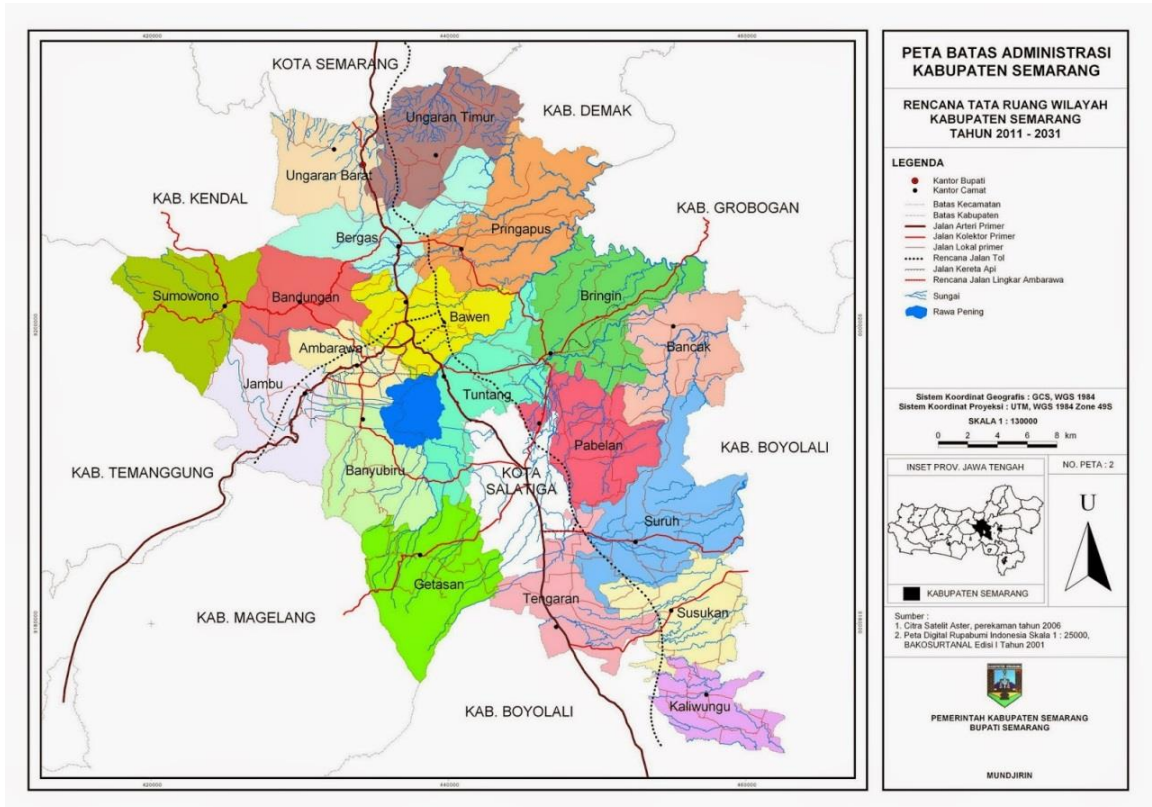
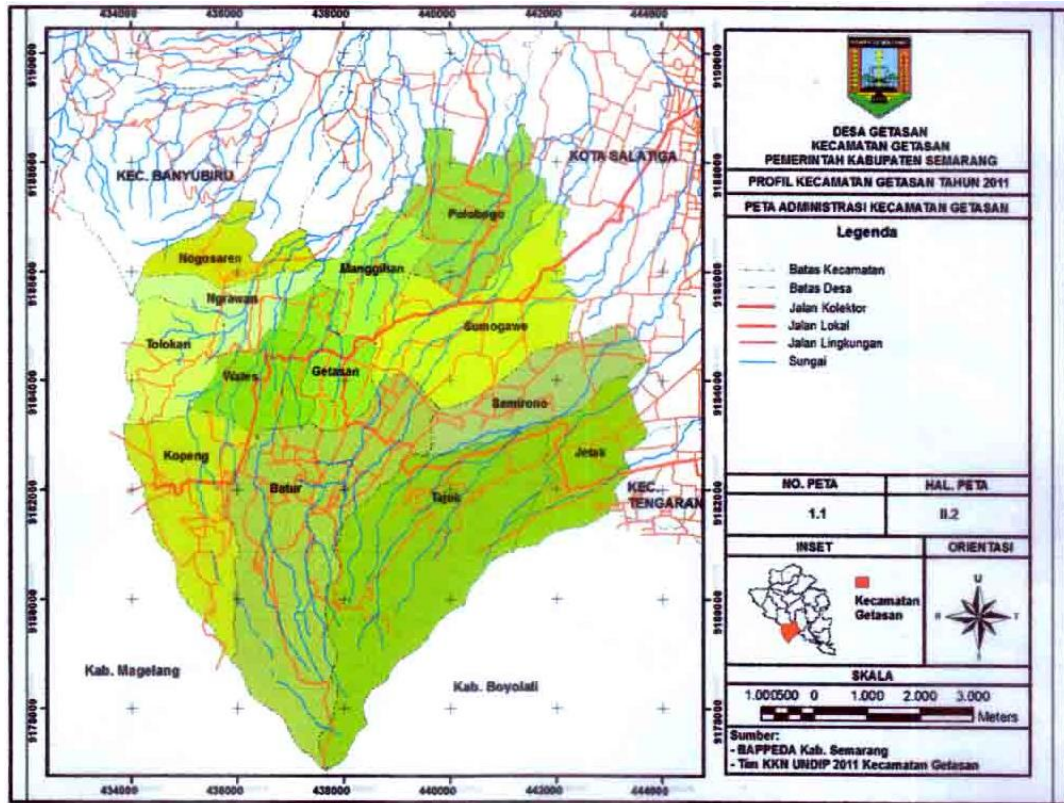


