

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**  
**PROSEDUR WAWANCARA MENDALAM**

Lampiran 1.

**A. Pengantar**

1. Memberi salam dan ucapan terimakasih atas kesediaan memberikan informasi.
2. Memperkenalkan diri dengan menyebutkan nama dan nomor HP
3. Menjelaskan tentang lamanya wawancara, yaitu kurang dari 30 menit
4. Menjelaskan secara singkat tentang tujuan wawancara.

**B. Tujuan**

Melakukan wawancara tentang indikator-indikator yang menyebabkan kualitas ikan menuru pada rumah makan Citra Muda

**C. Prosedur**

1. Meminta ijin untuk melakukan wawancara.
2. Meminta kepada informan untuk memberikan pendapatnya baik positif maupun negatif.
3. Menjelaskan bahwa wawancara akan ditulis.
4. Memberikan jaminan bahwa hasil wawancara hanya untuk tujuan penelitian dan dijamin kerahasiaannya.

**D. Kesimpulan dan Penutup**

1. Pewawancara membuat rangkuman tentang hasil wawancara
2. Menanyakan kepada informan apakah ada informasi yang tertinggal
3. Mengucapkan terima kasih kepada informan atas informasi yang diberikan dan mengemukakan bahwa informasi yang diberikan sangat penting.

Lampiran 2. Pedoman Wawancara Mendalam

**Pedoman Wawancara Mendalam Analisis Peningkatan Kualitas Distribusi dengan Pendekatan Six Sigma pada Rumah Makan Citra Muda**

PENGELOLA RUMAH MAKAN

IDENTITAS INFORMAN

- a. Nama Informan : Farida Ariyani
- b. Umur : 47
- c. Nomor HP : 081914463069

Peneliti : Bagaimana proses pemesanan ikan kepada pemasok ikan?

Responden : Proses pemesanan ikan dilakukan apabila stok ikan sudah sedikit baru memesan ikan kepada tengkulak lewat telepon

Peneliti : Dalam satu bulan berapa kali anda memesan ikan?

Responden : Dalam satu bulan ada empat kali pengiriman ikan ke rumah makan.

Peneliti : Dalam setiap pengiriman berapa jumlah ikan yang anda pesan?

Responden : Untuk setiap minggunya kami memesan ikan nila 300kg, kalper 250kg, gurami 40kg, lele 50kg

Peneliti : Apakah seluruh ukuran ikan siap untuk konsumsi?

Responden : Untuk semua ikan yang kami pesan itu siap untuk di konsumsi ukuranya

Peneliti : Berapa lama ikan bisa bertahan di kolam penampungan?

Responden : Tergantung ketahanan ikan itu sendiri ada yang bisa tahan lama ada yang tidak

Peneliti : Berapa ukuran kolam penampungan ikan?

Responden : Ukuran kolam ikan 1x4 meter

Peneliti : Jenis ikan apa saja yang anda pesan?

Responden : Jenis ikan yang kami pesan adalah ikan nila, kalper, gurami, dan lele

Peneliti : Ikan apa saja yang sering dipesan konsumen?

Responden : Yang sering dipesan oleh konsumen adalah ikan nila

Peneliti : Sehari ikan mati berapa Kilogram?

Responden : Untuk ikan nila 8kg, kalper 3kg, gurami 2kg, lele 0, dalam satu minggu

Peneliti : Apa yang dilakukan apabila ada ikan yang mati?

Responden : Apabila ikan tidak layak untuk konsumsi maka ikan tersebut dibuang, dan apabila masih layak konsumsi maka ikan tersebut dijual kepasar tradisioanal

Peneliti : Setiap minggu ikan terjual berapa Kilogram?

