

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dari pengimplementasian JIT *purchasing* yang dilakukan oleh Bakpia Djava melalui wawancara yang dilakukan dengan beberapa informan menunjukkan bahwa beberapa informan memang belum menyadari bahwa Bakpia Djava telah menerapkan konsep JIT *purchasing* dan menganggap bahwa permasalahan yang terjadi pada pembelian bahan baku pada Bakpia Djava adalah pembelian bahan baku biasa. Hal ini membuktikan perkataan GM (*General Manager*) Bakpia Djava yang mengatakan bahwa Bakpia Djava telah menerapkan konsep JIT *purchasing* namun masih dalam tataran informal. Selain itu informasi mengenai permasalahan yang ditemukan oleh GM (*General Manager*). Berdasarkan analisis yang dilakukan dari 15 poin pertanyaan yang diberikan terhadap informan-informan Bakpia Djava membuktikan bahwa 8 dari 15 pertanyaan mengenai elemen-elemen JIT *purchasing* dan dengan demikian Bakpia Djava dikatakan belum menerapkan JIT *purchasing* secara teori JIT *purchasing* karena dalam 15 poin yang ada hanya setengah dari poin-poin elemen-elemen JIT *purchasing* yang ada.

Bakpia Djava masih menerapkan sistem pembelian dan juga *quality control* yang tidak sesuai dengan penerapan konsep JIT *purchasing*, seperti halnya dengan persediaan barang baku yang masih cukup besar. Namun Bakpia Djava telah mencoba mengurangi kuantitas pembelian bahan baku yang dilakukan, tetapi masih dalam proses penerapannya Bakpia Djava tetap memiliki persediaan bahan baku, yang berdampak

pada muncul nya biaya penyimpanan. Hal-hal yang tidak memiliki nilai tambah seperti yang disebutkan tersebut merupakan sebuah pemborosan menurut konsep *Just in Time*.

Bakpia Djava juga belum menerapkan pemilihan dan pengevaluasian terhadap suppliernya, namun masih belum sesuai dengan *JIT purchasing*. *JIT purchasing* mendorong untuk perusahaan untuk melakukan perjanjian jangka panjang dengan menggunakan legalitas atau kontrak yang melindungi perjanjian antara perusahaan dan juga supplier. Bakpia Djava dikatakan memang sudah bekerjasama dengan suppliernya dalam waktu yang cukup panjang namun Bakpia Djava tidak melakukan perjanjian dengan menggunakan kontrak terhadap kerja samanya, terbukti dari ketika Bakpia Djava mengalami permasalahan terhadap suppliernya yang mana supplier tidak mau mengirimkan bahan baku ke Bakpia Djava ketika Bakpia Djava melakukan pembelian bahan baku dalam kuantitas yang kecil.

Terlepas dari tidak adanya kontrak yang melindungi perjanjian antara Bakpia Djava dan suppliernya tetapi Bakpia Djava memiliki tingkat kepuasan yang cukup terhadap suppliernya, terbukti dari pemenuhan kebutuhan mengenai kualitas yang selalu baik dan konsistensi ketepatan waktu dalam pengiriman bahan baku.

5.2 Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini tidak dipungkiri terdapat beberapa kelemahan dan keterbatasan sehingga untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan perbaikan. Keterbatasan pada penelitian ini antara lain:

1. Proses pengumpulan data dengan metode wawancara pada setiap informan tergolong dengan durasi yang singkat, dikarenakan berhalangan dengan waktu bekerja yang dimiliki oleh informan.
2. Penelitian yang terjadi pada waktu pandemi COVID-19 sehingga membatasi keleluasaan pengambilan data dalam wawancara dan juga observasi yang dilakukan pada objek penelitian yaitu Bakpia Djava.

5.3 Saran Untuk Penelitian Kedepan

Adapun saran yang harus diperhatikan untuk penelitian kedepannya antara lain:

1. Penelitian kedepan diharapkan mencoba meneliti konsep JIT dengan elemen JIT *purchasing* dengan subjek penelitian yang berbeda, sehingga nantinya dapat berfokus pada elemen JIT *purchasing* dari berbagai subjek yang serupa yang berada di Kota Yogyakarta.
2. Penelitian kedepannya diharapkan mencoba meneliti konsep JIT dengan elemen JIT *purchasing* dari sudut pandang referensi teori yang berbeda sehingga dapat dibandingkan dengan penelitian ini mengenai pengaplikasian JIT *purchasing* yang ada di Bakpia Djava.
3. Penelitian kedepan diharapkan untuk mencoba meneliti konsep JIT dengan elemen yang berbeda, karena penelitian ini hanya berfokus pada elemen JIT *purchasing* saja.

DAFTAR PUSTAKA

- Alcaraz, J. L., Macias, A. A., Luevano, D. J., Fernandez, J. B., Lopez, A. G., & Macias, E. J. (2016). Main Benefits Obtained From a Successful JIT Implementation. *International Journal Advanced Manufacturing Technology*, 86, 2711-2722.
- Altenburg, K., Griscom, D., Hart, J., Smith, F., & Wohler, G. (1999). JUST-IN-TIME LOGISTICS SUPPORT FOR THE AUTOMOBILE INDUSTRY. *Production and Inventory Management Journal*, 40(2), 59-66.
- Badan Penelitian Statistik Indonesia. (2019). *Direktori Industri Manufaktur*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. Dipetik Oktober 10, 2020
- Badan Perencanaan Pembangunan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. (2020). *Potensi Industri*. Dipetik 10 10, 2020, dari DATAKU DIY:
http://bappeda.jogjapro.go.id/dataku/data_dasar/index/307-potensi-industri?id_skpd=18
- Brox, J., & Fader, C. (2002). The Set of Just in Time Management Strategies: An Assesment of Their Impact on Plant-Level Productivity and Input-Factor Substitutability Using Variable Cost Function Estimates. *International Journal of Production Research*, 2075-220.
- Creswell, J. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). United States of America: Sage Publication.
- Dong, Y. (1998). *Supply Chain Purchasing and Supply: A Supply Chain Analysis*. University of Maryland. College Park: UMI a Bell & Howell Company. Retrieved November 9, 2020
- Freeland, J. (1991). A Survey of Just-In-Time Purchasing Practices In The United States. *Production And Inventory Management Journal*, 2, 43-50.
- Giunipero, L., Pillai, K., Chapman, S., & Clark, R. (2005). A Longitudinal Examination of JIT Purchasing Practices. *The International Journal of Logistics Management*, 16 No. 1, 51-70.
- Heizer, J., Rander, B., & Munson, C. (2020). *Operation Management; Sustainability and Supply Chain Management*. Pearson.
- Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. (2017, November 24). *Siaran Pers*. Retrieved 10 10, 2020, from Kementrian Perindustrian Republik Indonesia:
<https://kemenperin.go.id/artikel/18465/Industri-Makanan-dan-Minuman-Masih-Jadi-Andalan>
- Meylianti, B., & Mulia, F. (2009). Pengaruh Penerapan JIT (Just in Time) dan TQM (Total Quality Management) Terhadap Delivery Performance Pada Industri Otomotif di Indonesia. *Jurnal Manajemen Teori dan Terapan*, 112-127.
- Pineda, F., & Kleiner, B. (2005). Management of Operations in the Snack Industry. *Management Research News*, 28, 118-126.
- Saunders, M., Lewis, P., & Thornhill, A. (2019). *Research Methods For Business Eight Edition*. Harlow: Pearson.
- Shah, S., & Ganji, E. (2017). Lean Production and Supply Chain Innovation in Baked Foods Supplier to Improve Performance. *British Food Journal*, 119 No. 11, 2421-2447.

