Tabel 1. Produk

Nama Pengusaha	Jumlah produk / hari	Faktor Utama Produk	Pengendalian Mutu	Uji kualitas	Merk	Kemasan	Pelabelan	Garansi	Usaha pengembangan	Karakteristik	Penyimpanan
Sarji	1 ½ kw	Bentuk	Memakai bahan baku yang sama	-	-	(plastik besar, isi 35 kg)	-	-	Memvariasikan rasa (rasa bawang)	Gurih, renyah, berwarna kuning, bentuk bulat ± 2cm	Rumah
Wagiyo	1 kw	Rasa	Mempertahankan rasa	-	-	(plastik besar, isi 35 kg)	-	-	Memvariasikan rasa (rasa bawang)	Gurih, renyah, berwarna kuning, bentuk bulat ± 2cm	Rumah
Mardi Aji	2 kw	Bentuk, warna	Memakai ketela yang sama	-	-	(plastik besar, isi 35 kg)	-	-	Memvariasikan rasa (rasa bawang)	Gurih, renyah, berwarna kuning, bentuk bulat ± 2cm	Rumah
Nur Kholis	2 kw	Rasa, bentuk, warna	Memakai bahan baku yang sama	-	-	(plastik besar, isi 35 kg)	-	-	Memvariasikan rasa (rasa bawang)	Gurih, renyah, berwarna kuning, bentuk bulat ± 2cm	Rumah

Haryanto	1 ½ kw	Rasa	Menggunakan bumbu dan ukuran bumbu yang sama	-	-	(plastik besar, isi 35 kg)	-	-	Memvariasikan rasa (rasa bawang)	Gurih, renyah, berwarna kuning, bentuk bulat ± 2cm	Rumah
Windarto	2 kw	Rasa	Memakai bahan baku yang sama	-	-	(plastik besar, isi 35 kg)	-	-	Memvariasikan rasa (rasa bawang)	Gurih, renyah, berwarna kuning, bentuk bulat ± 2cm	Rumah

Tabel 2. harga

Nama pengusaha	Harga Produk / kg	Alasan diskon	Sistem Pembayaran		Syarat pembayaran	Jangka waktu pembayaran	Penentuan harga	Kesulitan penentuan harga	solusi
			Tunai	Kredit					
Sarji	Rp 7000,-	Beli dalam jumlah banyak	ada	Ada	Rasa percaya	1-3 bulan	Tergantung dari harga bahan baku	Apabila bahan baku harganya naik	Menaikkan harga jual slondok
Wagiyo	Rp 7000,-	Beli dalam jumlah banyak	ada	-	-	-	Mengikuti harga bahan baku	Apabila bahan baku harganya naik	Menaikkan harga jual slondok
Mardi Aji	Rp 7000,-	Beli dalam jumlah banyak	ada	Ada	Rasa percaya	2 bulan	Tergantung dari harga bahan baku	Apabila bahan baku harganya naik	Menaikkan harga jual slondok
Nur Kholis	Rp 7500,-	Beli dalam jumlah banyak	ada	Ada	Rasa percaya	3 bulan	Tergantung dari harga bahan baku	Apabila bahan baku harganya naik	Menaikkan harga jual slondok
Haryanto	Rp 7000,	Beli dalam jumlah banyak	ada	Ada	Rasa percaya	1-2 bulan	Tergantung dari harga bahan baku	Apabila bahan baku harganya naik	Menaikkan harga jual slondok
Windarto	Rp 7000,	Beli dalam jumlah banyak	ada	-	-	-	Tergantung dari harga bahan baku	Apabila bahan baku harganya naik	Menaikkan harga jual slondok

Tabel 3. Saluran distribusi

Nama pengusaha	Lokasi penjualan	Cara penjualan	Pengangkutan	Jangkauan penjualan	Waktu penjualan	Sasaran penjualan	Pesanan produk
Sarji	Rumah	Diambil oleh tengkulak	-	Kulon Progo, Bantul, Magelang	2-3 hari sekali	Semua orang	Iya
Wagiyo	Rumah	Diambil oleh tengkulak	-	Kulon progo, Jogja, Magelang	2-3 hari sekali	Semua orang	Iya
Mardi Aji	Rumah	Diambil oleh tengkulak	-	Kulon progo, Jogja	2-3 hari sekali	Semua orang	Iya
Nur Kholis	Rumah	Diambil oleh tengkulak	-	Kulon progo, Jogja, Magelang, Bantul	2-3 hari sekali	Semua orang	Iya
Haryanto	Rumah	Diambil oleh tengkulak	-	Jogja, Bantul	2-3 hari sekali	Semua orang	Iya
Windarto	Rumah	Diambil oleh tengkulak	-	Kulon progo, Jogja, Magelang, Bantul	2-3 hari sekali	Semua orang	Iya

