

Lampiran 1. Daftar Pembelian Bahan Baku dan Penunjang Sesuai Standar Merek pada CV Intan Bakery  
Bulan Januari-Maret 2008

No	Merek Bahan	Januari		Februari		Maret	
		Jumlah	Harga Rata-rata @	Jumlah	Harga Rata-rata @	Jumlah	Harga Rata-rata @
1	Cakra Kembar	50 sak	Rp. 169.000				
2	- Angel	-	-	3 dus	Rp. 371.500	-	-
	- Okedo	10 dus	Rp. 371.000	5 dus	Rp. 372.000	2 dus	Rp. 375.000
3	GPM	30 sak	Rp. 281.000	60 sak	Rp. 282.500	-	-
5	- BOS	10 kaleng	Rp. 141.000	10 kaleng	Rp. 142.000	10 kaleng	Rp. 115.000
	- Corman	40 kaleng	Rp. 113.000	35 kaleng	Rp. 113.500	25 kaleng	Rp. 117.000
6	- Lucy Show	100 kaleng	Rp. 6.900	-	-	-	-
	- Lait Star	3 sak	Rp.750.000	2 sak	Rp. 755.000	-	-
7	- Bakerine Plus	1 dus	Rp.400.000	1 dus	Rp. 420.000		
	- Dyna Soft	-	-	2 kaleng	Rp. 80.000	1 kaleng	Rp. 80.000

Lampiran 2. Daftar Pembelian Bahan Baku dan Penunjang yang Tidak Sesuai Standar Merek pada CV Intan Bakery Bulan Januari-Maret, 2008

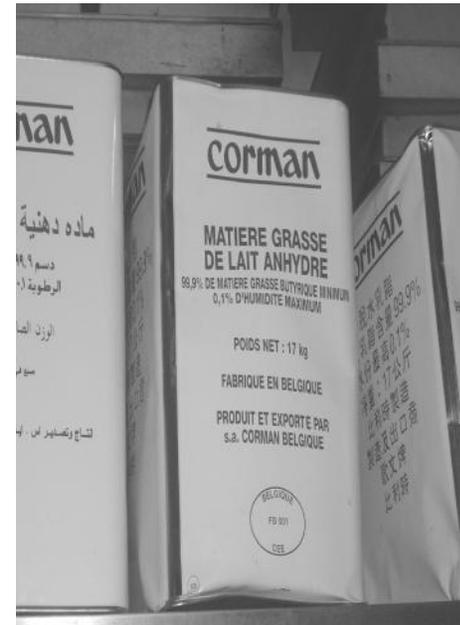
No	Merek Bahan	Januari		Februari		Maret	
		Jumlah	Harga Rata-rata @	Jumlah	Harga Ratarata @	Jumlah	Harga Rata-rata @
1	- Tali Mas	100 sak	Rp. 162.900	200 sak	Rp. 169.000	-	-
	- Beruang	-	-	10 sak	Rp. 161.300	-	-
2	Mauripan	-	-	10 dus	Rp. 350.000	-	-
3	Pide	-	-	5 kaleng	Rp. 85.000	15 kaleng	Rp. 90.000
4	- Dairy Champ	240 kaleng	Rp. 6.700	500 kaleng	Rp. 6.700	300 kaleng	Rp. 7000
	- Twns Cow	1 sak	Rp. 490.000	2 sak	Rp. 500.500	4 sak	Rp. 500.000

Lampiran 3. Contoh Merek Bahan Baku dan Penunjang dalam Kesesuaian Perencanaan Standar Mutu Bahan pada CV Intan Bakery di Bandar Lampung.

a. Terigu Tali Emas yang merupakan bahan di luar standar perencanaan



b. Lemak nabati Corman yang merupakan bahan sesuai standar perencanaan mutu



Lampiran 4. Contoh Cara Pengendalian Mutu terhadap Kelayakan Gudang Penyimpanan pada CV Intan Bakery .di Bandar Lampung

a. Susunan bahan yang teratur di dalam gudang.



Lampiran 5. Contoh Penggunaan Mesin Oven yang Menjadi Standar dan di Luar Standar Perencanaan Mutu CV Intan Bakery.

a. Oven gas pada CV Intan Bakery dengan kondisi kurang layak pakai.



b. Oven listrik otomatis yang merupakan standar pada CV Intan Bakery.



Lampiran 6. Cara Pengendalian Terhadap Kekurangan Lemari Fermentasi dengan Menyusun Adonan yang Telah Dibentuk Secara Bertingkat dan di dekat Oven.



Lampiran 7. Contoh Pengemasan dan Penyusunan pada Produk CV Intan Bakery di Bandar Lampung



Lampiran 8. Macam-macam Jenis Kerusakan pada Produk CV Intan Bakery.

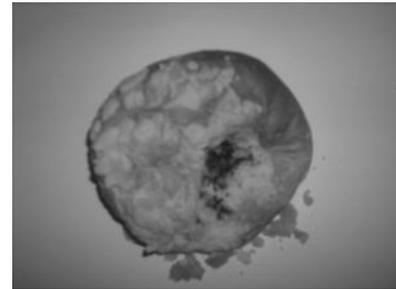
a. Volume buruk (kanan)



b. Hangus (kiri)



c. Bentuk cacat/rusak.



## **PEDOMAN WAWANCARA**

### **I. STANDAR MUTU**

1. Bahan-bahan dan merek apa sajakah yang menjadi standar mutu?
2. Jenis mesin dan peralatan apa sajakah yang diperlukan serta menjadi standar bagi usaha ini?
3. Bagaimanakah proses produksi yang seharusnya dilaksanakan?
4. Seperti apakah perencanaan standar mutu tenaga kerja, barang setengah jadi, barang jadi, dan standar pembungkusan/pengiriman produk pada CV Intan Bakery?

### **II. PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU DAN PENUNJANG**

1. Bagaimanakah pengendalian yang dilakukan terhadap bahan baku dan penunjang yang diganti merek dan kriterianya?
2. Apakah CV Intan Bakery menjaga keteraturan, kebersihan gudang penyimpanan bahan?

### **III. PENGENDALIAN MUTU DALAM PROSES PENGOLAHAN PRODUK**

1. Bagaimanakah cara mengendalikan agar komposisi dan takaran bahan pemakaiannya tetap konsisten?

2. Apakah CV Intan Bakery menjaga metode pengadukannya seperti standar?
3. Bagaimakah cara mengawasi, mengecek, dan menjaga kekalisan, keseragaman berat, serta kerapihan adonan roti?
4. Seperti apakah kriteria barang setengah jadi yang mengalami kerusakan dan bagaimanakah pengendalian terhadap barang setengah jadi yang rusak?
5. Bagaimanakah pengendalian terhadap mesin dan peralatan produksi yang kondisinya kuranglayak pakai dan jumlahnya kurang?
6. Apakah terdapat tugas khusus sebagai pengawas dan bagaimanakah cara mengawasi karyawan agar baik kinerjanya?

#### **IV. PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR**

1. Bagaimakah cara perusahaan mengatasi dan mengendalikan agar kemasan produk rapih, kedap udara, dan dapat melindungi produk?
2. Bagaimana dan apakah kendaraan dan cara penyusunan, pengangkutan produk telah dilakukan dengan baik untuk menjamin mutu produk hingga ke tangan konsumen?
3. Bagaimanakah cara mengendalikan produk akhir yang mengalami kerusakan?