

**SISTEM *MATO* DALAM MANAJEMEN RUMAH MAKAN
PADANG SEDERHANA DI KOTA PALANGKA RAYA**

SKRIPSI

Diajukan untuk Melengkapi dan Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi



Oleh

FAKHRUZZAMAN
NIM. 130 212 0275

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALANGKA RAYA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
JURUSAN EKONOMI ISLAM PRODI EKONOMI SYARIAH
TAHUN 1438 H/ 2017 M

PERSETUJUAN SKRIPSI

JUDUL : SISTEM *MATO* DALAM MANAJEMEN RUMAH
MAKAN PADANG SEDERHANA DI KOTA
PALANGKA RAYA

NAMA : FAKRUZZAMAN
NIM : 130 212 0275
FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
JURUSAN : EKONOMI ISLAM
PROGRAM STUDI : EKONOMI SYARIAH
JENJANG : STRATA SATU (S1)

Palangka Raya, September 2017

Pembimbing I
Menyetujui



Dra. Hj. Rahmانيar, M.Si
NIP. 195406301981032001

Pembimbing II



Zainal Arifin, M. Hum
NIP. 197506202003121003

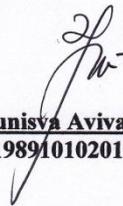
Mengetahui

Dekan Fakultas
Ekonomi dan Bisnis Islam



Dra. Hj. Rahmانيar, M.Si
NIP. 195406301981032001

Ketua Prodi
Ekonomi Syariah



Itsia Yunisya Aviva, M.E. Sy
NIP. 198910102015032012

NOTA DINAS

Hal : **Mohon Diuji Skripsi**
Saudara Fakhruzzaman

Palangka Raya, Juli 2017

Kepada
Yth, Ketua Panitia Ujian Skripsi
IAIN Palangka Raya
Di-
Palangka Raya

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Setelah membaca, memeriksa dan mengadakan perbaikan seperlunya,
maka kami berpendapat bahwa Skripsi saudara :

Nama : **FAKHRUZZAMAN**
Nim : **130 212 0275**
Judul : **SISTEM MATO DALAM MANAJEMEN RUMAH
MAKAN PADANG SEDERHANA DI KOTA
PALANGKA RAYA**

Sudah dapat diujikan untuk memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi.

Demikian atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Pembimbing I



Dra. Hi. Rahmaniar, M.SI
NIP. 195406301981032001

Pembimbing II



Zainal Arifin, M.Hum
NIP. 197506202003121003

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **SISTEM MATO DALAM MANAJEMEN RUMAH MAKAN PADANG SEDERHANA DI KOTA PALANGKA RAYA** oleh Fakhruzzaman NIM : 130 212 0275 telah dimunaqasyahkan Tim *Munaqasyah* Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya pada :

Hari : Selasa

Tanggal : 15 Mei 2018

Palangka Raya, 15 Mei 2018

Tim Penguji

1. Ali Sadikin, M.SI
Ketua Sidang

(.....)

2. Enriko Tedja Sukmana, M.SI
Penguji Utama

(.....)

3. Dra. Hj. Rahmaniar, M.SI
Anggota

(.....)

4. M. Zainal Arifin, M.Hum
Anggota

(.....)

Dekan Fakultas
Ekonomi dan Bisnis Islam,


Dra. Hj. Rahmaniar, M.SI
NIP. 19540631 198103 2 001

SISTEM *MATO* DALAM MANAJEMEN RUMAH MAKAN PADANG SEDERHANA DI KOTA PALANGKA RAYA

ABSTRAK

Oleh FAKHRUZZAMAN

Rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya telah diatur manajemennya mengikuti rumah makan Padang Sederhana yang ada dipusat (Jakarta). Pada tahun 2013, PT. Sederhana Abadanmitra didirikan untuk mengelola cabang-cabang rumah makan Sederhana. Mulai dari sistem penggajian, karyawan dan bahan bakunya (bumbu). Dalam praktiknya rumah makan Padang Sederhana menggunakan sistem yang unik yaitu sistem *mato*. Maka berdasarkan hal tersebut untuk mengetahui lebih jauh tentang bagaimana latar belakang munculnya sistem *mato* dan penerapannya perlu dikaji secara lebih mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis (1) Bagaimana Latar belakang munculnya sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya? (2) Bagaimana penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di kota Palangka Raya?

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dan jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan. Adapun subjek penelitian dalam penelitian ini adalah pemilik rumah makan dan karyawan. Data penelitian ini dikumpulkan melalui teknik observasi, wawancara dan dokumentasi yang diabsahkan melalui teknik triangulasi data dan kemudian dianalisis melalui tahapan *collections, reduction, display* dan *verification*.

Adapun hasil penelitian peneliti temukan petama, munculnya dilatar belakang oleh adanya ketidakadilan dalam pembagian hasil untuk karyawan rumah makan Padang Sederhana. Setelah adanya sistem *mato* menimbulkan semangat dan gairah kerja bagi karyawan, karena penggunaan sistem *mato* tidak lepas dari ajaran Islam berupa *sidiq, amanah, fathonah* dan *tabligh*. Kedua, Penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya adalah dengan menerapkan porsi bagi hasil antara pemilik rumah makan dengan karyawan. Pola bagi hasil berdasarkan kesepakatan yaitu 40%:45% dan 15% diberikan ke pihak PT.Sederhana Abadanmitra sebagai penggunaan merek S.A (Sederhana) sejak didirikannya pada tahun 2006-2016 dan tahun 2017 rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya memisahkan diri dengan tidak mengikuti aturan dari pihak PT.Sederhana Abadanmitra dan tetap menggunakan sistem *mato* dan merek S.A (Sederhana).

Kata Kunci : Rumah makan, sistem *mato*.

MATO SYSTEM IN SEDERHANA RESTAURANT MANAGEMENT
AT OF PALANGKA RAYA CITY

ABSTRACT

The Padang Sederhana restaurant Palangka Raya city has arranged its management following the Sederhana Padang restaurant in the center. In 2013, PT. Sederhana Abadanmitra was established to manage the branches of the Sederhana Restaurant. Starting from the payroll system, employees and raw materials (spices). In practice Padang Sederhana restaurant uses a unique system that is *mato* system. So based on that to know more about how the background emergence of *mato* system and its application need to be studied in more depth. This study aims to know and analyze (1) How the background of the appears the *mato* system in the management of Padang Sederhana restaurant in the city of Palangkaraya? (2) How is the application of *mato* system in Padang Sederhana restaurant management in Palangka Raya?

This research use descriptive qualitative approach and type of content research is field research. The subject of this research is the restaurant owner and employees. The data were collected by observation, interview and documentation technique which were validated by data triangulation technique and then were analyzed by collections, reduction, display, and verification stages.

The results of the research found first, the emergence of the background by the existence of injustice in the distribution of proceeds for employees of Padang Sederhana restaurant. After the existence of the *mato* system raises the spirit and passion for employees, because the use of *mato* system can not be separated from the teachings of Islam are *sidiq*, *amanah*, *fathonah* and *tabligh*. Second, implementation of *mato* system in Padang Sederhana restaurant management in Palangka Raya City is to apply the share of profit sharing between restaurant elite with employees. The profit sharing arrangement based on the agreement is 40%: 45% and 15% is given to PT.Sederhana Abadanmitra as the use of the S.A (Sederhana) brand since its establishment in 2006-2016. In 2017 the Padang Sederhana Palangka Raya city separated itself by not following rules from PT.Sederhana Abadanmitra and keep using *mato* system and brand S.A (Sederhana).

Keywords: Restaurant, *mato* system.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullah wabarakatuh

Segala puji bagi Allah Rabb semesta alam yang kepada-Nya kita menyembah dan kepada-Nya pula kita memohon pertolongan. Shalawat serta salam kepada Nabi Junjungan kita yakni Nabi Muhammad saw Khatamun Nabiyyin, beserta para keluarga dan sahabat serta seluruh pengikutnya hingga akhir zaman.

Dengan rahmat dan hidayah dari Allah SWT kami diberikan kemampuan untuk menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“SISTEM MATO DALAM MANAJEMEN RUMAH MAKAN PADANG SEDERHANA DI KOTA PALANGKA RAYA** Skripsi ini dikerjakan demi memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi. terselesaikannya skripsi ini tak lepas dari bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Ibnu Elmi AS Pelu, SH, MH selaku Rektor IAIN Palangka Raya.
2. Ibu Dra. Hj. Rahmaniar, M.SI selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam di IAIN Palangka Raya dan selaku dosen pembimbing I.
3. Bapak Dr. Ahmad Dakhair, M.HI selaku Wakil Dekan I Bidang Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam di IAIN Palangka Raya.
4. Bapak M. Zainal Arifin, M.Hum selaku Wakil Dekan II Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam di IAIN Palangka Raya dan selaku dosen pembimbing II.

5. Bapak Dr. Sadiani, MH, selaku Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam di IAIN Palangka Raya.
6. Itsla Yunisva Aviva, S.E.Sy., M.E.Sy selaku ketua Jurusan Ekonomi Islam di IAIN Palangka Raya. Sekaligus dosen penasihat akademik selama menjalani perkuliahan.
7. Dosen-dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam dan seluruh staf yang ada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palangka Raya
8. Kepada Rumah Makan Padang Sederhana penulis ucapkan terimakasih karena telah memperbolehkan penulis untuk megumpulkan data, dan melakukan penelitian.
9. Kepada karyawan yang telah membantu peneliti selama penelitian dalam proses pengumpulan data.
10. Ucapan terima kasih sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada kedua orang tua, berkat do'a dan motivasinya yang tiada henti dari mereka serta teman-teman mahasiswa ESY yang telah membantu penulis selama penelitian.

Semoga Allah SWT membalas kebaikan dan ketulusan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dengan melimpahkan rahmat dan karunia-Nya.

Wassalamua'alaikum warahmatullah wabarakatuh

Palangka Raya, September 2017

Penulis

Fakhruzzaman

1302120275

PERNYATAAN ORISINALITAS

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini dengan judul “**SISTEM MATO DALAM MANAJEMEN RUMAH MAKAN PADANG SEDERHANA DI KOTA PALANGKA RAYA**” benar karya ilmiah saya sendiri dan bukan hasil menjiplak dari karya orang lain dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan.

Jika dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran, maka saya siap menerima sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Palangka Raya, September 2017

Peneliti

Fakhruzzaman
Nim. 1302120275

MOTTO



إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تُؤَدُّوا الْأَمَانَاتِ إِلَىٰ أَهْلِهَا وَإِذَا حَكَمْتُمْ بَيْنَ النَّاسِ أَنْ تَحْكُمُوا

بِالْعَدْلِ إِنَّ اللَّهَ نِعِمَّا يَعِظُكُمْ بِهِ إِنَّ اللَّهَ كَانَ سَمِيعًا بَصِيرًا ﴿٥٨﴾

Sesungguhnya Allah menyuruh kamu menyampaikan amanat kepada yang berhak menerimanya, dan (menyuruh kamu) apabila menetapkan hukum di antara manusia supaya kamu menetapkan dengan adil. Sesungguhnya Allah memberi pengajaran yang sebaik-baiknya kepadamu. Sesungguhnya Allah adalah Maha mendengar lagi Maha melihat. (QS. An-Nisa : 58)



PERSEMBAHAN

Segala puji syukur ku panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas karunia-Nya serta kemudahan yang telah Dia berikan akhirnya skripsi yang sederhana ini dapat terselesaikan dan juga sholawat dan salam selalu terlimpahkan keharibaan Rasulullah SAW. Dengan ini kupersembahkan karya ini kepada orang-orang yang mempunyai ketulusan jiwa yang senantiasa membimbingku dan menjadi sahabat selama aku dilahirkan ke dunia ini.

- ❖ *Teruntuk ayah dan ibuku tercinta Sofyan Sori dan Yusnaini, ku persembahkan karya ini untuk kalian yang tiada hentinya selama ini selalu memberikan semangat, dorongan, nasihat, kasih sayang, serta do'a-do'a yang selalu terpanjatkan setiap saat demi kesuksesanku.*
- ❖ *Untuk kakak ku Sya'bun Naim dan Rahmat Sofyanto terima kasih atas do'a dan bantuan kalian selama ini, kupersembahkan karya kecil ini untuk kalian.*
- ❖ *Buat kawan-kawanku terima kasih atas bantuan, do'a, nasihat, canda tawa, tangis dan semangat yang kalian berikan selama kita kuliah bersama, aku tak akan melupakan semua yang telah kalian berikan selama ini. Terima kasih telah memberikan warna-warni dalam kehidupanku.*
- ❖ *Ibu Dra. Hj. Rahmaniar dan Bapak Zainal Arifin. M.Hum selaku dosen pembimbing skripsi saya, terima kasih banyak saya ucapkan kepada Bapak yang sudah membantu, menasihati, dan mengajari saya selama saya mengikuti perkuliahan dan juga dalam proses penyelesaian skripsi ini.*
- ❖ *Serta tidak lupa kepada seluruh dosen pengajar dan staf akademik di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam terima kasih banyak untuk semua ilmu, didikan, dan pengalaman yang sangat berarti yang telah kalian berikan kepada kami.*
- ❖ *Semua teman-teman Ekonomi Syariah angkatan 2013 terima kasih semuanya. Serta semua pihak yang sudah membantu selama penyelesaian skripsi ini saya ucapkan terima kasih sebesar-besarnya.*

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Berdasarkan Surat Keputusan Bersama Menteri Agama RI dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI No.158/1987 dan 0543/b/U/1987, tanggal 22 Januari 1988.

A. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
أ	<i>Alif</i>	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	<i>Bā'</i>	B	Be
ت	<i>Tā'</i>	T	Te
ث	<i>Śā'</i>	Ś	es titik di atas
ج	<i>Jim</i>	J	Je
ح	<i>Hā'</i>	H .	ha titik di bawah
خ	<i>Khā'</i>	Kh	ka dan ha
د	<i>Dal</i>	D	De
ذ	<i>Żal</i>	Ż	zet titik di atas
ر	<i>Rā'</i>	R	Er
ز	<i>Zai</i>	Z	Zet
س	<i>Sīn</i>	S	Es
ش	<i>Syīn</i>	Sy	es dan ye
ص	<i>Şād</i>	Ş	es titik di bawah
ض	<i>Dād</i>	d .	de titik di bawah
ط	<i>Tā'</i>	Ṭ	te titik di bawah
ظ	<i>Zā'</i>	Z .	zet titik di bawah
ع	<i>'Ayn</i>	...'	koma terbalik (di atas)
غ	<i>Gayn</i>	G	Ge
ف	<i>Fā'</i>	F	Ef
ق	<i>Qāf</i>	Q	Qi
ك	<i>Kāf</i>	K	Ka

ل	<i>Lām</i>	L	El
م	<i>Mīm</i>	M	Em
ن	<i>Nūn</i>	N	En
و	<i>Waw</i>	W	We
هـ	<i>Hā'</i>	H	Ha
ء	<i>Hamzah</i>	...'	Apostrof
ي	<i>Yā</i>	Y	Ye

B. Konsonan rangkap karena *tasydūd* ditulis rangkap:

متعاقدين	Ditulis	<i>muta'āqqidīn</i>
عدة	Ditulis	<i>'iddah</i>

C. *Tā' marbūtah* di akhir kata.

1. Bila dimatikan, ditulis h:

هبة	ditulis	<i>Hibah</i>
جزية	ditulis	<i>Jizyah</i>

(Ketentuan ini tidak diperlukan terhadap kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam bahasa Indonesia seperti shalat, zakat, dan sebagainya, kecuali dikehendaki lafal aslinya).

2. Bila dihidupkan karena berangkaian dengan kata lain, ditulis t:

نعمة الله	ditulis	<i>ni'matullāh</i>
زكاة الفطر	ditulis	<i>zakātul-fitri</i>

D. Vokal pendek

َ	Fathah	ditulis	A
ِ	Kasrah	ditulis	I
ُ	Dammah	ditulis	U

E. Vokal panjang:

Fathah + alif	Ditulis	Ā
جاهلية	Ditulis	<i>Jāhiliyyah</i>
Fathah + ya' mati	Ditulis	Ā
يسعي	Ditulis	<i>yas'ā</i>
Kasrah + ya' mati	Ditulis	Ī
مجيد	Ditulis	<i>Majīd</i>
Dammah + wawu mati	Ditulis	Ū
فروض	Ditulis	<i>Furūd</i>

F. Vokal rangkap:

Fathah + ya' mati	Ditulis	Ai
بينكم	Ditulis	<i>Bainakum</i>
Fathah + wawu mati	Ditulis	Au
قول	Ditulis	<i>Qaul</i>

G. Vokal-vokal pendek yang berurutan dalam satu kata, dipisahkan dengan apostrof.

انتم	ditulis	<i>a'antum</i>
اعدت	ditulis	<i>u'iddat</i>
لئن شكرتم	ditulis	<i>la'in syakartum</i>

H. Kata sandang Alif + Lām1. Bila diikuti huruf *Qamariyyah*

القران	ditulis	<i>al-Qur'ān</i>
القياس	ditulis	<i>al-Qiyās</i>

2. Bila diikuti huruf *Syamsiyyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyyah* yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf “l” (el) nya.

السماء	ditulis	<i>as-Samā'</i>
الشمس	ditulis	<i>asy-Syams</i>

I. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kalimat

Ditulis menurut penulisannya.

ذوى الفروض	ditulis	<i>zawi al-furūd</i>
اهل السنة	ditulis	<i>ahl as-Sunnah</i>



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN SKRIPSI.....	Error! Bookmark not defined.
NOTA DINAS.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ix
MOTTO	xi
PERSEMBAHAN.....	xii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN	xii
DAFTAR ISI.....	xvi
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR.....	xix
BAB I.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Batasan Penelitian	6
E. Manfaat Penulisan.....	6
F. Sistematika Penulisan	6
BAB II	8
A. Penelitian Terdahulu.....	8
B. Deskripsi Teori	12
1. Teori Sistem <i>Mato</i>	12
a. Pengertian Sistem <i>Mato</i>	12
b. Landasan Moral.....	13
2. Teori Manajemen.....	20
a. Manajemen Umum.....	20
b. Manajemen Secara Islam	22
c. Fungsi Manajemen	25
3. Teori Bagi Hasil	28
a. Bagi Hasil Secara Umum.....	28

b. Bagi Hasil Secara Islam	28
4. Teori Rumah Makan	34
a. Pengertian Makan	34
b. Jenis-Jenis Rumah Makan	36
C. Kerangka Pikir	38
D. Daftar Pertanyaan	39
BAB III	40
A. Waktu Penelitian dan Lokasi Penelitian	40
B. Jenis Pendekatan Penelitian	41
C. Subjek dan Objek Penelitian	42
D. Teknik Pengumpulan Data	42
1. Tekhnik Wawancara	43
2. Observasi	44
3. Dokumentasi	45
E. Pengabsahan Data	45
F. Teknik Analisis Data	47
BAB IV	49
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	60
1. Kota Palangka Raya	60
2. Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya	52
3. Gambaran Subjek dan Informan Penelitian	64
B. Penyajian Data	66
1. Latar Belakang Munculnya Sistem <i>Mato</i> Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana Di Kota Palangka Raya	66
2. Penerapan Sistem <i>Mato</i> Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana Di Kota Palangka Raya	82
C. Analisis Data	97
1. Latar Belakang Munculnya Sistem <i>Mato</i> Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya	98
2. Penerapan Sistem <i>Mato</i> Bagi Hasil Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana Di Kota Palangka Raya	108
BAB V	117
A. Kesimpulan	117
B. Saran	118
DAFTAR PUSTAKA	120
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Indikator Perbedaan Penelitian.....	11
Tabel 2.2. Cara Pembagian Hasil.....	20
Tabel 3.1. Luas Wilayah Kecamatan di Kota Palangka Raya.....	60
Tabel 3.2. Jumlah Sarana Perdagangan Menurut Jenisnya di Kota Palangka Raya.....	62
Tabel 3.3. Daftar Menu dan Harga Makanan Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.....	71
Tabel 3.4. Daftar Menu dan Harga Minuman Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.....	72
Tabel 3.5. Sarana di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.....	73
Tabel 3.6. Prasarana di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.....	74
Tabel 3.7. Catatan Sistem Bagi Hasil di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.....	75
Tabel 3.8. Cara Menghitung Sistem <i>Mato</i> di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.....	76
Tabel 3.9. Identitas Informan Penelitian.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Definisi Manajemen.....	24
Gambar 4. Struktur Organisasi Rumah Makan Padang Sederhana.....	68



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan adalah dasar kebutuhan manusia, selama masih ada manusia di dunia ini dan selama jumlah manusia terus meningkat, maka kebutuhan akan makanan akan terus meningkat pula. Hal ini yang menjadi dasar dari beberapa pengusaha untuk memulai bisnis rumah makan. Apabila dilihat sekilas, bisnis ini terlihat menjanjikan untuk beberapa orang. Karena makanan itu sendiri merupakan sesuatu yang tidak bisa hilang dari kebutuhan semua umat manusia.

Dewasa ini, bisnis rumah makan semakin berkembang di Indonesia. Khususnya kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung dan lainnya. Hal ini dapat dilihat dari beragam rumah makan yang dapat dijumpai, mulai dari makanan tradisional hingga makanan barat semua tersedia. Belakangan ini masyarakat berubah selera. Mulai banyak masyarakat yang menggemari makanan barat, hal ini menyebabkan beberapa rumah makan yang menyediakan masakan Nusantara mulai kehilangan pelanggannya. Namun, bukan berarti bisnis ini tidak prospek untuk dijalankan. Karena itulah, dalam berbisnis kuliner dibutuhkan manajemen yang tepat.

Menurut George R. Terry dan Leslie W. Rue, mengatakan bahwa manajemen adalah “suatu proses atau kerangka kerja yang melibatkan bimbingan atau pengarahan terhadap suatu kelompok orang ke arah tujuan organisasional atau maksud yang nyata.” Bimbingan perlu diberikan karena

tidak semua pekerja terampil dalam melaksanakan kegiatan organisasi. Cara yang digunakan untuk membimbing tentu bergantung pada kebijakan dan keinginan pemimpin, misalnya kepada pekerja yang kurang terampil dapat diberikan pelatihan untuk meningkatkan kemampuannya.¹

Praktik yang dilakukan dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana, dalam praktiknya menggunakan manajemen yang teratur dan teoritis, yaitu memerlukan kerjasama antara pemilik modal dan pengelola usaha (karyawan) atau yang dikenal dengan sebutan perkongsian.² Perkongsian dalam istilah Ekonomi Islam disebut *syirkah* yaitu akad kerjasama antara dua belah pihak atau lebih untuk suatu usaha tertentu di mana masing-masing pihak memberikan kontribusi dana dengan kesepakatan bahwa keuntungan dan resiko akan ditanggung bersama sesuai dengan kesepakatan.³ Firman Allah swt:

وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَىٰ ۖ وَلَا تَعَاوَنُوا عَلَى الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۖ ...

Artinya : ...dan tolong-menolonglah kamu dalam (mengerjakan) kebajikan dan takwa, dan jangan tolong-menolong dalam berbuat dosa dan pelanggaran, dan bertaqwalah kamu kepada Allah.⁴

¹ Karyoto, *Dasar-Dasar (Teori, Definisi dan Konsep)*, Yogyakarta: Andi Offset, 2015, h. 3.

² Hipotesis Penulis hasil wawancara penulis dengan salah satu pemilik rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya, 04 april 2017.

³ Dimyauddin Djuwaini, *Pengantar Fiqh Muammalah*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008, h. 207.

⁴ Departemen Agama RI, *Mushaf Al-Qur'an Terjemah, Al-Qur'an Transliterasi Latin dan Terjemah Indonesia*, Jakarta: Pelita, 1978, h. 157.

Ayat di atas dapat diartikan bahwa praktik perkongsian adalah kegiatan mulia karena praktik yang dilakukan saling membantu dan tolong-menolong sehingga dari dua orang atau lebih yang melakukan perkongsian dapat saling memenuhi kebutuhan. Begitu juga halnya dalam pengelolaan rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya yang pada praktiknya membutuhkan kerjasama dengan orang lain. Kerjasama antara pemilik modal dan pengelola usaha (karyawan). Pengelola usaha tersebut dibagi beberapa level posisi sesuai dengan jenis pekerjaan yang menjadi tanggung jawabnya. Pada umumnya posisi pekerjaan terdiri dari tukang masak, asisten tukang masak, tukang belanja, tukang senduak (mengambil makan dan meletakkan kepiring), tukang antar makanan kemeja tamu, tukang cuci piring, dan kasir.⁵

Berdasarkan observasi peneliti, rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya telah diatur manajemennya mengikuti rumah makan Padang Sederhana yang ada dipusat.⁶ Pada tahun 2013, PT. Sederhana Abadanmitra didirikan untuk mengelola cabang-cabang Restoran Sederhana.⁷ Mulai dari sistem penggajian, karyawan dan bahan bakunya (bumbu). Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya hanya menerima bumbu dari pusat dan sebagian lagi bumbunya beli di pasar Kota Palangka Raya. Rumah

⁵ Wawancara dengan Khairil Oma di rumah makan Sederhana Kota Palangka Raya, 04 april 2017.

⁶ Pihak PT. Sederhana Citra Mandiri (SCM) yang melakukan manajemen, artinya; Rumah Makan Sederhana yang di franchise-kan berada di bawah naungan manajemen PT. SCM. Sedangkan urusan keuangan sifatnya independen dan ada otoritas sendiri. Termasuk dalam pembelian bahan makanan. PT. SCM juga men-suplai tenaga kerja seperti juru masak yang terlatih. Untuk perhitungan pembagian hasil dengan investor ditentukan saat kontrak kerjasama di lakukan. Diambil dari : <http://franchise-info.web.id/franchise-rm-sederhana-dari-filosofi-sederhana-menuju-fenomenal/>, (Online : Hari Rabu, 5 April 2017 Pukul 19:09 WIB).

⁷ Admin, *Sejarah Restoran Sederhana*, <http://www.restoransederhana.id/sejarah-restoran-sederhana>, (Online : Hari Rabu, 5 April 2017 Pukul 22:54 WIB).

makan Padang Sederhana yang berada di Jl. Ahmad Yani No. 97 Kota Palangka Raya, didirikan oleh bapak KHA sejak tahun 1994 dan mulai bergabung kerumah makan Sederhana pusat pada tahun 2006. Bapak KHA lahir di Batu Sangkar, Sumatera Barat dan merupakan adik sepupu dari pendiri rumah makan Sederhana yang ada dipusat yaitu bapak H. Bustaman. Rumah makan sederhana cabang Kota Palangka Raya menggunakan sistem yang unik yaitu sistem *mato* dengan bagi hasil. Setiap karyawan di rumah makan Padang Sederhana mendapatkan *mato* berbeda-beda tergantung tugas yang dikerjakan, *mato* yang paling kecil didapat adalah tukang cuci piring mendapatkan 2 *mato* sedangkan untuk *mato* yang paling besar adalah koki atau juru masak yaitu mendapatkan 7 *mato*. Pembagian hasil keuntungan diberikan setelah membayar biaya operasional dan zakat. Biaya operasional yang dimaksud yaitu biaya listrik, biaya air PDAM dan peralatan masak. Adapun sistem *mato* adalah manifestasi⁸ dari falsafah⁹ *adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah*.¹⁰

Hasil observasi tersebut diatas secara tidak langsung menjelaskan bahwa pengelolaan rumah makan Padang Sederhana yang menggunakan sistem *mato* ini bertumpu pada nilai-nilai bisnis islam dari teladan Rasullullah

⁸ Manifestasi : Perwujudan sebagai suatu pernyataan perasaan atau pendapat. Termuat dalam buku Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka, 1996, h. 627.