- Singh, G., & Ahuja, I. S. (2014). An Evaluation of Just in Time (JIT) Implementation on Manufacturing Performance in Indian Industry. *Journal of Asia Business Studies*, 8 No. 3, 279-291.
- Singh, S., & Garg, D. (2011). Effect of JIT Purchasing Attributes in Automobile Industry (A Case Study). *Productivity*, 51 No. 4, 360-368.
- Srivastava, V., & Singh, T. (2014). Managing Relationship With Supplier(s): An Exploratory Study of Select Indian Manufacturing Firms. *Journal of Supply Chain Management Systems*, 3(1), 40-47.
- St. John, C., & Heriot, K. (1993). Small Supplier and JIT Purchasing. *International Journal of Purchasing and Materials Management*, Vol 29, No. 1, 11-16.
- Zhi, X. (2015). The Relationships Among JIT, TQM, and Production Operations Performance; An Empirical Study From Chinese Manufacturing Firms. *Business Process Management Journal*, 21 No.5, 1015-1039.
- Zhi, X., & Kim, H. (2011). The Perceived Impact of JIT Implementation on Operations Performance; Evidence from Chinese Firm. *Journal of Advances in Management Research*, 8 No.2, 213-235.
- Zikmund, W., Babin, B., & Carr, J. (2013). *Business Research Methods Ninth Edition*. Mason: Cengage Learning.



The logo of Universitas Atma Jaya Yogyakarta is a light blue emblem. It features a stylized open book at the base, with a sunburst or starburst design rising from the center of the book. The entire emblem is enclosed within a circular border. The text "UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA" is written in a circular path around the inner edge of the border.

LAMPIRAN

TABEL PANDUAN PERTANYAAN WAWANCARA



Tabel Panduan Pertanyaan Wawancara					
Rumusan Masalah	Konsep	Definisi Konseptual	Dimensi	Komponen	Daftar Pertanyaan
1. Bagaimana proses JIT <i>purchasing</i> yang ada di Bakpia Djava? 2. Apa saja permasalahan yang terjadi pada penerapan JIT <i>purchasing</i> di Bakpia Djava dan bagaimana cara mengatasinya?	JIT Purchasing			Persediaan barang	1. Bagaimana cara djava melakukan pembelian bahan baku? 2. Apakah djava melakukan pembelian dalam skala besar untuk keperluan beberapa waktu atau dalam skala kecil untuk kebutuhan produksi dalam waktu yang singkat
				Kualitas barang	1. Bagaimana cara djava melakukan maintenance terhadap bahan baku agar tetap baik?

		JIT purchasing adalah sebuah aliran yang berkesinambungan untuk mengantarkan bahan baku yang memenuhi standar secara tepat waktu dengan biaya yang optimal.		Efisiensi biaya penyimpanan	1. Bagaimana cara djava melakukan penyimpanan terhadap bahan baku? Apakah terdapat biaya penyimpanan yang menjadi untuk djava? Bagaimana cara mengatasinya
		JIT purchasing adalah sebuah proses pembelian, yang meliputi menentukan kebutuhan, pemilihan supplier, biaya yang sesuai, syarat dan ketentuan, kesesuaian pemesanan dan pengiriman .	Lead time	Stockout	1. Apakah djava pernah mengalami kehabisan bahan sehingga menunda kegiatan produksi? Bagaimana cara mengatasinya?
				Safety stock	1. Bagaimana djava menentukan kapan harus melakukan pembelian bahan baku supaya tidak terjadi kehabisan bahan baku (stockout)

			Pengendalian kualitas	Kemampuan supplier memenuhi kebutuhan	1. Apakah djava memiliki supplier yang selalu bisa memenuhi kebutuhan yang dibutuhkan djava dalam hal kualitas barang?
				Pengawasan terhadap barang yang diterima supplier	1. Bagaimana cara djava menentukan standar kualitas barang? Apakah pernah supplier mengirim barang yang tidak sesuai dengan standar yang ada pada djava? Bagaimana barang tersebut dan suppliernya?
			Pemilihan supplier	Lokasi geografis	1. Bagaimana pemilihan supplier djava?
					2. Apakah lokasi geografis menentukan djava untuk memilih supplier?

				Kualitas barang	1. Selama ini bagaimana supplier dalam mengirim bahan baku untuk djava dalam hal kualitas?
				Konsistensi waktu pengiriman supplier	1. Apakah pernah ada supplier yang mengirim bahan dan tidak sesuai dengan yang dibutuhkan djava?
					2. Bagaimana pengiriman bahan baku yang dilakukan oleh supplier?
					3. Apakah pernah ada yang terlambat? Bagaimana cara mengatasi keterlambatan pengiriman dan mengatasi waktu tunggu yang dilakukan djava dalam proses produksi

				Perjanjian kerjasama	1. Bagaimana djava menjalin kerjasama dengan supplier? 2. Apakah dilakukan perjanjian? Jangka waktu panjang atau singkat?
--	--	--	--	----------------------	---



LAMPIRAN LEMBAR PERSETUJUAN INFORMAN 1





FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA

UNIVERSITAS ATMAJAYA YOGYAKARTA

Kampus III Gedung Bonaventura Universitas Atmajaya Yogyakarta, Sleman, Yogyakarta

LEMBAR PERSETUJUAN

(INFORMED CONSENT)

Berkaitan dengan tugas akhir mengenai Evaluasi Penerapan *Just in Time Purchasing* pada Perusahaan Perseorangan Bakpia Djava, saya:

Nama : Marcellous William Cartenz Pattay
Status : Mahasiswa Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atmajaya Yogyakarta
NPM : 150322281

Akan berperan sebagai peneliti dalam proses pengambilan data sehubungan dengan penelitian yang akan dilakukan. Penelitian ini akan melibatkan informan penelitian dengan kriteria berprofesi dan bertanggung jawab atas segala keperluan pembelian bahan baku produksi di perusahaan Bakpia Djava. Mengacu pada kriteria tersebut, saya memohon kesediaan Bapak/Ibu:

Nama : DD
Sebagai : Informan

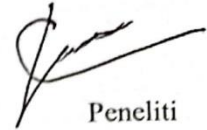
Untuk terlibat dalam penelitian ini karena Bapak/ Ibu telah memenuhi kriteria yang sudah ditetapkan. Penelitian ini bertujuan untuk mendalami penerapan JIT *purchasing* serta hal-hal yang berkaitan dengan *quality control* yang dilakukan Bakpia Djava terhadap bahan baku mentah yang Bakpia Djava miliki, serta untuk mencoba menemukan apakah terdapat permasalahan yang mungkin muncul dalam penerapan JIT *purchasing* pada perusahaan Bakpia Djava. Proses pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan metode wawancara dengan pertanyaan-pertanyaan mengenai bagian-bagian yang sedang saya teliti, serta adanya penggunaan alat rekam suara untuk membantu keseluruhan proses pengambilan data. Dengan demikian, saya meminta kesediaan waktu dan responsivitas berkomunikasi dari Bapak/Ibu selama proses pengambilan data.