# LAMPIRAN

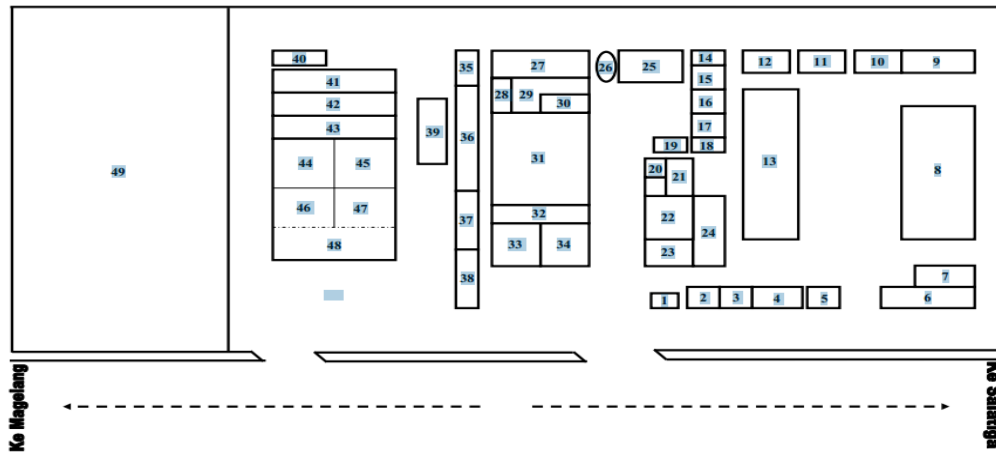
## Lampiran 1. Peta Wilayah di Kabupaten Semarang dan Kecamatan Getasan



Lampiran 1. (Lanjutan)



## Lampiran 2. Denah Perusahaan



### Keterangan Lay Out CV. Cita Nasional

1	Pos Satpam	26	Ruang Mesin
2	Loker Karyawan	27	Tangki Solar
3	Gudang Bahan baku 1	28	Boiler
4	Gudang Kemasan 1	29	Ruang Mixing
5	Tempat Parkir 1	30	Laboratorium
6	Bengkel Kendaraan	31	Supervisor Proses
7	Pencucian Krat	32	Ruang Proses 1
8	Pengolahan Limbah	33	Pengemasan Minipack 1
9	Pembakaran Limbah	34	Ruang Proses 2
10	Supervisor Kebersihan	35	Pengemasan Yoghurt
11	Tempat Parkir 2	36	Pompa
12	Penampungan Air Bersih	37	Ice Bank
13	Proyek	38	Panel
14	Kamar Mandi 1	39	Genset
15	Ruang Sopir	40	Produksi Es Balok
16	Gudang Bahan Baku 2	41	Kamar Mandi 3
17	Gudang Flavour	42	Gudang Bahan Baku 3
18	Dapur	43	Gudang Gula
19	Cool Room	44	Gudang Kemasan 3
20	Musholla	45	Mesin Pengemasan Cup
21	Kamar Mandi 2	46	Mesin pengemasan Minipack
22	Ruang Supervisor	47	Pengemasan Cup
23	Kantor	48	Pengemasan Minipack 2
24	Aula	49	Holding Room
25	Gudang Kemasan 2	50	Halaman

### Lampiran 3. Kuesioner

#### Kuesioner Perusahaan

##### 1. Keadaan Umum

Nama Perusahaan :

Alamat Perusahaan :

Pemilik Perusahaan :

No. Ijin Usaha :

Waktu Pendirian :

Lokasi Perusahaan :

Bentuk Perusahaan :

Sumber Asal Modal Awal :

Sarana Pendukung :

##### 2. Proses Produksi

Jenis susu yang diolah :

Jumlah susu yang diolah tiap hari :

Asal susu :

Harga beli susu :

Jumlah tenaga kerja :

Pengeluaran yang dikeluarkan untuk tiap hari produksi :

##### 3. Perencanaan Pemasaran

Rencana pemasaran :

Strategi pemasaran :

Sistem Pemasaran :

Persaingan pemasaran :

Penentuan harga :

Bentuk penjualan produk :

Lokasih dan wilayah pemasaran :

Risiko dan kesulitan yang dihadapi :

Biaya pemasaran :

Pengembangan usaha pemasaran :

### Lampiran 3. (Lanjutan)

#### 4. Promosi

- Jenis promosi yang dilakukan :
- Strategi promosi :
- Biaya untuk promosi :
- Kelebihan dan kekurangan :

#### 5. Penetapan harga produksi

- Berapa harga produk :

#### Kusioner Agen

- Alasan memilih produk ini :
- Berapa jumlah produk yang dijual :
- Berapa harga produk yang dijual dari agen :
- Berapa keuntungan yang didapatkan :

#### Kusioner Pedagang Besar

- Alasan memilih produk ini :
- Berapa jumlah produk yang dijual :
- Berapa harga produk yang dijual dari agen :
- Berapa keuntungan yang didapatkan :

#### Pengecer

- Alasan memilih produk ini :
- Berapa jumlah produk yang dijual :
- Berapa harga produk yang dijual dari agen :
- Berapa keuntungan yang didapatkan :

#### Konsumen

- Alasan memilih produk ini :
- Bagaimana rasa produk apa sesuai dengan harganya :
- Berapa harga produk yang dibeli :

**Lampiran 3. (Lanjutan)****PRODUK SUSU PASTEURISASI CV. CITA NASIONAL*****Benchmarking Supplier***

No	<i>Supplier</i>	Indikator waktu tunggu	Waktu memesan (menit)	Persentase keterlambatan (%)	Bahan baku yang ditolak	Jumlah kekurangan pertahaun
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

### Lampiran 3. (Lanjutan)

#### PRODUK SUSU PASTEURISASI CV. CITA NASIONAL

Berilah tanda silang (X) pada salah satu jawaban yang sesuai kriteria penilaian, pada kolom jawaban yang telah disediakan.

