

LAMPIRAN

HASIL WAWANCARA
ANALISIS RANTAI PASOK HALAL (HALAL SUPPLY CHAIN) PADA
PRODUKSI MAKANAN OLAHAN BUAH DI UMKM BINAAN
KABUPATEN SLEMAN
(ROSALIA SNACK)

IDENTITAS RESPONDEN :

1. Nama : Lia Budhi Herdiani
2. Jabatan : Pemilik
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Pendidikan : SMA
5. Alamat : Tegalorejo, Rt 02, Rw 03, Margorejo, Tempel, Sleman
6. Usia : 37 Tahun

No	Pertanyaan	Jawaban
Sejarah Rosalia Snack		
1.	Kapan dimulainya usaha tersebut?	<i>Usaha ini dimulai pada saat setelah diadakannya pelatihan dari pemerintah desa yang dilaksanakan pada bulan November 2014 dan usaha ini dirintis mulai bulan Januari 2015.</i>
2.	Apa Visi dan Misi dalam menjalankan usaha tersebut?	<i>Visi dan misi saya dalam menjalankan usaha ini yaitu untuk membantu meningkatkan ekonomi keluarga dengan mengolah hasil pertanian yang semula harganya bila dijual murah tapi setelah dibuat olahan menjadi nilai jual tinggi serta mengurangi pengangguran terutama buat ibu-ibu sekitar yang tidak punya kegiatan setelah menyelesaikan pekerjaan rumahnya karena untuk membuat olahan salak ini waktunya sangat fleksibel.</i>

3.	Apa yang melatarbelakangi anda memulai usaha tersebut?	<i>Melihat murahnya harga buah salak ketika panen raya dan banyak buah yang busuk karena dibiarkan begitu saja di kebun sehingga memunculkan ide bagaimana buah tersebut supaya tetap dapat dijual.</i>
A	<i>Halal Procurement (Pengadaan)</i>	
1.	Bahan baku (utama dan pelengkap) apa saja yang dipergunakan untuk membuat produk?	<p><i>Untuk memproduksi manisan salak saya membutuhkan bahan-bahannya yaitu buah salak, gula pasir (gulaku), asam sentrat, air dan kapur sirih.</i></p> <p><i>Untuk memproduksi egg roll salak saya membutuhkan bahan-bahan sebagai berikut tepung terigu cakra, tepung sagu tani, susu bubuk full cream (dencow), baking powder, margarine simas, gula (gulaku) telur, ovalet, dan buah salak yang sudah direbus.</i></p> <p><i>Untuk memproduksi bollen bahan-bahan yang saya perlukan yaitu tepung terigu cakra, maegarine blueband, gula pasir, air, dan buah salak.</i></p>
2.	Dimana biasanya anda membeli bahan baku utama dan pelengkap?	<i>Saya biasanya salaknya memetik sendiri di kebun tapi jika sedang tidak berbuah maka saya beli di tengkulak, dan untuk bahan tambahan saya beli di pasar atau toko roti.</i>
3.	Berapa rata-rata pemesanan atau permintaan bahan baku khususnya bahan baku utama dalam 1 bulan untuk produksi?	<i>Kalau dalam satu minggu saya minimal membutuhkan 15kg salak itu rata rata jadi untuk sebulan minimal 60kg terkadang bisa lebih banyak karena sekali produksi 30kg salak</i>
4.	Bagaimana system pembayaran dalam pembelanjaan bahan baku?	<i>Untuk pembayaran waktu belanja saya bayar Tunai</i>
5.	Bagaimana dengan dana modal	<i>Waktu modal pertama dapat pinjaman</i>