Jika pada saat wawancara, terdapat ketidaknyamanan yang membuat Bapak/Ibu ingin menghentikan sejenak wawancara yang dilakukan, peneliti akan memberikan jeda waktu untuk menghadirkan kenyamanan Bapak/Ibu dalam memberikan informasi sebagai data dalam penelitian ini.

Selama proses ini, Bapak/Ibu bebas menyampaikan keberatan jika terdapat hal yang tidak sesuai atau pertanyaan-pertanyaan yang menyimpang. Hal ini dilakukan agar Bapak/Ibu selaku Informan merasa bebas untuk memberikan informasi sebagai data penelitian.

Informasi yang disampaikan dalam keseluruhan proses ini akan diolah untuk kepentingan penelitian dan bersifat rahasia. Keterangan mengenai identitas serta informasi yang Bapak/Ibu menjadi tanggung jawab peneliti, sehingga Bapak/Ibu diharapkan dapat memberikan informasi dengan apa adanya.

Marcellous William CP.



Peneliti

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PARTISIPASI

Berdasarkan penjelasan yang sudah saya baca, saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan kesediaan saya untuk mengikuti penelitian mengenai JIT *purchasing* yang ada pada Bakpia Djava. Keikutsertaan saya dalam penelitian ini didasarkan atas rasa sukarela dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Saya bersedia untuk mengikuti prosedur penelitian yang berupa wawancara sesuai dengan kesepakatan waktu dan tempat antara peneliti dan saya. Saya juga bersedia apabila wawancara ini akan menggunakan alat rekam suara.

Saya juga memberikan izin kepada peneliti untuk mengetahui, menyimpan, serta mengolah data-data yang bersangkutan dengan pekerjaan saya berada khususnya pada bagian pembelian Bakpia Djava.

Yogyakarta,

( DD)

**LAMPIRAN LEMBAR
PERSETUJUAN
INFORMAN 2**



FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA

UNIVERSITAS ATMAJAYA YOGYAKARTA

Kampus III Gedung Bonaventura Universitas Atmajaya Yogyakarta, Sleman, Yogyakarta

LEMBAR PERSETUJUAN

(INFORMED CONSENT)

Berkaitan dengan tugas akhir mengenai Evaluasi Penerapan *Just in Time Purchasing* pada Perusahaan Perseorangan Bakpia Djawa, saya:

Nama : Marcellous William Cartenz Pattay
Status : Mahasiswa Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atmajaya Yogyakarta
NPM : 150322281

Akan berperan sebagai peneliti dalam proses pengambilan data sehubungan dengan penelitian yang akan dilakukan. Penelitian ini akan melibatkan informan penelitian dengan kriteria berprofesi dan bertanggung jawab atas segala keperluan pembelian bahan baku produksi di perusahaan Bakpia Djawa. Mengacu pada kriteria tersebut, saya memohon kesediaan Bapak/Ibu:

Nama : BDU
Sebagai : Informan

Untuk terlibat dalam penelitian ini karena Bapak/ Ibu telah memenuhi kriteria yang sudah ditetapkan. Penelitian ini bertujuan untuk mendalami penerapan JIT *purchasing* serta hal-hal yang berkaitan dengan *quality control* yang dilakukan Bakpia Djava terhadap bahan baku mentah yang Bakpia Djava miliki, serta untuk mencoba menemukan apakah terdapat permasalahan yang mungkin muncul dalam penerapan JIT *purchasing* pada perusahaan Bakpia Djava. Proses pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan metode wawancara dengan pertanyaan-pertanyaan mengenai bagian-bagian yang sedang saya teliti, serta adanya penggunaan alat rekam suara untuk membantu keseluruhan proses pengambilan data. Dengan demikian, saya meminta kesediaan waktu dan responsivitas berkomunikasi dari Bapak/Ibu selama proses pengambilan data.

Jika pada saat wawancara, terdapat ketidaknyamanan yang membuat Bapak/Ibu ingin menghentikan sejenak wawancara yang dilakukan, peneliti akan memberikan jeda waktu untuk menghadirkan kenyamanan Bapak/Ibu dalam memberikan informasi sebagai data dalam penelitian ini.

Selama proses ini, Bapak/Ibu bebas menyampaikan keberatan jika terdapat hal yang tidak sesuai atau pertanyaan-pertanyaan yang menyimpang. Hal ini dilakukan agar Bapak/Ibu selaku Informan merasa bebas untuk memberikan informasi sebagai data penelitian.

Informasi yang disampaikan dalam keseluruhan proses ini akan diolah untuk kepentingan penelitian dan bersifat rahasia. Keterangan mengenai identitas serta informasi yang Bapak/Ibu menjadi tanggung jawab peneliti, sehingga Bapak/Ibu diharapkan dapat memberikan informasi dengan apa adanya.

Marcellous William CP.

Peneliti

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PARTISIPASI

Berdasarkan penjelasan yang sudah saya baca, saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan kesediaan saya untuk mengikuti penelitian mengenai JIT *purchasing* yang ada pada Bakpia Djava. Keikutsertaan saya dalam penelitian ini didasarkan atas rasa sukarela dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Saya bersedia untuk mengikuti prosedur penelitian yang berupa wawancara sesuai dengan kesepakatan waktu dan tempat antara peneliti dan saya. Saya juga bersedia apabila wawancara ini akan menggunakan alat rekam suara.

Saya juga memberikan izin kepada peneliti untuk mengetahui, menyimpan, serta mengolah data-data yang bersangkutan dengan pekerjaan saya berada khususnya pada bagian pembelian Bakpia Djava.

Yogyakarta,

( BDU)

LAMPIRAN LEMBAR PERSETUJUAN INFORMAN 3





FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA

UNIVERSITAS ATMAJAYA YOGYAKARTA

Kampus III Gedung Bonaventura Universitas Atmajaya Yogyakarta, Sleman, Yogyakarta

LEMBAR PERSETUJUAN

(INFORMED CONSENT)

Berkaitan dengan tugas akhir mengenai Evaluasi Penerapan *Just in Time Purchasing* pada Perusahaan Perseorangan Bakpia Djawa, saya:

Nama : Marcellous William Cartenz Pattay
Status : Mahasiswa Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atmajaya Yogyakarta
NPM : 150322281

Akan berperan sebagai peneliti dalam proses pengambilan data sehubungan dengan penelitian yang akan dilakukan. Penelitian ini akan melibatkan informan penelitian dengan kriteria berprofesi dan bertanggung jawab atas segala keperluan pembelian bahan baku produksi di perusahaan Bakpia Djawa. Mengacu pada kriteria tersebut, saya memohon kesediaan Bapak/Ibu:

Nama : VR
Sebagai : Informan

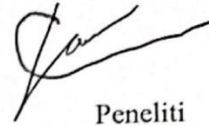
Untuk terlibat dalam penelitian ini karena Bapak/ Ibu telah memenuhi kriteria yang sudah ditetapkan. Penelitian ini bertujuan untuk mendalami penerapan JIT *purchasing* serta hal-hal yang berkaitan dengan *quality control* yang dilakukan Bakpia Djava terhadap bahan baku mentah yang Bakpia Djava miliki, serta untuk mencoba menemukan apakah terdapat permasalahan yang mungkin muncul dalam penerapan JIT *purchasing* pada perusahaan Bakpia Djava. Proses pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan metode wawancara dengan pertanyaan-pertanyaan mengenai bagian-bagian yang sedang saya teliti, serta adanya penggunaan alat rekam suara untuk membantu keseluruhan proses pengambilan data. Dengan demikian, saya meminta kesediaan waktu dan responsivitas berkomunikasi dari Bapak/Ibu selama proses pengambilan data.