Keterangan :

4 = sangat bagus

3 = diatas rata – rata

2 = rata – rata

1 = dibawah rata – rata

#### Faktor Internal Strategi Produk Susu Pasteurisasi CV. Cita Nasional

No	Faktor-Faktor Internal	Tingkat Nilai			
		1	2	3	4
	Keuangan				
1.	Modal Perusahaan				
2.	Pemasukan yang tidak menentu.				
	Produksi dan Operasi				
3.	Produk Susu Pasteurisasi Beranekaragam				
4.	Produksi menggunakan sistem moderen.				
5.	Memiliki Uji Laboratorium.				
6.	Memiliki SOP yang baik.				
7.	Pengemasan produk moderen.				
8.	Terjadi kerusakan mesin.				
9.	Recording data perusahaan belum lengkap.				
10.	Produk yang mudah rusak.				
	Pemasaran				
11.	Alur distribusi yang menyeluruh di Pulau Jawa.				
12.	Adanya promosi produk.				
13.	Pemasaran secara langsung kekonsumen.				
14.	Risiko Distribusi				
15.	Risiko Produk				
	Sumber Daya Manusia				
16.	Memiliki shift kerja				
17.	Pembagian tugas sesuai bidang				
18.	Human Error				

### Lampiran 3. Lanjutan

#### PRODUK SUSU PASTEURISASI CV. CITA NASIONAL

Berilah tanda silang (X) pada salah satu jawaban yang sesuai kriteria penilaian, pada kolom jawaban yang telah disediakan.

Keterangan :

4 = sangat bagus

3 = diatas rata – rata

2 = rata – rata

1 = dibawah rata – rata

#### Faktor Eksternal Strategi Produk Susu Pasteurisasi CV. Cita Nasional

No	Faktor-Faktor Eksternal	Tingkat Nilai			
		1	2	3	4
	Politik Pemerintah dan Hukum				
1.	Dukungan pemerintah.				
2.	Adanya perubahan kebijakan dari pemerintah.				
	Ekonomi				
3.	Pertambahan jumlah penduduk.				
4.	Tingkat penghasilan masyarakat meningkat.				
5.	Harga bahan baku berubah-ubah.				
	Sosial Budaya dan Demografi				
6.	Perubahan pola hidup sehat dimasyarakat dipengaruhi tingkat pengetahuan masyarakat.				
7.	Iklm dan cuaca yang tidak menentu mempengaruhi hasil produk.				
8.	Masyarakat Indonesia tidak memiliki kebiasaan minum susu sapi segar.				
	Kompetitif				
9.	Kuata belum terpenuhi semua.				
10.	Harga jual produk yang terjangkau di masyarakat.				
11.	Produk yang sudah terkenal di kalangan masyarakat.				
12.	Adanya persaingan antar perusahaan.				



**Lampiran 3. Lanjutan****PRODUK SUSU PASTEURISASI CV. CITA NASIONAL**

No	Daerah Ditribusi	Jumlah Distributor	Jumlah Pengiriman	Biaya Distribusi	Penjualan dari Distributor	Penerimaan	Keuntungan Distributor
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							

**Lampiran 4. Daftar Karyawan****Daftar Karyawan CV. Cita Nasional**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>
1	Ir. Iskandar Mukhlas	Plan Manajer
2	Enang Komara	Ass. Manajer
3	Moh. Nur Ali Muslim, S.Pt	Kepala QC dan R&D
4	Ade Herman	Kepala Mekanik I
5	Anjas Asmara	Kepala Mekanik II
6	Bukari	Administrasi
7	Supriyati	Administrasi
8	Ir. Heri Hidayat	Konsultan Produksi
9	Arifin	Konsultan Mekanik
10	Agung Tri Kuncoro, S.Pt	Ass. QC dan R&D
11	Suci Wijayanti, S.Pt	QC dan R&D
12	Giyanto	QC dan R&D
13	Heri Setiawan, Amd.	QC dan R&D
14	Dwi Astuti, Amd.	QC dan R&D
15	Reza M. Fadli, S.Pt	QC dan R&D
16	Dwi Astuti, Amd.	QC dan R&D
17	Reza M. Fadli, S.Pt	QC dan R&D
18	Nur Haryanto	Ass. Proses
19	Mulyadi	Proses
20	Kasmani	Proses
21	Sri Mulyono	Proses
22	Yasmurjito	Proses
23	Widiatmoko	Proses
24	Eko Harwanto	Proses
25	Bayu Kusuma Komara	Proses
26	Santosa	Ass. Pengemasan
27	Waijan	Senior Pengemasan Cup
28	Kristian Buana	Senior Pengemasan Cup
29	Guritno	Pengemasan Cup
30	Karno	Pengemasan Cup
31	Seno	Pengemasan Cup
32	Suramin	Pengemasan Cup
33	Haryono	Pengemasan Cup
34	Sarwo Nugroho	Pengemasan Cup

**Lampiran 4. Lanjutan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>
35	Sugeng Budiono	Pengemasan Cup
36	Nuryanto	Pengemasan Cup
37	Sulistiyono	Pengemasan Cup
38	Heru Setya L.	Pengemasan Cup
39	Agus Suko W.	Pengemasan Cup
40	Sunardi	Pengemasan Cup
41	Purwantoro	Pengemasan Cup
42	Edi Purwanto	Pengemasan Cup
43	Susilo Adi Nugroho	Pengemasan Cup
44	Dani Ristianto	Pengemasan Cup
45	Jeki Sudaryono	Pengemasan Cup
46	Hendra Prasetyo	Pengemasan Cup
47	Rustamaji	Pengemasan Cup
48	Gunari	Senior Pengemasan Minipack
49	Rano	Senior Pengemasan Minipack
50	Dwi Susanti	Pengemasan Minipack
51	Jumarni	Pengemasan Minipack
52	Sabari	Pengemasan Minipack
53	Pujiono	Pengemasan Minipack
54	Purwanto	Pengemasan Minipack
55	Setiarto	Pengemasan Minipack
56	Indriarto	Pengemasan Minipack
57	Nuryadi A	Pengemasan Minipack
58	Nuryadi B	Pengemasan Minipack
59	Edi Setiawan	Pengemasan Minipack
60	Joko Lestari	Pengemasan Minipack
61	Bayu Aryanto	Pengemasan Minipack
62	Warlan	Pengemasan Minipack
63	Eko Yanuarto	Pengemasan Minipack
64	Supriyadi	Pengemasan Minipack
65	Suraydi	Krat & Es
66	Wasiman	Krat & Es
67	Jumadi	Krat & Es
68	Sulistiyono	Krat & Es
69	Sriyono	Krat & Es
70	Eko Prasetyo	Krat & Es
71	Atang Suparman	Kepala Gudang
72	Rawan	Gudang