	yang digunakan? Apakah dengan modal pribadi atau pinjaman?	<i>modal dari dinas koperasi dan kemudian ditambah dengan modal pribadi, untuk penguatan modal juga dana dari dinas koperasi</i>
B	<i>Halal Manufacturing (Pengolahan)</i>	
1.	Bagaimana proses produksi dilakukan?	<p><i>Proses produksi dimulai dengan persiapan bahan baku dan persiapan peralatan. Bahan baku yang perlu disiapkan untuk membuat manisan salak ialah buah salak, gula pasir, asam sentrat, kapur sirih dan air. Serta peralatan yang digunakan yaitu, panci stainless, kompor, spatula, dan peralatan lain jika dibutuhkan untuk merebus dan membuat sirup manisan.</i></p> <p><i>proses produksi egg roll salak dimulai dengan mempersiapkan semua perlengkapan yang akan digunakan serta menyiapkan bahan baku yang dibutuhkan, untuk membuat egg roll salak bahan yang digunakan yaitu tepung terigu cakra, tepung sagu tani, susu bubuk full cream dencow, baking powder, gula, telur, ovalet dan buah salak yang sudah direbus dan dihaluskan.</i></p> <p><i>untuk persiapan proses produksi bollen salak, saya biasanya dimulai dengan menyiapkan semua bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam produksi, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Bollen salak yaitu tepung terigu cakra, margarine atau blueband, gula pasor, air, dan buahh salak yang sudah dipotong kecil-kecil dan direbus</i></p>

2.	<p>Bagaimana tahapan-tahapan dalam melakukan proses produksi?</p>	<p><i>proses produksi untuk membuat manisan salak dimulai dari mengupas buah salak, pemisahan daging salak dan biji, mengiris buah salak menjadi dua bagian, perendaman buah salak pada larutan air kapur sirih, setelah sekitar 5-10 menit perendaman dilanjutkan dengan pencucian dengan air mengalir, dan kemudian ditiriskan. Setelah itu masak air hingga mendidih, masukkan buah salak yang telah dicuci, rebus buah salak kurang lebih 5 menit dan ditutup rapat, kemudian angkat dan tiriskan.” , “untuk membuat sirup salak, yang perlu disiapkan yaitu rebus air hingga mendidih, kemudian masukkan gula dan tunggu hingga mendidih kembali, masukkan asam sentrat, sirup sudah jadi.</i></p> <p><i>proses produksi untuk membuat egg roll ialah dengan menyiapkan semua bahan baku dan perlengkapan yang dibutuhkan, kemudian mulaila dengan mencampur telur, ovalet dan gula dengan mixer, setelah adonan tercampur rata lalu masukkan tepung sambil di ayak atau disaring supaya tepungnya akan lebih halus ketika bercampur dengan adonan, kemudian campurkan buah salak yang telah dihaluskan, serta masukkan margarine yang telah dicairkan. Setelah adonan siap, maka panaskan cetakan egg roll diatas kompor, kemudian tuang adonan sebanyak setengah sendok makan ke dalam cetakan, diamkan sampai agak kering, kemudian angkat dan gulung adonan yang sudah masak.</i></p> <p><i>untuk membuat bollen langkah awal kita akan membuat kulit, disini kulit bollen terdapat dua bagian, kita bagi menjadi kulit A (sebagai kulit luar) dan</i></p>
----	---	---

		<p>kulit B (sebagai kulit dalam), pertama kita membuat kulit A yaitu dengan mencampur 200gr tepung terigu, 75gr margarine blueband, 30gr gula pasir dan 80 ml air, di campur dengan mixer hingga adonan rata, kemudian membuat kulit B, untuk membuat kulit B cukup dengan 100gr tepung terigu dan 75gr margarine, dan di campur cukup dengan spatula, untuk kulit A dan B sama-sama diuleni hingga kalis. Kemudian setelah jadi masing-masing adonan, maka untuk membuat bollen selanjutnya siapkan sebagian kulit A dan B yang ditumpuk dan ditambahkan dengan isian topping yang diinginkan kemudian di lipat sesuai bentuk yang diinginkan, dan atasnya diolesi kuning telur kemudian ditambahkan topping sedikit untuk dapat membedakan isian nya topping apa. Setelah persiapan selesai kemudian bollen di panggang dengan oven selama 30menit.</p>
3.	Apa saja mesin atau peralatan yang digunakan dalam produksi?	<p>Peralatan yang digunakan dalam produksi yaitu panci stainless, cetakan egg roll, mixer, kukusan, blender, kompor, oven, Loyang</p>
C	Halal Distribution	
1.	Apa saja keperluan yang dibutuhkan dalam tahap packaging produk?	<p>Untuk packaging produk saya membutuhkan, cup kemasan manisan, plastic kemasan, kardus kemasan, mika brownise, sealer plastic, stiker label.</p>

