

LAMPIRAN

PEDOMAN OBSERVASI

Dalam melakukan penelitian, penulis menggunakan observasi yang dilakukan secara langsung di lokasi Usaha Pong Hingis yang terletak di Kecamatan Tikala Kabupaten Toraja Utara. Dengan tujuan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai pelaksanaan strategi pemasaran yang diterapkan dalam meningkatkan jumlah produk penjualan. Melalui kegiatan observasi ini, peneliti mengamati;

1. Mengamati aktivitas harian usaha mulai dari awal produksi hingga produk siap dijual.
2. Menyaksikan pola kerja karyawan dalam menjaga kualitas produk.
3. Mengamati letak geografis Usaha Pong Hingis.
4. Mengamati dan menganalisis metode penjualan yang dilakukan dan fasilitas yang mendukung proses produksi.
5. Mengamati bagaimana kegiatan pemasaran dan perilaku konsumen

INSTRUMEN

Dalam penelitian ini penulis menyiapkan pertanyaan yang akan digunakan untuk memperoleh informasi atau data mengenai objek penelitian yang di tunjukkan kepada beberapa informan.

NO	Variabel	Indikator	Pertanyaan
1	Strategi Pemasaran	Produk	<ol style="list-style-type: none">1. Bagaimana dengan kualitas bahan baku produk tempe/tahu anda?2. Dari mana sumber bahan baku tempe/tahu anda?3. Dari mana sumber kedelai yang digunakan dalam produk tempe/tahu?4. Apa yang menjadi keunikan dari produk tempe/tahu anda?5. Bagaimana dengan ukuran tempe/tahu yang anda produksi? Apakah sudah konsisten, atau ada variasi tergantung pesanan?6. Bagaimana dengan kualitas dan kuantitas tempe/tahu yang dihasilkan?7. Apa jenis bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk tempe/tahu?8. Apa kelebihan produk ini dari produk lain?9. Apakah ketersediaan produk tempe/tahu sudah mencapai kepuasan anda? Jelaskan?10. Bagaimana dengan kebersihan produk tempe/tahu anda?11. Seperti apa kemasan produk tempe/tahu anda? Apakah sudah menggunakan kemasan higienis dan ramah lingkungan?12. Bagaimana dengan ukuran produk tempe tahu anda? Apakah ada

			<p>ukuran lainnya?</p> <p>13. Bagaimana dengan ketersediaan produk anda? Apakah di produksi sesuai pesanan atau produksi setiap hari?</p>
		Harga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana anda menetapkan harga pada suatu produk tempe tahu? 2. Apakah harga yang ditawarkan memang sesuai dengan kualitas dan kuantitas? 3. Berapa harga produk tempe/tahu yang anda tawarkan? 4. Bagaimana sistem pembayaran yang sudah ditetapkan pada usaha anda? 5. Bagaimana anda menentukan harga jual produk tempe/tahu? 6. Apakah anda memberikan harga diskon/promo produk tempe/tahu kepada pelanggan yang membeli dengan jumlah yang banyak? 7. Apa faktor yang mempengaruhi harga jual produk tempe/tahu?
		Tempat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dimana sajakah tempat anda menjual produk tempe/tahu anda? 2. Bagaimana aksesibilitas lokasi produksi anda? Apakah mudah dijangkau oleh kendaraan umum atau pribadi? 3. Bagaimana dengan tempat

			<p>penataan produk tempe/tahu anda? Apakah ada area khusus untuk penyimpanan tempe/tahu anda?</p> <p>4. Seperti apa kondisi tempat produksi tempe/tahu anda, baik dari segi kebersihan, ventilasi, maupun penataan ruang?</p> <p>5. Bagaimana dengan penyimpanan produk anda? Apakah ada tempat khusus atau bagaimana?</p> <p>6. Apa yang membuat lokasi pembuatan tempe/tahu anda berbeda dengan lokasi yang lain?</p> <p>7. Apakah tempat ini merupakan tempat yang strategis bagi pelanggan?</p> <p>8. Apa yang anda lakukan dalam memilih tempat penjualan produk tempe bagi konsumen?</p> <p>9. Bagaimana sistem penjualan yang sudah di terapkan?</p> <p>10. Bagaimana dengan tempat parkirnya? Apakah tempat parkirnya memadai bagi konsumen?</p>
		Promosi	<p>1. Media promosi apa yang anda sudah gunakan? Apakah menggunakan media online atau offline?</p> <p>2. Bentuk media promosi apa yang anda sudah terapkan dalam proses</p>

