

## PEDOMAN WAWANCARA

1. Nama pemilik?
2. Bagaimana sejarah berdirinya usaha Kebablasan?
3. Tahun awal berdiri?
4. Bagaimana sejarah dibalik nama “kebablasan”?
5. Modal usaha awal berdiri?
6. Berapa jumlah karyawan yang dimiliki?
7. Berapa keuntungan dahulu dan sekarang/bulan?
8. Apakah keuntungan mengalami peningkatan?
9. Promosi lewat media apa saja?
10. Sekarang punya outlet berapa?
11. Menu apa saja yang tersedia?
12. Jam buka House of kebablasan dan Outlet?
13. Fungsi produksi adalah menciptakan barang atau jasa yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, lalu bagaimana perencanaan produksi (jenis produk yang akan dibuat , jumlah produk yang akan dibuat, dan cara pembuatan)?
14. Apakah di setiap outlet ada yang bertanggung jawab dalam hal produksi, atau yang meng *handle* pada setiap outlet? (organisasi produksi/struktur organisasi)?
15. Dalam menyikapi keinginan masyarakat yang beragam apakah Kebablasan melakukan produksi pada waktu menerima pesanan-pesanan pembelinya atau melakukan stock dalam jumlah banyak? (produknya)
16. Apakah Kebablasan melakukan persediaan bahan baku? Dalam jumlah besar atau hanya secukupnya? (bahan baku)

17. Mengingat pentingnya peran peralatan dalam proses produksi bagaimana cara dari Kebablasan dalam melakukan pemeliharaan peralatan produksi agar awet dan tahan lama?
18. Banjarmasin terkenal dengan perubahan musim yang signifikan bagaimana cara/tips Kebablasan dalam mempertahankan/ melakukan pengawasan kualitas produk?
19. Apakah Kebablasan mempertimbangkan dalam pemilihan lokasi baru?
20. Indonesia terkenal dengan masyarakat mayoritas muslim, apakah Kebablasan mempunyai “kebijakan”/komitmen untuk hanya memproduksi produk halal?
21. Pada saat membeli bahan baku kebab apakah selalu menggunakan nota, struck atau sistem administrasi lainnya?
22. Apa saja kendala selama mengembangkan usaha?
23. Apa rencana bapak agar usaha Kebablasan, dapat bersaing dengan bisnis kebab yang lain saat ini?
24. Dimana tempat bapak melakukan proses produksi?
25. Daftar menu & harga?

### **Pedoman Wawancara Karyawan Kebablasan**

1. Mengingat pentingnya peran peralatan dalam proses produksi bagaimana cara dari Kebablasan dalam melakukan pemeliharaan peralatan produksi agar awet dan tahan lama?
2. Apa saja kendala selama melakukan proses produksi?
3. Jadwal seragam kebablasan setiap hari?
4. Apakah karyawan kebablasan diharuskan beragama muslim?

## **Identitas Responden**

1. Nama, Ttl/umur, jabatan, alamat?

## **Dokumen dan Foto yang Diperlukan**

1. Dokumen : Sop, Nota, Cara Pembuatan, struktur organisasi serta tugas.
2. Foto : Saat wawancara dengan pak Aji dan Karyawan, pada saat produksi atau pembuatan, timbangan, *food grade*, beberapa dokumentasi foto dari kebabblasan.

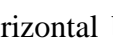
## ***Standard Operational Procedur (SOP)***

### **Kebab Kebabblasan**

Pada dasarnya cara pembuatan kebab hampir sama di seluruh menu Kebabblasan, yang membedakan satu dengan lainnya adalah kondimen dari setiap menu yang sudah paten. Untuk menjaga konsistensi rasa, maka berikut ini adalah cara paling efisien yang sudah kami susun.