**Lampiran 4. Lanjutan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>
73	Didik Bintoro	Gudang
74	Alif Anggoro	Gudang
75	Prayitno	Gudang
76	Sujarwoko	Gudang
77	Ikhlas Sulistiyo	Gudang
78	Wahyu Widodo	Mesin
79	Suroyo	Mesin
80	Yanto	Mesin
81	Dede Pariso	Mesin
82	Rohmi Sahono	Mesin
83	Sawardi	Mesin
84	Hendi Hidayat, S.Pt	Agrooservice
85	Suprpto	Agrooservice
86	Sumarsih	Kebersihan
87	Juri	Kebersihan
88	Yuliarto	Kebersihan
89	Asmari	Kebersihan
90	Arin Joko Saputro	Keuangan
91	Priyo Sulistiyo	Keuangan
92	Haryono	Kepala Security
93	Sagiman	Security
94	Ano Cahyono	Security
95	Bayu Kurniawan	Security
96	Taryono	Security
97	Suhari	Security
98	Jajang Suhaya	Kepala Bengkel
99	Rustendi	Bengkel
100	Ade Jaenudin	Bengkel
101	Feri Abdul Latif	Bengkel

**Lampiran 5. Susu diterima dan ditolak Perusahaan CV. Cita Nasional**

**Data Susu diterima dan ditolak Perusahaan CV. Cita Nasional Tahun 2011**

No	Nama KUD	Rata-Rata	Total	Rata-Rata	Jumlah	Rata-Rata	Total	Rata-rata	Jumlah Susu
		KUD	KUD	Susu	Susu	KUD	KUD	Susu	Ditolak
		Diterima /	Diterima	Diterima /	Diterima	Ditolak /	Ditolak	Ditolak /	
		Bulan		Bulan		Bulan		Bulan	
		-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
		(unit)		(liter)		(unit)		(liter)	
1	Andini	28,1	337,0	192.294,2	2.307.530,0	0,7	8,0	4.140,0	49.680,0
2	Wahyu Agung	29,8	358,0	107.608,3	1.291.300,0	1,0	12,0	3.256,7	39.080,0
3	Cepogo	28,7	344,0	111.436,7	1.337.240,0	5,0	60,0	18.108,3	217.300,0
4	Sidodadi	33,2	398,0	119.007,9	1.428.095,0	4,8	57,0	18.833,3	226.000,0
5	Getasan	34,8	313,0	121.342,2	1.092.080,0	5,9	53,0	21.994,4	197.950,0
6	Tirta Handayani	13,3	40,0	23.672,5	94.690,0	2,7	8,0	3.373,3	10.120,0
7	Sumber Karya	19,0	76,0	43.237,5	172.950,0	3,5	14,0	8.425,0	33.700,0
8	Kota Boyolali	3,8	15,0	6.437,5	25.750,0	0,3	1,0	737,5	2.950,0
9	Banyu Aji	11,0	22,0	47.117,5	94.235,0	0,5	1,0	1.400,0	2.800,0
10	Musuk	1,0	1,0	4.100,0	4.100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
11	Blancir	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12	Mekar Ungaran	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	Cn Farm	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
14	Sidomaju	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Total		14,5	1904,0	55.446,7	7.847.970,0	1,7	214,0	5.733,5	779.580,0

**Lampiran 5. (Lanjutan)**

**Data Susu diterima dan ditolak Perusahaan CV. Cita Tahun 2012**

No	Nama KUD	Rata-Rata KUD Diterima / Bulan	Total KUD Diterima	Rata-Rata Susu Diterima / Bulan	Jumlah Susu Diterima	Rata-Rata KUD Ditolak / Bulan	Total KUD Ditolak	Rata-rata Susu Ditolak / Bulan	Jumlah Susu Ditolak
		------(unit)-----		------(liter)-----		------(unit)-----		------(liter)-----	
1	Andini	30,1	361,0	168.535,8	2.022.430,0	1,1	13,0	6073,3	72.880,0
2	Wahyu Agung	18,6	223,0	87.327,2	1.047.926,0	0,3	4,0	1700,0	20.400,0
3	Cepogo	29,3	352,0	116.435,8	1.397.230,0	3,6	43,0	13708,3	164.500,0
4	Sidodadi	17,0	102,0	60.110,0	360.660,0	12,2	73,0	41566,7	249.400,0
5	Getasan	16,0	192,0	59.450,0	713.400,0	3,2	38,0	13385,0	160.620,0
6	Tirta Handayani	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7	Sumber Karya	21,1	253,0	58.886,7	706.640,8	4,0	48,0	12000,0	144.000,0
8	Kota Boyolali	12,0	144,0	27.135,4	325.625,0	0,6	7,0	1266,7	15.200,0
9	Banyu Aji	7,4	89,0	33.591,7	403.100,0	1,5	18,0	6573,3	78.880,0
10	Musuk	26,2	314,0	105.420,8	1.265.050,0	0,3	3,0	671,7	8.060,0
11	Blancir	9,0	14,0	8.850,9	88.509,0	0,8	8,0	565,0	5.650,0
12	Mekar Ungaran	10,9	98,0	32.441,7	291.975,0	2,6	23,0	7111,1	64.000,0
13	Cn Farm	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
14	Sidomaju	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Total		14,1	2141,6	54.156,1	8.622.545,8	2,1	278,0	7472,9	983.590,0