			<p>penjualan?</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Bagaimana anda memasarkan produk tempe/tahu? 4. Apakah anda melakukan kegiatan promosi untuk produk tempe/tahu anda? Jika ya, bentuk promosi seperti apa yang dilakukan? 5. Apakah anda menggunakan media sosial dalam kegiatan promosi? 6. Apa tantangan yang sering dihadapi dalam memasarkan produk?
2	Jumlah Produk Penjualan	Kualitas Produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana anda memastikan bahwa produk tempe/tahu anda yang dihasilkan tetap berkualitas dan aman dikonsumsi? 2. Faktor apa saja yang menurut anda menjadi nilai tambah atau daya tarik khusus dari produk tempe/tahu yang anda produksi? Apa yang membuat produk anda beda dari yang lain? 3. Apa saja strategi yang anda terapkan untuk meningkatkan kualitas produk tempe/tahu yang dihasilkan? 4. Menurut anda, apa saja kriteria yang menunjukkan bahwa suatu produk tempe/tahu memiliki kualitas yang baik? 5. Bagaimana standar kualitas produk tempe/tahu anda yang

			sudah ditetapkan?
		Saluran Distribusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saluran distribusi seperti apa yang sudah digunakan dalam mendistribusikan produknya? 2. Dimana saja anda memasarkan produk tempe/tahu anda? 3. Apa kendala yang anda hadapi dalam pendistribusian produk anda? 4. Bagaimana sistem distribusi produk tempe/tahu yang anda terapkan? 5. Apakah saluran distribusi anda dapat menjangkau target pasar dengan efektif?

DAFTAR INFOMAN

Judul : Analisis Strategi Pemasaran Usaha Pong Hingis Dalam Meningkatkan Jumlah Produk Penjualan Di Kecamatan Tikala Kabupaten Toraja Utara.

Lokasi : Kelurahan Barana, Kecamatan Tikala Kabupaten Toraja Utara

Penulis : Abdiel Putra Kapuangan

Informan :

Pemilik : Yulius Tandiapa' (Informan Pertama)

Karyawan Tempe : Aldi dan Jodih (Informan kedua dan Informan ketiga)

Karyawan Tahu : Irvan dan Yolpin (Informan keempat dan Informan kelima)

Konsumen :

- M. Wingky (Informan kedelapan)
- Olifia (Informan ketujuh)
- M. Chloe (Informan kesembilan)
- Aimme (Informan keenam)

DOKUMENTASI



TRANSKIP WAWANCARA

NO	Variabel	Indikator	Pedoman Wawancara	Hasil wawancara
1.	Strategi Pemasaran	Produk	<p>Pemilik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana dengan kualitas bahan baku produk tempe/tahu anda? 2. Dari mana sumber bahan baku tempe/tahu anda? 3. Apa yang menjadi keunikan dari produk tempe/tahu anda? 4. Bagaimana dengan ukuran tempe/tahu yang anda produksi? Apakah sudah konsisten, atau ada variasi tergantung pesanan? 5. Bagaimana dengan kualitas dan kuantitas tempe/tahu yang dihasilkan? 6. Apa jenis bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk tempe/tahu? 7. Apa kelebihan produk ini dari produk lain? 8. Apakah ketersediaan produk tempe/tahu 	<p>Pemilik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kualitas produk baik, proses produksinya mudah dan higienis. 2. Sumber bahan bakunya itu dari Australia lalu di suplay dan kami pesan ke sudu. 3. Proses produksi yang masih bersifat tradisonal. 4. Untuk ukuran produk kami, tempe ukuran 11x21x0,3 cm dan tahu 70x70 cm. sudah konsisten dengan ukuran yang di tetapkan 5. Sudah berkualitas dengan baik dan kami produksi

			<p>sudah mencapai kepuasan anda? Jelaskan?</p> <p>9. Bagaimana dengan kebersihan produk tempe/tahu anda?</p> <p>10. Seperti apa kemasan produk tempe/tahu anda? Apakah sudah menggunakan kemasan higienis dan ramah lingkungan?</p> <p>11. Bagaimana dengan ketersediaan produk anda? Apakah di produksi sesuai pesanan atau produksi setiap hari?</p>	<p>setiap hari secara massal</p> <p>6. Jenis bahan seperti air, kedelai, cuka dan ragi</p> <p>7. produk yang di hasilkan bersifat padat dan segar, jadi tidak mudah hancur.</p> <p>8. Sudah mencapai, karena kami selalu produksi setiap hari</p> <p>9. Dari kebersihan sudah dijamin karena dalam proses produksi kami selalu menggunakan air mengalir.</p> <p>10. Soal kemasan kami hanya pakai kemasan plastic bening saja.</p> <p>11. Kami melakukan proses produksi setiap hari.</p>
--	--	--	--	---

			Karyawan	Irvan
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana dengan kualitas bahan baku produk tempe/tahu anda? 2. Dari mana sumber bahan baku tempe/tahu anda? 3. Apa yang menjadi keunikan dari produk tempe/tahu anda? 4. Bagaimana dengan ukuran tempe/tahu yang anda produksi? Apakah sudah konsisten, atau ada variasi tergantung pesanan? 5. Bagaimana dengan kualitas dan kuantitas tempe/tahu yang dihasilkan? 6. Apa jenis bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk tempe/tahu? 7. Apa kelebihan produk ini dari produk lain? 8. Apakah ketersediaan produk tempe/tahu sudah mencapai kepuasan anda? Jelaskan? 9. Bagaimana dengan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sependapat dengan pernyataan pemilik usaha di atas. 2. Sependapat dengan pernyataan pemilik usaha di atas. 3. rasa dan teksturnya juga tidak mudah hancur. 4. ukurannya tempe ukuran 11x21x0,3 cm dan tahu 70x70 cm. ya sudah konsisten dan tidak menggunakan variasi lainnya. 5. kami selalu pastikan temped an tahu kami tetap berkualitas. Itu yang utama. 6. air, kedelai, cuka, dan ragi. 7. bisa tahan beberapa hari dan tidak mudah