### Cara Membuat

#### Tata Letak

1. Rentangkan satu buah tortila,
2. Tuangkan saus horizontal berbentuk zig zag seperti ini  5 sudut bagian atas & 5 sudut bagian bawah dibagian tengah tortilla dengan menyisakan ruang kosong di kiri & kanan untuk melipat.
3. Rentangkan sayuran secara horizontal hingga menutupi saus potongan selada 15 gr, potongan tomat 15 gr, potongan ketimun 15gr, potongan Bawang Bombay gr

4. Letakkan *Feelling*/Isian sesuai menu yang di inginkan hingga menutupi kondimen sebelumnya lalu ditutup dengan *Mayonaise* berbentuk zig zag seperti saus.

#### Cara Melipat

1. Ambil & lipat bagian sisi kanan/kiri (bagi yang kidal) dari sisa tortilla yang masih memiliki ruang.
2. Ambil & lipat lagi bagian sisi bawah hingga bertemu dengan sisi bagian atas dari sisa tortilla yang masih memiliki ruang
3. Kencangkan bagian yang sudah terisi sebagai acuan untuk melipatnya lagi ke bagian atas hingga terbentuk sebuah gulungan kebab.

#### Cara Menggoreng

1. Panaskan *griddle pan* / wajan dengan mentega di suhu
2. Bentuk menjadi segitiga agar lebih cepat
3. Panaskan juga bagian bawah kebab yang tebal

#### Kondimen

1. Tortila, tortila kecil ( khusus junior kebab), tortila besar.
2. Sayuran, potongan daun selada dan tomat 15 gr, potongan ketimun 15 gr, potongan bawang bombay 5 gr
3. Saus, saus manis, saus pedas, saus *cheese* mayo, saus manis pedas, saus *blackpaper* dan mayonais.

Tabel 4.2 Daftar *Feelling* atau Isian

Nama Menu	Feeling / Isian
<i>Junior Kebab</i>	Daging 35 gr
<i>Reguler Kebab</i>	Daging 45 gr
<i>Blackpaper Kebab</i>	Daging 45 gr
<i>Sausage Kebab</i>	Satu sosis besar
<i>Meat Lovers</i>	Daging 80 gr
<i>Cheese Mayo Kebab</i>	Daging 45 gr

<i>Chicken Kebab</i>	Ayam khas Kebabblasan 60gr
<i>Mushroom Kebab</i>	Empal jamur khas Kebabblasan 60gr
<i>Omelette Kebab</i>	Satu butir telur
<i>Veggies Kebab</i>	Jamur Kancing 5 pcs
<i>Premiere Kebab</i>	Daging 60 gr <i>Smoked beef</i> 2 pcs Jamur Kancing 2 pcs Keju 1 <i>sliced</i>

**SOP KEBABBLASAN FLY OVER , SUTOYO , SULTAN ADAM ,GAMBUT DI  
BANJARMASIN**

**“LOG BOOK KEGIATAN”**

NO	JAM	DESKRIPSI PEKERJAAN	KETERANGAN
1	16.00 – 16.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brifing dan berdoa</li> <li>- mengecek dan memastikan stok bahan baku yg di bawa cukup dan ada cadangan agar tidak jadi kekurangan bahan baku.</li> <li>- Mengambil bahan baku / perlengkapan dikantor, yang sudah di cek dan di estimasikan oleh crew yg jualan di outlet tersebut, serta mengambil uang modal &amp; tablet untuk POS</li> </ul>	Crew shift 1
2	16.45 – 17.00	<p>Persiapan membuka counter</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membersihkan counter (kaca, meja, lantai dll)</li> <li>- Mengeluarkan perlengkapan &amp; bahan baku (terutama bahan yang beku)</li> <li>- Membersihkan sisa-sisa kotoran di peralatan seperti (Botol saos, tempat tortilla, tempat sayur, tempat daging hingga bersih &amp; rapi.</li> <li>- Memeriksa kualitas semua bahan baku</li> <li>- Memanaskan bahan baku</li> <li>- Memotongi sayuran kemudian daging</li> <li>- Mencatat stok awal bahan baku &amp; stock yang di bawa dari kantor</li> <li>- Persiapan transaksi &amp; Buka counter</li> </ul>	Crew all