**Lampiran 5. (Lanjutan)**

**Data Susu diterima dan ditolak Perusahaan CV. Cita Tahun 2013**

No	Nama KUD	Rata-Rata KUD Diterima / Bulan	Total KUD Diterima	Rata-Rata Susu Diterima / Bulan	Jumlah Susu Diterima	Rata-Rata KUD Ditolak / Bulan	Total KUD Ditolak	Rata-rata Susu Ditolak / Bulan	Jumlah Susu Ditolak
		------(unit)-----		------(liter)-----		------(unit)-----		------(liter)-----	
1	Andini	29,5	354,0	166.133,3	1.993.600,0	1,1	13,0	6.066,7	72.800,0
2	Wahyu Agung	4,8	58,0	23.491,7	281.900,0	0,8	9,0	3.608,3	43.300,0
3	Cepogo	26,6	319,0	104.940,0	1.259.280,0	6,3	76,0	25.458,3	305.500,0
4	Sidodadi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
5	Getasan	3,8	15,0	10.352,5	41.410,0	3,6	18,0	10.050,0	50.250,0
6	Tirta Handayani	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7	Sumber Karya	18,4	221,0	54.712,5	656.550,0	4,1	49,0	12.250,0	147.000,0
8	Kota Boyolali	10,4	125,0	23.623,8	283.485,0	1,2	14,0	2.766,7	33.200,0
9	Banyu Aji	12,0	144,0	41.016,7	492.200,0	2,1	25,0	8.308,3	99.700,0
10	Musuk	25,8	310,0	103.541,7	1.242.500,0	2,0	24,0	8.035,0	96.420,0
11	Blancir	1,0	1,0	344,0	344,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12	Mekar Ungaran	5,3	16,0	10.166,7	30.500,0	7,7	23,0	14.433,3	4.330,0
13	Cn Farm	46,0	46,0	2.193,5	2.194,0	0,0	0,0	0,0	0,0
14	Sidomaju	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Total	13,1	1.609,0	38.608,3	6.283.962,5	2,1	251,0	6.498,3	891.470,0

**Lampiran 5. (Lanjutan)**

**Data Susu diterima dan ditolak Perusahaan CV. Cita Tahun 2014**

No	Nama KUD	Rata-Rata KUD Diterima / Bulan	Total KUD Diterima	Rata-Rata Susu Diterima / Bulan	Jumlah Susu Diterima	Rata-Rata KUD Ditolak / Bulan	Total KUD Ditolak	Rata-rata Susu Ditolak / Bulan	Jumlah Susu Ditolak
		------(unit)-----		------(liter)-----		------(unit)-----		------(liter)-----	
1	Andini	30,4	365,0	170.087,5	2.041.050,0	1,1	13,0	6.066,7	72.800,0
2	Wahyu Agung	1,8	9,0	5.620,0	28.100,0	0,6	3,0	1.300,0	6.500,0
3	Cepogo	37,3	447,0	143.200,0	1.718.400,0	4,7	56,0	16.875,0	202.500,0
4	Sidodadi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
5	Getasan	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
6	Tirta Handayani	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7	Sumber Karya	21,8	261,0	65.229,2	782.750,0	5,7	68,0	17.750,0	213.000,0
8	Kota Boyolali	10,9	131,0	26.792,1	321.505,0	0,2	2,0	458,3	5.500,0
9	Banyu Aji	1,2	6,0	3.200,0	16.000,0	1,4	7,0	3.920,0	19.600,0
10	Musuk	9,0	9,0	36.270,0	36.270,0	0,0	0,0	0,0	0,0
11	Blancir	49,3	592,0	11.096,3	133.155,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12	Mekar Ungaran	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	Cn Farm	49,3	592,0	11.096,3	133.155,0	0,3	3,0	46,1	553,0
14	Sidomaju	4,8	24,0	3.825,7	19.129,0	0,4	2,0	337,2	1.686,0
	Total	15,4	2.436,0	340.298,0	5.229.514,1	1,0	154,0	3.339,5	522.139,0



**Lampiran 5. (Lanjutan)****Data Susu diterima dan ditolak Perusahaan CV. Cita Tahun 2015**

No	Nama KUD	Rata-Rata KUD Diterima / Bulan	Total KUD Diterima	Rata-Rata Susu Diterima / Bulan	Jumlah Susu Diterima	Rata-Rata KUD Ditolak / Bulan	Total KUD Ditolak	Rata-rata Susu Ditolak / Bulan	Jumlah Susu Ditolak
		------(unit)-----		------(liter)-----		------(unit)-----		------(liter)-----	
1	Andini	31,3	375,0	173.358,3	2.080.300,0	1,4	17,0	5.600,0	67.200,0
2	Wahyu Agung	1,4	13,0	4.305,6	38.750,0	0,3	3,0	1.444,4	13.000,0
3	Cepogo	54,3	652,0	216.304,2	2.595.650,0	2,5	30,0	10.125,0	121.500,0
4	Sidodadi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
5	Getasan	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
6	Tirta Handayani	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7	Sumber Karya	11,3	135,0	32.014,6	384.175,0	1,9	23,0	4.883,3	58.600,0
8	Kota Boyolali	11,8	142,0	26.705,4	320.465,0	0,8	9,0	1.766,7	21.200,0
9	Banyu Aji	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Musuk	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
11	Blancir	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12	Mekar Ungaran	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	Cn Farm	155,0	18.174,0	18.174,1	218.089,0	2,0	250,0	3.000,0	16.516,0
14	Sidomaju	1,0	1,0	695,0	695,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Total	19,0	19.492,0	33.682,7	5.638.124,0	0,6	332,0	1.915,7	298.016,0

**Lampiran 5. (Lanjutan)****Data Susu diterima dan ditolak Perusahaan CV. Cita Tahun 2016**

No	Nama KUD	Rata-Rata KUD Diterima / Bulan	Total KUD Diterima	Rata-Rata Susu Diterima / Bulan	Jumlah Susu Diterima	Rata-Rata KUD Ditolak / Bulan	Total KUD Ditolak	Rata-rata Susu Ditolak / Bulan	Jumlah Susu Ditolak
		------(unit)-----		------(liter)-----		------(unit)-----		------(liter)-----	
1	Andini	31,6	379,0	175.050,0	2.100.600,0	1,8	21,0	9.333,3	112.000,0
2	Wahyu Agung	1,4	11,0	4.243,8	33.950,0	0,4	3,0	1.625,0	13.000,0
3	Cepogo	56,9	683,0	212.029,2	2.544.350,0	2,7	32,0	9.958,3	119.500,0
4	Sidodadi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
5	Getasan	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
6	Tirta Handayani	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7	Sumber Karya	10,3	123,0	31.056,3	372.675,0	1,5	18,0	4.325,0	51.900,0
8	Kota Boyolali	12,1	145,0	24.498,8	293.985,0	0,6	7,0	1.266,7	15.200,0
9	Banyu Aji	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Musuk	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
11	Blancir	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12	Mekar Ungaran	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	Cn Farm	11,7	140,0	16.516,0	198.192,5	0,0	0,0	0,0	0,0
14	Sidomaju	1,0	1,0	695,0	69,5	0,0	0,0	0,0	0,0
	<b>Total</b>	<b>8,9</b>	<b>1.482,0</b>	<b>33.149,2</b>	<b>5544.447,5</b>	<b>0,5</b>	<b>81,0</b>	<b>1.893,5</b>	<b>311.600,0</b>