Responden : Ikan nila 220kg, kalper 200kg, gurami 30kg, lele 30kg

## Lampiran 3. Pedoman Wawancara Mendalam

**Pedoman Wawancara Mendalam Analisis Peningkatan Kualitas  
Distribusi dengan Pendekatan Six Sigma pada Rumah Makan  
Citra Muda**

PEMASOK IKAN

## IDENTITAS INFORMAN

- d. Nama Informan : M. Arifin  
 e. Umur : 47  
 f. Nomor HP : 081575174406

- Peneliti : Berapa batas maksimal jumlah ikan nila saat dikirim?  
 Responden : Batas maksimal berat ikan saat dalam pengiriman adalah 400kg  
 Peneliti : Berapa lama waktu tahan ikan nila saat dalam perjalanan?  
 Responden : Waktu maksimal ikan dalam pengiriman adalah 5-7 jam dengan di tambahkan oksigen pada wadah  
 Peneliti : Berapa petani yang anda ambil ikanya?  
 Responden : Saat ini ada 2 petani yang di ambil ikanya  
 Peneliti : Apakah pemasok ikan mempunyai kolam penampungan sendiri?  
 Responden : kami mempunyai kolam sendiri untuk penampungan  
 Penelitian : Kemana saja anda mengirim ikan segar?  
 Responden : kami mengirim ikan kepada pemancingan dan rumah makan lesehan

## Lampiran 4. Pedoman Wawancara Mendalam

**Pedoman Wawancara Mendalam ANALISIS PENINGKATAN  
KUALITAS DISTRIBUSI DENGAN PENDEKATAN SIX SIGMA  
PAD ARUMAH MAKAN CITRA MUDA**

**SUPIR PEMASOK IKAN**

## IDENTITAS INFORMAN

- a. Nama Informan : Kodri Zainudun  
b. Umur : 27  
c. Nomor HP : 085740860687

## PERTANYAAN

- Peneliti : Apakah jarak memengaruhi tingkat kematian ikan?  
Responden : Iya jarak mempengaruhi tingkat kematian ikan  
Peneliti : Bagaimana kondisi jalan selama pengiriman ikan?  
Responden : Saat pengiriman kondisi jalan baik jarang ada yang rusak  
Peneliti : Apakah ada jalan alternative lain apabila ada kemacetan di jalan utama?  
Responden : Ada jalan alternatif, dan lebih dekat dari jalan utama tapi jalannya banyak yang rusak  
Peneliti : Pada jam berapa waktu yang tepat saat pengiriman ikan?  
Responden : Pada jam malam atau menjelang subuh karena udara tidak panas  
Peneliti : Kendala apa saja yang dialami saat pengiriman ikan?  
Responden : kendala yang dialami saat pengiriman adalah kemacetan karena bila lama ikan dapat rusak dan akan mati  
Peneliti : Berapa lama anda menjadi supir pengiriman ikan?  
Responden : sudah tujuh tahun

## Lampiran 5. Pedoman Wawancara Mendalam

**Pedoman Wawancara Mendalam ANALISIS PENINGKATAN  
KUALITAS DISTRIBUSI DENGAN PENDEKATAN SIX SIGMA  
PADA RUMAH MAKAN CITRA MUDA**

PETANI IKAN

## IDENTITAS INFORMAN

- a. Nama Informan : Rahayu Lestiono
- b. Umur : 30
- c. Nomor HP : 085740919014

Peneliti : Berapa lama perkembangan ikan dari bibit hingga siap untuk dipanen dengan ukuran siap konsumsi?

Responden : Apabila pakan normal bisa 7-8 bulan lama waktunya

Peneliti : Bagaimana proses panen ikan yang siap untuk dikirim dalam keadaan hidup?

Responden : Proses panen dengan cara mengangkat jaring-jaring kecil karena jenis kolam karamba diberi bamboo untuk menarik jaring tersebut

Peneliti : Apa saja penyakit ikan yang membuat ikan tidak bisa tahan lama (gagal panen)?

Responden : Jenis penyakit ikan adalah jamur, karena ada karang yang menempel dan saat pergantian musim

Peneliti : Apa jenis makanan ikan untuk perkembang biakan tersebut?

Responden : Jenis pakan ikan adalah pellet sehari memberikan dua kali

Peneliti : Seberapa besar ukuran bibit ikan saat dimulai pembibitan?