⁹ Falsafah : Anggapan, gagasan, dan sikap batin yang paling dasar yang dimiliki oleh orang atau masyarakat; pandangan hidup. Termuat dalam buku Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia...*, h. 274.

¹⁰ Adat berdasarkan syariat, syariat berdasarkan kitab Allah (Al-Qur'an). Wawancara, Wawancara dengan Khairil Oma di rumah makan Sederhana Kota Palangka Raya, 04 april 2017.

SAW, berupa: kejujuran (*siddiq*), kepercayaan (*amanah*), kecerdasan (*fatamah*) dan komunikasi (*tabligh*).¹¹

Berdasarkan paparan diatas penelitian ini, penulis fokuskan untuk membahas tentang bagaimana pengelolaan rumah makan Padang Sederhana yang memiliki banyak cabang diseluruh Indonesia dan bagaimana menerapkan sistem bagi hasil antara pemilik modal dan pengelola usaha. Karena, dalam penerapan rumah makan Padang Sederhana pada umumnya menggunakan sistem bagi hasil.

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas penulis tertarik untuk meneliti mengenai **SISTEM MATO DALAM MANAJEMEN RUMAH MAKAN PADANG SEDERHANA DI KOTA PALANGKA RAYA.**

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana latar belakang munculnya sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya?
2. Bagaimana penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui dan menganalisis bagaimana latar belakang munculnya sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya.
2. Mengetahui dan menganalisis penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya.

¹¹ Wawancara dengan KHA di rumah makan Sederhana, Minggu 28 Mei 2017.

D. Batasan Penelitian

Penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana yang berada di Kecamatan pahandut cabang Kota Palangka Raya.

E. Manfaat Penulisan

1. Lembaga, untuk mengetahui dan menilai kemampuan mahasiswa dalam menerapkan ilmu teori yang di dapat di bangku perkuliahan melalui praktek di lapangan dalam bentuk penelitian.
2. Pelaku Bisnis, diharapkan penelitian dan penulisan dapat berguna untuk mengevaluasi efektifitas dari Pengelolaan Rumah Makan yang telah dijalankan selama ini dan juga memberikan alternatif manajemen Bisnis yang dapat digunakan oleh perusahaan.
3. Mahasiswa, diharapkan penelitian dan penulisan dapat dijadikan sarana untuk mengaplikasikan pengetahuan teoritis yang didapat pada saat perkuliahan kedalam praktek nyata.
4. Pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah wawasan, pengetahuan, dan dapat juga digunakan sebagai pembanding untuk penelitian yang akan datang.

F. Sistematika Penulisan

Pembahasan dalam penelitian ini agar lebih terarah nantinya maka peneliti membuat sistematika penelitian sebagai beriku.

BAB I, pendahuluan yang didalamnya terdapat latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penulisan, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II, kajian pustaka terdiri dari penelitian sebelumnya, landasan teori dan kerangka pikir.

BAB III, pada bab ini peneliti akan menguraikan tentang, jenis penelitian dan pendekatan penelitian, objek dan subjek penelitian, waktu dan tempat penelitian, tehnik pengumpulan data, tehnik pengabsahan data dan analisis data.

Bab IV, hasil Penelitian dan Pembahasan. Pada bab ini akan dipaparkan data-data hasil penelitian secara rinci dan menyeluruh. Adapun data-data yang diuraikan pada bab ini adalah fakta sebenarnya dan benar-benar bersumber dari lokasi penelitian dan berisi tentang analisis dari penelitian terhadap seluruh data yang didapat dari lokasi penelitian. Data tersebut dibandingkan dalam kerangka teori. Sekaligus menjawab pertanyaan-pertanyaan dari rumusan masalah.

Bab V, penutup. Pada bab ini merupakan uraian akhir dari penelitian yang dilakukan. Bab ini terbagi atas bagian kesimpulan dan saran dari peneliti.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Sebagai bahan pendukung penelitian, peneliti melakukan penelaahan terhadap penelitian terdahulu. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari adanya plagiat terhadap hasil karya orang lain. Penelaahan ini dilakukan agar peneliti dapat mengetahui persamaan dan perbedaan antara penelitian yang akan diteliti oleh peneliti dengan penelitian terdahulu. Adapun beberapa penelitian terdahulu yang setema dengan penelitian yang diangkat oleh peneliti mengenai pengelolaan rumah makan, adalah sebagai berikut:

Skripsi Chairul Badri (2016) dengan judul “*Tinjauan Sosiologi Hukum Islam Terhadap Praktik Kerjasama Bisnis Rumah Makan Padang di Jepara*”. Penelitian ini dilakukan peneliti untuk mengetahui bagaimana akad perjanjian kerjasama didalam bisnis rumah makan padang di Jepara dan bagaimana tinjauan sosiologi hukum Islam terhadap sistem bagi hasil dalam praktik kerjasama di rumah makan padang di Jepara. Penelitian ini adalah penelitian lapangan, sementara sifat penelitian ini adalah *deskriptif-analitik* yang berlokasi di Kota Jepara. Praktiknya, penelitian ini menggunakan pendekatan normatif sosiologi dan pencarian data langsung ke lapangan yang dihimpun dengan metode observasi dan interview. Masalah dalam penelitian ini kemudian dianalisis menggunakan kerangka sosiologi hukum islam, yaitu menggunakan akad *syirkah mudarabah* dan *‘urf*. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan peneliti maka dapat disimpulkan bahwa perjanjian kerjasama pada rumah makan Padang di Jepara, ialah menggunakan akad secara lisan tanpa menetapkan sanksi ketika terjadi wanprestasi, model akad ini didasari hubungan kekeluargaan antara pemilik modal dan pengurus serta telah menjadi kebiasaan dalam cara perjanjian tersebut. Praktik sistem bagi hasil pada

rumah makan padang di Jepara berjalan dengan baik dengan mencapai tujuan dari hukum Islam, yaitu kemaslahatan dan manfaat bagi masyarakat tersebut. Pola bagi hasil pemodal dan pengurus modal dengan keuntungan dibagi dua, yang mana keuntungan pemodal dari modal yang ditanamkan, sedangkan pengelola dari tenaga dalam bekerja dan pola bagi hasil saling rela antara pihak telah memenuhi rukun dan syarat *syirkah*, dalam hal ini *syirkah mudarabah*. Alasan penggunaan sistem bagi hasil pada rumah makan padang di Jepara ini karena sistem bagi hasil yang adil dalam membagi keuntungan antara pemilik modal dengan karyawan. Oleh karena itu, sistem ini mampu memberikan imbalan sesuai dengan kontribusi masing-masing, sehingga karyawan merasa dihargai, termotivasi dan semangat dalam bekerja.¹²

Skripsi Aan Nurhamzah (2015) dari Universitas Islam Sunan Ampel Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Program Studi Ekonomi Syariah Surabaya dengan judul "*Implementasi Bagi Hasil Di Restoran "Sederhana" Surabaya Dalam Perspektif Balanced Scorecard*". Penelitian ini dilakukan peneliti untuk mengetahui bagaimana implementasi BSC di Restoran "Sederhana" Surabaya yang berbasis bagi hasil dan bagaimana Implikasi Implementasi BSC terhadap kinerja Restoran "Sederhana" Surabaya yang berbasis bagi hasil. Penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif. Pengumpulan data diperoleh dari pembukuan laporan keuangan dan non keuangan Restoran Sederhana Surabaya pada periode 5 hingga 9. Periode tersebut diteliti karena operasional restoran telah berjalan dengan stabil dan telah berdiri di tahun kedua. Kemudian data didukung wawancara dengan informan manajemen Restoran Sederhana Surabaya dan pelanggan, serta diperdalam dengan observasi. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan peneliti maka dapat disimpulkan bahwa Implementasi bagi hasil membutuhkan dorongan atau semangat dari semua pihak, yakni dengan menekankan

¹² CHAIRUL BADRI, NIM. 12380040 (2016) *TINJAUAN SOSIOLOGI HUKUM ISLAM TERHADAP PRAKTIK KERJASAMA BISNIS DI RUMAH MAKAN PADANG DI JEPARA*. Skripsi thesis, UIN SUNAN KALIJAGA YOGYAKARTA. <http://digilib.uin-suka.ac.id/21552/>

motivasi bekerja dan tanggung jawab untuk melayani pelanggan. Motivasi bekerja tersebut diterapkan melalui pemahaman tentang praktik cara pelayanan yang baik terhadap pelanggan karena sehari-hari karyawan akan dihadapkan dengan pelanggan yang berbeda-beda.¹³

Artikel yang dilakukan oleh Fauzi Solihin dengan judul “*Profit Sharin Dalam Pengelolaan Rumah Makan Padang*”. Artikel ini membahas bagi hasil dalam mengelola rumah makan, dalam hal ini rumah makan “Padang”. usaha bagi hasil (*profit sharing*) meningkatkan rasa kepemilikan (*sense of belonging*) setiap karyawan dan mendukung kelancaran pelaksanaan fungsi manajemen. Dapat disimpulkan bahwa usaha bagi hasil sangat memotivasi karyawan untuk meningkatkan kinerjanya dan menumbuhkan rasa kepemilikan usaha dan tanggung jawab serta peningkatan kerjasama berkesinambungan antara sesama karyawan.¹⁴

Adapun penelitian yang penulis teliti memiliki karakteristik tersendiri yang berbeda dengan penelitian-penelitian sebelumnya, letak perbedaan dari penelitian sebelumnya adalah penelitian yang peneliti lakukan yaitu bertujuan untuk melihat latar belakang munculnya sistem *mato* dan manajemen yang digunakan pelaku usaha pada rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.

Untuk memudahkan dalam membedakan penelitian penulis dengan para peneliti sebelumnya dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

¹³ Implementasi bagi hasil di restoran “Sederhana” Surabaya dalam perspektif balanced scorecard, <http://digilib.uinsby.ac.id/3257/5/Bab%202.pdf>

¹⁴ Fauzi Solihin, *Profit Sharing Dalam Rumah Makan Padang*, (Online pada hari Ssbtu, 13 Mei 2017 Pukul 20:34 WIB).

Tabel 2.1 Indikator Perbandingan Penelitian

No.	Penelitian Terdahulu	Persamaan	Perbedaan
1.	Skripsi Chairul Badri (2016) dengan judul " <i>Tinjauan Sosiologi Hukum Islam Terhadap Praktik Kerjasama Bisnis Rumah Makan Padang di Jepara</i> ".	Bagi hasil dan praktik syirkah (kerjasama)	Tijauan dari sudut pandang Sosiologi sedangkan peneliti tinjauan dari sudut pandang ekonomi Islam dan latar belakang munculnya sistem <i>mato</i>
2.	Skripsi Aan Nurhamzah (2015) dari Universitas Islam Sunan Ampel Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Program Studi Ekonomi Syariah Surabaya dengan judul " <i>Implementasi Bagi Hasil Di Restoran "Sederhana" Surabaya Dalam Perspektif Balanced Scorecard</i> ".	Bagi hasil dan penerapan sistem	Penerapan sistem menggunakan sistem <i>balanced Scorecard</i> sedangkan peneliti tentang sistem <i>mato</i> berdasarkan syariah
3.	Artikel yang dilakukan oleh Fauzi Solihin dengan judul " <i>Profit Sharing Dalam Pengelolaan Rumah Makan Padang</i> ".	Bagi hasil dan pengelolaan rumah makan Padang	Pelayanan dan penentuan harga sedangkan peneliti tentang manajemen rumah makan Sederhana

Sumber : Diolah sendiri oleh peneliti

B. Deskripsi Teori

1. Teori Sistem *Mato*

a. Pengertian Sistem *Mato*

Secara *etimologis* kata “sistem” berasal dari bahasa Inggris *system* yang berasal dari bahasa latin *systema*, yang berarti sesuatu yang tersusun dari beberapa bagian atau anggota. Sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, sistem adalah seperangkat unsur yang secara teratur saling berkaitan sehingga membentuk suatu rangkaian komponen yang berhubungan satu sama lain.

Istilah sistem secara umum dapat didefinisikan sebagai kumpulan hal atau elemen yang saling bekerja sama atau yang dihubungkan dengan cara-cara tertentu sehingga membentuk satu kesatuan untuk melaksanakan suatu fungsi guna mencapai suatu tujuan.¹⁵

Sedangkan istilah “*mato*” atau mata yang diartikan dengan “point” atau *ratio*.¹⁶ *Mato* tersebut hampir serupa dengan perhitungan bagi-hasil atau menggunakan sistem poin. Acuan dalam menentukan poin yang didapat karyawan adalah berdasarkan bobot kerja atau *mato*.¹⁷ Dalam pengertian lain *mato* adalah ukuran laba yang diterima di luar gaji pokok selama per 100 hari kerja. Gaji pelayan atau atau tukang hidang dengan gaji tukang cuci piring dan koki berbeda.