2.	Bagaimana jaminan kualitas produk sebagai bentuk produk layak dikonsumsi?	<i>Dengan dilakukannya uji lab dari Dinas Kesehatan, yaitu Din.Kes PIRT No. 2063404011592-20</i>
D	<i>Halal Logistic</i>	
1.	Bagaimana strategi pemasaran yang selama ini diterapkan?	<i>Selama ini saya melakukan promosi melalui pameran pameran yang diadakan pemerintah desa, kecamatan, ataupun dari Disperindag dan Dinas Koperasi dan UKM, selain pameran juga saya biasa promosi melalui whatsapp dan instagram</i>
2.	Didistribusikan ke kota dan perusahaan apa saja produk tersebut dikirim?	<i>Saya biasanya menyetorkan produk ke Omah Salak, pembelian dengan system pesanan, dan juga reseller</i>
3.	Bagaimana dengan transportasi yang digunakan dalam proses prngadaan barang hingga distribusi barang?	<i>Selama ini transportasi masih menggunakan kendaraan pribadi</i>
4.	Bagaimana cara anda menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk anda?	<i>Saya memproduksi produk sesuai dengan SOP, dan menjaga kualitas produk</i>

HASIL WAWANCARA

ANALISIS RANTAI PASOK HALAL (HALAL SUPPLY CHAIN) PADA PRODUKSI MAKANAN OLAHAN BUAH DI UMKM BINAAN KABUPATEN SLEMAN

(SARISA MERAPI)

IDENTITAS RESPONDEN :

1. Nama : Rini Handayani
2. Jabatan : Manager Sarisa Merapi
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Pendidikan : SMA
5. Alamat : Dsn Kemiri, Kel. Purwobinangun, Kec Pakem, Sleman
6. Usia : 45

No	Pertanyaan	Jawaban
Sejarah Sarisa Merapi		
1.	Kapan dimulainya usaha tersebut?	<i>Usaha pengolahan salak yang dimulai karena prihatin dengan harga salak yang sangat rendah. Usaha ini dikelola oleh KWT Kemiri Edum, yang beralamat di Dusun Kemiri, Kel. Purwobinangun, Kec Pakem, Kab. Sleman. Pada bulan Desember 2016, yaitu masa panen raya salak sehingga harga salak anjlok dan mencapai harga 800 rupiah / kg, dengan melihat kondisi tersebut yang mana sebagian besar warga Kemiri berminat mencari petani salak, sehingga dengan anjloknya harga salak maka banyak petani salak yang merasa rugi dengan kondisi tersebut. Kemudian kelompok wanita tani yang tergabung dalam KWT Kemiri Edum mencoba berinovasi untuk memanfaatkan salak yang kala itu jumlahnya melimpah supaya dapat menaikkan harga jual salak agar tidak terlalu merugikan petani.</i>

2.	Apa Visi dan Misi dalam menjalankan usaha tersebut?	<i>Visi Misi Sarisa Merapi yaitu agar dapat meningkatkan harga jual salak dan juga memberikan perkembangan perekonomian untuk petani salak.</i>
3.	Apa yang melatarbelakangi anda memulai usaha tersebut?	<i>melihat kondisi pada saat terjadinya panen raya yang mana sebagian besar warga Kemiri bermatapencapaian petani salak, sehingga dengan anjloknya harga salak maka banyak petani salak yang merasa rugi dengan kondisi tersebut.</i>
A	<i>Halal Procurement (Pengadaan)</i>	
1.	Bahan baku (utama dan pelengkap) apa saja yang dipergunakan untuk membuat produk?	<p><i>untuk membuat manisan salak bahan yang diperlukan diantaranya salak segar dengan kematangan 70%, gula pasir murni, secang untuk pewarna, asam sintrat, natrium bensoat, selasih, kapur sirih, air dan garam.</i></p> <p><i>untuk membuat sari salak bahan yang diperlukan yaitu buah salak, gula, secang, natrium benzoat, dan asam sintrat.</i></p> <p><i>untuk membuat dodol salak, bahan yang diperlukan ada buah salak, gula pasir, tepung beras, wijen, vanili dan kelapa.</i></p> <p><i>untuk membuat bakpia salak, bahan yang diperlukan yaitu dodol salak, tepung terigu, margarine, minyak, prum butter dan gula halus.</i></p>
2.	Dimana biasanya anda membeli bahan baku utama dan pelengkap?	<i>saya biasanya belanja bahan-bahan di pasar, tapi kalau untuk beli salaknya saya biasanya langsung ke petani atau tengkulak. Kecuali waktu masih panen raya jadi bisa dari kebun sendiri.</i>
3.	Berapa rata-rata pemesanan atau permintaan bahan baku khususnya bahan baku utama dalam 1 bulan untuk produksi?	<i>Dengan produksi per bulan : manisan salak 22.000 cup, dodol salak 220 kg, sari salak 44.000 cup, bakpia salak 440</i>