Jika pada saat wawancara, terdapat ketidaknyamanan yang membuat Bapak/Ibu ingin menghentikan sejenak wawancara yang dilakukan, peneliti akan memberikan jeda waktu untuk menghadirkan kenyamanan Bapak/Ibu dalam memberikan informasi sebagai data dalam penelitian ini.

Selama proses ini, Bapak/Ibu bebas menyampaikan keberatan jika terdapat hal yang tidak sesuai atau pertanyaan-pertanyaan yang menyimpang. Hal ini dilakukan agar Bapak/Ibu selaku Informan merasa bebas untuk memberikan informasi sebagai data penelitian.

Informasi yang disampaikan dalam keseluruhan proses ini akan diolah untuk kepentingan penelitian dan bersifat rahasia. Keterangan mengenai identitas serta informasi yang Bapak/Ibu menjadi tanggung jawab peneliti, sehingga Bapak/Ibu diharapkan dapat memberikan informasi dengan apa adanya.

Marcellous William CP.



Peneliti

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PARTISIPASI

Berdasarkan penjelasan yang sudah saya baca, saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan kesediaan saya untuk mengikuti penelitian mengenai JIT *purchasing* yang ada pada Bakpia Djava. Keikutsertaan saya dalam penelitian ini didasarkan atas rasa sukarela dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Saya bersedia untuk mengikuti prosedur penelitian yang berupa wawancara sesuai dengan kesepakatan waktu dan tempat antara peneliti dan saya. Saya juga bersedia apabila wawancara ini akan menggunakan alat rekam suara.

Saya juga memberikan izin kepada peneliti untuk mengetahui, menyimpan, serta mengolah data-data yang bersangkutan dengan pekerjaan saya berada khususnya pada bagian pembelian Bakpia Djava.

Yogyakarta,



(VR)

The logo of Universitas Atma Jaya Yogyakarta is a light blue emblem. It features a stylized open book at the base, with a sunburst or star-like shape rising from the center. The upper part of the logo is a semi-circle containing the text "UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA" in a circular arrangement.

TABEL ANALISIS INFORMAN 1

The logo of Universitas Atma Jaya Yogyakarta is a light blue watermark in the background. It features a circular emblem with a sunburst design in the center and the text "UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA" around the perimeter.

TABEL ANALISIS INFORMAN

“DD”

GM (*General Manager*) Bakpia Djava

Baris	Teks	Komentar	Kategori
1 2 3 4 5 6 7 8 9	Kalo prosesnya awal awal, kalo sekarang jadi dari tempat produksi itu kan tiap hari kita make bahan baku terus nih untuk produksi saat sudah mulai menipis biasanya orang produksi akan bilang ke kantor dimana dikantor itu ada divisi purchasing, lalu yang dari divisi purchasing itu yang in charge nanti namanya dengan Mbak VR, itu nanti Mbak VR itu akan order ke penjual bahan bakunya nanti akan diantar lalu dimasukkan ke storage.		Proses Pembelian Bahan Baku
10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25	Iya masih dengan skala besar. Ya, pasti karena kondisi pandemi sekarang ini pasti terpengaruhi ya ya, tapi kita berbicara untuk misal demi kelancarannya saya menjelaskan nanti saya akan bedakan sebelum pandemi dengan sesudah pandemi Biasanya sebelum pandemi itu kami secara reguler sekitar dua setengah sampai tiga bulan sekali kami akan order sebanyak 80 sak katakanlah kacang ijo, 80 sak kacang ijo itu ukurannya sekitar 20-25 kg gitu setiap 2-3 bulan namun setelah masa pandemi ini pasti merosot ya mas ya. Kami ordernya tetap 2 bulan-3 bulan tetapi jumlahnya kami kurangi, mungkin kami order terakhir itu kami order hanya sepersepuluhnya 8 sak sampai 10 sak. Menurut kami besar ya mas, mungkin kalo ditempat lain tidak besar.		Persediaan Barang
26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53	Kalo yang berbicara yang paling utama dari bakpia original, itukan kacang hijau ya mas ya tentunya ada bahan baku lain seperti tepung, gula, margarin, dsb. Kalo bicara tentang kacang ijo kami memproteksinya dengan cara kondisi warehouse kami harus kering bahasanya dry storage, jadi suhu ruangan, tidak terkena sinar matahari, tidak terlalu lembap, tidak terlalu panas, menjaga kualitas kacang ijo ini supaya waktu 2 bulan 3 bulan sebenarnya kacang ijo ini bertahan sampai 6 bulan, tapi kenapa kami ordernya repeat ordernya 2 bulan 3 bulan sekali untuk menjagasupaya kacang ijo ini tetep fresh, nah itu kami maintenance nya dengan cara seperti itu, dry storage. Untuk bicara tentang kualitas itu menurut kami kan kalo sama secara tegas saya nyatakan tidak, tetapi dari segi rasa karena kami kan menjual produk jadi kan bakpia nah untuk berbicara untuk kualitas kacang hijau pasti berbeda dengan yang fresh baru datang misalkan kemarin dengan 2 bulan 3 bulan kedepan kualitas kacang hijau nya berbeda tetapi dari kualitas rasa bakpia sama. Kami mencoba menahan apa ya bahasanya nahan kacang ijo nya sampe 4 bulan 5 bulan waktu itu rasanya berubah setelah saat itu kami putuskan 3 bulan itu maksimal, jadi setelah 3 bulan kami harus ganti bahan baku kacang hijau tersebut. kualitas bahan baku nanti ada jadi di divisi purchasing kami ada yang bertugas		Kualitas Barang