## Lampiran 6. Penetapan Standar Penerimaan Susu ke Perusahaan

### PENETAPAN STANDAR PENERIMAAN SUSU SEGAR

Berdasarkan hasil analisa ditetapkan sebagai berikut:

<i>PARAMETER ANALISYS</i>		<i>KETERANGAN</i>
<b>FISIKA &amp; KIMIA</b>		
Fat (%)	Min 3,35 %	
Alkohol Test (73%)	Negatif	
pH	Min. 6.7 -	
Temperature	Max. 6.80	
Organoleptik	Max. 7 <sup>0</sup> C	
TS	Normal	
	Min. 10.85%	
<b>UJI PEMALSUAN</b>		
Penambahan Karbonat	Max.+3	
Penambahan Gula	Negatif	
Penambahan Pati	Negatif	
Penambahan Lemak		
Nabati	Negatif	
MBRT	Min 2 Jam	

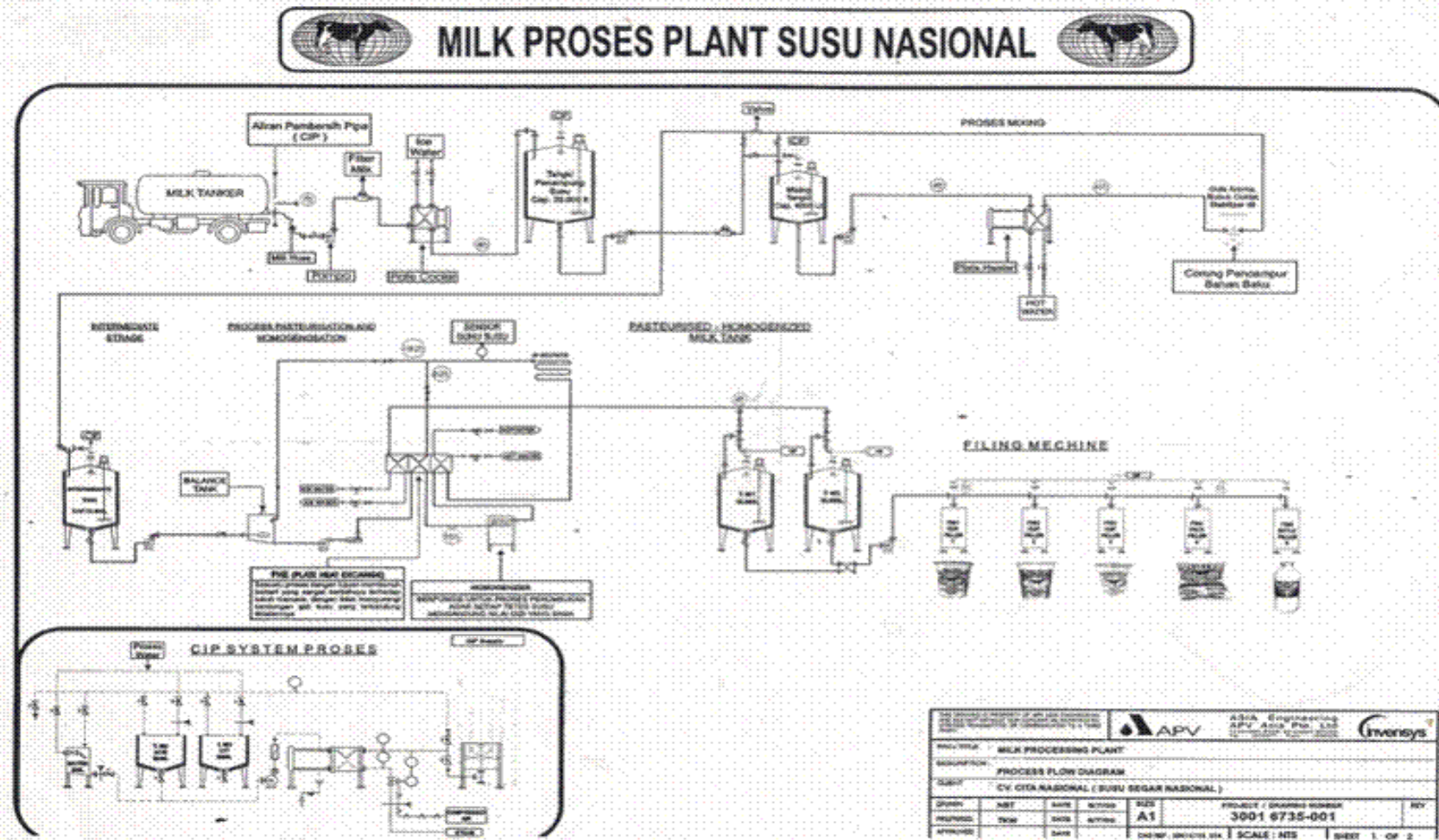
KUALITAS DI LUAR STANDAR TERSEBUT DI TOLAK

Demikian surat ini di buat, untuk diperhatikan terima kasih.