Tabel 4. promosi

Nama pengusaha	Promosi penjualan	Media promosi	Media informasi	Persaingan pasar
Sarji	-	-	Televisi	ada
Wagiyo	-	-	Radio	ada
Mardi Aji	-	-	Radio, televisi	ada
Nur Kholis	-	-	Radio, televisi	ada
Haryanto	-	-	Radio, televisi	ada
Windarto	-	-	Radio, televisi	ada

Tabel 5. Perencanaan produksi

a. Bahan Baku

Nama pengusaha	Asal Bahan baku	Cara Mendapatkan Bahan baku	Jenis bahan baku	Pengendalian bahan baku	Jumlah pembelian bahan baku		Bahan baku yang digunakan Dalam 1 x pembuatan slondok	Daya tahan Bahan baku	Cara menyimpan Bahan baku
					1 x beli	Frekuensi / mgu			
Sarji	Kebun sendiri, Boro, Salaman	Mengambil dari kebun dan membeli langsung dari pemasok	Rengganis	Membeli pada pedagang dan tempat yang sama	1 ½ kw	3 kali	1 ½ kw	1- 2 hari	Di tempat sejuk dan terbuka
Wagiyo	Kebun sendiri, Boro,	Mengambil dari kebun dan membeli langsung dari pemasok	Rengganis	Membeli pada pedagang dan tempat yang sama	1 kw	3 kali	1 kw	1 hari	Halaman
Mardi Aji	Boro, Salaman	Membeli langsung dari pemasok	Adira / Rengganis	Membeli pada pedagang dan tempat yang sama	2 kw	3 kali	2 kw	1 hari	Tempat kering
Nur Kholis	Kebun sendiri, Boro, Salaman	Mengambil dari kebun dan membeli langsung dari pemasok	Adira / Rengganis	Membeli pada pedagang dan tempat yang sama	2 kw	3 kali	2 kw	1 hari	Tempat kering dan tidak lembab
Haryanto	Boro,	Membeli	Adira /	Membeli	1 ½ kw	3 kali		1 hari	Tempat

	Salaman	langsung dari pemasok	Rengganis	pada pedagang dan tempat yang sama					kering dan tidak lembab
Windarto	Boro, Salaman	Membeli langsung dari pemasok	Adira / Rengganis	Membeli pada pedagang dan tempat yang sama	2 kw	3 kali		1 hari	Tempat sejuk

b. Peralatan dan tempat produksi

Nama pengusaha	Jenis peralatan	fungsi	Peralatan sudah memadai	Pemeliharaan alat	Kebersihan alat	Tempat produksi
Sarji	Pisau, Ember, Dandang, Kukusan, Alu, Tambir, Gilingan daging, tempat jemur, Wajan, Solet, Tungku	Memotong dan mengupas ketela Mencuci ketela Mengkukus ketela Mengkukus ketela Menghaluskan ketela tahap 1 Tempat untuk meletakkan ketela yang sudah halus Menghaluskan ketela tahap 2 Untuk menjemur slondok Menggoreng slondok Membalik/mengangkat slondok Perapian	sudah	Setiap selesai digunakan peralatan dibersihkan, dicuci	Kebersihan cukup	Rumah (dapur)
Wagiyo	Pisau, Ember, Dandang, Kukusan, Alu, Tambir, Gilingan daging, tempat jemur, Wajan, Solet, Tungku	Memotong dan mengupas ketela Mencuci ketela Mengkukus ketela Mengkukus ketela Menghaluskan ketela tahap 1 Tempat untuk meletakkan ketela yang sudah halus Menghaluskan ketela tahap 2 Untuk menjemur slondok Menggoreng slondok Membalik/mengangkat slondok Perapian	Sudah	Setiap selesai digunakan peralatan dibersihkan, dicuci	Kebersihan cukup	Rumah (dapur)
Mardi Aji	Pisau,	Memotong dan mengupas ketela	sudah	Setiap selesai	Kebersihan	Rumah

