penelitian

4.1 Proses Pembuatan Telur Asin

1. Masukkan telur bebek kedalam campuran adonan batu bata bubuk, garam dan sedikit air



2. Masukkan kedalam wadah dan diamkan selama 14 hari



3. Setelah 14 hari kemudian telur bebek mentah dicuci dengan menggunakan air bersih



4. Telur bebek yang sudah bersih akan mengalami proses pematangan dengan teknik yang berbeda-beda
 - Kukus = masukkan telur bebek kedalam panci untuk mengukus atau bisa juga menggunakan alat presto



- Oven = Telur bebek mentah ditata di loyang kemudian dimasukkan kedalam oven selama 1 jam



- Goreng = Pada proses goreng tidak jauh beda dengan oven karena teknik goreng telur asin juga menggunakan alat oven namun pada saat goreng terdapat minyak goreng dalam loyang

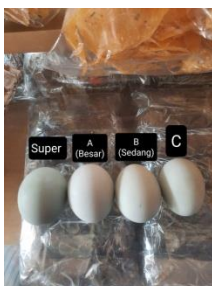


- Bakar / asap = Telur bebek mentah dimasukkan ke dalam oven untuk mengasap yang dimana di dasar oven tersebut terdapat serabut kelapa yang dibakar



4.2 Foto Produk Telur Asin

1. Telur Asin Original



2. Telur Asin Oven



3. Telur Asin Goreng





4. Telur Asin Bakar/Asap



4.3 Dokumentasi Saat Wawancara



Lampiran 5 Surat Melakukan Penelitian

	<p>YAYASAN PERGURUAN 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 (UNTAG) SURABAYA FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS</p> <p>PROGRAM STUDI MANAJEMEN (S1) PROGRAM STUDI AKUNTANSI (S1) PROGRAM STUDI EKONOMI PEMBANGUNAN (S1) PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN (S2) PROGRAM STUDI DOKTOR ILMU EKONOMI (S3)</p> <p style="font-size: small;">Kampus: Jl. Semolowaru 45 Surabaya 60118, Telp (031) 5931800 Ext 140, 141, E-mail: feb@untag-sby.ac.id</p>	TERAKREDITASI TERAKREDITASI TERAKREDITASI TERAKREDITASI										
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">Nomor</td> <td>: 1338/K/FEB/V/2023</td> </tr> <tr> <td>Lampiran</td> <td>: -</td> </tr> <tr> <td>Perihal</td> <td>: Permohonan Ijin Untuk Mengadakan Penelitian</td> </tr> <tr> <td>Kepada</td> <td>: Yth. Bapak/Ibu Pimpinan Usaha Telur Asin di Desa Kebonsari Kec. Candi Kab. Sidoarjo</td> </tr> </table>			Nomor	: 1338/K/FEB/V/2023	Lampiran	: -	Perihal	: Permohonan Ijin Untuk Mengadakan Penelitian	Kepada	: Yth. Bapak/Ibu Pimpinan Usaha Telur Asin di Desa Kebonsari Kec. Candi Kab. Sidoarjo		
Nomor	: 1338/K/FEB/V/2023											
Lampiran	: -											
Perihal	: Permohonan Ijin Untuk Mengadakan Penelitian											
Kepada	: Yth. Bapak/Ibu Pimpinan Usaha Telur Asin di Desa Kebonsari Kec. Candi Kab. Sidoarjo											
<p>Dengan hormat,</p> <p>Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Strata 1, maka mahasiswa diwajibkan untuk menyusun dan mempertahankan skripsi sebagai hasil penerapan pelajaran teori serta praktek yang diperoleh berdasarkan penelitian. Sehubungan dengan hal tersebut, maka dengan ini kami mohon perkenan Bapak / Ibu untuk memberikan ijin kepada mahasiswa :</p>												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 35%;">Nama</td> <td>: VIDYA DWI LESTARI</td> </tr> <tr> <td>N. P. M</td> <td>: 1231900066</td> </tr> <tr> <td>Fakultas / Program Studi</td> <td>: Ekonomi dan Bisnis / Ekonomi Pembangunan</td> </tr> <tr> <td>Alamat</td> <td>: Jl. Banjar Kemantren Pandean RT. 01/RW. 01</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Telp. /HP.0858320732966</td> </tr> </table>			Nama	: VIDYA DWI LESTARI	N. P. M	: 1231900066	Fakultas / Program Studi	: Ekonomi dan Bisnis / Ekonomi Pembangunan	Alamat	: Jl. Banjar Kemantren Pandean RT. 01/RW. 01		Telp. /HP.0858320732966
Nama	: VIDYA DWI LESTARI											
N. P. M	: 1231900066											
Fakultas / Program Studi	: Ekonomi dan Bisnis / Ekonomi Pembangunan											
Alamat	: Jl. Banjar Kemantren Pandean RT. 01/RW. 01											
	Telp. /HP.0858320732966											
<p>Guna melakukan penelitian pada :</p> <p>USAHA TELUR ASIN DI DESA KEBONSARI KEC. CANDI KAB. SIDOARJO untuk memperoleh data sesuai dengan Skripsi yang sedang disusunnya dengan judul "ANALISIS KELAYAKAN USAHA TELUR ASIN DI DESA KEBONSARI KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO"</p>												
<p>Demikian permohonan kami, atas perhatiannya kami sampaikan terima kasih.</p>												
<p>Surabaya, 05 Mei 2023</p> <div style="text-align: center;">  <u>Dr. Shamel Riyadi, MSi., Ak. CA</u> NPP. 20220.93.0319 </div>												

