

**KUISIONER PENELITIAN  
KELAYAKAN USAHA RUMAH TANGGA EMPING SINGKONG DI  
DUSUN BANTULKARANG, DESA RINGINHARJO, KECAMATAN  
BANTUL, KABUPATEN BANTUL**



<b>No Sampel</b>	
<b>Alamat</b>	
<b>Tanggal</b>	

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
2018**





#### D. Tenaga Kerja

No	kegiatan tenaga kerja	Tenaga Kerja Dalam Keluarga					
		Laki - laki			Perempuan		
		Jumlah	Waktu	Upah	Jumlah	Waktu	Upah
1	Pengupasan						
2	Pencucian						
3	Perebusan						
4	Penumbukan						
5	Pencampuran bumbu						
6	Mengiling						
7	Pemotongan						
8	Penutukan						
9	Penjemuran						
10	Pencopotan						
11	Pengemasan						

Jumlah jam kerja dalam sehari

Sistem pembayaran upah

- a. Harian
- b. Mingguan
- c. Bulanan
- d. Lainnya...

No	kegiatan tenaga kerja	Tenaga Kerja Luar Keluarga					
		Laki - laki			Perempuan		
		Jumlah	Waktu	Upah	Jumlah	Waktu	Upah
1	Pengupasan						
2	Pencucian						
3	Perebusan						
4	Penumbukan						
5	Pencampuran bumbu						
6	Mengiling						
7	Pemotongan						
8	Penutukan						
9	Penjemuran						
10	Pencopotan						
11	Pengemasan						

Jumlah jam kerja dalam sehari

Sistem pembayaran upah

- a. Harian
- b. Mingguan
- c. Bulanan
- d. Lainnya...

### E. Bahan Baku dan Bahan Pendukung

No	Nama Input	Jumlah	Harga Persatuan	Total
	Bahan baku			
	Pendukung			

## F. Produksi Penerimaan

			<b>Rasa original</b>	<b>Rasa pedas</b>
<b>1</b>	<b>Produksi (Kg)</b>			
<b>2</b>	<b>Harga (Rp)</b>			
<b>3</b>	<b>Penerimaan (Rp)</b>			

## **Tentang Industri Rumah Tangga**

1. sejak kapan bapak / ibu memulai usaha emping singkong? .....
2. Dari mana bapak / ibu mempunyai keputusan untuk berusaha menjadi pengrajin emping singkong ? teman / saudara / tetangga / membaca koran , dari pemerintah
3. Modal yang diperlukan berasal dari mana ? tabungan / pinjaman dari orang lain/ pinjaman dari bank/koperasi
4. Kemana emping singkong nya dijual: pada tengkulak,/ pengepul,/ pengecer /pembeli langsung  
Apakah emping singkong di ambil/ di antar ?
5. Dijual dalam bentuk apa? Mentah atau matang
6. Di kemas dengan apa penjulannya
7. Apakah saja mempengaruhi emping singkong cuaca/musim
8. Bagaimana proses pembuatan emping singkong?
9. Biaya transportasi untuk beli bahan baku dan produk ?