¹⁵ Hedi Sasrawan, *Pengertian Sistem*, <http://hedisasrawan.blogspot.co.id/2015/01/pengertian-sistem-artikel-lengkap.html>, (Online pada hari Sabtu 13 Mei 2017 Pukul 18:54 WIB)

¹⁶ Fauzi Solihin, *Profit Sharing Dalam Rumah Makan Padang*, (Online pada hari Sabtu, 13 Mei 2017 Pukul 20:34 WIB).

¹⁷ Admin, *Main mato di rumah makan Padang*, <http://www.cendananews.com/2015/09/main-mato-di-rumah-makan-Padang.html>, (Online pada hari Sabtu 27 Mei 2017 Pukul 21:44 WIB).

Namun bukan diskriminasi¹⁸, perbedaan hanya pada *mato* yang diterima. Jadi sistem *mato* adalah suatu cara penggajian yang unik dan berimbang pada pengembangan usaha. Sistem ini membuat para pekerja di rumah makan Padang bisa bekerja dengan riang gembira karena bisa mendapat kompensasi lebih baik seiring besarnya keuntungan rumah makan.¹⁹

Dari uraian di atas, secara sederhana peneliti menyimpulkan bahwa sistem *mato* adalah sistem penggajian yang di dapat karyawan dengan perhitungan bagi-hasil atau menggunakan sistem poin berdasarkan bobot kerja.

b. Landasan Moral

Seorang pemimpin dalam menjalankan kepemimpinannya mempunyai landasan moral yang harus ia pegang teguh agar ia bisa lurus dalam menjalankan tugas-tugas kepemimpinan yang menjadi tanggung jawabnya. Landasan moral yang dimaksud adalah:

1) Komitmen pada kejujuran (*siddiq*)

Jujur dalah kesucian nurani yang memberikan jaminan terhadap kebenaran dalam berbuat, ketepatan dalam bekerja dan dapat dipercaya, serta enggan berbuat dusta, sebagaimana yang dimaksud dalam firman Allah:

فَمَنْ أَظْلَمُ مِمَّنْ كَذَبَ عَلَى اللَّهِ وَكَذَبَ بِالصِّدْقِ إِذْ جَاءَهُ^{٢٤} أَلَيْسَ فِي جَهَنَّمَ مَثْوًى

لِلْكَافِرِينَ^{٢٥} وَالَّذِي جَاءَ بِالصِّدْقِ وَصَدَّقَ بِهِ^{٢٦} أُولَئِكَ هُمُ الْمُتَّقُونَ^{٢٧} هُمْ مَا

يَشَاءُونَ عِنْدَ رَبِّهِمْ^{٢٨} ذَلِكَ جَزَاءُ الْمُحْسِنِينَ^{٢٩}

¹⁸ Diskriminasi : Perbedaan perlakuan terhadap sesama warga negara (berdasarkan warna kulit, golongan, suku, ekonomi, agama, dan sebagainya). Termuat dalam buku *Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka, 1996, h. 237.

¹⁹ Admin, *Rahasia langgengnya bisnis rumah makan Padang*, (Online pada hari Sabtu 27 Mei 2017 Pukul 22:13 WIB).

Artinya : “Maka siapakah yang lebih zalim daripada orang yang berbuat dusta terhadap Allah dan mendustakan kebenaran ketika datang kepadanya? Bukankah di neraka jahannam tersedia tempat tinggal bagi orang-orang kafir? Dan orang yang membawa kebenaran (Muhammad) dan membenarkannya, mereka itulah orang-orang bertaqwa. Mereka memperoleh apa yang mereka kehendaki pada sisi Tuhan mereka. Demikianlah balasan orang-orang yang berbuat baik.”²⁰ (QS. Az-Zumar:32-34)

Pemimpin yang lurus, benar dan jujur adalah pemimpin yang menjadi idaman semua orang. Pemimpin yang benar dan jujur adalah pemimpin yang setara antara ucapan dan perbuatan (dapat membuktikan apa yang diucapkan), karena orang-orang yang dipimpinnya itu perlu bukti, bukan janji.²¹

2) Komitmen pada *amanah*

Amanah atau kepercayaan yang diberikan pada seorang pemimpin yang berorientasi syariah merupakan penghargaan moral yang teramat mahal. Amanah tidak didapat begitu saja, tetapi melalui proses yang panjang, dimulai dari pengamatan, pemantauan, dan diakhiri dengan penilaian yang teliti atas perilaku orang yang diberi amanah, sehingga diketahui secara pasti amanah atau tidaknya seseorang.

Orang yang amanah adalah orang yang mempunyai nilai plus dibanding dengan orang lain. Orang yang amanah menjadi orang yang disenangi dan dicintai orang banyak dan menjadi panutan orang lain. Islam melarang kita berkhianat terhadap amanah, sebagaimana firman Allah berikut:

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا لَا تَخُوْنُوْا اللّٰهَ وَالرَّسُوْلَ وَتَخُوْنُوْا اٰمَنٰتِكُمْ وَاَنْتُمْ تَعْلَمُوْنَ ﴿٢٨﴾

وَأَعْلَمُوْا اَنَّكُمْ اَمْوَالَكُمْ وَاَوْلَادَكُمْ فِتْنَةٌ وَاَنَّ اللّٰهَ عِنْدَهُ اَجْرٌ عَظِيْمٌ ﴿٢٩﴾

²⁰ Departemen Agama RI, *Mushaf Al-Qur'an Terjemah, Al-Qur'an Transliterasi Latin dan Terjemah Indonesia...*, h. 750

²¹ Ma'ruf Abdullah, *Manajemen Bisnis Syariah*, Yogyakarta Aswaja Pressindo, 2014. h. 11-12.

Artinya : “Hai orang-orang beriman, janganlah kamu mengkhianati Allah dan Rasul (muhammad) dan (juga) janganlah kamu mengkhianati amanat-amanat yang dipercayakan kepadamu, sedang kamu mengetahui. Dan ketahuilah, bahwa hartamu dan anak-anakmu itu hanyalah sebagai cobaan dan sesungguhnya di sisi Allah-lah pahala yang besar.”²² (QS. Al-Anfal:27-28)

Orang yang teguh memegang amanah adalah orang yang kredibel, memiliki indikator (ciri-ciri) antara lain: bertanggung jawab, menepati janji, dan tidak berkhianat. Orang yang amanah (kredibel) selalu memperlakukan orang lain sesuai dengan haknya dan tidak mencederainya. Seorang pemimpin, misalnya pemimpin bisnis dikatakan kredibel bukan hanya terdapat orang di luar organisasinya (pelanggan eksternal), tetapi juga terhadap orang-orang yang ada dalam organisasi bisnisnya, seperti karyawan, pemegang saham, para manajer dan para direktornya (pelanggan internal).

3) Cerdas (*Fatanah*)

Seorang pemimpin bisnis juga dituntut memiliki kecerdasan (*fatanah*). Kecerdasan seseorang tidak bisa hanya diidentifikasi dari pendidikan formalnya saja. Banyak orang yang tidak mempunyai pendidikan formal seperti misalnya Nabi Muhammad SAW dan Thomas Alva Edison, dll.

Riwayat hidup Nabi Muhammad SAW terungkap bukti-bukti kecerdasan yang beliau miliki, dan menunjang tugas beliau sebagai pemimpin, meski secara formal beliau seorang yang buta huruf dan tidak menjalani pendidikan formal. Diantara bukti-bukti kecerdasan beliau sebagai pemimpin, baik sebagai pemimpin pemerintahan, pemimpin umat (masyarakat), maupun sebagai pemimpin bisnis.

Kecerdasan merupakan karunia Allah kepada orang-orang yang mau berpikir, mengembangkan nalar, menganalisis, menemukan berbagai alternatif

²² Departemen Agama RI, *Mushaf Al-Qur'an Terjemah, Al-Qur'an Transliterasi Latin dan Terjemah Indonesia...*, h. 264

pemecahan masalah, dan memilih yang paling tepat. Oleh karena itu Allah sering menyindir manusia atau memberi peringatan yang keras kepada orang-orang yang enggan berpikir. Misalnya dalam salah satu firmanNya berikut ini:

وَمَا كَانَ لِنَفْسٍ أَنْ تُؤْمِنَ إِلَّا بِإِذْنِ اللَّهِ ۗ وَيَجْعَلُ الرَّجْسَ عَلَى الَّذِينَ لَا يَعْقِلُونَ



Artinya: “Dan tidak ada seorangpun akan beriman kecuali dengan izin Allah; dan Allah menimpakan kemurkaan kepada orang-orang yang tidak mempergunakan akalnyanya.”²³(QS. Yunus:100).

Demikian pentingnya kecerdasan ini, lebih-lebih bagi para pemimpin dalam menjalankan tugas-tugas kepemimpinannya, termasuk dalam mengatur strategi untuk mencapai tujuan organisasi yang dipimpinnya. Seperti misalnya seorang pemimpin bisnis, bagaimana membuat strategi bersaing, bagaimana produknya bisa bersaing, bagaimana menarik pelanggan dan calon pelanggan, dan seterusnya.

4) Komunikatif (*Tabligh*)

Seorang pemimpin bisnis kemampuan berkomunikasi juga merupakan faktor yang menentukan keberhasilannya dalam menjalankan tugas-tugas kepemimpinannya. Berkomunikasi bagi seorang pemimpin merupakan keniscayaan, kerane segala ide-ide yang ada dalam pikirannya harus ditransfernya kepada staf dan karyawan yang membantunya dalam aktivitas bisnis yang dilaksanakannya.

Untuk dapat melaksanakan itu maka seorang pemimpin perlu mengembangkan kemampuan berkomunikasi, sehingga ia bisa mempersiapkan dengan baik strategi, program kerja, menyiapkan produk atau jasa yang akan

²³ *Ibid.*, h. 322

dijual, mengatur promosi, strategi, memasuki pasar, membina hubungan baik dengan pelanggan, mitra usaha, pemasok, dan *stakeholder* lainnya.

Kemampuan berkomunikasi tersebut dapat dilihat dari:

- a) Apa yang dibicarakan atau dikatakan mengandung bobot (di- dukung data dan fakta yang relevan).
- b) Apa yang dibicarakan atau dikatakan mengandung hikmah.
- c) Tangkas dan jelas baik dalam menyampaikan dan menjawab pertanyaan.
- d) Menyenangkan dalam cara menyampaikannya.

Apabila seorang pemimpin mampu berkomunikasi dengan empat kemampuan tersebut, maka ia dapat digolongkan pemimpin yang komunikatif sebagaimana yang dimaksudkan dalam firman Allah berikut ini:

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا اتَّقُوا اللّٰهَ وَقُولُوْا قَوْلًا سَدِيْدًا ﴿٧٠﴾ يُصْلِحْ لَكُمْ اَعْمَالَكُمْ وَيَغْفِرْ لَكُمْ ذُنُوْبَكُمْ ۗ وَمَنْ يُطِيعِ اللّٰهَ وَرَسُوْلَهُ فَقَدْ فَازَ فَوْزًا عَظِيْمًا ﴿٧١﴾

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman bertakwalah kamu kepada Allah dan Katakanlah perkataan yang benar, niscaya Allah memperbaiki bagimu amalan-amalanmu dan mengampuni bagimu dosa-dosamu. Dan barangsiapa mentaati Allah dan Rasul-Nya, maka sesungguhnya ia telah mendapat kemenangan yang besar.”²⁴ (QS.Al-Ahzab:70-71)

Ayat lain:

وَلِيَحْشَ الَّذِيْنَ لَوْ تَرَكُوْا مِنْ خَلْفِهِمْ ذُرِّيَّةً ضِعْفًا خٰفُوْا عَلَيْهِمْ فَلْيَتَّقُوا اللّٰهَ وَلْيَقُوْلُوْا قَوْلًا سَدِيْدًا ﴿١﴾

Artinya : “Dan hendaklah takut kepada Allah orang-orang yang seandainya meninggalkan di belakang mereka anak-anak yang lemah, yang khawatir terhadap (kesejahteraan) mereka. Oleh sebab itu hendaklah

²⁴ *Ibid.*, h. 680

mereka bertakwa kepada Allah dan hendaklah mereka mengucapkan perkataan yang benar.” (QS. An-Nisa:9)²⁵

Menurut Jalaluddin Rahmat, Pishthall seorang pakar komunikasi menterjemahkan “*qaulan sadidan*” tersebut dengan dua makna dari kedua ayat tersebut:

- a) *Speak words straight to the point* (berbicaralah langsung pada pokok persoalan)
- b) *Speak justly* (bicaralah yang benar).²⁶

Dari uraian di atas, secara sederhana peneliti menyimpulkan bahwa seorang pemimpin yang berorientasi syariah dalam melakukan suatu usaha atau bisnis tidak lepas dari ajaran Islam yang bersifat *siddiq, amanah, fathanah* dan *tabligh*.

c. Cara Pembagian Bagi Hasil

Pembagian bagi hasil di rumah makan Padang berdasarkan *mato* yang di dapatkan. Adapun pembagiannya sebagai berikut:

Tabel 2.2 Cara Pembagian Bagi Hasil

No.	Jabatan	<i>Mato/Point</i>
1.	Koki Kepala	6,0 – 7,0
2.	Koki I	4,0 – 5,0
3.	Koki II	2,0 – 3,5
4.	Kasir Kepala	5,0 – 5,5
5	Kasir	3,0 – 4,0
6	Palung	4,0 – 4,5
7	Pelayan	3,0 – 3,5
8	Cuci Piring	2,0 – 2,5

Sumber : Jurnal Fauzi Solohin, Profit Sharing

²⁵ *Ibid.*, h. 116

²⁶ Ma'ruf, Abdullah, *Manajemen Bisnis Syariah...*, h. 10-16

Penetapan skala pada lajur kiri merupakan komposisi pada awal bekerja sedangkan pada lajur kanan merupakan komposisi atas kenaikan *point* setelah lama bekerja/cukup pengalaman kerja dan memperhatikan dedikasi, loyalitas, serta keterampilan pegawai yang bersangkutan

Nominal keuntungan yang dibagi adalah hasil bersih usaha, yaitu setelah diperhitungkan biaya produksi, penggantian peralatan yang rusak/penghapusan peralatan, pajak, dan zakat hasil usaha. Perhitungan zakat itu merupakan penerapan syariah Islam dan atas pendapat seseorang dibebankan zakat sebesar 2,5% yang menjadi hak para fakir miskin lain yang telah ditetapkan dalam ajaran Islam²⁷

d. Keunggulan dengan menggunakan *mato*

Bila dibandingkan dengan sistem gaji tetap maka sistem bagi hasil memiliki beberapa keunggulan, antara lain sebagai berikut.