			<p>kebersihan produk tempe/tahu anda?</p> <p>10. Seperti apa kemasan produk tempe/tahu anda? Apakah sudah menggunakan kemasan higienis dan ramah lingkungan?</p> <p>11. Bagaimana dengan ketersediaan produk anda? Apakah di produksi sesuai pesanan atau produksi setiap hari?</p>	<p>hancur.</p> <p>8. sudah mencapai kepuasan</p> <p>9. sudah bersih</p> <p>10. kemasan hanya menggunakan plastic bening.</p> <p>11. produksi setiap hari.</p> <p>Aldi</p> <p>1. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>2, sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>3.rasa, tekstur dan proses produksinya</p> <p>4. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>5. sudah baik</p> <p>6. air, cuka, kedelai dan ragi.</p> <p>7. sependapat dengan</p>
--	--	--	---	---

				<p>pernyataan diatas</p> <p>8.sudah mencapai kepuasan</p> <p>9. bersih dan higienis</p> <p>10.menggunakan plastic bening</p> <p>11.Ready setiap hari karena kami produksi setiap hari.</p> <p>Jodih</p> <p>1. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>2. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>3.sudah enak</p> <p>4. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>5. bagus</p> <p>6. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p>
--	--	--	--	--

				<p>7. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>8. puas</p> <p>9. iya sudah bersih</p> <p>10. menggunakan plastic bening.</p> <p>11. iya produksi setiap hari.</p> <p>Yolpin.</p> <p>1. sependapat dengan pernyataan di atas.</p> <p>2. sependapat dengan pernyataan di atas.</p> <p>3. rasa dan kualitasnya sudah baik</p> <p>4. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>5.baik</p> <p>6. sependapat dengan pernyataan dengan pemilik.</p> <p>8. awet dan</p>
--	--	--	--	---

				<p>bistahan beberapa hari</p> <p>9. bersih</p> <p>10. plastic bening saja.</p> <p>11. produksi setiap hari.</p>
			<p>Konsumen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana dengan kualitas bahan baku produk tempe/tahu anda? 2. Apa yang menjadi keunikan dari produk tempe/tahu anda? 3. Bagaimana dengan ukuran tempe/tahu yang anda produksi? Apakah sudah konsisten, atau ada variasi tergantung pesanan? 4. Bagaimana dengan kualitas dan kuantitas tempe/tahu yang dihasilkan? 5. Apa kelebihan produk ini dari produk lain? 6. Apakah ketersediaan 	<p>M. Chloe</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. produknya enak banget 2.saya suka dan tempunya beda rasanya, masih tradisonlan banget. 3.setiap membeli ukurannya tetap sama 4. produknya selalu ada, jadi mudah di dapat dan tidak mudah hancur juga padat. 5. bersih, enak dan awet 6. susah mencapai karena ready setiap hari. 7. sudah bersih

			<p>produk tempe/tahu sudah mencapai kepuasan anda? Jelaskan?</p> <p>7. Bagaimana dengan kebersihan produk tempe/tahu anda?</p> <p>8. Seperti apa kemasan produk tempe/tahu anda? Apakah sudah menggunakan kemasan higienis dan ramah lingkungan?</p>	<p>dan baik</p> <p>8.cuman menggunakan plastic bening saja</p> <p>Olifia</p> <p>1.produknya sudah sangat baik.</p> <p>2. sependapat dengan pernyataan dengan informan di atas.</p> <p>3. sependapat dengan pernyataan informan di atas.</p> <p>4. sependapat dengan pernyataan dengan informan di atas.</p> <p>5. produknya selalu segar dan enak.</p> <p>6. sependapat dengan pernyataan dengan informan diatas.</p> <p>7. tempe tahunya segar kok, segar</p>
--	--	--	--	---

				<p>dan tidak kotor.</p> <p>8. sependapat dengan pernyataan dengan informan diatas.</p> <p>Aimme</p> <p>1. sudah baik</p> <p>2. produknya bersih dan kualitasnya baik</p> <p>3. sependapat dengan pernyataan dengan informan diatas.</p> <p>4. sependapat dengan pernyataan dengan informan di atas.</p> <p>5. tempe tahunya bisa tahan lama</p> <p>6. sudah lumayan mencapai kepuasan saya.</p> <p>7. sependapat dengan pernyataan dengan informan diatas.</p>
--	--	--	--	---

				<p>8. sependapat dengan pernyataan dengan informan di atas.</p> <p>M. Wingky</p> <p>1. sudah baik dan sudah sesuai dengan harga</p> <p>2. lebih ke rasanya yang baik ,</p> <p>3. sependapat dengan pernyataan dengan informan diatas.</p> <p>4. sependapat dengan pernyataan dengan informan diatas.</p> <p>5. enak dan teksturnya padat</p> <p>6. sudah mencapai kepuasan saya</p> <p>7. sudah bersih</p> <p>8. masih sederhana masih menggunakan kemasan plastik bening.</p>
--	--	--	--	---