6	17.00 – 23.00	- Sapa dan salam customer - Pastikan pakaian rapi, penampilan menarik harum dan good looking. - Cek Stok, Memastikan stok cukup hingga outlet tutup. - Penawaran menu menu andalan untuk meningkatkan omset. - Etika dan sopan santun berbicara. - Di haruskan jikalau merokok jauh dr outlet.	Crew all
7	23.00	Counter Tutup	Crew all
8	22.00 – 22.30	- Membersihkan counter (kaca, meja, lantai dll) - Membersihkan serta mengembalikan perlengkapan & bahan baku ketempatnya - Memeriksa bahan baku & perlengkapan yang habis - Mencatat stock akhir bahan baku - Membuat laporan harian omset & catatan bahan baku serta perlengkapan yang limit - Mengantar total omset, laporan harian, tablet dan catatan bahan baku yang limit ke kantor	Crew all

### **“STANDART PENAMPILAN PERSONAL HYGIENE & GROOMING”**

*"Penampilan merupakan kesan Pertama (First Impression) untuk memberikan kesan baik Brand kepada Pelanggan"*

#### **Standar Penampilan Personal Hygiene & Grooming :**

##### **A. Uniform (Seragam)**

- Seragam sesuai dengan standart yang sudah di tentukan
- Memakai *Apron*/Clemek
- Celana hitam
- Pastikan seragam rapi & tidak kusut

##### **B. Hair (Rambut)**

Wanita :

- Pastikan yang berambut panjang di ikat
- Pastikan yang berambut pendek bias memakai bando warna hitam polos

Laki – laki :

- Pastikan yang berambut panjang di ikat
- Rambut rapih & menggunakan minyak rambut / gel rambut

C. *Face* (Wajah)

- *Make up* tidak berlebihan (Pakai *Blush on*, *Lipstik*, dll. (Khusus wanita))
- Tidak menggunakan warna *contact lens* yang warnanya menyolok

D. *Hand* (Tangan)

- Tidak menggunakan cat kuku berwarna, warna clear boleh (Khusus wanita)
- Kuku tangan harus pendek
- Pastikan tangan selalu bersih
- Selalu menggunakan sarung tangan saat membuat orderan
- Tidak mempergunakan gelang yang berlebihan atau berwarna

E. *Body Odor* (Bau badan)

- Selalu menjaga bau badan & menjaga bau mulut

### **“STANDART SQUENCE OF SERVICE (SOS)”**

*"Tata cara dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan dengan bertujuan meraih kepuasan pelanggan"*

#### **Sequence of service :**

- *Greeting* (Mengucapkan salam)
- Memperkenalkan menu yang tersedia
- Menuliskan pesanan pelanggan & dibaca ulang pesanan tersebut
- Melakukan *Up Selling & Cross Selling*
- Menyampaikan total harga pesanan sesuai dengan menu yang di pesan
- Membuat menu yang sesuai dipesan oleh pelanggan
- Menyerahkan menu yang sudah jadi kepada pelanggan serta melakukan pembungkusan
- Memberikan ucapan terima kasih kepada pelanggan
- Selalu menjaga kebersihan, kerapian serta sopan santun.

## **“PUNISHMENT (HUKUMAN)”**

### **Punishment/Hukuman jika tidak mengikuti peraturan :**

- Jika melakukan pelanggaran maka Mendapatkan Surat Peringatan Pertama (SP-1)
- Jika sudah mendapatkan SP-1 kemudian masih melanggar maka akan mendapatkan Surat Peringatan Kedua (SP-2)
- Jika sudah mendapatkan SP-2 kemudian masih tetap melanggar maka akan mendapatkan Surat Peringatan Ketiga (SP-3) & Dikeluarkan dari Crew Kebabblasan Tim.