Responden : Ukuran bibit perkilonya bisa isi 200-250 ekor

- Peneliti : Apabila ada ikan mati anda apakah ikan tersebut?
- Responden : Jika ikan yang mati masih layak konsumsi maka ikan tersebut akan dijadikan ikan asin apabila tidak layak konsumsi maka dibuang
- Peneliti : Berapa tengkulak yang mengambil ikan anda?
- Responden : Yang sering ada 3 orang tengkulak yang mengambil ikan pada kami
- Peneliti : Dalam satu bulan brapa kali panen?
- Responden : Satu bulan sekali kami panen
- Peneliti : anda mempunyai berapa karamba?
- Responden : kami mempunyai 73 karamba
- Peneliti : Sebesar apa ukuran ikan yang siap dipanen?
- Responden : Ikan yang siap dipanen adalah ikan yang siap konsumsi yang ukuranya 4-5 ekor perkilogram

## Lampiran 6. Pedoman Wawancara Mendalam

**Pedoman Wawancara Mendalam ANALISIS PENINGKATAN  
KUALITAS DISTRIBUSI DENGAN PENDEKATAN SIX SIGMA  
PADA RUMAH MAKAN CITRA MUDA**

KONSUMEN

## IDENTITAS INFORMAN

- a. Nama Informan : Atin  
 b. Umur : 20  
 c. Nomor HP : 085950498205

Peneliti : Apakah anda bisa membedakan ikan segar dari kolam dengan ikan yang telah dibekukan dari dalam kulkas?

Responden : Bisa, kalau ikan segar langsung dari kolam tekstur daging ikan lebih lembut, tapi kalau ikan yang langsung dari kulkas maka tekstur daging ikan lebih kenyal

Peneliti : Apakah ukuran ikan memenuhi atau layak untuk dikonsumsi?

Responden : ukuran ikan yang dikonsumsi layak untuk dikonsumsi

Peneliti : Apakah pelayanan di Rumah Makan cukup lama?

Responden : pelayanan tidak lama karena saya telah memesan terlebih dahulu

Peneliti : Sesering apa anda makan di Rumah Makan ini?

Responden : kalau habis ada even di kampus



## Lampiran 7. Pedoman Wawancara Mendalam

**Pedoman Wawancara Mendalam ANALISIS PENINGKATAN  
KUALITAS DISTRIBUSI DENGAN PENDEKATAN SIX SIGMA  
PADA RUMAH MAKAN CITRA MUDA**

KONSUMEN

## IDENTITAS INFORMAN

- d. Nama Informan : Achmad Rodhi Wijaya  
e. Umur : 22  
f. Nomor HP : 0811282455

Peneliti : Apakah anda bisa membedakan ikan segar dari klam dengan ikan yang telah dibekukan dari dalam kulkas?

Responden : saya tidak bisa membedakan mana ikan yang langsung dari kolam dan mana ikan yang telah dibekukan dari kulkas

Peneliti : Apakah ukuran ikan memenuhi atau layak untuk dikonsumsi?

Responden : Ukuran ikan layak untuk dikonsumsi

Peneliti : Apakah pelayanan di Rumah Makan cukup lama?

Responden : pelayanan di rumah makan ini lumayan lama.

Peneliti : Sesering apa anda makan di Rumah Makan ini?

Responden : Tidak terlalu sering

## Lampiran 8. Pedoman Wawancara Mendalam

**Pedoman Wawancara Mendalam ANALISIS PENINGKATAN  
KUALITAS DISTRIBUSI DENGAN PENDEKATAN SIX SIGMA  
PADA RUMAH MAKAN CITRA MUDA**

KONSUMEN

## IDENTITAS INFORMAN

1. Nama Informan : Ahmad
2. Umur : 40
3. Nomor HP : 085713091077

Peneliti : Apakah anda bisa membedakan ikan segar dari kolam dengan ikan yang telah dibekukan dari dalam kulkas?

Responden : saya tidak bisa memebedakan ikan dari kolam ataupun dari kulkas

Peneliti : Apakah ukuran ikan memenuhi atau layak untuk dikonsumsi?

Responden : Ukuran ikan layak untuk dikonsumsi

Peneliti : Apakah pelayanan di Rumah Makan cukup lama?

Responden : Iya, pelayanan di rumah makan ini lama

Peneliti : Sesering apa anda makan di Rumah Makan ini?

Responden : Kalau kepingin saja datang ke rumah makan ini

Lampiran 9. Foto sesi wawancara