		Harga	Pemilik <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana anda menetapkan harga pada suatu produk tempe tahu? 2. Apakah harga yang ditawarkan memang sesuai dengan kualitas dan kuantitas? 3. Berapa harga produk tempe/tahu yang anda tawarkan? 4. Bagaimana sistem pembayaran yang sudah ditetapkan pada usaha anda? 5. Bagaimana anda menentukan harga jual produk tempe/tahu? 6. Apakah anda memberikan harga diskon/promo produk tempe/tahu kepada pelanggan yang membeli dengan jumlah yang banyak? 7. Apa faktor yang mempengaruhi harga jual produk 	Pemilik <ol style="list-style-type: none"> 1.melihat harga bahan baku dan melihat kemampuan daya beli konsumen. 2. Ya sudah sesuai 3. Harga masih konsisten. Tempe Rp.10.000/3 bungkus dan tahu Rp. 5000/7 biji. 4. Tunai atau langsung 5. kami lihat dari bahan baku dan biaya produksi. Ksmi jugs menetspksn harga yang wajar. 6. iya, tapi belum menyeluruh hanya bagi pelanggan yang belanja dalam hitungan banyak. 7. Pesaing.
--	--	-------	---	---

			tempe/tahu?	
			<p>Karyawan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana anda menetapkan harga pada suatu produk tempe tahu? 2. Apakah harga yang ditawarkan memang sesuai dengan kualitas dan kuantitas? 3. Berapa harga produk tempe/tahu yang anda tawarkan? 4. Bagaimana sistem pembayaran yang sudah ditetapkan pada usaha anda? 5. Bagaimana anda menentukan harga jual produk tempe/tahu? 6. Apakah anda memberikan harga diskon/promo produk tempe/tahu kepada pelanggan yang membeli dengan jumlah yang banyak? 7. Apa faktor yang mempengaruhi 	<p>Irvan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 2. Sudah sesuai 3. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 4. Tunai atau langsung 5. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 6. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 7. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. <p>Aldi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 2. Sudah sesuai 3. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 4. Tunai atau

			harga jual produk tempe/tahu?	langsung 5. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 6. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 7. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. Jodih 1.Sependapat dengan jawaban pemiliki di atas. 2. Sudah sesuai 3. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 4. Tunai atau langsung 5. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 6. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas. 7. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas.
--	--	--	-------------------------------	--

				<p>Yolpin</p> <p>1. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas.</p> <p>2. Sudah sesuai</p> <p>3. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas.</p> <p>4. Tunai atau langsung</p> <p>5. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas.</p> <p>6. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas.</p> <p>7. Sependapat dengan jawaban pemilik di atas.</p>
			<p>Konsumen</p> <p>1. Bagaimana dengan harga pada suatu produk tempe tahu Pong Hingis? Apakah sudah terjangkau?</p> <p>2. Apakah harga yang ditawarkan memang sesuai dengan kualitas</p>	<p>M. Chloe</p> <p>1. Ya, sudah terjangkau</p> <p>2. Ya, sudah sepadan dengan kualitas, bahkan cenderung murah.</p> <p>3. Selama ini masih konsisten. Tempe Rp. 10.000/3 Bungkus</p>

			<p>dan kuantitas?</p> <p>3. Berapa harga produk tempe/tahu yang di tawarkan? Apakah ada harga khusus atau bagaimana?</p> <p>4. Bagaimana sistem pembayaran yang sudah ditetapkan pada usaha anda?</p> <p>5. Bagaimana kalau membeli dengan jumlah yang banyak? Apakah ada diskon yang di berikan?</p>	<p>dan Tahu Rp. 5.000/7 Biji.</p> <p>4. Tunai atau langsung saat membeli.</p> <p>5. Ya</p> <p>Olifia</p> <p>1. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>2. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>3. Harga masih tetap sama dari pertama saya membeli</p> <p>4. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>5. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>Aimme</p> <p>1. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>2. Sependapat dengan informan di atas.</p>
--	--	--	---	--

				<p>3. soal harga iya masih tetap sama.</p> <p>4. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>5. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>M. Wingky</p> <p>1. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>2. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>3. Masih sama yang dulu.</p> <p>4. Sependapat dengan informan di atas.</p> <p>5. Sependapat dengan informan di atas.</p>
		Tempat	<p>Pemilik</p> <p>1. Dimana sajakah tempat anda menjual produk tempe/tahu anda?</p> <p>2. Bagaimana aksebilitas lokasi</p>	<p>Pemilik</p> <p>1. Di pasar tradisional, warung-warung dan menjual secara langsung di rumah</p>