- 1) Pembagian bagi hasil dilakukan secara terbuka.
- 2) Pengalaman/masa kerja atau keterampilan tetap mendapat penghargaan
- 3) Menumbuhkan motivasi dan kerja sama yang erat karena kenaikan hasil usaha akan dinikmati bersama secara propotional sesuai bidang tugasnya.
- 4) Karyawan akan mengembangkan diri secara terus menerus sehingga mampu bekerja dengan keterampilan baik melalui pendidikan dan latihan.²⁸

²⁷ Fauzi Solihin, *Profit Sharing dalam pengelolaan rumah makan Padang*, (Online pada hari Ssbtu, 13 Mei 2017 Pukul 20:34 WIB).

²⁸ *Ibid.*

2. Teori Manajemen

a. Manajemen Umum

Secara *etimologis*, manajemen berasal dari bahasa latin *manus* yang berarti “tangan”, dalam bahasa Italia *maneggiare* berarti “mengendalikan”, kemudian bahasa Prancis *management* yang berarti “seni melaksanakan dan mengatur”.²⁹

Malayu S.P. Hasibuan menjelaskan bahwa manajemen berasal dari kata *to manage* yang artinya mengatur. Pengaturan dilakukan melalui proses dan diatur berdasarkan urutan dan fungsi-fungsi manajemen itu. Jadi, manajemen itu merupakan suatu proses untuk mewujudkan tujuan yang diinginkan.³⁰ Oleh karena itu, menurutnya, pertanyaan yang muncul adalah apa yang diatur, mengapa harus diatur, siapa yang mengatur, bagaimana mengaturnya, dan di mana harus di atur. Pertanyaan-pertanyaan tersebut menjelaskan objek pengelolaan manajemen. Oleh sebab itu, manajemen berkaitan dengan proses perencanaan, pengorganisasian, kepemimpinan, dan pengendalian, yang didalamnya terdapat upaya anggota organisasi untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan dengan mengarahkan sumber daya organisasi yang dimiliki.³¹

Banyak ahli memberikan pengertian manajemen. Diantaranya sebagai berikut:

- 1) Menurut Amirullah Haris Budiono, yang dimaksud dengan manajemen ialah: “manajemen mengacu pada suatu proses mengkoordinasi dan mengintegrasikan kegiatan-kegiatan kerja agar diselesaikan secara efektif dan efisien melalui orang lain.” Efektif berarti semua unsur sumber daya yang dimiliki oleh suatu organisasi dapat diberdayakan sesuai dengan fungsinya masing-masing. Sementara efisien berarti pekerja yang telah ditentukan

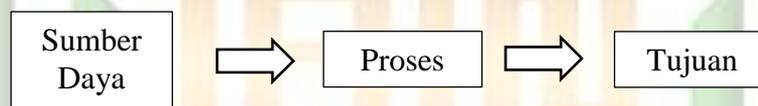
²⁹ Usman Effendi, *Asas Manajemen*, Jakarta: PT RajaGrafindo, 2014, h. 1.

³⁰ Malayu S.P Hasibuan, *Manajemen, Dasar Pengertian dan Masalah*, Jakarta: Bumi Aksara, 2009, h. 1

³¹ Anton Athoillah, *Dasar-Dasar Manajemen*, Bandung: Pustaka Setia, 2013, h. 13

manajer dapat dilakukan dan diselesaikan oleh para pekerja sesuai dengan anggaran. Kondisi tersebut akan dicapai apabila organisasi melakukan kegiatan koordinasi.³²

- 2) Manajemen menurut George R. Terry adalah suatu proses yang khas terdiri dari tindakan-tindakan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian yang dilakukan untuk menentukan serta mencapai sasaran-sasaran yang telah ditentukan melalui pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya.³³
- 3) Menurut T. Hani Handoko, yang dimaksud dengan manajemen ialah: “manajemen mencakup fungsi-fungsi perencanaan, pengorganisasian, penyusunan personalia,³⁴ pengarahan, dan pengawasan. Artinya, dalam mengelola berbagai unsur sumber daya, organisasi perlu menerapkan berbagai kegiatan seperti perencanaan berbagai kegiatan yang dilakukan serta tujuan yang ingin dicapai”³⁵



Gambar 1. 1. Definisi manajemen

Hasil dari definisi diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa manajemen adalah suatu proses pengelolaan sumber daya yang meliputi: perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian untuk mewujudkan tujuan yang ingin dicapai.

³²*Ibid.*, h. 23.

³³ Usman Effendi, *Asas Manajemen*, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2014, h. 3.

³⁴ Personalia: Yang berhubungan dengan orang atau nama orang (tentang suatu urusan, pengumuman, dan sebagainya). Termuat dalam buku Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia...*, h. 760.

³⁵ Karyoto, *Dasar-Dasar Manajemen, (Teori,Definisi dan Konsep)...*, h. 3.

b. Manajemen Secara Islam

1) Pengertian Manajemen Islam

Manajemen dalam pandangan Islam mengandung pengertian segala sesuatu harus dilakukan secara baik, teratur, tertib, rapi, dan benar. Tidak boleh dilakukan asal-asalan. Apa yang diatur dalam Islam ini telah menjadi indikator pelaksanaan manajemen yang bersumber dari Al-Qur'an dan hadis Nabi Muhammad SAW.

Ayat Al-Qur'an yang dapat dijadikan acuan pekerjaan manajemen antara lain:

إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الَّذِينَ يُقَاتِلُونَ فِي سَبِيلِهِ صَفًّا كَأَنَّهُمْ بُنْيَانٌ مَّرْصُومٌ ﴿٤١﴾

Artinya: “Sesungguhnya Allah menyukai orang yang berperang di jalan-Nya dalam barisan yang teratur seakan-akan seperti suatu bangunan yang tersusun kokoh.”³⁶ (QS. Ash-Shaff:4).

Hadis Nabi Muhammad SAW, dalam sabdanya:

“Sesungguhnya Allah SWT sangat mencintai orang yang jika melakukan sesuatu pekerjaan dilakukan secara *itqan* (baik, teratur, tertib, rapi, benar, jelas dan tuntas)” (HR. Taberani).

Hadis yang diriwayatkan oleh Muslim dari Abu Ya'la melaksanakan manajemen itu merupakan suatu kewajiban.

“Allah SWT mewajibkan kepada kita untuk berlaku ihsan dalam segala sesuatu.” (HR. Muslim)

Kata *ihsan* disini mengandung makna melaksanakan sesuatu secara maksimal dan optimal, tidak setengah-setengah, apalagi asal dikerjakan.

³⁶ Departemen Agama RI, *Mushaf Al-Qur'an Terjemah, Al-Qur'an Transliterasi Latin dan Terjemah Indonesia...*, h. 990.

Bekerja dimaksud disini adalah bekerja yang benar-benar berkualitas prosesnya dan bermutu hasilnya.³⁷

Hasil dari definisi diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa manajemen dalam pandangan Islam adalah melaksanakan pekerjaan secara *itqan* atau segala sesuatu harus dilakukan secara baik, teratur, tertib, rapi, dan benar.

2) Prinsip Manajemen Syariah

Prinsip atau akidah dan teknik manajemen yang ada relevansinya dengan Al-Qur'an atau Al-Hadits antara lain sebagai berikut:

a) Prinsip *Amar Ma'ruf Nahi Munkar*

Setiap muslim wajib melakukan perbuatan yang *Ma'aruf*, yaitu perbuatan yang baik dan terpuji seperti perbuatan tolong-menolong (*taawun*), menegakkan keadilan diantara manusia, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, mempertinggi efisiensi, dan lain-lain. Sedangkan perbuatan munkar (keji), seperti korupsi, suap, pemborosan dan sebagainya harus di jauhi dan bahkan harus diberantas.

Menyeru kepada kebajikan (*amar ma'ruf*) dan mencegah kemunkaran (*nahi munkar*) adalah wajib. Untuk melaksanakan prinsip tersebut, ilmu manajemen harus dipelajari dan dilaksanakan secara sehat, baik secara bijaksana maupun secara ilmiah.

b) Kewajiban menegakkan kebenaran

Ajaran islam adalah metode ilahi untuk menegakkan kebenaran dan menghapuskan kebatilan, dan untuk menciptakan masyarakat yang adil, sejahtera serta diridhoi Tuhan. Kebenaran (*haq*) menurut ukuran dan norma Islam.

³⁷ Ma'ruf Abdullah, *Manajemen Bisnis Syariah*, Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014. h. 2

Manajemen sebagai suatu metode pengelolaan yang baik dan benar, untuk menghindari kesalahan dan kekeliruan dan menegakkan kebenaran. Menegakkan kebenaran adalah metode Allah yang harus ditaati oleh manusia. Dengan demikian manajemen yang disusun oleh manusia untuk menegakkan kebenaran itu menjadi wajib.

c) Kewajiban Menegakkan Keadilan

Hukum syari'ah mewajibkan kita mengakkan keadilan, kapan dan di manapun. Semua perbuatan harus dilakukan dengan adil. Adil dalam menimbang, adil dalam bertindak, dan adil dalam menghukum. Adil itu harus dilakukan dimanapun dan dalam keadaan apapun, baik diwaktu senang maupun diwaktu susah. Sewaktu sebagai orang kecil harus berbuat adil, sewaktu sebagai orang berkuasapun harus adil. Tiap muslim harus adil kepada dirinya sendiri dan adil pula terhadap orang lain.

d) Kewajiban menyampaikan amanah

Allah dan Rasul-Nya memerintahkan kepada setiap muslim untuk menunaikan amanah. Allah memerintahkan agar selalu menunaikan amanat dalam segala bentuknya, baik amanat perorangan, seperti dalam jual-beli, hukum perjanjian yang termaktub dalam *Kitab al Byu'* (hukum dagang) maupun amanat perusahaan, amanat rakyat dan negara, seperti yang dipikul oleh seorang pejabat pemerintah, ataupun amanat Allah dan ummat, seperti yang dipikul oleh seorang pemimpin Islam.³⁸

Hasil dari definisi diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa prinsip manajemen syariah adalah kewajiban setiap pemimpin yang berorientasi

³⁸ *Ibid.*, h. 19-20.

kepada syariah, kewajiban tersebut dapat dilihat dalam Al-Qur'an dan Hadist.

c. Fungsi Manajemen

Fungsi manajemen adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh para manajer sebagai usaha untuk mewujudkan tujuan yang ingin manajer atas seperti pemimpin organisasi, tetapi juga oleh manajer menengah dan bawah. ada banyak tugas yang harus dilakukan dan diselesaikan oleh para manajer organisasi dalam pewujutan tujuan organisasi sehingga Amirullah Haris Budiono menyatakan bahwa manajer paling tidak harus melaksanakan empat fungsi, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian.³⁹

1) Perencanaan

Perencanaan adalah fungsi untuk memecahkan tujuan yang ingin dicapai organisasi. Secara operasional tujuan organisasi dapat dibedakan menjadi dua, yaitu tujuan profit dan tujuan nonprofit. Organisasi bertujuan profit harus menentukan besarnya produksi, target penjualan, serta biaya yang akan dikeluarkan, organisasi bisa mengetahui profit yang mereka peroleh. Sementara itu, organisasi nonprofit, harus menetapkan berbagai variabel yang dapat memuaskan para pelanggan atau masyarakat

Setelah menentukan tujuan yang ingin dicapai, organisasi akan mencari dan memilih beberapa cara sebagai sasaran yang akan dikerjakan.

³⁹ Karyoto, *Dasar-Dasar Manajemen, (Teori, Definisi dan Konsep)*..., h. 4.

Sebagai contoh, setelah menetapkan tujuan, yaitu meningkatkan pendapatan, organisasi profit akan mencari cara untuk menaikkan pendapatan, misalnya dengan melakukan penjualan produk murah, penjualan berhadiah, dan penjualan berdiskon. Bagi organisasi nonprofit, setelah menentukan tujuan, mereka akan mencari cara-cara untuk memuaskan pelanggan atau masyarakat, misalnya dengan memberikan layanan pelanggan, layanan antrian, dan layanan keamanan.

2) Pengorganisasian

Pengorganisasian adalah fungsi untuk mengelompokkan pekerjaan. Kegiatan-kegiatan organisasi kecil untuk mencapai tujuan tentu dapat diurus oleh satu orang atau dengan beberapa orang terdekat seperti anggota keluarga atau saudara. Namun tidak demikian bagi organisasi besar yang memiliki banyak pekerjaan untuk diselesaikan. Pekerjaan-pekerjaan organisasi besar harus dikelompokkan agar lebih mudah diselesaikan, dan banyak pekerja akan dibutuhkan untuk mengisi kelompok-kelompok tersebut.