Mengetahui,

Ir. Hery Hidayat  
( Kepala R&D/Quality  
Control)

Lampiran 7. Proses Produksi



## Lampiran 8. Perhitungan Nilai Rating Analisis SWOT

Perhitungan Rating dengan Rumus :

$$X = \frac{X_1 W_1 + X_2 W_2 + \dots + X_n W_n}{W_1 + W_2 + \dots + W_n}$$

Keterangan :

$W_n$  = Jumlah responden

$X_n$  = Rating Penilaian

### A. Faktor Internal

#### 1. Kekuatan

##### 1.1. Modal perusahaan

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

##### 1.2. Produk susu pasteurisasi beranekaragam.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

##### 1.3. Produksi menggunakan sistem modern.

$$\frac{4(4)+1(3)}{5}=3,8 = 4$$

##### 1.4. Memiliki uji laboratorium.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

##### 1.5. Memiliki SOP.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

##### 1.6. Pengemasan produk moderen.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

##### 1.7. Alur distribusi yang menyeluruh di Pulau Jawa.

$$\frac{2(4)+3(3)}{5}=3,4=3$$

##### 1.8. Adanya promosi produk.

$$\frac{4(4)+1(3)}{5}=3,8=4$$

##### 1.9. Pemesaran secara langsung kekonsumen

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

##### 1.10. Memiliki shift kerja.

$$\frac{2(4)+3(3)}{5}=3,4=3$$

##### 1.11. Pembagian tugas sesuai bidang.

$$\frac{4(4)+1(3)}{5}=3,8=4$$

**Lampiran 8. (Lanjutan)**

## 2. Kelemahan

2.1. Pemasukan yang tidak menentu

$$\frac{5(2)+0(1)}{5}=2$$

2.2. Terjadi kerusakan mesin.

$$\frac{5(2)+0(1)}{5}=2$$

2.3. Recording data perusahaan belum lengkap.

$$\frac{1(2)+4(1)}{5}=1,2=1$$

2.4. Produk yang mudah rusak

$$\frac{2(2)+3(1)}{5}=1,4=1$$

2.5. Human Error

$$\frac{2(2)+3(1)}{5}=1$$

2.6. Risiko distribusi.

$$\frac{5(2)+0(1)}{5}=2$$

2.7. Risiko produk.

$$\frac{4(2)+1(1)}{5}=1,8=1$$

2.8. Belum adanya jaminan kesehatan.

$$\frac{0(2)+5(1)}{5}=1$$

## B. Faktor Eksternal

## 3. Peluang

3.1. Dukungan pemerintah

$$\frac{3(4)+2(3)}{5}=3,6=4$$

3.2. Pertambahan jumlah penduduk.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

3.3. Tingkat penghasilan masyarakat meningkat.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

3.4. Perubahan pola hidup sehat dimasyarakat dipengaruhi tingkat pengetahuan masyarakat.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

3.5. Kuata belum terpenuhi semua.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

**Lampiran 8. (Lanjutan)**

3.6. Harga jual produk yang terjangkau di masyarakat.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

3.7. Produk yang sudah terkenal di kalangan masyarakat.

$$\frac{5(4)+0(3)}{5}=4$$

4. Ancaman

4.1. Perubahan kebijakan dari pemerintah.

$$\frac{3(2)+2(1)}{2}=1,6=2$$

4.2. Harga bahan baku berubah-ubah.

$$\frac{4(2)+1(1)}{5}=1,8=2$$

4.3. Jumlah pesanan yang tidak menentu.

$$\frac{3(2)+2(1)}{5}=1,6=2$$

4.4. Iklim dan cuaca yang tidak menentu mempengaruhi hasil produk.

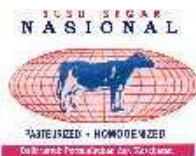
$$\frac{5(2)+0(1)}{5}=2$$

4.5. Masyarakat Indonesia tidak memiliki kebiasaan minum susu sapi segar.

$$\frac{3(2)+2(1)}{5}=1,6=2$$

4.6. Adanya persaingan antar perusahaan.

$$\frac{5(2)+0(1)}{2}=2$$

**Lampiran 9. SOP (Standar Oprasional Produk)**

Instruksi Kerja  
Penerimaan Susu Segar

No. Doc. : 001  
Revisi : 0  
Tanggal : 1 Januari  
2014

1. Pastikan semua jalur dan tangki bersih
2. Nyalakan Milk Processing Control Panel
3. Sambungkan jalur penerimaan ke tangki penampungan
4. Buang air yang ada di jalur dan bersihkan filter penerimaan
5. Pemeriksaan susu segar di Laboratorium
6. Buka vulve penerimaan
7. Pastikan jalur terisi susu segar
8. Buka vulve es dan nyalakan pompa es
9. Reset Flowmeter '0' (nol)
10. Tekan tombol start
11. Setelah selesai matikan pompa dan tutup vulve penerimaan secara bersama
12. Catat susu segar yang telah diterima
13. Dorong dengan air bersih
14. Flushing sampai bersih
15. Matikan pompa es dan tutup vulvenya

Laboratorium CV. Cita Nasional



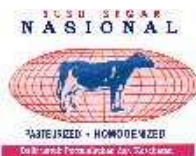
### Lampiran 9. (Lanjutan)



Instruksi Kerja  
Pasteurisasi

No. Doc. : 004  
Revisi : 0  
Tanggal : 1 Januari  
2014

1. Buka valve air pemancing homogenizer, isi tabung water Pump, buka pendingin motor
2. Isi air balance tank setelah penuh tutup kembali
3. Hidupkan Pasteuriser Panel Control
4. Setting ke posisi sterilisasi
5. Start tombol Hot water Pump (Cp 103)
6. Start Feed Pump (Cp 101)
7. Start Homogenizer
8. Setting suhu Sterilisasi sampai 92<sup>0</sup>C
9. Setelah suhu tercapai, pindahkan ke posisi prodction dengan suhu pasteurisasi 85<sup>0</sup>C, kemudian nyalakan pompa es
10. Control jalur produksi T.401 dan T.402
11. Setelah dingin buang air steril melalui valve control, buka valve T.202 dan hidupkan pompanya
12. Buka valve balance tank, setelah susu masuk atur tekanan Homogenizer tekanan atas  $\pm 25$  bar dan tekanan bawah  $\pm 115$  bar
13. Susu produk masuk ke T.401/ T.402.