			<p>produksi anda? Apakah mudah dijangkau oleh kendaraan umum atau pribadi?</p> <p>3. Bagaimana dengan tempat penataan produk tempe/tahu anda? Apakah ada area khusus untuk penyimpanan tempe/tahu anda?</p> <p>4. Seperti apa kondisi tempat produksi tempe/tahu anda, baik dari segi kebersihan, ventilasi, maupun penataan ruang?</p> <p>5. Bagaimana dengan penyimpanan produk anda? Apakah ada tempat khusus atau bagaimana?</p> <p>6. Apa yang membuat lokasi pembuatan tempe/tahu anda berbeda dengan lokasi yang lain?</p> <p>7. Apakah tempat ini merupakan tempat yang strategis bagi pelanggan?</p>	<p>2. Ya, Sangat mudah dijangkau</p> <p>3. Ya, Baik produk tempe ataupun tahu yang di simpan pada tempat yang di siapkan.</p> <p>4. Sudah rapi dan bersih baik dari segi penataan ruangan.</p> <p>5. Ya, ada tempat khususnya. Tempe yang di susun di rak-rak dan tahu di susun di baskom yang berisi air.</p> <p>6. Lokasi yang sudah strategis dan mudah dijangkau.</p> <p>7. Ya, karena berada di jalan poros sehingga mudah dijangkau.</p> <p>8. melihat target/konsumen dan mudah menjangkau pasar tradisional.</p> <p>9. sistem penjualan yang</p>
--	--	--	---	--

			<p>8. Apa yang anda lakukan dalam memilih tempat penjualan produk tempe bagi konsumen?</p> <p>9. Bagaimana sistem penjualan yang sudah di terapkan?</p> <p>10. Bagaimana dengan tempat parkirnya?Apakah tempat parkirnya memadai bagi konsumen?</p>	<p>kami gunakan ialah langsung turun ke pasar tradisonal dan warung- warung juga langsung menjual di rumah atau pabrik.</p> <p>10. sudah cukup memadai sehingga tidak mengganggu akses lainnya.</p>
			<p>Karyawan</p> <p>1. Dimana sajakah tempat anda menjual produk tempe/tahu anda?</p> <p>2. Bagaimana aksesibilitas lokasi produksi anda? Apakah mudah dijangkau oleh kendaraan umum atau pribadi?</p> <p>3. Bagaimana dengan tempat penataan produk tempe/tahu anda? Apakah ada area khusus untuk penyimpanan</p>	<p>Irvan</p> <p>1. Di pasar tradisional, warung-warung dan langsung menjual di rumah/pabrik.</p> <p>2. Ya, Mudah di jangkau.</p> <p>3. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas</p> <p>4. Sudah tertata dengan baik , juga sudah bersih dan rapi.</p>

			<p>tempe/tahu anda?</p> <p>4. Seperti apa kondisi tempat produksi tempe/tahu anda, baik dari segi kebersihan, ventilasi, maupun penataan ruang?</p> <p>5. Bagaimana dengan penyimpanan produk anda? Apakah ada tempat khusus atau bagaimana?</p> <p>6. Apakah tempat ini merupakan tempat yang strategis bagi pelanggan?</p> <p>7. Bagaimana sistem penjualan yang sudah di terapkan?</p> <p>8. Bagaimana dengan tempat parkirnya? Apakah tempat parkirnya memadai bagi konsumen?</p>	<p>5. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas</p> <p>6. Ya, sudah strategis dan mudah di jangkau karena berada di jalan poros.</p> <p>7. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas</p> <p>8. ya, sudah memadai</p> <p>Aldi</p> <p>1.Sependapat dengan jawaban informan diatas</p> <p>2. Sangat mudah di jangkau.</p> <p>3. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas</p> <p>4. Sependapat dengan jawaban informan diatas</p> <p>5. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas</p> <p>6. Ya, sudah sangat strategis.</p> <p>7. Sependapat</p>
--	--	--	---	--

				<p>dengan jawaban pemilik diatas</p> <p>8. Sependapat dengan jawaban informan diatas</p> <p>Jodih</p> <p>1. Sependapat dengan jawaban informan diatas</p> <p>2. Sependapat dengan jawaban informan diatas</p> <p>3. Sependapat dengan jawaban informan diatas</p> <p>4. Sependapat dengan jawaban informan diatas</p> <p>5. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas</p> <p>6. Sependapat dengan jawaban informan diatas</p> <p>7. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas</p> <p>8. Sependapat dengan jawaban informan diatas</p>
--	--	--	--	---

				<p>Yolvin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sependapat dengan jawaban informan diatas 2. Sependapat dengan jawaban informan diatas 3. Sependapat dengan jawaban informan diatas 4. Sependapat dengan jawaban informan diatas 5. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas 6. Sependapat dengan jawaban informan diatas 7. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas 8. Sependapat dengan jawaban informan diatas
			<p>Konsumen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dimana anda mendapatkan produk tempe/tahu pong Hingis? 	<p>M. Chloe</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pasar tradisional dan langsung ke pabrik

			<p>2. Bagaimana aksesibilitas lokasi produksinya? Apakah mudah dijangkau oleh kendaraan umum atau pribadi?</p> <p>3. Apakah tempat ini merupakan tempat yang strategis bagi pelanggan?</p> <p>4. Bagaimana sistem penjualan yang sudah di terapkan?</p> <p>5. Bagaimana dengan tempat parkirnya? Apakah tempat parkirnya memadai bagi konsumen?</p>	<p>2. Ya, mudah dijangkau karena berada di jalan poros jadi kita tidak kesulitan.</p> <p>3. Ya, sudah strategis. Sehingga memudahkan dalam mendapatkan produknya</p> <p>4. Tunai dan langsung saat proses pembelian</p> <p>5. cukup memadai bagi saya namun saya nyaman berbelanja di tempat ini.</p> <p>Olifia</p> <p>1. Sependapat dengan informan diatas.</p> <p>2. Sependapat dengan informan diatas.</p> <p>3. Sependapat dengan informan diatas.</p> <p>4. Tunai dan langsung saat membeli.</p>
--	--	--	---	--