Tiap pekerja direkrut organisasi dapat ditempatkan sesuai dengan keahliannya masing-masing. Dengan adanya beberapa kelompok pekerjaan, para pekerja akan lebih mudah dalam melaksanakan tugas-tugasnya seperti yang diamanatkan organisasi. Demikian pula dengan organisasi, kegiatan pengelompokan pekerjaan dapat memperjelas siapa yang menjalankan dan bertanggung jawab atas pekerjaan tertentu.

3) Pengarahan

Pengarahan adalah fungsi untuk memengaruhi para pekerja agar mereka bersemangat dalam bekerja atau berkegiatan, dan mampu

memberikan hasil yang maksimal. Fungsi pengarahan perlu diterapkan dalam organisasi karena tidak semua pekerja bersemangat untuk menjalankan kegiatan organisasi. Sebagai gambaran, dalam waktu 7 jam (1 hari kerja) tiap pekerja diharuskan untuk menghasilkan 70 unit produk (10 unit produk per jam). Dalam pelaksanaannya organisasi sering kali mendapati sejumlah hasil yang tidak sesuai dengan ketentuan. Penyimpangan itu menunjukkan bahwa pekerja tidak dapat bekerja secara maksimal sehingga mereka perlu diarahkan kembali.

4) Pengendalian

Pengendalian adalah fungsi untuk mencegah terjadinya kesalahan-kesalahan dalam kegiatan. Kesalahan-kesalahan, seperti salah cara kerja atau salah menggunakan waktu, pasti akan muncul karena suatu kegiatan ditangani oleh banyak pekerja. Kesalahan-kesalahan itu tentu akan memengaruhi hasil yang dicapai. Apabila banyak produk yang dihasilkan cacat, seperti cacat jumlah, kualitas, dan kuantitas, organisasi pasti kecewa; langkahnya untuk mencapai tujuan akan terhambat.

Untuk menghindari kesalahan pekerjaan, organisasi perlu dengan segera melakukan tindakan preventif, yang kemudian menjadi tugas dan tanggung jawab para manajer. Para manajer harus berkemampuan tinggi dalam menjalankan kegiatan pengendalian sehingga cara-cara yang mereka gunakan tepat dan tidak menimbulkan permasalahan baru.⁴⁰

⁴⁰ *Ibid*, h. 4-5.

3. Teori Bagi Hasil

a. Bagi Hasil Secara Umum

Bagi hasil menurut terminologis asing (Inggris) dikenal dengan *profit sharing*. *Profit sharing* dalam kamus ekonomi diartikan dengan pembagian laba. Secara definitif *profit sharing* diartikan: “distribusi beberapa bagian dari laba pada para pegawai dari suatu perusahaan. hal ini dapat berbentuk suatu bonus uang tunai tahunan yang didasarkan pada laba yang diperoleh pada tahun-tahun sebelumnya, atau dapat berbentuk pembayaran mingguan/bulanan.”⁴¹

Bagi hasil menurut istilah adalah suatu sistem yang meliputi tata cara pembagian hasil usaha antara penyedia dana dan pengelola dana.⁴² Bagi hasil, yang dilandasi oleh rasa tolong-menolong. Sebab ada orang yang mempunyai modal, tetapi tetapi tidak mempunyai keahlian dalam menjalankan roda perusahaan. ada juga orang yang mempunyai modal dan keahlian, tetapi tidak mempunyai waktu. Sebaliknya ada orang yang mempunyai keahlian dan waktu, tetapi tidak mempunyai modal.

Dengan demikian, apabila ada kerja sama dalam menggerakkan roda perekonomian, maka kedua belah pihak akan mendapatkan keuntungan modal dan skill (ketrampilan) dipadukan menjadi satu.⁴³

b. Bagi Hasil Secara Islam

Bagi hasil dalam pandangan Islam disebut *Mudarabah*. *Mudarabah* adalah akad kerjasama usaha antara dua pihak, di mana pihak pertama bertindak sebagai pemilik dana (*shahibul mal*) yang menyediakan seluruh modal (100%),

⁴¹ Afifi, *Teori Bagi Hasil*, etheses.uin-malang.ac.id/2469/6/09220057_Bab_2.pdf (Online pada hari Selasa, 30 Mei 2017 Pukul 17:32 WIB).

⁴² Ahmad Rofiq, *Fiqih Kontekstual dari Normatif ke Pemaknaan Sosial*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2004, h. 153.

⁴³ Ali Hasan, *Berbagai Macam Transaksi dalam Islam (fiqh muamalat)*, Jakarta: RajaGrafindo Persada, 2003. h. 169.

sedangkan pihak lainnya sebagai pengelola usaha (*mudarib*). Keuntungan usaha yang didapatkan dari akad *mudarabah* dibagi menurut kesepakatan yang dituangkan dalam kontrak, dan biasanya dalam bentuk *nisbah* (persentase).

Jika usaha yang dijalankan mengalami kerugian, maka kerugian itu ditanggung oleh *shahibul mal* sepanjang kerugian itu bukan akibat kelalaian *mudarib*. Sedangkan *mudarib* menanggung kerugian atas upaya, jerih payah dan waktu yang telah dilakukan untuk menjalankan usaha. Namun, jika kerugian itu diakibatkan karena kelalaian *mudarib*, maka *mudarib* harus bertanggung jawab atas kerugian tersebut.⁴⁴

Mudarabah berdasarkan ahli fiqh merupakan suatu perjanjian di mana seseorang memberi hartanya kepada orang lain berdasarkan prinsip dagang di mana keuntungan yang diperoleh akan dibagi berdasarkan proposi yang telah disetujui, seperti $\frac{1}{2}$ dari keuntungan atau $\frac{1}{4}$ dan sebagainya.⁴⁵

1) Dasar Hukum Mudarabah

a) Al-Qur'an

Mudarabah merupakan akad diperbolehkan, ulama fiqh sepakat bahwa *mudarabah*, disyaratkan dalam islam berdasarkan Al-Qur'an Sunnah, Ijma', dan Qiyas.⁴⁶

وَأَخْرُونَ يَضْرِبُونَ فِي الْأَرْضِ يَبْتَغُونَ مِنْ فَضْلِ اللَّهِ ...

Artinya : "...dan dari orang-orang yang berjalan di muka bumi mencari sebagian karunia Allah SWT..."⁴⁷ (QS. Al-Muzzamil: 20)

⁴⁴ Dimyauddin Djuwaini, *Pengantar Fiqh Muammalah*, Yogyakarta:Pustaka Pelajar, 2010. h. 224.

⁴⁵ Muhammad Muslehuddin, *Sistem Perbankan Dalam Islam*, Jakarta: PT. Rineka Cipta, 1994, h. 63.

⁴⁶ Rachmat Syafe'i, *Fiqh Muammalah*, Bandung: Pustaka Setia, 2004, h. 224.

⁴⁷ Departemen Agama RI, *Mushaf Al-Qur'an Terjemah, Al-Qur'an Transliterasi Latin dan Terjemah Indonesia...*, 1978, h. 990.

Dasar dilakukannya akad *mudarabah* dalam ayat ini adalah kata ‘*yadhribun*’ yang sama dengan akar kata *mudarabah* yang memiliki makna melakukan suatu perjalanan usaha.⁴⁸

Firman Allah:

لَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ أَنْ تَبْتَغُوا فَضْلًا مِّنْ كَمَارَاتِكُمْ...

Artinya: “Tidak ada dosa bagimu untuk mencari karunia(rezeki dari hasil perniagaan) dari tuhanmu...”⁴⁹ (QS. Al-Baqarah: 198).

Kedua ayat tersebut di atas secara umum memperbolehkan *mudarabah*.⁵⁰

b) Hadis

Diantara hadis yang berkaitan dengan *mudarabah* adalah hadis yang diriwayatkan Ibnu Majah dari Shuhaib bahwa nabi SAW. Bersabda:⁵¹

ثَلَاثٌ فِيهِنَّ الْبَرَكَهَةُ: الْبَيْعُ إِلَى أَجَلٍ، وَالْمُقَارَضَةُ، وَخَلْطُ الْبُرِّ
بِالشَّعِيرِ لِلْبَيْتِ لَا لِلْبَيْعِ (رواه ابن ماجه عن صهيب).

Artinya : “Tiga perkara yang mengandung berkah adalah jual-yang ditanggungkan, melakukan qiradh (memberi modal kepada orang lain), dan yang mencampurkan gandum dengan jelas untuk keluarga, bukan untuk diperjualbelikan.”⁵² (HR. Ibn Majah dari Shuhaib).

Riwayat juga diterangkan, bahwa semasa mudanya Rasulullah juga pernah melakukan *mudarabah* dengan khadijah. Akad dalam bentuk *mudarabah* ini, sebenarnya telah dipraktekkan sejak zaman jahiliyah dan

⁴⁸ Dimyauddin Djuwaini, *Pengantar Fiqh Muammalah...*, h. 225.

⁴⁹ Departemen Agama RI, *Mushaf Al-Qur'an Terjemah, Al-Qur'an Transliterasi Latin dan Terjemah Indonesia...*, h. 48.

⁵⁰ Ali Hasan, *Berbagai Macam Transaksi dalam Islam...*, h. 170.

⁵¹ Rachmat Syafe'i, *Fiqh Muammalah...*, h. 226.

⁵² Ibn Majah, *Sunan Ibn Majah*, Juz I, h. 72.

tetap dipertahankan oleh Islam. Menurut Ibn Hajar, proses kerja sama dalam bentuk *mudarabah* pernah terjadi pada masa Rasulullah Saw. Dan beliau mengukuhkannya. Informasi tersebut dapat dilihat dari sebuah riwayat yang menceritakan bahwa Abbas bin Abdul Muthalib pernah memberikan modal kepada seseorang dengan syarat bahwa usahanya dilakukan di bidang tertentu dan tempat tertentu.⁵³

c) Ijma

Ijma' dalam *mudarabah* adanya riwayat yang menyatakan bahwa jama'ah dari sahabat menggunakan harta anak yatim untuk *mudarabah*. Perbuatan tersebut tidak ditentang oleh sahabat lainnya.⁵⁴

Kesepakatan ulama akan bolehnya *mudarabah* dikutip dari Dr. Wahbah Zuhaili, bahwa:

mudarabah dengan menggunakan harta anak yatim sebagai modal dan tidak seorang pun dari mereka yang menyanggah ataupun menolak. Jika praktik sahabat dalam suatu amalan tertentu yang disaksikan oleh sahabat yang lain lalu tidak seorang pun menyanggahnya, maka hal itu merupakan ijma' ini secara *sharih* mengikuti keabsahan praktik pembiayaan *mudarabah* dalam sebuah perniagaan.

Mudarabah diqiyaskan kepada *al-musyaqah* (menyuruh seseorang untuk mengelola kebun). Selain diantara manusia, ada yang miskin dan ada pula yang kaya. Di satu sisi, banyak orang kaya yang tidak dapat mengusahakan hartanya. Di sisi lain, tidak sedikit orang miskin yang mau bekerja, tetapi tidak memiliki modal. Dengan demikian, adanya *mudarabah* ditujukan antara lain untuk memenuhi kebutuhan kedua golongan diatas, ditujukan antara lain untuk memenuhi kebutuhan kedua

⁵³ Qomarul Huda, *Fiqh Muamalah*, Yogyakarta: Teras, 2011, h. 114.

⁵⁴ Rachmat Syafe'i, *Fiqh Muammalah...*, h. 226.

golongan diatas, yakni untuk kemaslahatan manusia dalam rangka memenuhi kebutuhan mereka.⁵⁵

d) Qiyas

Mudarabah diqiyaskan pada *musaqah* (menyuruh seseorang untuk mengelola kebun). Manusia diciptakan ada yang miskin dan ada pula yang kaya. Di satu sisi, banyak orang kaya yang tidak dapat mengusahakan hartanya. Di sisi lain, tidak sedikit orang miskin yang mau bekerja, tetapi tidak memiliki modal. Dengan demikian, adanya *mudarabah* ditunjukkan antara lain untuk memenuhi kebutuhan keduanya, yaitu untuk kemashlatan manusia dalam memenuhi kebutuhan mereka.⁵⁶

Mudarabah merupakan akad yang diperbolehkan,⁵⁷ karena manusia makhluk sosial, kebutuhan kerjasama antara pihak satu dengan yang lain bertujuan meningkatkan taraf perekonomian dan kebutuhan hidup sangatlah dibutuhkan, namun hal ini tidak terlepas dari suatu bentuk kerjasama yang tidak menyimpang dari ajaran Islam.

2) Rukun dan Syarat *Mudarabah*

Akad *mudarabah* memiliki beberapa rukun yang telah digariskan oleh ulama guna menentukan sahnya akad tersebut.⁵⁸ Para ulama telah berbeda pendapat mengenai rukun *mudarabah*, menurut ulama Hanafiyah, bahwa rukun *mudarabah* adalah ijab dan qabul. Adapun menurut ulama Malikiyah, bahwa

⁵⁵ Dimyauddin Djuwaini, *Pengantar Fiqh Muammalah...*, h. 226.

⁵⁶ Rachmat Syafei, *Fiqh Muammalah*, Bandung: Pustaka Setia, 2001, h. 226.

