

PEDOMAN WAWANCARA

1. Bagaimana profil dan sejarah berdirinya UMKM tahu ini?
2. Berapa karyawan yang bekerja di UMKM?
3. Berapa modal yang dibutuhkan untuk mendirikan UMKM tahu ini?
4. Dari mana mendapatkan penunjang modal?
5. Berapa kali melakukan pinjaman?
6. Berapa pengajuan pinjaman, cicilan, dan bunga pada bank?
7. Mengapa memilih memproduksi tahu?
8. Bagaimana proses pembuatan tahu?
9. Bagaimana penerapan harga tahu?
10. Berapa kali produksi dalam satu hari?
11. Aset apa yang dimiliki UMKM?
12. Peralatan apa saja yang diperlukan untuk produksi tahu?
13. Bagaimana keadaan sarana dan prasarana produksi?
14. Berapa penghasilan yang didapatkan dalam sehari?
15. Berapa laba bersih yang diperoleh dalam penghasilan sehari?
16. Berapa anggaran gaji setiap karyawan?
17. Apakah ada pelatihan tenaga kerja sebelum diangkat menjadi karyawan?
18. Bagaimana deskripsi tugas yang diterapkan pada UMKM?
19. Bagaimana pengelolaan yang ada di UMKM ini?
20. Apakah memiliki tabungan atau investasi dalam bentuk lain?
21. Apa kendala/hambatan yang terdapat pada UMKM ini?
22. Bagaimana solusi untuk mengatasi kendala tersebut?

23. Bagaimana cara mengambil keputusan atas setiap masalah usaha?

24. Apa yang menjadi kelebihan dari UMKM ini?

PEDOMAN OBSERVASI

1. Mengamati proses pembuatan tahu di UMKM tahu milik Bapak Suyadi di Desa Jatirejo Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri.
2. Mengamati pengelolaan UMKM tahu milik Bapak Suyadi di Desa Jatirejo Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



ANGGUN CAHYA WULAN SARI, Lahir di Kediri, 27 Mei 1997. Anak pertama dari pasangan Bapak Agung Budi Sulistiyo dan Ibu Sulistyowati dan memiliki satu saudara kandung. Riwayat pendidikan dimulai dari SD Negeri Kedungmalang, lulus pada tahun 2008. Kemudian melanjutkan ke SMP Negeri 1 Plemahan dan lulus pada tahun 2011. Lalu masuk ke SMA Negeri 1 Plemahan hingga lulus tahun 2014. Setelah lulus dari Sekolah Menengah Atas, melanjutkan pendidikan di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri pada tahun 2014. Mengambil Jurusan Ekonomi Syari'ah di Fakultas Syari'ah IAIN Kediri. Selama belajar di IAIN Kediri penulis juga menambah pengetahuan di Pondok Pesantren Al-Amien Ngasinan Rejomulyo Kota Kediri.

DAFTAR DOKUMENTASI

1. Wawancara dengan Bapak Suyadi (Pemilik UMKM tahu)



2. Proses pembuatan tahu



Menyiapkan bahan baku (kedelai) yang sudah direndam cuka dan siap digiling.
Kemudian memanaskan tungku untuk disimpan uapnya.



Proses perebusan kedelai yang sudah digiling dengan uap. Kemudian menyiapkan cetakan tahu untuk disaring.



Proses menyaring tahu kemudian didiamkan lalu dipotong sesuai porsi. Setelah itu rendam di air dingin yang ada di bak.