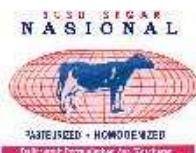
**Lampiran 9. (Lanjutan)**

Instruksi Kerja  
Mesin Pengemas Cup

No. Doc. : 006  
Revisi : 0  
Tanggal : 1 Januari  
2014

1. Operator pengemas menyalakan panel heater, selama kurang lebih 10 menit sebelum operasional produksi
2. Pastikan pendingin ruangan dalam keadaan hidup
3. Pastikan mesin pengemas dalam kondisi bersih
4. Mengganti exp. Date (tanggal, bulan dan tahun)
5. Memasukkan bahan pengemas sesuai jenis produk
6. Menyalakan lampu ultra violet
7. Menyalakan panel conveyor dan film winder
8. Setting volume
9. Mulai proses pengisian dan pengemasan
10. Setelah selesai mesin pengemas dibersihkan kembali baik bagian luar maupun bagian dalam termasuk lingkungan sekitar mesin
11. Mesin dan panel dimatikan

## Lampiran 9. (Lanjutan)



Instruksi Kerja  
Prosedur Penyerahan Produk

No. Doc. : 020

Revisi : 0

Tanggal : 1

November

2014

1. Pemeriksaan Kontainer
  - b. Petugas gudang bersama petugas QC melakukan pemeriksaan terhadap kondisi kontainer, dengan memeriksa bercak dan bau sesuai dengan prosedur;
  - c. Setelah memperoleh rekomendasi dari QC, kontainer dinyatakan siap untuk dimuat;
2. Pemuatan Produk (Stuffing)
  - a. Produk yang akan dimuat ditempatkan terlebih dahulu di area muat untuk diperiksa ulang sesuai dengan rencana muat;
  - b. Setelah pemeriksaan ulang, petugas gudang membuat surat Bukti Pengiriman Barang (BPB)
  - c. Penanggung jawab ekspedisi untuk penerbitan bukti pengeluaran barang.

Dilaporkan oleh,

Disahkan oleh,

(MOH. NUR ALI MUSLIM, S.Pt)

(Ir. ISKANDAR MUKHLAS)

## Lampiran 10. Data DEA

No	Wilayah Distribusi	Jumlah Distributor	Jumlah Pengiriman	Biaya Distribusi	Penjualan dari Distributor	Penerimaan Perusahaan	Keuntungan dari Distributor
		------(Unit)-----		-----(Rp)----	-----(Unit)----	------(Rp)-----	
	Cup 150 ml						
1	wilayah 1	11	1.557.612	32.123.532	1.529.692	3.824.230.000	83.368.214
2	wilayah 2	9	968.940	19.580.820	932.420	2.331.050.000	50.816.890
3	wilayah 3	6	479.178	9.575.055	455.955	1.139.887.500	24.849.548
	<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>3.005.730</b>	<b>61.279.407</b>	<b>2.918.067</b>	<b>7.295.167.500</b>	<b>1.590.346.515</b>
	Mini Pack 75ml						
1	wilayah 1	11	2.300.400	46.704.273	2.224.013	2.224.013.000	42.256.247
2	wilayah 2	9	2.498.250	49.470.351	2.355.731	2.355.731.000	44.758.889
3	wilayah 3	6	1.584.100	31.558.506	1.502.786	1.502.786.000	28.552.934
	<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>6.382.750</b>	<b>127.733.130</b>	<b>6.082.530</b>	<b>6.082.530.000</b>	<b>115.568.070</b>
	Mini Pack 200ml						
1	wilayah 1	11	230.640	4.559.709	217.129	651.387.000	13.027.740
2	wilayah 2	9	128.360	2.525.082	120.242	360.726.000	7.214.520
3	wilayah 3	6	142.480	2.527.119	120.339	361.017.000	7.220.340
	<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>501.480</b>	<b>9.611.910</b>	<b>457.710</b>	<b>1.373.130.000</b>	<b>27.462.600</b>
	Piure Pack 500 ml						
1	wilayah 1	11	20.365	398.034	18.954	113.724.000	4.928.040
2	wilayah 2	9	26.405	511.035	24.335	146.010.000	6.327.100
3	wilayah 3	6	11.726	207.480	9.880	59.280.000	2.568.800
	<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>58.496</b>	<b>1.116.549</b>	<b>53.169</b>	<b>319.014.000</b>	<b>13.823.940</b>
	<b>Jumlah Total</b>	<b>26</b>	<b>9.948.456</b>	<b>198.624.447</b>	<b>9.511.476</b>	<b>15.069.841.500</b>	<b>315.889.262</b>

**Lampiran 11. Dokumentasi**



Truk pengantar susu dari KUD



Susu diuji di laboratorium



Proses Produksi



Proses Pengemasan



Produk Susu Pasteurisasi



Truk Distribusi Susu Pasteurisasi



Depo Susu Pasteurisasi



Proses Penjualan Produk Susu

## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kota Bengkulu pada tanggal 17 Desember 1994, putra keempat dari pasangan Ir. H. Tony Subrata Suryat, M.T. dan Dra. Hj. Nani Rosdijati, M.M. Lulus dari pendidikan tingkat sekolah dasar pada tahun 2007 di SD Negeri Ngaliyan 01 Semaang, selanjutnya melanjutkan pendidikan tingkat menengah pertama di SMP Negeri 16 Semarang. Lulus dari pendidikan menengah pertama penulis melanjutkan pendidikan di Jurusan IPA SMA Negeri 8 Semarang.

Bulan September 2013, penulis melanjutkan jenjang pendidikan di Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang pada program studi S-1 Agribisnis melalui jalur ujian mandiri. Penulis telah menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan pada bulan Mei Tahun 2016 dengan judul “Saluran Distribusi dan Efisiensi Pemasaran pada Produk Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional Kabupaten Semarang” dan makalah seminar pada bulan April Tahun 2016 dengan judul “Analisis Bauran dan Efisiensi Pemasaran Produk Susu Pasteurisasi CV. Cita Nasional di Kota Semarang”.