		<i>dus, egg roll salak 40 kg, eggroll enthik 40kg.</i>
4.	Bagaimana system pembayaran dalam pembelian bahan baku?	<i>kalau untuk belanja saya biasanya bayar secara langsung, karena itu kan memudahkan untuk mencatat pengeluaran harian jadi waktu buat laporan bulanan memudahkan kalau misal memang tidak ada utang piutang</i>
5.	Bagaimana dengan dana modal yang digunakan? Apakah dengan modal pribadi atau pinjaman?	<i>Dana modal yang kami gunakan yaitu ada sebagian dana anggota dan juga ada pinjaman dari DinKop sebagai dana pinjaman pengembangan dan pemberdayaan</i>
B	<i>Halal Manufacturing (Pengolahan)</i>	
1.	Bagaimana proses produksi dilakukan?	<p><i>Untuk membuat manisan salak siapkan semua bahan-bahan yang dibutuhkan, yaitu ada buah salak yang sudah dikupas dan dipisahkan dengan bijinya, bahan pelengkapanya gula, garam, asam sentrat, natrium benzoat, selasih, kapur sirih, secang dan air. Dan siapkan semua peralatan yang akan digunakan dalam produksi, seperti panci stainless, pisau, baskom, tirsan, kompor, dan peralatan lain yang mungkin dibutuhkan.</i></p> <p><i>Untuk membuat sari salak persiapkan semua bahan baku yang akan digunakan untuk membuat sari salak, bahan untuk membuat sari salak persiapkan, buah salak, air, gula, secang, natrium benzoat, dan asam sentrat serta persiapkan peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi seperti panci stainless, kompor, spatula, dan peralatan lain jika dibutuhkan.</i></p> <p><i>Untuk membuat dodol salak persiapkan bahan baku dan perlengkapan yang akan digunakan untuk produksi, kalau</i></p>

		<p>untuk produksi dodol salak hal yang perlu disiapkan yaitu dimulai dari bahan-bahan yang digunakan seperti buah salak, gula pasir, tepung beras, wijen, vanili dan kelapa untuk diambil santan segarnya. Dan untuk perlengkapan yang digunakan untuk membuat dodol, sudah menggunakan mesin pengaduk, sehingga lebih memudahkan dalam pembuatan dodol salak</p> <p>untuk membuat bakpia bahan-bahan yang perlu disiapkan seperti dodol salak, tepung terigu, margarine, minyak, prun butter, dan gula halus, serta peralatan yang dibutuhkan.</p>
2.	<p>Bagaimana tahapan-tahapan dalam melakukan proses produksi?</p>	<p>Membuat manisan salak, langkah pertama kupas buah salak terlebih dahulu, kemudian bersihkan selaputnya, dan potong buah salak menjadi dua bagian, setelah itu kemudian siapkan air yang dilarutkan kapur sirih dan garam gunanya untuk memberikan tekstur kenyal dan mempertahankan warnanya, buah salak direndam selama kurang lebih 30menit. Kemudian bilas buah salak dengan air yang mengalir sebanyak dua kali agar salak benar-benar bersih. Setelah di bilas, siapkan air mendidih untuk merebus buah salaknya, sambil menunggu rebusan salak mendidih maka membuat sirup salaknya, yaitu dengan menyiapkan bahan sirup, gula, secang, asam sentrat, selasih, air. Didihkan air dan jika sudah mendidih maka masukkan bahan-bahan sirup secara berkala, dan tunggu hingga mendidih kembali. Jika kedua bahan yaitu buah salak yang direbus dan sirup sudah jadi maka bisa langsung ke tahap packaging</p>

