

LAMPIRAN

1. Wawancara dengan ibu Merlin Tri Ekasari (pemilik *Homemade* Kefir Khadeejah)



2. Bahan baku produk kefir



3. Olive Oil sebagai bahan tambahan produk kefir



4. Persediaan produk kefir yang sudah jadi



5. Proses penyaringan kefir *grain*



6. Proses panen kefir *grain*



10. Produk Kefir Khadeejah (susu)



11. Beberapa produk Kefir Khadeejah



12. Proses *Packing* pengiriman ke *reseler* dan konsumen



DAFTAR PERTANYAAN

Daftar pertanyaan yang diajukan kepada pemilik *Homemade* Kefir Khadeejah Rembang:

1. Apa itu kefir?
2. Apa manfaat kefir?
3. Dari mana anda mengenal kefir dan sejak kapan?
4. Bagaimana sejarah berdirinya Kefir Khadeejah Rembang?
5. Mengapa diberi nama Khadeejah?
6. Bagaimana cara mengenalkan produk Kefir Khadeejah kepada masyarakat?
7. Bagaimana cara memperoleh bahan baku?
8. Apakah anda mempunyai pemasok susu?
9. Jika terjadi kesulitan, kepada siapa anda konsultasi?
10. Langkah apa yang anda tempuh dalam pengembangan SDM?
11. Apa saja produk yang dihasilkan Kefir Khadeejah Rembang?
12. Darimana anda memperoleh ide-ide baru dalam pengembangan produk?
13. Seberapa banyak jenis produk yang mampu diproduksi oleh Kefir Khadeejah?
14. Perbedaan varian produk apakah juga memiliki perbedaan manfaat?
15. Bagaimana cara penyimpanan produk kefir?
16. Berapa lama kefir dapat bertahan pada suhu ruang?
17. Apa visi dan misi kefir khadeejah rembang?
18. Adakah produk yang gagal di pasarkan?
19. Adakah produk yang ingin di buat tetapi belum terealisasi?apa penyebabnya?
20. Dari mana sumber modal untuk pengembangan produk?
21. Dimana saja pemasaran Kefir Khadeejah yang telah dilakukan?
22. Bagaimana cara meyakinkan konsumen bahwa produk kefir memang benar bagus untuk kulit?
23. Apakah ada efek atau dampak terhadap perkembangan usaha kefir setelah anda memberikan jasa layanan konsultasi gratis kepada konsumen?

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Diri

1. Nama : Siti Farihatul Jannah
2. Tempat/tanggal lahir : Rembang, 11 Agustus 1994
3. Alamat Asal : Ds. Sluke RT. 01 RW. 04, Kec. Sluke, Kab. Rembang
4. Agama : Islam
5. Kewarganegaraan : WNI
6. Nomor Hp : 085741255874
7. Email :farihajannah01@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Non Formal:
 - a. Madrasah Diniyah Maslakul Falah, Ds. Sluke, Kec. Sluke, Kab. Rembang, lulus tahun 2007.
 - b. Pondok Pesantren Raudlatul Ulum, Ds. Guyangan, Kec. Trangkil, Kab. Pati, lulus tahun 2013.
2. Pendidikan Formal:
 - a. TK Al-Falah, Ds. Sluke, Kec. Sluke, Kab. Rembang, lulus tahun 2000.
 - b. SD N Sluke, Ds. Sluke, Kec. Sluke, Kab. Rembang, lulus tahun 2006.
 - c. SMP N 1 Lasem, kec. Lasem, Kab. Rembang, lulus tahun 2009.
 - d. Madrasah Diniyah Persiapan Aliyah Raudlatul Ulum, Ds. Guyangan, Kec. Trangkil, Kab. Pati, lulus tahun 2010.
 - e. Madrasah Aliyah Raudlatul Ulum, Ds. Guyangan, Kec. Trangkil, Kab. Pati, lulus tahun 2013.
 - f. UIN Walisongo Semarang angkatan 2013.

Semarang, 8 Juni 2017

Penulis

Siti Farihatul Jannah

NIM. 132411111