**kebabblasan**  
 yuk sesekali ngestab

<b>19K</b> KEBAB REGULER	<b>21K</b> KEBAB SAUSAGE	<b>22K</b> KEBAB MEAT LOVERS	<b>21K</b> KEBAB BLACKPEPPER
<b>22K</b> KEBAB CHEESE MAYO	<b>15K</b> KEBAB JUNIOR	<b>17K</b> KEBAB MUSHROOM	<b>18K</b> KEBAB CHICKEN
<b>18K</b> KEBAB VEGGIES	<b>15K</b> KEBAB OMLETTE	<b>30K</b> KEBAB PREMIERE	<b>17K</b> PATTY BURGER
<b>Additional Topping</b>			<b>17K</b> CHICKEN BURGER

Egg  
 Cheese  
 Extra Meat  
 Sausage  
 Patty  
 Ayam crispy  
 Extra Hot Sauce  
 Cheese Mayo Sauce  
 Blackpepper

@kebabblasan\_banjarmasin 08119579907

**PROMO OPENING**

**BAYAR PAKE DOA** Rp. 24.000

**500 KEBAB**

**10 MINGGU**  
10 FEB 2019

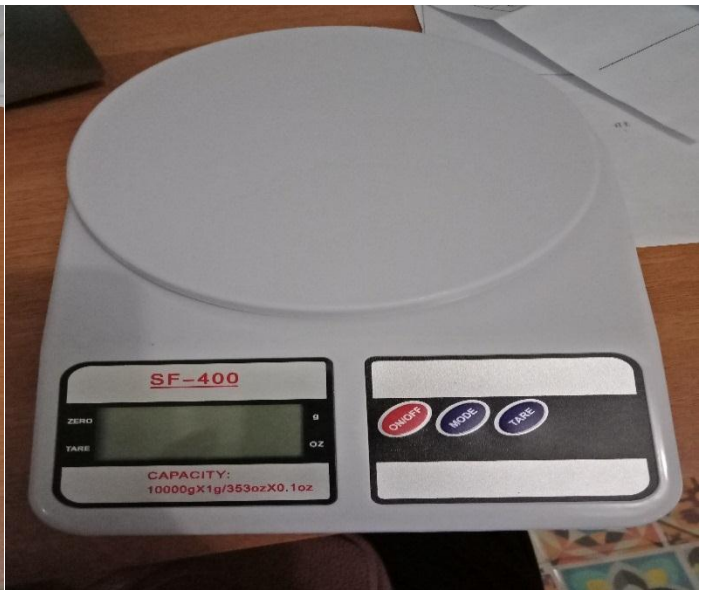
**OUTLET LANTAI DASAR DUTA RASA**  
PROMO OPENING **GRATIS**  
BAYAR PAKE DOA

**T&C**

- \* 1 orang hanya 1 pcs
- \* Promo hanya berlaku di outlet Duta Mall Banjarmasin (Duta Rasa, lantai dasar)
- \* Kuota 500 Kebab Reguler

@kebabblasan\_banjarmasin 0811-9579-907





**CV. ANUGERAH AGUNG**  
 Jl. Gubernur Soeardjo Perg. BIZPARK Blok A1 No.18  
 Gambut Kab. Banjar Kal-Sel Kode Pos 70652  
 Telp/Fax : (0511) 6747104, (0511) 6748591  
 HP. 0811 513 2002, 0811 513 4433  
 0811 512 7445,  
 NPWP / PKP : 72.280.713.8.732.000

**FAKTUR PENJUALAN**  
 No. : 100  
 Tanggal : 02/05/19

Kepada Yth :  
 PT. ...  
 N.P.W.P. :  
 P.K.P. :