54	memeriksa kualitas bahan baku kacang hijau kalo		
55	berbicara tentang kacang hijau ya mas itu nanti		
56	dengan mas BDU namanya.		
57	Untuk detail detailnya yang sangat detail saya tidak		Maintenance Bahan Baku
58	tau persis tapi secara general kualitas yang kami		
59	pertahankan di kacang hijau sebagai bahan baku		
60	kami itu yang pasti satu fresh dalam artian itu tidak		
61	busuk pastinya tidak bahasanya tidak ngiler kacang		
62	hijau tidak ngiler gitu trus harum dan ngga banyak		
63	apa ya namanya kutu kacang ijo ya kalo bisa ngga		
64	ada tapi jarang karena itu kan kualitas dari		
65	suppliernya yang sekarang kami pakai itu setelah		
66	setelah 2 bulan 3 bulan adakutu kacang hijaunya		
67	pasti meskipun sudah dry storage dan kami pernah		
68	mencoba maintenance kami pernah coba pake ini		
69	apa namanya apa ya mas Marcell itu yang bikin ngga		
70	keluar tumo nya ngga keluar kutu kacang ijonya		
71	pake bubuk yang biasanya di makanan-makanan		
72	kemasan tu hlo mas kaya ya pokoknya pake itu		
73	silicon silicon jel gitu tapi ngga pengaruh banyak		
74	ngga signifikan gitu. Bahan baku lain ya mas, oke		
75	jadi bahan baku kami ada tepung, ada margarin		
76	margarin tu bahasa indonesia bukan ya mas. Ya,		
77	margarin butter sebenarnya mas		
78	Mentega ya mentega, nah itukan cara		
79	memaintenance antara apa ya mempertahankan		
80	kualitasnya berbeda-beda saya bahas mungkin, kalo		
81	ngga terlalu lengkap maaf ya mas. Yang terpikirkan		
82	saat ini saja ya saya ngga bawa catatan juga soalnya.		
83	Jadi misalkan tepung, tepung ini hampir-hampir		
84	sama seperti kacang hijau tidak boleh basah dry		
85	storage seperti kacang hijau suhu ruangan tidak		
86	boleh kena sinar matahari tidak terlalu lembap, tidak		
87	terlalu panas, kering gitu mas untuk tepung untuk		
88	mentega tidak boleh sampai mencair terlebih dahulu		
89	jadi tidak terlalu panas tapi juga ngga beku, dingin		
90	ngga apa apa tapi ngga beku, itu kami pisah		
91	ruangannya mas jadi yang satu kacang hijau itu suhu		
92	ruangannya agak tinggi ngga apa apa tapi kalo		
93	mentega itu disuhu ruangan itu kan mencair mas jadi		
94	kami sendirikan ditempat yang lebih dingin tapi		
95	tidak beku juga untuk rasa-rasa lain seperti durian		
96	misalkankami kan memakai durian asli jadi untuk		
97	durian itu kami beli buah durian kami copot, bukan		
98	kami copot kami kupas lalu kami masukkan kedalam		
99	freezer tapi sebelum kami masukkan dalam freezer		
100	kan sering tuh mas kita memasukkan durian ke		
101	freezer trus ada bunga-bunga es gitu di durian nah		
102	kami mencegah untuk itu kami seal vacuum sebelum		
103	di produksi untuk buah duriannya, lalu untuk keju		
104	sama tidak boleh mencair dan keju itu rawan		
105	menjamur mas, jadi sama seperti kacang hijau kalau		
106	kacang hijau itu kutu kacang hijau kalo keju jamur		
107	jadi juga kering tidak boleh lembap panas sedikit		
108	juga mencair jadi tidak boleh panas, untuk susu kami		

109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145	menggunakan fresh susu cair dan juga untuk pengentalan kami menggunakan bubuk juga. Nah ini kan berbeda juga ini mas untuk susu yang cair kami chiller kami kulkas ceritanya istilahnya kami kulkas, untuk yang bubuk sama dry storage. Lalu ada rasa apalagi ya, kumbu hitam itu asalnya dari kacang merah, kacang merah sama seperti kacang hijau tapi dia teksturnya lebih agak basah dari kacang hijau otomatis dia lebih cepat menjamur jadi sama dry storage tidak boleh terlalu panas, kalo dingin juga beku nanti produksinya lebih banya stepnya produksinya jadi tidak beku. Lalu apalagi ya mas rasa-rasa kami itu dulu karena sorry mas karena setelah pademi ini kan banyak produk yang sementara kami tidak continue dulu jadinya saya mikir dulu ngga apa apa ya mas tadi sudah kacang hijau, cokelat, nah untuk cokelat sama ngga boleh mencair yang bubuk juga dry storage yang mencair juga beku tidak terlalu panas, eh sorry untuk cokelat beku ngga apa apa tapi ngga kami freezer karena kami masuk yang mentega tadi ruangan dingin cold storage. Lalu kacang hijau cokelat, keju, susu, durian, kumbu hitam, udah sih mas, ohh gula. Untuk gula seperti biasa ngga boleh kena air jadi otomatis untuk menghindari semut nah ini jadi kami menggunakan seperti level dak untuk menghindari semut kami menggunakan dua cara preventive yaitu dibawahnya kami menggunakan air dan juga bubuk anti serangga di sekitar dak tersebut otomatis ngga boleh menyentuh produknya mas gitu, ya seingat saya itu mas. Karena ada faktor tadi mentega cair itu yang bikin sulit dan juga kacang hijau tadi kutu kacang hijaunya itu mas, karena waktu kami beli kutu kacang hijau itu ngga keliatan tapi pasti ada didalamnya, menurut pengalaman kami ya mas. Jadi tidak bisa diprediksi penyusutannya sebanyak apa gitu.		
146 147 148 149 150 151 152	Ada tapi juga ngga ada yang formal gitu mas, ya jadi kalo informalnya dari segi jumlah itu ya kalo jumlahnya menipis ya kami repeat order supaya tetap bisa produksi itu, tapi kalo dari kami tetap menjaga kualitas dua sampai 3 bulan tersebut maksimal. Kehabisan bahan baku belum, tapi kalo mubazir pernah		Safety Stock
153 154 155 156 157 158 159 160 161	Menghambat produksi tidak tapi membuat tidak bukan tidak membuat kami susah untuk berkembang mas, susah ke progres lebih ke <i>fast pace invironment production</i> produksi kami yang lebih efektif lebih efisien itu bukan menghambat tapi kami belum bisa berkembang karena satu kami belum punya formalitas untuk kesitu yang kedua memang, bentar mas ini ada gangguan sinyal. itu ada gimana ya kami kalo untuk proses sekarang memproduksi untuk		Lead Time

162 163 164	yang sebelum sebelumnya ngga terhambat tapi untuk maju belum bisa mas untuk lebih meningkatkan produksi apa ya kualitas produksi		
165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179	Nah kalo kami kembalikan ke kami minta tolong jualkan lagi ke penjualnya gitu nanti diambil oleh siapa kami kurang tau diambil lagi sama penjualnya harganya pasti turun tapi minimal kami ngga rugi rugi banget. Mengurangi profit, menambah biaya gitu ya tentu mas Untuk mengantisipasi itu hitungan awal sih mas, sudah kami kan penjualan produk sudah dihitung dari awal ya mas. Jadi belum ada langkah kedepannya untuk mengurangi cost ini kami karena ini yang tadi saya bilang diawal untuk proses yang selama ini kami lakukan tidak menghambat tapi untuk maju kedepannya otomatis untuk mengurangi storage cost atau biaya penyimpanan kami belum bisa.		Efisiensi Biaya
180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216	Semenjak saya jadi gm belum pernah mas, untungnya belum pernah. Kami untuk kacang hijau kami hanya mempunyai satu supplier, satu supplier ini kami sudah bekerja sama kurang lebih dari tahun 2010 2009 sepertinya ya. Iya segitu, saya kurang tau detailnya tapi sudah intinya sudah lama dan supplier kami yang dari saya liat bisa professional bisa mengantarkan bahan baku yang semenjak yang tadi yang saya katakan, karena semenjak saya jadi gm ngga pernah kami tolak gitu belum pernah kami tolak karena kualitasnya masuk gitu, dan kami yang salah satu pertimbangan adalah harga juga. Belum, belum pernah semenjak yang tadi itu 2009 2010. Waktu pengiriman, iya waktu pengiriman itu biasanya mengontak supplier kami seminggu sebelum. Nah itu tadi yang saya maksudkan dengan belum terlalu professional, mungkin kami belum menentukan kapan sih terlambat bukan karena dari awal dia bilang kalo anda order maksimal seminggu nyampe, nah dari supplier yang seperti itu dan kami hanya punya satu supplier kami ngga bisa menentukan wah seminggu itu kelamaan wah seminggu itu terlalu cepat, kami belum bisa karena kami cuma punya satu supplier tersebut belum ada pembandingnya belum ada comparisson nya gitu mas. Kalo untuk kacang ijo belum kalau yang lainnya saya inget inget dulu ya mas, kalau yang lainnya saya inget inget dulu ya mas kalo yang lainnya sepertinya belum mas karena produk yang tidak sesuai dengan, jadi gini kami kan juga mempunyai divisi research and development dimana setiap hari selalu nyoba hasil bakpia nya seperti apa gitu, dan tidak kami pungkiri kami selalu mencoba untuk memperbaiki kualitas kami, bukan memperbaiki apa ya meningkatkan kualitas kami nah jadi mungkin lebih ke rasio resep membuat bakpia tersebut aspek kausalnya ya mas ya, apa		Kemampuan Supplier

