

Lampiran 7: Transkrip Hasil Wawancara

Narasumber : Karyawan Pabrik
 Hari, tanggal : Senin, 12 Maret 2012
 Waktu : Pukul 07.00 WIB – 08.30 WIB
 Tempat : Pabrik Bakpia Pathok Jaya “25” Jln. AIP. KS. Tubun, Desa Pathuk, Daerah Istimewa Yogyakarta.

1. Berapakah jumlah kacang hijau yang digunakan dalam produksi bakpia perharinya? rata-rata dan maksimal dalam sehari?

Sunartono : Jumlah kacang hijau yang digunakan untuk produksi tidak tentu karena tergantung pemesanan walaupun setiap hari tetap produksi untuk mengisi toko-toko cabang khusus Yogyakarta. Rata-rata kacang hijau yang digunakan untuk perharinya menghabiskan 200-275 kg. Untuk keadaan ramai kacang hijau yang digunakan sekitar 300-500 kg untuk per produksi.

2. Berapakah lama waktu yang dibutuhkan dalam penggilingan kacang hijau per sekali produksi dengan menggunakan seluruh mesin yang tersedia? Dan berapakah kapasitas kacang hijau yang dapat dimuat per mesin?

Jani : Penggilingan kacang hijau dilakukan sekitar 20-25 menit per 200 kg untuk per produksi dengan menggunakan mesin secara maksimal.

3. Berapakah lama waktu yang dibutuhkan dalam proses perendaman kacang hijau? Dan berapakah kapasitas kacang hijau yang dapat

dimuat per drum? Untuk proses pembersihan kacang hijau, berapa lama waktu yang dibutuhkan?

Simbing : Perendaman kacang hijau dilakukan selama rata-rata 2 jam. Kapasitas kacang hijau 25 kg per drum, dengan drum yang tersedia jumlahnya 8 buah yang dipakai. Dalam pembersihan kulit kacang hijau setelah direndam waktu yang dibutuhkan yakni sekitar 20-30 menit.

4. Berapakah lama waktu yang dibutuhkan untuk mengukus kacang hijau setelah proses perendaman sebelumnya? Dan berapakah kapasitas kacang hijau yang dapat dimuat per dandang?

Muhanifah : Setelah direndam sekitar 2 jam, proses berikutnya yang dilakukan yakni pengukusan yang dilakukan sekitar 30 menit bahkan bisa kurang dari 30 jam. Kapasitas per dandang yakni 25 kg dengan jumlah keseluruhan ada 8 dandang. Jadi dalam sekali produksi jika digunakan dandang keseluruhan maka ada 200kg kacang hijau yang dilakukan proses pengukusan.

5. Berapakah lama waktu yang dibutuhkan untuk proses penggilingan kacang hijau yang telah dikukus dengan menggunakan semua mesin penggiling yang tersedia? Dan berapa kapasitas muatan dalam mesin penggilingan tersebut?

Muhanifah : Proses setelah pengukusan, yakni penggilingan kacang hijau yang biasa dilakukan oleh pak parjan proses ini dilakukan kurang

lebih selama 30 menit per 200kg kacang hijau. Dengan kapasitas permesin 25 kg kacang hijau.

6. Dalam proses *mixer* bahan bahan apa saja yang digunakan sebagai tambahan kacang hijau yang telah dikukus dan digiling? Berapa lama waktu yang dibutuhkan?

Abdul Bari : Pada proses *mixer* atau lebih detailnya yaitu pencampuran antara bahan kacang hijau yang telah digiling, dengan minyak, garam, dan gula, proses ini dilakukan selama 30 menit.

7. Untuk proses pendinginan setelah kacang hijau di *mixer*, berapa lama waktu yang dibutuhkan dan berapa kali proses pendinginan ini dilakukan? Untuk apa proses ini dilakukan?

Abdul Bari : Proses ini dilakukan dua kali dengan pendinginan yang pertama dilakukan kurang lebih selama 15 menit karena bahan-bahan yang telah dicampur masih terlalu panas. Proses pendinginan ke dua ini dilakukan sekitar 5-7 menit untuk membagi tiap-tiap adonan untuk diberikan ke proses berikutnya selain agar bahannya agak tidak panas untuk proses penggabungan antara bahan tersebut dengan kulit bakpia.

8. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mengayak tepung? Dan berapakah jumlah tepung (kg) untuk membuat kulit bakpia sesuai dengan kapasitas kacang hijau yang akan digunakan sebagai kumbu/ isi bakpia?

Eko : Pengayakan tepung sebelum dijadikan adonan kulit bakpia ini dilakukan sekitar 20 menit. Dalam pembuatan kulit bakpia

perbandingan antara bahan kacang hijau dengan tepung yakni 5 : 3.

Biasanya kacang hijau 25 kg maka tepung 15 kg.

9. Dalam proses *mixer* tepung untuk membuat kulit bakpia tersebut, berapa lama waktu yang dibutuhkan?

Suyut : Pencampuran adonan kulit bakpia dilakukan dengan *mixer* yang menggunakan *timer*, proses ini dilakukan sekitar 7 menit untuk sekali pembuatan adonan dengan kapasitas tepung 15 kg.

10. Setelah proses *mixer* selesai untuk proses pengepresan adonan yang akan dibuat sebagai kulit bakpia, berapa lama waktu yang dibutuhkan per mesin press?

Eko : Pengepresan adonan yang akan dijadikan kulit bakpia ini dilakukan sekitar 20 menit untuk setiap proses dengan jumlah tepung 15 kg.

11. Berapa lama waktu pembentukan kulit bakpia per adonan?

Desi : Pembentukan kulit bakpia untuk lama waktunya belum diketahui secara pasti dikarenakan kecepatan kerja karyawan berbeda-beda. Akan tetapi biasanya proses ini dilakukan kira-kira sekitar 20 menit untuk sekali proses produksi yang dilakukan oleh sekitar 100 karyawan.

12. Dalam proses pembungkusan antara isi bakpia (kumbu) dengan kulit bakpia, berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk produksi per harinya?

Desi : Pembungkusan dalam proses ini paling cepat dan banyak yang bisa dilakukan oleh tiap orangnya sekitar 8 bakpia permenitnya, (dalam hal ini akan diasumsikan bahwa seluruh karyawan melakukan pembungkusan dengan kecepatan yang sama)

13. Berapa lama waktu proses pemanggangan bakpia? Dan berapa kapasitas per mesin pemanggang tersebut?

Ali : Pemanggangan bakpia ini dilakukan selama 5 menit per pemanggang, dan setiap 2 menit sekali dilakukan pembalikan bakpia agar matang secara merata.

14. Berapa lama waktu yang dibutuhkan pengepakan bakpia per harinya?

Desi : Proses terakhir ini dilakukan oleh sekitar 4 – 6 orang per bagian pengepakan dengan lama waktu yang dibutuhkan 1 menit untuk tiap 4 – 5 dus bakpia isi 20. Rata-rata per pengepakan ini waktu yang dibutuhkan sampai selesai untuk produksi secara maksimal yakni sekitar 20-30 menit.