		<p>untuk membuat sari salak, awalnya persiapkan bahan baku yang di butuhkan, dan selanjutnya didihkan air rebusan buah salak kemudian ditambahkan gulam secang, natrium benzoat, dan asam sentrat sebagai bahan tambahan untuk perisa sari buah salak, dan secang memberikan pewarna alami sehingga tidak perlu menggunakan pewarna makanan lainnya.</p> <p>untuk membuat dodol salak pertama kita kupas buah salak dan hilangkan kulit arinya dan juga buang bijinya, kemudian kukus daging buah salak hingga lunak, jika sudah lunak angkat dan haluskan. Kemudian masak gula dan santan yang sudah disaring, masukkan buah salak yang telah dihaluskan kemudian tambahkan tepung beras, aduk sampai adonan mengental. Kemudian jika sudah masak maka tuang adonan dalam nampan kemudian di potong sesuai yang diinginkan.</p> <p>untuk membuat bakpia salak peralatan yang perlu disiapkan yaitu ada Loyang, pisau dan oven. Kemudian bahan-bahan yang dibutuhkan ialah dodol salak untuk isian, tepung terigu, margarine, minyak, prum butter, gula halus. Langkah awal membuat kulit bakpia, masukkan terigu, minyak goreng, gula halus, garam, dan air kedalam Loyang, kemudian campur dan uleni hingga kalis. Untuk membuat pelapis masukkan terigu, mentega dan minyak goreng, aduk hingga rata. Setelah semua bahan adonan sudah jadi, kemudian memulai membuat bakpia, iris kulit bakpia sesuai ukuran bakpia yang diinginkan lalu lebarkan kan beri sedikit adonan pelapis kemudian di lipat dan lebarkan</p>
--	---	--

		<i>kembali, setelah itu masukkan isian dodol salak kemudian di bentuk sesuai keinginan. Masak bakpia dengan oven sampai terlihat kecoklatan.</i>
3.	Apa saja mesin atau peralatan yang digunakan dalam produksi?	<i>Mesin yang digunakan sealer plastik, pengaduk dodol, kompor, oven, panci stainless, spatula, pisau, serta beberapa peralatan lain jika diperlukan</i>
C Halal Distribution		
1.	Apa saja keperluan yang dibutuhkan dalam tahap packaging produk?	<p><i>untuk pengemasan atau packaging manisan salak yang perlu disiapkan ialah cup plastik, stiker label, dan sealer plastik, yaitu dengan memasukkan daging buah salak yang sudah di rebus tadi, dan kemudian ditambah dengan sirup manisannya, kemudian kemasan di tutup dengan mesin press atau sealer plastik. Setelah kemasan ditutup rapat kemudian kemasan tersebut akan di rebus kembali guna untuk mensterilisasi kemasan produk, setelah di rebus kemudian ditiriskan langsung di masukkan kedalam air dingin. Dan kemudian di tiriskan kembali dan di tempelkan stiker label</i></p> <p><i>untuk kemasan sari salak, yang perlu disiapkan untuk packaging yaitu cup plastik, sealer plastik, label dan plastik kemasan. Pertama tuangkan sari salak kedalam cup kemasan, dan kemudian di sealer guna untuk menutup kemasannya, kemudian pastikan kemasan tidak bocor, setelah semuanya selesai di cup in, selanjutnya dididihkan air, jika sudah mendidih maka kemasan tadi di masak kedalam air mendidih tersebut guna untuk mensterilkan kemasan, setelah itu angkat dan tiriskan, kemudian jika kemasan sudah dingin dan kering maka di tempelkan label kemasan dan kemudian dimasukkan dalam plastik kemasan siap jual.</i></p>