				<p>5. Tempat parkirnya cukup memadai, saya merasa nyaman berbelanja di sini.</p> <p>Aimme</p> <p>1. Sependapat dengan informan diatas.</p> <p>2. Sependapat dengan informan diatas.</p> <p>3. Sependapat dengan informan diatas.</p> <p>4. Tunai atau langsung saat membeli produk tempe tahu.</p> <p>5. Sudah memadai, tapi parkirnya cukup sempit</p> <p>M.wingky</p> <p>1. Sependapat dengan informan diatas.</p> <p>2. Sependapat dengan informan diatas.</p> <p>3. Sependapat</p>
--	--	--	--	--

				<p>dengan informan diatas.</p> <p>4. langsung di bayar.</p> <p>5. Ya, bagi saya sudah memadai.</p>
		Promosi	<p>Pemilik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Media promosi apa yang anda sudah gunakan? Apakah menggunakan media online atau offline? 2. Bentuk media promosi apa yang anda sudah terapkan dalam proses penjualan? 3. Bagaimana anda memasarkan produk tempe/tahu? 4. Apakah anda melakukan kegiatan promosi untuk produk tempe/tahu anda? Jika ya, bentuk promosi seperti apa yang dilakukan? 5. Apakah anda menggunakan 	<p>Pemilik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memasang papan nama atau <i>reklame</i> di depan rumah dan promosi dari mulut ke mulut atau <i>word of mouth</i>. 2. offline yang lebih dominan kami gunakan. 3. Dengan memasang papan nama di depan rumah dan mengandalkan promosi dari mulut ke mulut. Juga langsung turun ke pasar tradisional. 4. ya, promosi tentang dengan turun langsung ke pasar tradisional maupun ke rumah konsumen. Dan lebih dengan

			<p>media sosial dalam kegiatan promosi?</p> <p>6. Apa tantangan yang sering dihadapi dalam memasarkan produk?</p>	<p>memasang papan nama di depan rumah juga lebih ke promosi dari mulut ke mulut baik melalui pelanggan tetap, karyawan dan masyarakat sekitar.</p> <p>6. pada saat ingin promosi lebih luas, namun belum terlalu paham dengan media sosial.</p>
			<p>Karyawan</p> <p>1. Media promosi apa yang anda sudah gunakan? Apakah menggunakan media online atau offline?</p> <p>2. Bentuk media promosi apa yang anda sudah terapkan dalam proses penjualan?</p> <p>3. Bagaimana anda memasarkan produk tempe/tahu?</p> <p>4. Apakah anda melakukan kegiatan promosi</p>	<p>Irvan</p> <p>1. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas.</p> <p>2. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas.</p> <p>3. menjual ke pasar tradisional dan mengantarkan langsung ke warung- warung juga memasang papan nama di depan rumah.</p> <p>4. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas.</p>

			<p>untuk produk tempe/tahu anda? Jika ya, bentuk promosi seperti apa yang dilakukan?</p> <p>5. Apa tantangan yang sering dihadapi dalam memasarkan produk?</p>	<p>5. Persaingan dengan usaha yang sama.</p> <p>Aldi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas. 2. di promosikan saat proses penjualan ke pasar tradisional maupun ke rumah pelanggan. 3. Lebih mengandalkan pelanggan tetap dan jaringan promosi dari mulut ke mulut dan kami juga memasang paan nama atau reklame di depan rumah. 4. Di promosikan saat menjual ke pasar maupun menjual di rumah. 5. biasa di abaikan oleh pembeli. <p>Jodih</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sependapat dengan jawaban
--	--	--	--	---

				<p>pemilik diatas.</p> <p>2. kami promosikan langsung kepada pelanggan saat membeli tentang rasa dan teksturnya.</p> <p>3. langsung turun ke pasar tradisional, promosi dari mulut ke mulut dan menjual langsung dari rumah ke rumah.</p> <p>4. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas.</p> <p>5. lebih mengarah ke cuaca kurang mendukung jadi bisa mempengaruhi proses pengantaran</p> <p>Yolvin</p> <p>1. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas.</p> <p>2. lewat mulut ke mulut dan memberikan bonus kepada</p>
--	--	--	--	--

				<p>pelanggan yang belanja dalam hitungan banyak itu menjadi bentuk promosi yang sederhana.</p> <p>3. ke pasar tradisional, mulut ke mulut dan terlebih dengan promosi yang sederhana dengan memasang papan nama atau reklame di depan rumah.</p> <p>4. Sependapat dengan jawaban pemilik diatas.</p> <p>5. Lebih mengarah ke produk saat proses pengantaran agar tetap menjaga produk sampai ke tangan konsumen.</p>
			<p>Konsumen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Darimana anda mengetahui informasi mengenai Usaha Pong Hingis? 2. Apakah anda pernah melihat Bentuk media 	<p>M. Chloe</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sudah lama saya ketahui tentang usaha Pong Hingis dan produknya sudah berkualitas. 2. Ya, juga saya lebih sering lihat