⁵⁷ Dimyauddin Djuwaini, *Pengantar Fiqh Muammalah*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008, h. 224

⁵⁸ *Ibid.*, h. 227.

rukun *mudarabah* terdiri dari; *ra's al-mal* (modal), *al-'amal* (bentuk usaha), keuntungan, *'aqidain* (pihak yang berakad), dan *shighat* (ijab qabul).⁵⁹

Sedangkan menurut ulama syafi'iyah. Rukun *qiradh* atau *mudarabah* ada enam yaitu:

- a) Pemilik barang yang menyerahkan barang-barangnya.
- b) Orang yang bekerja, yaitu mengelola harta yang diterima dari pemilik barang.
- c) Akad *mudarabah*, dilakukan oleh pemilik dengan pengelola barang.
- d) Mal, yaitu harta pokok atau modal.
- e) Amal, yaitu pekerjaan pengelolaan harta sehingga menghasilkan laba.
- f) Keuntungan.⁶⁰

Menurut Sayid Sabiq, rukun *mudarabah* adalah ijab dan kabul yang keluar dari orang yang memiliki keahlian.⁶¹ Syarat yang harus dipenuhi dalam *mudarabah* terkait dengan syarat yang berhubungan dengan *'aqidain* (pihak yang berakad) dan juga modal. Adapun syarat yang ditetapkan bagi pemilik dan pengelola usaha sama dengan syarat yang ditetapkan untuk dua orang yang berakad pada umumnya. Mereka harus orang yang cakap untuk melakukan perbuatan hukum, dan tidak ada unsur yang mengganggu kecakapan, seperti gila, sakit dan lain-lain.⁶²

Menurut jumbuh ulama, ada beberapa syarat yang harus dipenuhi berkenaan dengan modal:

- a) Modal dalam *mudarabah* harus berupa uang bukan berupa barang, seperti emas dan perak. Sebab kalau modal berupa barang akan terjadi

⁵⁹ Qomarul Huda, *Fiqh Muamalah...*, h. 114.

⁶⁰ Hendi Suhendi, *Fiqh Muamalah*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2014, h. 139.

⁶¹ Mardani, *Fiqh Ekonomi Syariah: Fiqh Muammalah*, Jakarta: Kencana, 2013, h. 197.

⁶² Qomarul Huda, *Fiqh Muamalah...*, h. 115.

ketidakpastian dalam menetapkan keuntungan, karena boleh jadi harga barang tidak tetap dan mengalami perubahan.

- b) Jumlah modal harus diketahui
- c) Modal harus tunai dan bukan berupa hutang
- d) Modal harus diberikan kepada pengelola, sehingga dia dapat menggunakan dana sebagai modal usaha.

Adapun mengenai pembagian keuntungan harus diketahui dan ditetapkan pada waktu akad berlangsung, termasuk besarnya bagian yang diterima oleh masing-masing pihak, misalnya sepertiga, setengah dan lain-lain.⁶³

4. Teori Rumah Makan

a. Pengertian Rumah Makan

Rumah Makan atau Restoran adalah suatu bidang usaha yang menyediakan penjualan dan pelayanan makanan/minuman. Rumah makan merupakan istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk dinikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Walaupun umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga rumah makan yang menyediakan layanan *take out dining* dan *deliveri servive* untuk melayani konsumennya. Keberadaan Rumah Makan mulai dikenal sejak abad ke 9 di daerah Timur Tengah sebelum muncul di Cina.⁶⁴

Rumah makan adalah tempat makanan yang mana semua sajiannya sudah dimasak terlebih dahulu meskipun konsumen belum melakukan pemesanan, contohnya rumah makan Padang. Sedangkan restoran adalah tempat dimana

⁶³ *Ibid.*, h. 116.

⁶⁴ Admin, *Definisi rumah makan dan restoran*, <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/57453/2/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf>, (Online pada hari Ssbtu, 13 Mei 2017 Pukul 22:23 WIB).

menu baru di masak ketika konsumen melakukan pemesanan. Akan tetapi rumah makan di Indonesia pada umumnya disebut juga sebagai restoran. Restoran merupakan merupakan kata serapan yang berasal dari bahasa Perancis yang diadaptasi oleh bahasa Inggris yaitu *restaurant* yang berasal dari kata “*restaurer*” yang berarti “memulihkan”.⁶⁵

Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM 73/PW 105/MPPT-85 menjelaskan bahwa rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan minuman untuk umum. Dalam SK tersebut juga ditegaskan bahwa setiap rumah makan harus memiliki seorang yang bertindak sebagai pemimpin rumah makan yang sehari-hari mengelola dan bertanggung jawab atas perusahaan rumah makan tersebut.

Karakteristik produk di rumah makan adalah produk yang siap hidang. Dalam rumah makan juga terjadi proses produksi dari bahan mentah untuk diolah menjadi makanan dan minuman siap saji. Sedangkan dilihat dari tempatnya, usaha rumah makan menetap di suatu tempat sehingga bisa memberikan pelayanan kepada pengunjung. Rumah makan juga bisa dilihat sebagai bentuk usaha yang sudah menggunakan prinsip-prinsip manajemen dalam mengelola usaha yang dijalankan.⁶⁶

Hasil dari definisi diatas, Rumah Makan Padang Sederhana merupakan usaha rumah makan berkonsep modern yang berada dibawah naungan PT. Sederhana Abadanmitra. Pada Rumah Makan Sederhana menu dihidangkan di atas meja ketika konsumen datang untuk makan ditempat dan konsumen yang

⁶⁵ *Ibid.*

⁶⁶ *Ibid.*

melakukan pemesanan bungkus maupun kotakan bisa langsung memilih menu yang telah di sediakan di etalase.

b. Jenis-Jenis Rumah Makan

Rumah Makan atau Restoran memiliki beberapa jenis atau bentuk. Menurut Torisna, jenis-jenis rumah makan atau restoran ke dalam sepuluh jenis yang ada, yaitu:

1) *Family Conventional*

Jenis restoran ini adalah restoran yang diperuntukkan bagi keluarga. Restoran ini mementingkan suasana dan makanan yang enak. harga produk yang ditawarkan oleh restoran ini cukup terjangkau, namun pelayanan dan dekorasi dapat dikategorikan cukup sederhana.

2) *Fast Food*

Restoran jenis ini merupakan restoran siap saji yang memiliki keterbatasan dalam jenis menu yang disajikan, harga produknya relatif mahal dan mengutamakan banyak pelanggan. Produknya dapat dikonsumsi di restoran (*eat in*) dan dapat dibungkus untuk dikonsumsi di luar restoran (*take out*). Jenis restoran inilah yang paling banyak diusahakan di Indonesia. Contoh dari jenis restoran ini antar lain Mc Donald dan KFC.

3) *Cafeteria*

Jenis restoran ini, biasanya terdapat di gedung-gedung perkantoran atau pusat perbelanjaan, sekolah atau pabrik-pabrik. Menu yang disajikan berganti-ganti setiap harinya dengan harga cukup ekonomis. Tipe penyajian swalayan dengan menu agak terbatas seperti menu-menu yang disajikan di rumah.

4) *Gourmet*

Restoran ini mengutamakan penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman yang sifatnya khusus, dimana pelayanan dan jenis makanan yang dihidangkan termasuk eksklusif. Biasanya pelayanan dan harga makanan dan minuman yang dihidangkan sesuai dengan kualitas. Oleh karena itu restoran semacam ini termasuk golongan mewah atau diperuntukkan bagi golongan VIP.

5) *Etnik*

Restoran ini menyajikan masakan dari daerah (suku atau negara) yang spesifik misalnya: masakan Jawa Timur, Manado, Cina, India, Timur Tengah, dan lain-lain. Pakaian seragam dan pelayanannya disesuaikan dengan daerah asal makanan dan minuman. Dekorasi tempat dan ruangan menggambarkan suasana etnik tertentu.

6) *Speciality Restaurants*

Restoran ini menyajikan menu yang khas, berkualitas, dan menarik perhatian. Harga relatif mahal. Tempat dan lokasi biasanya jauh dari pusat keramaian yang ditunjukkan untuk wisatawan atau orang-orang yang ingin mentraktir teman, keluarga, partner bisnis dalam suasana yang khas dan unik.

7) *Buffet*

Ciri utama *buffet* adalah berlakunya satu harga untuk makanan sepuasnya apa yang disajikan dalam *buffet*. Produk minuman berupa wine, liquor, dan bir yang dapat dipesan dengan khusus. Display makanan cukup memegang peranan penting dalam promosi.

8) *Coffe Shop*

Ciri khas dari restoran ini adalah tempat duduk yang berganti-ganti dengan cepat untuk menandakan suasana tidak formal dan pelayanan

makanan cepat saji. Lokasi dan tempat utama berada di sekitar gedung perkantoran, pabrik-pabrik, dan pusat perbelanjaan dengan traffic perjalanan yang tinggi. Menu utama yang disajikan adalah *Coffe break*.

9) *Snack Bar*

Restoran ini diperuntukkan untuk orang-orang yang ingin jajanan dan makanan kecil. Ruangan biasanya lebih kecil tetapi bisa memperoleh volume penjualan yang lumayan besar. Banyak menawarkan pesanan *take out*. Dekorasi tempat sederhana serta ukuran kecil hanya untuk beberapa orang.

10) *Drive In/ Drive Thru or Parking*

Restoran ini diperuntukkan untuk pembelian sistem antar hingga dalam mobil. Pesanan diantar sampai ke mobil *eat in* (sementara parkir) atau *take away* dengan kemasan yang dibungkus lebih praktis. lokasi sesuai dengan tempat parkir baik motor maupun mobil.⁶⁷

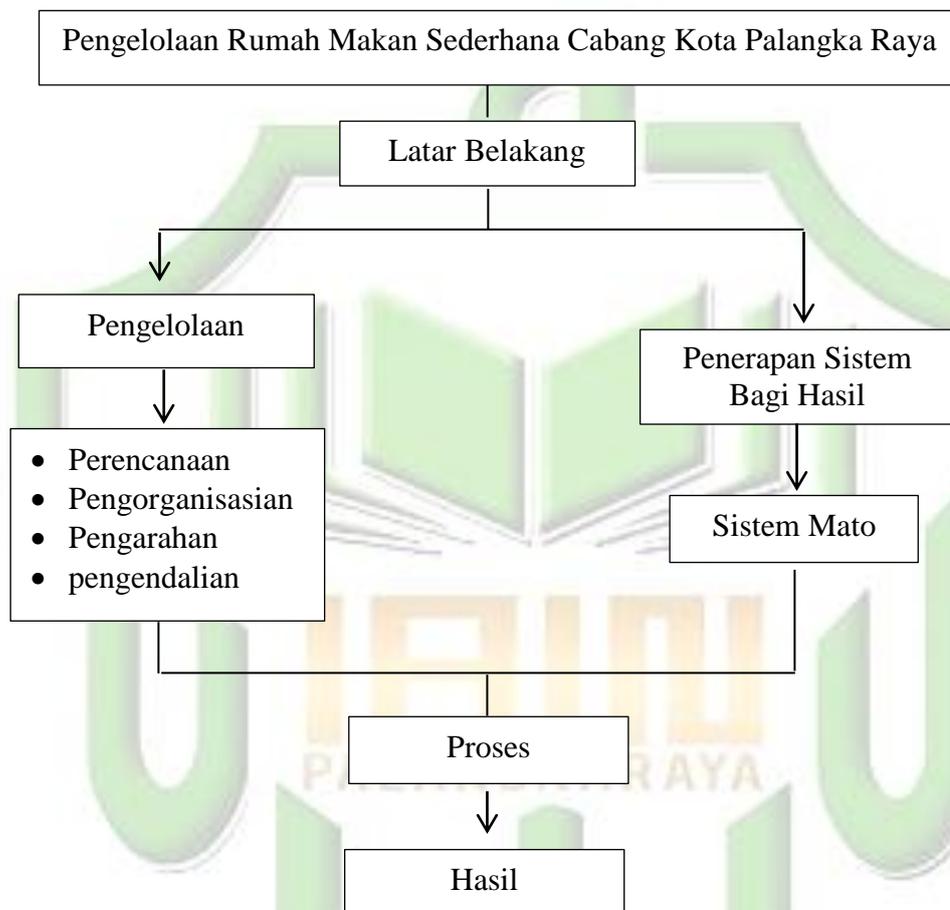
C. Kerangka Pikir

Pengelolaan rumah makan Sederhana dalam pengelolaannya menggunakan manajemen yang teratur dan teoritis. Manajemen sangat penting untuk diimplementasikan

⁶⁷ Ibid.

dalam kegiatan bisnis mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian. Tanpa adanya manajemen rumah makan tidak akan bertahan lama. Dari beberapa macam pengelolaan, peneliti meneliti pengelolaan rumah makan Padang yang menggunakan sistem bagi hasil antara pemilik modal dan karyawan. Adapun sistem penggajian menggunakan sistem *mato*.

Adapun kerangka pikir dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Sumber: wawancara dengan pemilik rumah makan Padang Sederhana

D. Daftar Pertanyaan

1. Latar Belakang Munculnya Sistem *Mato* Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya?

- a. Bagaimana latar belakang munculnya sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana?

- b. Apa yang mendasari sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana?
- c. Apakah sistem *mato* ini bertumpu pada nilai-nilai Islam dari teladan Rasulullah SAW, berupa *Siddiq, Amanah, Fathanah* dan *Tabligh*?
- d. Apakah semua rumah makan Padang di Kota Palangka Raya menggunakan sistem *mato*?

2. Bagaimana penerapan Sistem *Mato* Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya?

- a. Bagaimana penerapan sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana?
- b. Bagaimana pembagian bagi hasil berdasarkan sistem *mato* dan berapa perolehan pendapatan setiap karyawan?
- c. Bagaimana penerapan manajemen rumah makan Sederhana, berupa Perencanaan (*Planing*), Pengorganisasian (*Organizing*), Pengarahan (*Actuating*) dan Pengendalian (*Controlling*)?
- d. Apakah ada sanksi bagi yang menggunakan merek Sederhana?