Lampiran 6 Hasil Cek Turnitin

ANALISIS KELAYAKAN USAHA TELUR ASIN DI DESA KEBONSARI KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO

ORIGINALITY REPORT

18%	16%	10%	13%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES


1	repository.umsu.ac.id Internet Source	2%
2	bajangjournal.com Internet Source	1%
3	repository.uinjambi.ac.id Internet Source	1%
4	Submitted to Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya Student Paper	1%
5	jurnal.umus.ac.id Internet Source	1%
6	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
7	repository.usd.ac.id Internet Source	1%
8	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	1%

Submitted to Universitas Brawijaya

9	Student Paper	1 %
10	www.coursehero.com Internet Source	1 %
11	Submitted to Politeknik Negeri Jember Student Paper	1 %
12	Iwan Henri Kusnadi, Luki Natika, Dyera Octa Alsonia. "Implementasi Kebijakan Pembinaan UMKM di Kabupaten Subang", <i>The World of Business Administration Journal</i> , 2020 Publication	1 %
13	jurnal.adpertisi.or.id Internet Source	1 %
14	Submitted to Universitas Jenderal Soedirman Student Paper	1 %
15	ojs.stiami.ac.id Internet Source	1 %
16	Junaidi Junaidi, Mohammad Thezar Afifudin, Dian Pratiwi Sahar. "OPTIMISASI BIAYA PRODUKSI DAN PENDAPATAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE GOAL PROGRAMMING PADA ISTANA ROTI DAN ES HILYAH BAKERY", <i>i tabaos</i> , 2023 Publication	1 %
17	core.ac.uk Internet Source	1 %

18	docobook.com Internet Source	1 %
19	docplayer.info Internet Source	1 %
20	manajemenkeuangan.net Internet Source	1 %
21	oapub.org Internet Source	1 %
22	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	1 %
23	mybase-blog.blogspot.com Internet Source	1 %
24	Submitted to Universitas Diponegoro Student Paper	<1 %


Lampiran 7 Foto Copy Kartu Bimbingan


UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 (UNTAG) SURABAYA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
 Kampus: Jl. Semolowaru 45 Surabaya 60118, Telp (031) 5925289, 081216781170 E-mail: fcb@unting-sby.ac.id

SEMESTER
 Gasal / Genap
2022 / 2023

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

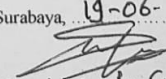
Nama Mahasiswa / NBI : Vidya Dwi Lestari / 1231900066
 Nama Pembimbing : Dr. I Made Suparta, MM
 Judul Skripsi : _____



Mulai Program Skripsi : Semester Thn. Ak. Selesai Bimbingan Tanggal

No.	HARI / TANGGAL	KONSENTRASI		PARAF
		BAB / HAL	KETERANGAN REVISI	
1	25-02-2023	Judul	Pengaraham judul + proposal	g/
2	28-02-2023	Judul	Acc	g/
3	06-03-2023	Bab I, II, VI	Revisi	g/
4	16-03-2023	Bab I, II, III	Revisi	g/
5	20-03-2023	Bab I, II	Acc	g/
6	20-03-2023	Bab III	Revisi	g/
7	28-03-2023	Bab III	Acc	g/
8	05-06-2023	Bab IV	Revisi	g/
9	12-06-2023	Bab IV, V	Revisi	g/
10	19-06-2023	Bab IV, V	Acc	g/

Perpanjangan I _____
 Semester : _____
 Th. Ak. : _____
 Paraf Kajur : _____

Surabaya, 19-06-2023

Dr. I Made Suparta, MM
 (Nama dan tanda tangan Pembimbing)