			<p>promosi apa yang sudah diterapkan dalam proses penjualan?</p> <p>3. Bagaimana tanggapanmu dengan produk yang di hasilkan? Apakah anda akan merekomendasikannya ke orang lain?</p>	<p>proses promosinya saat datang ke pabrik sendiri juga saat proses pengantaran ke pasar.</p> <p>3. sudah sangat baik, ya pasti saya akan bilang ke keluarga maupun teman saya.</p> <p>Olifia</p> <p>1. saya sependapat dengan informan di atas.</p> <p>2. saya sependapat dengan informan di atas.</p> <p>3. saya sependapat dengan informan di atas.</p> <p>Aimme</p> <p>1. saya sependapat dengan informan di atas.</p> <p>2. saya sependapat dengan informan di atas.</p> <p>3. saya sependapat dengan informan</p>
--	--	--	--	---

				<p>di atas.</p> <p>M. Wingky</p> <p>1. saya sependapat dengan informan di atas.</p> <p>2. saya sependapat dengan informan di atas.</p> <p>3. saya sependapat dengan informan di atas.</p>
2	Jumlah Produk Penjualan	Kualitas Produk	<p>Pemilik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana anda memastikan bahwa produk tempe/tahu anda yang dihasilkan tetap berkualitas dan aman dikonsumsi? 2. Faktor apa saja yang menurut anda menjadi nilai tambah atau daya tarik khusus dari produk tempe/tahu yang anda produksi? Apa yang membuat produk anda beda dari yang lain? 3. Apa saja strategi yang anda terapkan untuk 	<p>Pemilik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kami memastikan bahwa produk tempe/tahu yang kami produksi aman untuk dikonsumsi. 2. faktor yang lebih dominan agar dapat menjadi nilai tambah bagi produk kami ialah rasa dan tekstur setiap produk. 3. lebih mengarah ke kebersihan suatu produk, karena kebersihan juga tergantung pada rasa produk.

			<p>meningkatkan kualitas produk tempe/tahu yang dihasilkan?</p> <p>4. Menurut anda, apa saja kriteria yang menunjukkan bahwa suatu produk tempe/tahu memiliki kualitas yang baik?</p> <p>5. Bagaimana standar kualitas produk tempe/tahu anda yang sudah di tetapkan?</p>	<p>4. kriteria yang paling penting ialah jumlah pelanggan setiap bulannya.</p> <p>5. standar kualitas yang kami tetapkan ialah dapat di lihat dari rasa dan teksturnya. Setiap konsumen saat membeli selalu berkomentar baik.</p>
			<p>Karyawan</p> <p>1. Bagaimana anda memastikan bahwa produk tempe/tahu anda yang dihasilkan tetap berkualitas dan aman dikonsumsi?</p> <p>2. Faktor apa saja yang menurut anda menjadi nilai tambah atau daya tarik khusus dari produk tempe/tahu yang anda produksi? Apa yang membuat produk anda bedah dari yang lain?</p>	<p>Irvan</p> <p>1. Kami menggunakan bahan kedelai yang berkualitas.</p> <p>2. lebih mengutamakan kualitas pada rasa dan kebersihan dari produk kami.</p> <p>3. menjaga kebersihan di lingkungan usaha dan tempat produksi.</p> <p>4. lebih ke aroma, warna, rasa dan</p>

			<p>3. Apa saja strategi yang anda terapkan untuk meningkatkan kualitas produk tempe/tahu yang dihasilkan?</p> <p>4. Menurut anda, apa saja kriteria yang menunjukkan bahwa suatu produk tempe/tahu memiliki kualitas yang baik?</p> <p>5. Bagaimana standar kualitas produk tempe/tahu anda yang sudah ditetapkan?</p>	<p>teksturnya.</p> <p>5. lebih ke ukurannya yang seragam dan proses pengemasan yang bersih sehingga baik untuk di konsumsi.</p> <p>Aldi</p> <p>1. Dengan melihat dari teksturnya setiap produk, tempe tahu yang tidak layak di makan akan berubah warna dan memberikan bau yang tidak sedap.</p> <p>2. Dari rasanya, kualitas dan kuantitasnya.</p> <p>3. perlu untuk memberikan kebersihan saat proses produksi untuk menjaga kualitas produk.</p> <p>4. dari rasanya</p> <p>5. Rasa dan tekstur yang menjamin.</p>
--	--	--	--	---

				<p>Jodih</p> <ol style="list-style-type: none">1.Selalu menggunakan bahan baku kedelai yang segar dan berkualitas.2. cita rasa yang enak dan tekstur yang padat.3. tetap menjaga kebersihan di berbagai proses produksina.4. Produknya tidak mudah hancur, tekstur yang padat dan lebih ke rasanya yang enak.5. kami sudah menetapkan standar bentuk dan warna, aroma, dan rasanya. <p>Yolvin</p> <ol style="list-style-type: none">1.memastikan produk yang baik agar tetap layak untuk di konsumsi.2. produk kami bisa bertahan beberapa hari dan
--	--	--	--	--

