

## **Pertanyaan dan Hasil Wawancara dengan Pemilik Roti DIAN JAYA Nganjuk**

- 1. Bagaimana dalam produksi ada beberapa kesalahan dalam membuat produk menjadi tidak sempurna (cacat)?**

Disini produk cacat dibagi menjadi 2 yang pertama kami sebut “remukan” dan yang kedua “lembutan”. Untuk remukan bolu panggang (roti) yang patah pada saat aktivitas produksi sedangkan lembutan sisa remah-remah (sepingan) roti saat pemotongan. Untuk menyiasatinya agar tidak menjadi mubadir biasanya dibeli oleh tukang sayur keliling dan di beli karyawan dijual diluar.

- 2. Bagaimana respon pasar atau costumer terhadap produk saat ini?**

Permintaan pasar untuk saat ini baik dan dari awal berdiri sampai sekarang terus mengalami peningkatan.

- 3. Apakah dari awal berdiri sampai saat ini permintaan pasar selalu stabil, mengalami peningkatan atau penurunan?**

Alhamdulillah sampai saat ini peningkatan terjadi terus menerus karena jenis dari produk kami banyak dan selalu mengikuti perkembangan pasar.

- 4. Apakah harga bahan baku yang mahal mengambat penjualan produk ini?**

Iya pasti mengalami, laba pasti berkurang karena kami tidak mungkin menaikkan harga jual produk kami sebesar kenaikan harga bahan baku sehingga mengurangi keuntungan yang kami dapat. Tetapi untuk penjualan tetap stabil dan baik.

- 5. Bagaimana perusahaan menghadapi ancaman adanya produk baru yang lebih modern?**

Untuk menghadapinya kami akan tetap mempertahankan kualitas, rasa, dan ketersediaan barang.

- 6. Mengapa perhitungan produksi mengambilnya setiap seminggu sekali dalam sebulan?**

Iya karena di perusahaan kami sistemnya borongan tidak harian atau bulanan dan gajiannya setiap hari sabtu.

- 7. Dalam 1 minggu berapa kali perusahaan mengambil bahan baku di supplier?**

Untuk telur dan gas kami setiap hari mengambil bahan baku, sedangkan gandum, dan gula setiap 3 hari sekali. Ovalet 2 minggu sekali, margarin 1 minggu sekali.