LANCANG NO.	SYARAT PEMBAYARAN	JATUH TEMPO	SALESMAN
-------------	-------------------	-------------	----------

No	Nama Barang	Kuantitas	Harga Satuan	Discount		Jumlah	
				%	Rp.		
		2					
<b>KETERANGAN :</b>						Jumlah Harga Jual	550.000
						Dikurangi Discount	0.00
						Dasar Pengenaan Pajak	550.000
						PPN 10%	55.000
						Meterai	0.00
						<b>TOTAL</b>	605.000

Diterima oleh \_\_\_\_\_  
 Nama terang & cap perusahaan

Hormat kami \_\_\_\_\_  
 M. P. H.  
 0811 513 2002

**ARSHAKA SUPPLIER**  
 SAHABAT USAHA ANDA  
 Jl. P. Hidayatullah Komp. Banyu Anyar No. 128  
 Banjarmasin - HP. 0812 5854 9154

Tanggal Kepada Yth : 2/5/19  
 FEBRUARI

Banyak	Produk	Harga	Jumlah
1 kg	Dory fillet	50.000	50.000
11.41 kg	Chicken breast	50.000	570.500
<b>Catatan</b>		<b>Total</b>	620.500
		<b>DP</b>	
		<b>Sisa</b>	

**Sedia :**  
 Daging : - Sapi Dairy : - Mozzarella  
 - Kambing - Butter  
 - Ayam - Cream Cheese  
 - Bebek - DLL  
 - DLL

**Hasil Laut :** - Salmon Olahan : - Sosis  
 - Dory - Burger  
 - Cucut - Baso  
 - Cumi - DLL  
 - DLL

**Sayuran :** - Jagung Kentang : - Shoestring  
 - Kacang Polong - Crinkle cut  
 - Mix Vegetables - Straight Cut  
 - DLL - DLL

Note : - Barang yang sudah dibeli tidak dapat dikembalikan / ditukar kecuali ada perjanjian terlebih dulu  
 - Pembayaran transfer ditujukan ke  
 Rek : 0454 51 7715 Bank BNI Syariah an : Deasy Ariesca

Tanda Terima \_\_\_\_\_  
 Hormat Kami \_\_\_\_\_  
**ARSHAKA SUPPLIER**  
 SAHABAT USAHA ANDA  
 Jl. P. Hidayatullah Komp. Banyu Anyar No. 128  
 Banjarmasin - HP. 0812 5854 9154

# LOTTE Grosir

PENGUSAHA KENA PAJAK  
 PT LOTTE SHOPPING INDONESIA  
 JL. LINGKAR LUAR SEL. KAV 5-6  
 CIRACAS JAKARTA TIMUR  
 TELEPON:0511-3253217  
 NPWP :01.562.024.8-092.000  
 SKPKP :01.562.024.8-092.000  
 TGL :05-JULI-1991  
 No.Seri:010.017.19.11122074  
**PEMBELI BKP/PENERIMA JKP**  
 KEBAB BLASAN  
 KOMP BORNEO INDAH JL MAHUNI BLOK D I NO  
 04 , LANDASAN ULIN T  
 X.XXX.XXX-XXXX

No.Pelanggan :8711-0000-XXXX-4179  
 Tgl.Pembelian:02-05-2019 Jam:13:01:12  
 [REG] 2019-05-02 13:01 POS:2011-0074

Nama	Harga satuan	Qty	Harga Jual
001 PEPSODENT PG WHITE 120 G EA			
899999706173	5,900		
		2	11,800
002 CLEAR SHP ICM UNI 12X10ML E			
899999529833	9,100		
		1	9,100
003 DETTOL BS RE ENRGZ 110G EA			
899356024838	6,100		
		2	12,200
004 CHAMPIGNON POUCH WHOLE 2 KG			
0400440490001	72,000		
		4	288,000
005 PROCHIZ SLICE 10'S PCS			
8997014450094	14,500		
		5	72,500

