

PEDOMAN WAWANCARA

A. IDENTITAS INFORMAN

Nama :

Umur :

Alamat :

B. PERTANYAAN

1. Sejak kapan memulai usaha?
2. Apa pertimbangan dalam memilih lokasi yang sekarang dijadikan tempat produksi?
3. Dari mana belajar menjadi pengusaha roti?
4. Kenapa memilih menjadi pengusaha roti?
5. Bagaimana proses perekrutan karyawan?
6. Apakah karyawan yang direkrut sudah memiliki keahlian lebih dulu?
7. Jika tidak, bagaimana cara melakukan pelatihan terhadapnya agar menjadi karyawan yang handal dalam bekerja?
8. Bagaimana pembagian kerja terhadap karyawan dalam proses produksi roti?
9. Apa budaya yang ditanamkan disaat bekerja kepada para karyawan?
10. Apa saja alat atau mesin yang dipergunakan dalam produksi roti?

11. Berapa modal yang diperlukan dalam sekali produksi?
12. Berapa roti yang dapat diproduksi dalam sehari?
13. Siapa saja yang menjadi konsumen pembelian roti?
14. Bagaimana cara menawarkan roti yang telah diproduksi?
15. Bagaimana cara memperdagangkan roti yang telah diproduksi?
16. Pernahkah banyak roti yang diproduksi namun tidak terjual semua atau tersisa?
17. Apa yang dilakukan terhadap roti yang tidak terjual?
18. Apa saja biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pelaksanaan produksi roti?
19. Sejauh mana jangkauan penjualan roti?
20. Bagaimana mensiasati jika harga bahan baku naik?
21. Apa yang dilakukan saat omset penjualan ternyata menurun?
22. Bagaimana cara menghadapi persaingan dalam produksi roti dengan kompetitor lain?