	Ember, Dandang, Kukusan, Alu, Tambir, Gilingan daging, tempat jemur, Wajan, Solet, Tungku	Mencuci ketela Mengkukus ketela Mengkukus ketela Menghaluskan ketela tahap 1 Tempat untuk meletakkan ketela yang sudah halus Menghaluskan ketela tahap 2 Untuk menjemur slondok Menggoreng slondok Membalik/mengangkat slondok Perapian		digunakan peralatan dibersihkan, dicuci	cukup	(dapur)
Nur Kholis	Pisau, Ember, Dandang, Kukusan, Alu, Tambir, Gilingan daging, tempat jemur, Wajan, Solet, Tungku	Memotong dan mengupas ketela Mencuci ketela Mengkukus ketela Mengkukus ketela Menghaluskan ketela tahap 1 Tempat untuk meletakkan ketela yang sudah halus Menghaluskan ketela tahap 2 Untuk menjemur slondok Menggoreng slondok Membalik/mengangkat slondok Perapian	belum	Setiap selesai digunakan peralatan dibersihkan, dicuci	Kebersihan cukup	Rumah (dapur)
Haryanto	Pisau,	Memotong dan mengupas ketela	Sudah	Setiap selesai	Kebersihan	Rumah

	Ember, Dandang, Kukusan, Alu, Tambir, Gilingan daging, tempat jemur, Wajan, Solet, Tungku	Mencuci ketela Mengkukus ketela Mengkukus ketela Menghaluskan ketela tahap 1 Tempat untuk meletakkan ketela yang sudah halus Menghaluskan ketela tahap 2 Untuk menjemur slondok Menggoreng slondok Membalik/mengangkat slondok Perapian		digunakan peralatan dibersihkan, dicuci	cukup	(dapur)
Windarto	Pisau, Ember, Dandang, Kukusan, Alu, Tambir, Gilingan daging, tempat jemur, Wajan, Solet, Tungku	Memotong dan mengupas ketela Mencuci ketela Mengkukus ketela Mengkukus ketela Menghaluskan ketela tahap 1 Tempat untuk meletakkan ketela yang sudah halus Menghaluskan ketela tahap 2 Untuk menjemur slondok Menggoreng slondok Membalik/mengangkat slondok Perapian	belum	Setiap selesai digunakan peralatan dibersihkan, dicuci	Kebersihan cukup	Rumah (dapur)

Tabel 6. Pelaksanaan produksi

Nama pengusaha	Formula slondok	Proses penggolahan slondok	Lama waktu pengolahan	Hasil produksi
Sarji	Ketela 1 kw, garam 1 kg, bawang ¼ kg	Ketela dikupas kemudian dicuci sampai bersih Ketela dikukus Ketela dihaluskan (ditumbuk) bersama garam Dihaluskan lagi menggunakan gilingan daging Kemudian dibentuk Lalu dijemur Setelah itu digoreng	2 hari (cuaca panas) 3 hari-4 hari (cuaca hujan)	35 kg
Wagiyo	Ketela 1 kw, garam 1 kg, bawang ¼ kg	Ketela dikupas kemudian dicuci sampai bersih Ketela dikukus Ketela dihaluskan (ditumbuk) bersama garam Dihaluskan lagi menggunakan gilingan daging Kemudian dibentuk Lalu dijemur Setelah itu digoreng	2 hari (cuaca panas) 3 hari-4 hari (cuaca hujan)	35 kg
Mardi Aji	Ketela 1 kw, garam 1 kg, bawang ¼ kg	Ketela dikupas kemudian dicuci sampai bersih Ketela dikukus Ketela dihaluskan (ditumbuk) bersama garam Dihaluskan lagi menggunakan gilingan daging Kemudian dibentuk Lalu dijemur Setelah itu digoreng	2 hari (cuaca panas) 3 hari-4 hari (cuaca hujan)	35 kg
Nur Kholis	Ketela 1 kw,	Ketela dikupas kemudian dicuci sampai bersih	2 hari (cuaca panas)	35 kg