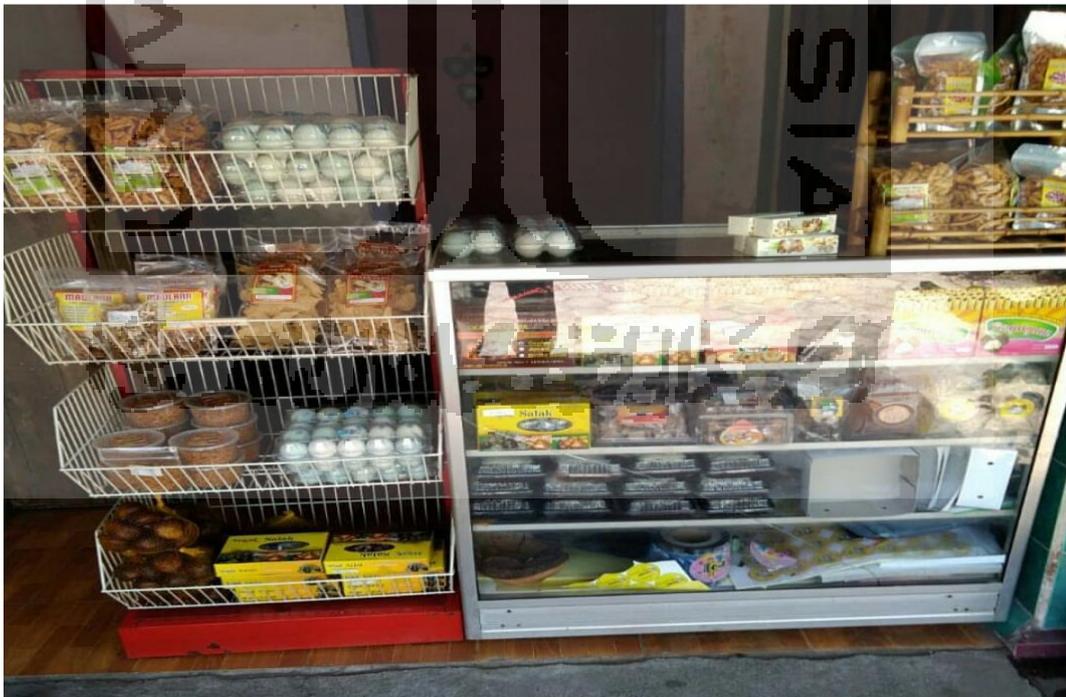
		<p><i>Untuk kemasan dodol, siapkan dodol yang sudah didinginkan dan dipotong-potong sesuai dengan ukuran jual kemudian dibungkus dengan plastik kemasan, dan kemudian disusun di dalam kotak kemasan yang sudah berlabel sehingga produk dodol salak sarisa merapi siap dipasarkan.</i></p> <p><i>Untuk pengemasan produk bakpia salak di sarisa merapi menggunakan box kemasan, yang sudah memiliki print label sarisa merapi</i></p>
2.	Bagaimana jaminan kualitas produk sebagai bentuk produk layak dikonsumsi?	<p><i>Untuk jaminan produk layak konsumsi kami Sarisa Merapi sudah melakukan upaya uji lab di DinKes, dan juga sudah melakukan sertifikasi halal MUI, jadi produk yang kami jual sudah memenuhi kriteria halal dan layak konsumsi.</i></p>
D	Halal Logistic	
1.	Bagaimana strategi pemasaran yang selama ini diterapkan?	<p><i>Untuk marketing, dulu awalnya hanya coba-coba bikin produk manisan salak yang pertama kalinya ikut pameran di lapangan Deggung, dan ternyata produk manisan salak banyak yang tertarik dan lumayan laku banyak saat itu. Kemudian saya sering mencari-cari event untuk ikut berjualan atau buat stand di event-event, jadi untuk marketingnya Sarisa Merapi lebih ke pemasaran langsung, mulut ke mulut, dan juga reseller, dulu juga pernah dengan cara menitipkan di toko oleh-oleh tetapi ternyata kurang menjanjikan dan lebih baik menjual sendiri secara langsung.</i></p>
2.	Didistribusikan ke kota dan perusahaan apa saja produk tersebut dikirim?	<p><i>Distribusi tetapnya masih local di area Jogja, ke reseller-reseller, atau jika ada pesanaan dalam acara-acara</i></p>

		<i>tertentu</i>
3.	Bagaimana dengan transportasi yang digunakan dalam proses prngadaan barang hingga distribusi barang?	<i>selama ini Sarisa Merapi untuk operasionalnya masih menggunakan pribadi, belum memiliki transportasi yang khusus untuk operasional Sarisa Merapi. Jadi masih dengan transportasi yang ada, ataupun menggunakan transportasi umum jika memang dibutuhkan.</i>
4.	Bagaimana cara anda menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk anda?	<i>Untuk jaminan produk layak konsumsi kami Sarisa Merapi sudah melakukan upaya uji lab di DinKes, dan juga sudah melakukan sertifikasi halal MUI, jadi produk yang kami jual sudah memenuhi kriteria halal dan layak konsumsi.</i>













جامعة اندونيسيا