JUMLAH HARGA JUAL : 357,818  
 PPN : 35,782  
 DISCOUNT TRUNC : 0

**TOTAL 393,600**

Cash 400,000  
**JUMLAH 400,000**  
**KEMBALIAN 6,400**

KODE	PPN %	HARGA JUAL	DPP	PPN
10%		357,818	357,818	35,782

LOTTE L.POINT : 8711-0000-XXXX-4179  
 NAME : KEBAB BLASAN  
 Earned Points : 39  
 Redeemable Points : 9,100  
 Points Balance : 9,169  
 Approval Date/Time : 2019-05-02 12:01:32  
 Approval No : 084312702

BANJAR 02/05/2019 13:01:12 POS:2011-0074  
 KASIR 109917064 RIZKY SAPUTRI



PT. Batu Apuh Jaya Perkasa  
 Jl. Veteran No. 20 Banjarmasin  
 Telp 0511-3259340

No Faktur : 190517420  
 Tanggal : 2019-05-07  
 Term : Kredit 01 hari  
 Nomor SO : 190562244  
 Salesman : MD MCLW / SBA048  
 Gudang : GUDANG STANDARD MIX

Kepada yth: **KEBABLASAN (KEB001)**  
**AYANI KM 5.9 KOMP BUNYAMIN**  
**PERMAI II RAY 5 NO 7**  
 Telp 8119579907

Kode	Nama Produk	Jumlah Brg	Bonus	Hrg Just	Jumlah Rp
63001	MC SAMBAL EXTRAHOT 12X1KG	7 krt	7 pcs	178,300	1,248,100
63003	MC TOMAT PREMIUM 12X1KG	5 krt	10 pcs	181,000	905,000
63005	MC SWEET MAYO 12X1KG	7 krt	7 pcs	313,000	2,081,450
				5% 109,550	

BARANG TELAH DITERIMA DENGAN BAIK DAN CUKUP  
 CLAIM KESALAHAN TUK DILAYANI SETELAH PENGANTARAN MENINGGALKAN TEMPAT

Subtotal 4,234,550  
**TOTAL 4,234,550**

*[Signature]*  
 TOKO / PEMBELI

*[Signature]* 7/5 2019  
 HORMAT KAMI. DAG. GUDANG

#Empat Juta Dua Ratus Tiga Puluh Empat Ribu Lima Ratus Lima Puluh  
 Rp/pcs  
 #Karton 19 #Bonus 3 Berat (Gram) 0.0000 Volume (M3) 0.0000

Cetakan ke 1, Tue 2019/05/07 09:20 - DIM/FR

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. Nama lengkap : Trisna Wardhani
2. Tempat, Tanggal Lahir : Kasongan, 09 April 1998
3. Agama : Islam
4. Jenis Kelamin : Perempuan
5. Kebangsaan : Indonesia
6. Status : Belum Menikah
7. Alamat : Jl. Ahmad Yani RT.01 Desa Tumbang Hiran  
Kec.Marikit
8. Pendidikan :
  - a. SDN 1 Tumbang Hiran
  - b. SMP Darul Hijrah Puteri Martapura
  - c. SMA Darul Hijrah Puteri Martapura
  - d. Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan  
Bisnis Islam UIN Antasari Banjarmasin.
9. Peng. Organisasi :
  - a. ASRI (Anak-anak Syariah)
  - b. HMJ Ekonomi Syariah
  - c. Sanggar Kereta
10. Orang tua : Ayah
  - a. Nama : H. Nyoto Prayitno
  - b. Pekerjaan : Wiraswasta
  - c. Alamat : Jl. Ahmad Yani RT.01 Desa  
Tumbang Hiran Kec. Marikit

Ibu

  - a. Nama : Hj. Hamisah
  - b. Pekerjaan : Ibu Rumah tangga
  - d. Alamat : Jl. Ahmad Yani RT.01 Desa  
Tumbang Hiran Kec. Marikit Kab. Katingan
11. Anak ke/saudara : Ke 2 (dua) dari 3 (tiga) bersaudara

Banjarmasin, 10 Oktober 2019

Penulis

Trisna Wardhani