217 218	kausal kausalnya lebih ke rasio resepnya bukan ke kualitas bahan bakunya gitu kecuali kacang hijau.		
219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242	Kami kedepannya mungkin kami akan memilih karena kami juga kemajuan jaman ya mas kami akan mencari yang bisa istilahnya apa ya bukan professional tapi mungkin lebih modern dalam artian begini supplier kami yang saat ini tu masih sangat tradisional jadi mungkin saya kurang tau beliau pengepul atau apa beliau ekspor supplier kami ekspor tetapi kami bertransaksi dengan cara masih secara tradisional dan secara kekeluargaan jadi meskipun tadi saya bilang kalo ada bahan baku yang sisa mubazir dan kalo kami buatpun rasanya berubah masih bisa kami minta tolong ke dia untuk jualan, itu cara kekeluargaan juga, itu bagus. Di sisi kurangnya disini jeleknya mungkin yang saya lihat saat ini supplier kami belum bisa yang kelebihan seperti apa ya birokratis gitu mungkin lebih professional istilahnya lebih ke mungkin kalo membahas tentang ke purchasing lebih ke bisa preorder lewat mungkin lewat aplikasi atau bisa kami menyamakan sistem jadi kami ngga perlu banyak order maksudnya langkah untuk ngorder gitu jadi dia bisa liat stock kami mungkin kedepannya kami akan seperti itu lebih berintegrasi secara sistem.		Supplier yang diharapkan informan
243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263	Untuk kondisi geografis mungkin saya sangkutkan dengan harga ongkos pengiriman ya mas ya, jadi kalo saat ini ongkos pengiriman sudah dimasukkan kedalam harga perkilo kalo misalkan kondisi geografis nanti mempengaruhi otomatis ongkos pengiriman dan mempengaruhi harga perkilo kacang hijau yang kami beli mungkin akan saya pertimbangkan juga gitu. Kaitannya dengan waktu bisa karena kami mencari yang seperti tadi yang beintegrasi secara sistem saya belum menemukan supplier yang seperti itu jadi mungkin saya belum bisa membayangkan, tapi kalo misalkan saya boleh bilang meskipun dia jauh tetapi kami bisa berintegrasi secara sistem dengan baik misalkan oh stock kami tinggal segini dia bisa liat sistem kami dia langsung ngirim gitu dengan maksudnya dengan cara yang yang lebih tidak terlalu banyak birokratisnya juga akan lebih bagus gitu jadinya kami bisa beroperasi lebih lancar ngga perlu nunggu waduh seminggu lagi kacang hijauanyabaru datang nih gitu. Dia dari Demak Jawa Tengah mas.		Kondisi Geografis

264	Belum ada mas. Nah itu bahaya bahaya ya mas,		Kontrak Kerjasama
265	sejauh ini mungkin karena faktor yang ada saat ini		dengan Supplier
266	supplier kami juga belum bisa keranah entah belum		
267	bisa atau belum mau atau mungkin karena kebiasaan		
268	tadi tidak kearah yang ke professional seperti itu, tapi		
269	lebih kaya ke pasar mas. Tapi modelnya kaya		
270	supplier satu sama supplier satu gitu. Jadi saya order		
271	pasti ada, dan saya ngga tau apakah sebelumnya,		
272	sepertinya belum pernah kejadian dia ngga punya		
273	kacang hijau gitu. Jadi mungkin dia pengepul kali ya		
274	mas, ngga tau juga saya. Oke, kalo untuk itu kami		
275	sudah ada plannya meskipun bahaya kami memilih		
276	supplier tersebut karena pertimbangan yang saya		
277	sebutkan tadi adalah harga, meskipun harga kacang		
278	hijau juga faktanya bisa kita lihat di pasar pasar ada		
279	yang jual di banyak yang jual kacang hijau gitu mas		
280	tetapi dengan supplier dengan kualitas yang kami		
281	dapat dengan harga yang kami dapatkan sekarang itu		
282	kami baru nemu yang satu itu mas, jadi mungkin		
283	plannya, semoga ngga kejadian ya mas, tetapi kalo		
284	misalkan terjadi hal seperti itu kami mengorbankan		
285	profit kami mas dengan cara beli kepasar, mungkin		
286	nanti yang kami kompromi adalah profit kami bukan		
287	kualitas gitu		

The logo of Universitas Atma Jaya Yogyakarta is a light blue watermark in the background. It features a shield-like shape with a book at the base and a star-like emblem in the center. The text "UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA" is written in a circular path around the central emblem.

TABEL ANALISIS INFORMAN 2

TABEL ANALISIS INFORMAN

“BDU”
Bagian Pembelian dan *Quality Control* Bakpia Djava



Baris	Teks	Komentar	Kategori
1 2 3 4 5 6 7	Ya kita belinya itu misal kalo stocknya udah menipis gitu kita konfirmasi dulu ke salesnya, tanya dulu stocknya ada ngga dan bisa kirimnya kapan itu kan udah konfirmasi dengan salesnya gitu. Kalo beli tinggal pengajuan dulu nanti kalo udah di acc ngga sampe tiga hari udah suruh beli		Proses Pembelian Bahan Baku
8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	Iya kalo normal kalo seperti dulu, kalo di masa sekarang kita menyesuaikan orderan dan omset toko, nanti lakunya banyak apa ngga trus apa itu hasil penjualannya gimana trus nanti bisa untuk menyesuaikan orderan bahan baku. Kalo masa pandemi ini kemarin terakhir tahun 2020 itu beli 80 sak. Kalo sebelum masa pandemi itu bisa 380 sak hampir satu truk. Kalo masa pandemi ini bisa lama mas, 80 sak itu mungkin bisa sampe satu tahun soalnya pengaruh apa ya ini wisata ini, study tour sudah tidak ada itu pengaruh. Setahun bisa habis.		Persediaan Barang
21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49	Kalo saya udah megang di bahan baku ini tidak pernah rusak atau cacat gitu ngga pernah semua dalam kondisi baik, jadi turun itu tetep dicek dari saya sama temen-temen itu di cek dari kacang itu bagus ngga kalo ngga bagus tidak boleh diturunkan dulu trus nanti kalo jelek nanti dibalikin lagi soalnya nanti pengaruh. Kalo standar ya, kalo standar ini soal Bakpia ya itu standarnya itu kita tetep menjaga kualitas dari bahan bahannya mas, misal keju. Keju itu ngga boleh kalo satu merk ya harus itu terus ngga boleh yang lain susu juga ngga boleh, misal ada sales yang nawarin ya tetep kita terima tapi tidak digunakan soalnya kita menghargai juga sales ya cuman dicicipi kalo ngga cocok ya ngga dipake. Soalnya disini kita Cuma pakai produk yang berkualitas. Kalo kacang ijo itu ada dua macam ya mas, ada yang lugut sama yang PB. Kalo PB itu digunakan burjo-burjo itu jadi itukan biasanya direbus tuh nanti bisa “mekrok” jadi tidak bagus seperti lugut. Kalo lugut itu “mekrok” nya ngga begitu jadi rasanya wangi dan enak warna juga pengaruh lebih kuning yang lugut dari pada PB. Iya yang lugut yang lebih mahal. Udah lama ngga pake PB, dulu pertama masuk masih digunakan tapi hasilnya itu ngga begitu bagus lebih bagus yang lugut. Soalnya disini pakai produk yang berkualitas.		Kualitas Barang