				<p>kami tidak menggunakan pengawet.</p> <p>3. lebih ke distribusi yang tepat waktu dan kebersihan produk.</p> <p>4. tampilan dari produk yang baik, tidak mudah hancur dan aroma yang segar.</p> <p>5. lebih ke rasa dan teksturnya.</p>
			<p>Konsumen</p> <p>1. Apakah tanggapan anda tentang kualitas produk tempe tahu Pong Hingis?</p> <p>2. Apakah kualitas produk Usaha Pong Hingis sudah sesuai keinginan anda?</p>	<p>M. Chloe</p> <p>1. produknya bersifat padat, tidak berlendir dan tahunya segar jadi tidak mudah hancur.</p> <p>2. Ya, sudah mencapai keinginan saya baik dari rasa dan teksturnya.</p> <p>Olifia</p> <p>1. Sependapat dengan informan pertama diatas.</p> <p>2. Ya, sudah</p>

				<p>mencapai</p> <p>Aimme</p> <p>1. Seependapat dengan informan diatas.</p> <p>2.ya,sudah mencapai dan mudah di jangkau</p> <p>M. Wingky</p> <p>1.Sependapat dengan informan datas.</p> <p>2. Ya, Sudah mencapai kepuasan saya baik dari segi kebersihan, rasa, dan ketahanan produk.</p>
		Saluran Distribusi	<p>Pemilik</p> <p>1. Saluran distribusi seperti apa yang sudah digunakan dalam mendistribusikan produknya?</p> <p>2. Dimana saja anda memasarkan produk tempe/tahu anda?</p> <p>3. Apa kendala yang</p>	<p>Pemilik</p> <p>1.Mengantarkan secara langsung produk yang kami produksi baik ke pasar tradisional maupun ke warung-warung.</p> <p>2. Di pasar tradisional, warung-warung, dan langsung melakukan</p>

			<p>anda hadapi dalam pendistribusian produk anda?</p> <p>4. Bagaimana sistem distribusi produk tempe/tahu yang anda terapkan?</p> <p>5. Apakah saluran distribusi anda dapat menjangkau target pasar dengan efektif?</p>	<p>pemasaran di rumah.</p> <p>3. yang sering dihadapi ialah soal waktu pengantaran saat musim cuaca.</p> <p>4. langsung di antar langsung dan juga pelanggan yang langsung ke pabriknya sendiri.</p> <p>5. Ya, sudah sangat menjangkau target pasar yang efektif dan kami selalu menerapkan harga yang konsisten.</p>
			<p>Karyawan</p> <p>1. Dimana saja anda memasarkan produk tempe/tahu anda?</p> <p>2. Apa kendala yang anda hadapi dalam pendistribusian produk anda?</p> <p>3. Bagaimana sistem distribusi produk tempe/tahu yang anda terapkan</p>	<p>Irvan</p> <p>1. Pasar tradisional, warung-warung serta melayani konsumen yang langsung ke pabrik.</p> <p>2. Sependapat dengan pemilik diatas.</p> <p>3. langsung di antarkan ke konsumen yang</p>

				<p>sudah pesan dan kami beruaha menjaga agar produk kami baik sampai ke tangan konsumen dengan baik.</p> <p>Aldi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Sependapat dengan informan diatas. 2. Seendapat dengan informan diatas. 3. Lebih mengutamakan kepada pelanggan yang sudah memesan duluan untuk di antarkan. <p>Jodh</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Sependapat dengan informan di aas. 2. sependapat dengan informan diatas. 3. Di lakukan secara langsung <p>Yolvin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Sependapat
--	--	--	--	---

				<p>dengan informan di atas.</p> <p>2. lebih pada cuaca saat musim hujan.</p> <p>3. langsung turun lapangan.</p>
			<p>Konsumen</p> <p>1. Bagaimana sistem distribusi yang sudah di tetapkan oleh usaha Pong Hingis? Lalu bagaimana dengan sistem pembayarannya?</p> <p>2. Apakah sistem distribusi yang di lakukann oleh Usaha Pong Hingis Sudah tepat waktu pada saat pengantaran?</p>	<p>M. Chloe</p> <p>1.sistem distribusi yang sudah di lakukan ilaha sudah baik, saya lihat dalam setiap harinya selalu menantar. Dan pembayarannya langsung di bayar saat kami meblei</p> <p>2. Ya, Bagi saya sudah tepat waktu dan saya juga dapat memaklumi saat prosese pengantarnnya lambat saat hujan dan di beberapa titik bagian rantepao biasa terkena banjir.</p> <p>Olifia</p> <p>1.Sependapt dengan inorman di atas.</p> <p>2. Seependapat</p>

				<p>dengan informan di atas.</p> <p>Aimme</p> <p>1.Sependapt dengan inorman di atas.</p> <p>2. Seependapat dengan informan di atas.</p> <p>M. Wingky</p> <p>1.Sependapt dengan inorman di atas.</p> <p>2. Seependapat dengan informan di atas.</p>
--	--	--	--	---