	garam 1 kg, bawang ¼ kg	Ketela dikukus Ketela dihaluskan (ditumbuk) bersama garam Dihaluskan lagi menggunakan gilingan daging Kemudian dibentuk Lalu dijemur Setelah itu digoreng	3 hari-4 hari (cuaca hujan)	
Haryanto	Ketela 1 kw, garam 1 kg, bawang ¼ kg	Ketela dikupas kemudian dicuci sampai bersih Ketela dikukus Ketela dihaluskan (ditumbuk) bersama garam Dihaluskan lagi menggunakan gilingan daging Kemudian dibentuk Lalu dijemur Setelah itu digoreng	2 hari (cuaca panas) 3 hari-4 hari (cuaca hujan)	35 kg
Windarto	Ketela 1 kw, garam 1 kg, bawang ¼ kg	Ketela dikupas kemudian dicuci sampai bersih Ketela dikukus Ketela dihaluskan (ditumbuk) bersama garam Dihaluskan lagi menggunakan gilingan daging Kemudian dibentuk Lalu dijemur Setelah itu digoreng	2 hari (cuaca panas) 3 hari-4 hari (cuaca hujan)	35 kg

Tabel 7. Pengawasan produksi

Nama pengusaha	Penyortiran bahan baku	Pengawasan proses produksi	Penyortiran bahan jadi
Sarji	Memilih ketela yang tidak busuk	Mengambil serat ketela pada saat di haluskan tahap 1	Tidak
Wagiyo	Memilih ketela yang tidak berwarna biru	Mengambil serat ketela pada saat di haluskan tahap 1	Tidak
Mardi Aji	Memilih ketela yang tidak berwarna biru	Mengambil serat ketela pada saat di haluskan tahap 1	Tidak
Nur Kholis	Memilih ketela yang tidak berwarna biru	Mengambil serat ketela pada saat di haluskan tahap 1	Tidak
Haryanto	Memilih ketela yang tidak berwarna biru	Mengambil serat ketela pada saat di haluskan tahap 1	Tidak
Windarto	Memilih ketela yang tidak berwarna biru	Mengambil serat ketela pada saat di haluskan tahap 1	Tidak

Tabel 8. Keuangan

Nama pengusaha	Sistem pengupahan	Upah yang diberikan (1 x Produksi)	Modal awal	Asal modal	Bantuan modal
Sarji	Borongan	Rp 3000,-	Rp 3.500.000,-	Sendiri	Dari kelurahan sebesar Rp 1.000.000,-
Wagiyo	-	-	Rp 2.000.000,-	Sendiri	-
Mardi Aji	-	-	Rp 2.000.000,-	Sendiri	-
Nur Kholis	Borongan	Rp 3000,-	Rp. 2.000.000,-	Sendiri	-
Haryanto	Borongan	Rp 3000,-	Rp 2.000.000,-	Sendiri	-
Windarto	Borongan	Rp 3000,-	Rp 2.500.000,-	Sendiri	-

Tabel 9. Sumber daya manusia

Nama pengusaha	Pendidikan formal	Pendidikan non formal			Lama usaha	Rekrutmen Karyawan		Syarat karyawan	Tenaga kerja		Keterlibatan keluarga
		Materi	Tahun	Tempat		Cara merekrut karyawan	Status karyawan		Jumlah	Pendidikan	
Sarji (50 Tahun)	SMP	Inovasi produk ketela	2000	Pedukuhan	9 Tahun	Meminta bantuan tetangga	Borongan	Tidak ada	1	SD	Terlibat ikut membantu
Wagiyo (60 Tahun)	SD	-	-	-	23 Tahun	-	-	-	-	-	Terlibat membuat slondok (tenaga kerja utama)
Mardi Aji (60 Tahun)	-	Alat pengering slondok (oven)	2002	Desa Ngrajun	33 Tahun	-	-	-	-	-	Terlibat membuat slondok (tenaga kerja utama)
Nur Kholis (61 Tahun)	SD	Alat pengering slondok (oven)	2002	Desa Ngrajun	28 Tahun	Meminta bantuan tetangga	Borongan	Tidak ada	2	SMP	Terlibat ikut membantu
Haryanto	SD	Alat	2002	Desa	27	Meminta	Borongan	Tidak ada	2	SD dan	Terlibat ikut

(56Tahun)		pengering slondok (oven)		Ngrajun	Tahun	bantuan tetangga				SMP	membantu
Windarto (38 Tahun)	SMA	-	-	-	15 Tahun	Meminta bantuan tetangga	Borongan	Tidak ada	2	SMP	Terlibat ikut membantu