50	Kalo di Bakpia Djava itu setiap hari, setiap		Maintenance Bahan Baku
51	minggu harus dicek terus dikontrol nanti		
52	tempat-tempat yang buat naruh itu dijaga		
53	kebersihannya biar tidak pengaruh dengan kaya		
54	misalnya tepung kalo ngga kan nanti bisa apek		
55	itu trus yang penting selalu dibersihkan		
56	dikontrol terus gitu, lokasi menaruh		
57	barangbarang itu selalu dikontrol. Kalo tepung		
58	itu kita sendirikan nanti dikasi palet dikasi		
59	triplek lagi baru ditata tepung itu kalo tepung,		
60	sebenarnya semua sih dikasi palet dikasi triplek		
61	biar tidak langsung ke keramik atau lantai gitu.		
62	Bahan baku beku kalo yang beku itu di freezer		
63	tapi cuma durian saja soalnya durian asli. Kalo		
64	susu tidak, susu mentega itu jadi satu tempat		
65	penataan soalnya satuannya karton jadi awet		
66	maksudnya bersih. Kalo beku nanti pengaruh		
67	ke kualitas nanti kan ngga bisa dituang gitu,		
68	jadi kalo susu ngga boleh di freezer, coklat		
69	sama tetep, kalo disini kan coklatnya coklat		
70	bubuk sama cair jadi kalo bubuk itu satuannya		
71	itu ember kalo yang bubuk coklat bubuk itu		
72	karton. Nanti untuk penanganan kutu itu nanti		
73	dari salesnya turun kesini itu belum ada		
74	kutunya trus terlalu disini terlalu lama		
75	menyimpan itu pasti ada kutu, kalo tidak		
76	langsung digiling nanti kemakan kutu. Jadi		
77	penangannya tetep mengejar untuk digiling		
78	semua nanti kalo ngga itu nanti dikasi obat		
79	hama itu tapi tidak langsung ke kacangnya		
80	mungkin dibawahnya mungkin di palet biar		
81	trus dikasi terpal itu biar obatnya itu tidak		
82	keluar itu cuma diarea kacang itu jadi hamanya		
83	bisa mati		
84	Kalo dulu pernah, waktu rame banget dan		Safety Stock
85	bahannya itu cuma bisa beli ecer gitu belinya		
86	seperti waktu itu tepung itu belinya di yang		
87	biasanya langganan itu habis, kita harus puter-		
88	puter gitu cari dimana ada tepung beli 5 atau		
89	10 biar bisa bikin, soalnya itu harus dibuat		
90	gitu harus dapet. Akhirnya dapet tapi ya		
91	muter-muter cari lewat internet gitu toko mana		
92	yang menyediakan kita coba ternyata tidak ada		
93	yang lain habis gitu, pokoknya kita muter-		
94	muter nyari di internet itu caranya alamat		
95	Sebenarnya itu ngga habisnya tidak habis		
96	“cling” masih bisa jalan tapi untuk besok		
97	paginya kalo ngga beli sekarang itu besoknya		
98	itu ngga bisa bikin gitu harus menyambung		
99	terus, jangan sampe “habis bis” memang		
100	waktu itu habis Cuma kalo besoknya tidak		
101	disediakan kita ngga bisa bikin lagi trus misal		

102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116	habis kita hari ini harus beli harus dapet seberapa dapetnya pokoknya harus dapet buat nyambung besoknya. Iya buat besok kalo ngga beli hari ini besok tidak bisa bikin gitu, misalnya habis digudang saya kalo diproduksi masih berapa kilo gitu. Untuk menentukan untuk beli lagi itu kalo stock masih sekitar 30-40 sak itu baru order, itu kalo sebelum pandemi ini. Kalo masa pandemi ini tu stock lama masih ada masih ada sekitar 40an sak. Ya biar tidak pas waktu ramainya mendadak itu kita tidak “kedandapan” kehabisan gitu jangan sampe dibawah 30 lah nanti ndak siapa tau nanti habis stock nya tidak ada jadi nanti harus menunggu lama lagi		
117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127	Ya pake kita tanya tanya ke salesnya dulu tokonya itu ada ngga ada berapa nanti kalo ada kita kesana. Biasanya dianter kalo pembeliannya banyak kalo pandemi ini belinya sedikit jadi beli sendiri. Pernah, tapi tidak mengganggu di Bakpia Djawa sini cuma selalu harus konfirmasi misal ada kendala seperti ban bocor itu mesti ngabarin, mesti harus komunikasi. Ngga apa-apa kalo disini, kalo dari sini apa ya tidak apa-apa yang penting barang datang		Lead Time
128 129 130 131 132 133 134	Sebenarnya sih sama saja sih mas. Iya tidak pengaruh untuk masalah biaya penyimpanan. Ya sebelum itu, disini tetep ada stock cuma kan waktu itu karena harga murah dari Jakarta jadi kita beli sendiri jadi disini tetep tidak habis masih ada stocknya		Efisiensi Biaya
135 136 137 138 139	Alhamdulillah bisa terus, tidak sampai kehabisan sih. Anu mas itu pengaruhnya di expire juga nanti dari sana ada pemberitahuan ini expirenya masih lama, trus selalu ada info dari salesnya		Kemampuan Supplier
141 142 143 144 145 146 147 148	Yang jelas suppliernya itu gimana ya mas, kalo mau merekrut itu tergantung produknya apa trus yang kita butuhkan disitu ada tidak trus nanti ya tadi ada perjanjian-perjanjian tadi. Yang penting produknya sama misal kalo coklat itu produknya tulip, misal kalo tidak tulip ya tetep dari sini tidak mau kalo tulip ya tulip kalo yang lain tidak mau.		Supplier yang Diharapkan Informan
149 150 151 152	Paling jauh itu Demak kacang ijo. Nah itu kan ada cabangnya, misalnya itukan di Semarang tapi gudangnya di Jogja ada jadi tidak terlalu lama mengirimnya kalo kita order, tinggal ambil		Kondisi Geografis

153 154 155 156 157	dari gudangnya di Jogja itu kan ada cabangnya. Jarak itu ya? Kalo disini itu tidak pengaruh sih mas, dari Jakarta pun tidak pengaruh dulu pernah sih tapi itu dari Jakarta langsung kesini pernah satu “tronton” itu		
158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191	Udah sebelum saya masuk itu sudah kontrak, sudah langganan pertama di Pathuk di Pathuk itu salesnya udah, dari kacang ijo, Arista, Intisari itu udah lama. Pertama ya ada itukan faktor pajak ppn nya terutama itu soalnya kalo belanja harus ada ppn nya. Setiap toko diminta itu, kalo toko ngga ada ya ngga usah. Harus ada ppnya. Kadang ada kan kalo supplier ini punya yang sana tidak, jadi keduanya tetep di rekrut jadi yang punya ini apa bisa digunakan Bakpia Djava ini, jadi misalkan di toko sini ada MCM di toko ini ada dan di toko ini ngga ada itu tetep ambil yang ada nah yang satunya misal punya apa punya blueband atau susu atau susu disini ada di toko satunya ada nah itu kita ambil yang lebih murah gitu. Awalnya kalo dengan supplier itu saya cari cari lewat google gitu, pertama waktu itu nyari kan susah jadi waktu itu saya nyari di Semarang itu saya komunikasi dengan owner, kalo saya tidak bisa memutuskan untuk order disitu tapi saya minta nomer telepon lalu alamat nanti setelah itu dari sana itu disuruh kesini menjelaskan sama bawa sampel barangnya benar atau tidak. Ada, perjanjian itu ada materai juga ada. Harus bermaterai. Ya, itu menyangkut takutnya ada tipu-tipuan gitu jadi harus ada materai diatas perjanjian. Ya, mungkin misal kita ordernya belum selesai kita nuntut untuk suruh selesaiin dulu order dari sini yang belum terpenuhi gitu, trus kalo misalnya sudah selesai, kalo dari sana mau memutuskan ya ngga apa apa, nanti kan masih bisa cari sales-sales yang lain.		Kontrak Kerjasama dengan Supplier



TABEL ANALISIS INFORMAN 3

TABEL ANALISIS INFORMAN

“VR”

Bagian Pembelian Bahan Baku Bakpia Djava



Baris	Teks	Komentar	Kategori
1 2 3 4 5 6 7 8	Pembelian bahan baku itu nanti dari produksi proses pengajuan ke owner lalu komunikasi dengan saya setelah itu untuk pembelian bahan baku, misal udah ada persetujuan langsung telfon ke sales untuk order itu, setelah itu dikirim barang setelah barang dikirim kita terima dan sudah sesuai kita melakukan pembayaran		Proses Pembelian Bahan Baku
9 10 11 12 13 14 15 16 17 18	Itu tergantung dari kebutuhan. Kalok selama ini lebih sering ke skala besar. Kehabisan bahan baku, kalo di gudang besar, kita ada beberapa gudang jadi di gudang besar nanti dibagi ke sub sub gudang yang lebih kecil. Mungkin kehabisannya di gudang besar, tapi kan nanti di bagian gudang kecil kita masih punya stock jadi misal kita mau melakukan pengajuan itu kita sesuai dengan gudang besar bukan dari gudang yang kecil		Persediaan Barang
19 20 21 22 23 24	Untuk kualitas, Tentang bahan baku saya kurang paham. Itu menyesuaikan dari kita melakukan uji coba uji coba jadi kita coba-coba jadi kita pakai barang yang ini atau yang ini nanti kalo kualitasnya bagus yang ini kita pakai yang ini		Kualitas Barang
25 26 27 28 29 30 31 32 33	Untuk pembelian bahan baku penerimaan kita ada pengecekan expire jadi kita bisa atau sebelumnya kita bisa tanya ke salesnya dulu, "Ini nanti kita barangnya expirennya tanggal berapa?" Kalo misal lebih lama kita ordernya bisa lebih banyak tapi kalo expirennya lebih cepat kita ordernya lebih sedikit. Kalo tentang gudang itu lebih ke bahan baku kalo saya lebih ke pembeliannya		Maintenance Bahan Baku
34 35 36 37 38 39 40	Itu dari produksi, nanti kan ada pemakaian-pemakaian jadi mereka yang lebih tau, misal kita mau berapa atau kita mau barangnya berapa jadi kan kita sudah tau stock bahan baku kita tinggal segini jadi kita harus melakukan pengajuan dan harus order barang, Itu dari pihak bahan baku.		Safety Stock
41 42 43 44	Produksinya tetep jalan, iya kan kaya yang tadi saya bilang kan kita sesuai dengan gudang besarnya nah gudang kecilnya kita masih ada stock, lebih untuk keseharian		Lead Time
45 46 47 48 49 50 51	Tergantung barangnya yang kita order, misal kalo yang bahan pokok kita ordernya disini itu Cuma satu supplier itu ya akan ambilnya disitu aja, tapi kalo ada yang satu barang ada beberapa supplier kita akan ambil yang harganya paling rendah. Kalo misal ada rugi ya pasti kita ada pengaruh ke keuntungan juga ya,		Efisiensi Biaya

52 53 54 55	trus kalo biaya perawatan kita ada ada ada sub buat bagian bahan baku gitu misal kita buat alas gitu kita buat alas bahan baku kita ada sendiri untuk biaya yang seperti itu		
56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78	Ada, selalu bisa. ada juga misal kita order di supplier yang ini, ternyata tu barangnya kosong jadi kita kan ngga menyiapkan ngga cuma satu supplier jadi kita harus punya supplier cadangan jadi kita tanya ke supplier lain, barangnya ada ngga trus kalo ada kita pakai supplier itu kalo misal ngga ada kita cari yang lainnya lagi. Pernah misal salah kirim juga pernah misal salesnya harusnya barang yang ini tapi yang dikirim barang yang ini itu nanti kita langsung komunikasi ke suppliernya itu kan barangnya juga ngga kita terima langsung komplain istilahnya kita komplain kesana suruh ganti sesuai dengan barang yang kita order. Ada yang udah baik, ada yang perlu ada masukkan penambahan. Misal dalam komunikasi dengan supplier, supplier sana kan kadang suka suka sulit dihubungi, ada yang komunikasi antara admin sana dengan misal yang gudang atau yang pengiriman itu kadang ada yang “geseh” jadi kita yang bingung antara kita yang komunikasi ke bagian mananya trus itu aja sih		Kemampuan Supplier
79 80 81 82 83 84	Ngga ada ketentuannya sih, asalkan barangnya ada sama sesuai dengan kebutuhan kita. Supplier yang barangnya ready siap, trus nanti ada yang kirim, trus barangnya sesuai maksudnya ada pertanggung jawaban dengan barang juga.		Supplier yang Diharapkan Informan
85 86 87	Ngga. Misal tergantung dari sering atau tidaknya misalnnnya itu jadi bener-bener kendala banget itu kita mesti supplier lainnya		Kondisi Geografis
88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101	Nggak. Kalo itu saya kurang paham ya mas, soalnya itu udah sales udah lama jadinya kita udah sering di sales itu tapi kalo misal ada sales baru kita ada perbandingan harga juga, jadi misal kita di sales sana ada yang harganya lebih tinggi atau lebih rendah kita kan walaupun barang itu kita sama-sama, harga sama merk sama pasti kita kan lebih milih yang lebih rendah terjangkau. Kalo kita kan awalnya kan ada sales-sales yang nawarin ada yang ngasih contoh trus kalo kita cocok sama barangnya kan nanti kita ada kontak personnya yang bisa dihubungi, jadi nanti kita misal cocok kita “ngontak” ke bagian itu trus nyobain order trus		Kontrak Kerjasama dengan Supplier

102 103	kita “srek” cocok sama sesuai kebutuhan kita order kalo ngga ya ngga.		
------------	--	--	--