BAB III METODE PENELITIAN

A. Waktu Penelitian dan Lokasi Penelitian

Waktu penelitian tentang Sistem *Mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana Di Kota Palangka Raya ini dilaksanakan selama 4 (empat) bulan terhitung sejak tanggal 03 Mei 2017 sampai dengan 03 September 2017. Waktu yang digunakan ini adalah untuk menggali data dari para subjek yang berada di lokasi penelitian disajikan kedalam skripsi, yang kemudian dilanjutkan dengan proses pembimbingan.

Penelitian ini dilakukan di rumah makan Padang Sederhana Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya yang beralamatkan di Jl. Ahmad Yani No. 97 Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Peneliti mengambil lokasi di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya, karena rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya menggunakan sistem *mato* dalam manajemen rumah makannya dan rumah makan di Kota Palangka Raya tidak ada yang menggunakan sistem *mato* selain rumah makan Padang Sederhana.

B. Jenis Pendekatan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan yang telah diuraikan, maka jenis penelitian lapangan atau *field research* dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, yakni penelitian dengan menggunakan bahan-bahan lapangan seperti wawancara, hasil observasi mendalam dengan menggunakan pedoman *interview* wawancara yang sesuai dengan kondisi lapangan.⁶⁸

Menurut Bogdan dan Taylor dalam Lexy J. Moeleong, penelitian dengan cara pendekatan kualitatif ditempatkan sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati.⁶⁹

Metode deskriptif ini merupakan penelitian yang menggambarkan semua data atau subjek/ objek penelitian (seseorang, lembaga, masyarakat) lalu dianalisis dan dibandingkan berdasarkan kenyataan yang sedang berlangsung pada saat ini dan selanjutnya serta memberikan pemecahan masalah.⁷⁰

⁶⁸ Mardalis, *Metode Penelitian: Suatu Pendekatan Proposal*, Jakarta: Bumi Aksara, 2004, h. 28.

⁶⁹ Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2004, h. 3.

⁷⁰ Restu Kartiko Widi, *Asas Metodologi Penelitian: Sebuah Pengenalan dan Penuntun Langkah demi Langkah Pelaksanaan Penelitian*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2010, h. 84.

C. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian merupakan sesuatu yang kedudukannya sangat sentral karena pada subjek penelitian itulah data tentang variabel yang diteliti berada dan diamati oleh peneliti. Pada umumnya peneliti menginginkan untuk mempunyai subjek penelitian yang cukup banyak agar data yang diperoleh cukup banyak pula. Namun tidak selamanya keinginan peneliti tersebut terpenuhi. Disebabkan karena adanya kendala tenaga, waktu dan dana, peneliti terpaksa membatasi banyaknya subjek penelitian disesuaikan dengan kemampuan yang ada pada dirinya.⁷¹

Penelitian ini yang menjadi subjek 1 orang yaitu pemilik rumah makan Padang Sederhana dan 5 orang informan selaku kepala bagian tiap bidang kerja dengan melihat kriteria yang telah ditentukan sebagai berikut:

1. Beragama Islam
2. Bekerja sudah 3 tahun
3. Mau di wawancara
4. Melayani pesanan acara pesta dan kantoran
5. Usaha telah berjalan lebih dari 10 tahun
6. Menerapkan sistem *mato*
7. Memiliki dokumentasi-dokumentasi yang diperlukan peneliti

Objek penelitian adalah Sistem *Mato* Rumah Makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya.

D. Teknik Pengumpulan Data

Untuk mengumpulkan data yang diperoleh dalam penelitian ini, peneliti menggunakan cara sebagai berikut:

⁷¹ Suharsimi Arikunto, *Manajemen Penelitian*, Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2003, h. 119.

1. Teknik Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti untuk mendapatkan keterangan-keterangan lisan melalui percakapan dan tatap muka dengan orang yang dapat memberikan keterangan pada peneliti.

Moleng menyatakan “Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu”. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interviewer/peneliti) yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancarai (interview) yang mengambil jawaban atas pertanyaan itu.

Penelitian ini, peneliti menggunakan metode interview dalam bentuk interview bebas terpimpin. Suharsimi Arikunto menjelaskan bahwasannya interview bebas terpimpin yaitu kombinasi dari interview bebas dan interview terpimpin. Dalam melaksanakan interview, pewawancara membawa pedoman yang hanya merupakan garis besar tentang hal-hal yang akan ditanyakan.

Teknik wawancara dilakukan dengan seorang pemilik rumah makan Padang Sederhana dan karyawan yang ada di daerah Kota Palangkaraya. Data yang diperoleh melalui teknik wawancara adalah sebagai berikut:

- a. Latar belakang munculnya sistem *mato* di rumah makan Padang sederhana.
- b. Apa yang mendasari munculnya sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana.
- c. Kekurangan dan kelebihan sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana.
- d. Penerapan bagi hasil sistem *mato* di rumah makan Padang sederhana.
- e. Cara perhitungan bagi hasil dengan menggunakan sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana.
- f. Bagaimana manajemen pengelolaan di rumah makan Padang Sederhana

2. Observasi

Menurut Nasution, Observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuwan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Data itu dikumpulkan dan sering dengan bantuan berbagai alat yang sangat canggih, sehingga benda-benda yang sangat kecil (proton dan elektron) maupun sangat jauh (benda ruang angkasa) dapat diobservasi dengan jelas.⁷² Alasan peneliti melakukan observasi yaitu untuk menyajikan gambaran realistis perilaku atau kejadian, menjawab pertanyaan, membantu mengerti perilaku manusia, dan evaluasi yaitu melakukan pengukuran terhadap aspek tertentu melakukan umpan balik terhadap pengukuran tersebut.⁷³ Observasi dilakukan dengan cara observasi sistematis, yang dilakukan oleh pengamat dengan menggunakan pedoman sebagai instrumen pengamat⁷⁴

Observasi ini digunakan untuk mengetahui hal-hal sebagai berikut:

- a. Gambaran umum lokasi penelitian.
- b. Sejarah beridinya rumah makan Padang Sederhana.
- c. Struktur Organisasi dan uraian tugas di rumah makan Padang Sederhana.
- d. Produk yang diperjualbelikan di rumah makan Padang Sederhana
- e. Kelengkapan sarana dan prasarananya.
- f. Catatan sistem bagi Hasil/Syariah di rumah Makan Padang Sederhana.
- g. Cara menghitung sistem *mato*

⁷² Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta, 2014, h. 226.

⁷³ Juliansyah Noor, *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Distertasi, Dan Karya Ilmiah*, Jakarta: Kencana Prenadamedia Group, 2011, h. 140.

⁷⁴ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta, 2006, h. 157.

3. Dokumentasi

Dokumentasi digunakan untuk memperoleh informasi dari bermacam-macam sumber tertulis atau dokumen yang ada pada responden atau tempat di mana responden bertempat tinggal atau melakukan kegiatan sehari-harinya. Data yang diperoleh dari dokumen yang ada pada responden adalah:

- a. Profil Rumah Makan Padang Sederhana Palangka Raya
- b. Keadaan Pemilik Rumah Makan dan karyawan Rumah Makan Padang Sederhana Palangkaraya
- c. Keadaan sarana dan prasarana Rumah Makan Padang Palangkaraya.
- d. Menu Makanan Rumah Makan Padang Sederhana

E. Pengabsahan Data

Pengabsahan data dilakukan sebagai penjamin, bahwa semua data dicermati dan diteliti relevan dengan yang sesungguhnya terjadi. Agar memiliki data yang valid, maka diperlukan persyaratan tertentu, salah satunya adalah uji triangulasi. Hal ini sejalan dengan apa yang dipaparkan oleh Lexy J. Moleong, triangulasi merupakan teknik pengabsahan data yang memanfaatkan hal lain diluar dari pada data itu untuk pengecekan atau pembanding terhadap data tersebut.⁷⁵

Sugiyono dalam bukunya yang berjudul *Memahami Penelitian Kualitatif* memaparkan bahwa, “Teknik pengumpulan data, triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data

⁷⁵ Andi Prastowo, *Menguasai Teknik-Teknik Kolektif Data Penelitian Kualitatif*, Yogyakarta: Diva Press, 2010, h.289.

dan sumber data yang telah ada. Bila peneliti melakukan pengumpulan data dengan triangulasi, maka sebenarnya peneliti mengumpulkan data yang sekaligus menguji kredibilitas data, yaitu mengecek kredibilitas data dengan berbagai teknik pengumpulan data dan berbagai sumber data.”⁷⁶

Triangulasi yang diartikan sebagai teknik pengumpulan data terbagi menjadi dua, yaitu:

1. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber. Sebagai contoh, untuk menguji kredibilitas data tentang gaya kepemimpinan seseorang, maka pengumpulan dan pengujian data yang telah diperoleh dilakukan ke bawah yang dipimpin, ke atasan yang menugasi, dan ke teman kerja yang merupakan kelompok kerjasama. Data dari ke tiga sumber tersebut, tidak bisa dirata-ratakan seperti dalam penelitian kuantitatif, tetapi dideskripsikan, dikategorisasikan, mana pandangan yang sama, yang berbeda, dan mana spesifik dari tiga sumber data tersebut. Data yang telah dianalisis oleh peneliti sehingga menghasilkan suatu kesimpulan selanjutnya dimintakan kesepakatan (*member check*) dengan tiga sumber data tersebut.⁷⁷

2. Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan teknik yang berbeda. Misalnya data diperoleh dengan wawancara, lalu dicek dengan observasi, dokumentasi, atau kuesioner. Bila dengan tiga teknik pengujian kredibilitas data tersebut, menghasilkan data yang berbeda-beda, maka peneliti melakukan diskusi lebih lanjut kepada sumber

⁷⁶ Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta, 2010, h. 83.

⁷⁷ *Ibid.*, h. 127.

data yang bersangkutan atau yang lain, untuk memastikan data mana yang dianggap benar, atau mungkin semuanya benar, karena sudut pandangnya berbeda-beda.

3. Triangulasi Waktu

Waktu juga sering mempengaruhi kredibilitas data. Data yang dikumpulkan dengan teknik wawancara di pagi hari pada saat narasumber masih segar, belum banyak masalah, akan memberikan data yang lebih valid sehingga lebih kredibel. Untuk itu dalam rangka pengujian kredibilitas data dapat dilakukan dengan cara melakukan pengecekan dengan wawancara, observasi atau teknik lain dalam waktu atau situasi yang berbeda. Bila hasil uji menghasilkan data yang berbeda, maka dilakukan secara berulang-ulang sehingga sampai ditemukan kepastian datanya. Triangulasi dapat juga dilakukan dengan cara mengecek hasil penelitian, dari tim peneliti lain yang diberi tugas melakukan pengumpulan data.⁷⁸

Selanjutnya, untuk memperoleh tingkat keabsahan data yang maksimal, maka teknik yang digunakan adalah triangulasi sumber. Triangulasi sumber merupakan cara untuk memperoleh data dari sumber yang berbeda-beda dengan teknik yang sama. Triangulasi sumber ini dimaksudkan untuk melihat kembali keabsahan data dari suatu sumber atau informasi melalui waktu dan instrumen yang berbeda dengan menggunakan metode kualitatif.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari,

⁷⁸ *Ibid.*

dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.⁷⁹

Proses analisis data dimulai dengan menelaah seluruh data yang tersedia dari berbagai sumber, baik data dari wawancara, pengamatan yang sudah dituliskan dalam catatan lapangan dilokasi penelitian, dokumen pribadi, dokumen resmi, gambar, foto, dan sebagainya.⁸⁰

Analisa yang digunakan dalam penelitian ini dilakukan setelah tahapan berikut:

1. *Data Reduction* (reduksi data) yang berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, mencari tema dan polanya. Demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan. Data yang diperoleh dari penelitian dan setelah itu dipaparkan apa adanya, maka data dianggap lemah atau kurang valid dihilangkan atau tidak dimasukkan.
2. *Data Display* (penyajian data) dalam penelitian kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori. Mendisplay data maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami. Pada data *display* ini, data yang didapat dari penelitian dipaparkan secara ilmiah oleh peneliti, dengan tidak menutup-nutupi kekurangan.
3. *Conclusion Drawing/ Verification*, kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang belum ada sebelumnya. Temuan ini dapat berbentuk deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya masih remang-remang,

⁷⁹ *Ibid*, h, 89.

⁸⁰ M. Djunaidi Ghony & Fauzan Almanshur, *Metode Penelitian Kualitatif*, Yogyakarta : Ar-Ruzz Media, 2012, h. 245.

sehingga setelah dilakukan penelitian menjadi jelas, dapat berupa hubungan kausal atau interaktif, hipotesis atau teori.⁸¹



BAB IV

HASIL DAN ANALISIS PENELITIAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Kota Palangka Raya

a) Letak Geografis Kota Palangka Raya

Secara geografis, kota Palangka Raya terletak pada : $113^{\circ}30'$ – $114^{\circ}07'$ Bujur Timur dan $1^{\circ}35'$ – $2^{\circ}24'$ Lintang Selatan. Wilayah administrasi Kota Palangka Raya terdiri atas 5 (lima) wilayah Kecamatan yaitu Kecamatan

⁸¹ Sugiyono, *Memahami Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D...*, h. 247-253.

Pahandut, Sebangau, Jekan Raya, Bukit Batu dan Rakumpit yang terdiri dari 30 Kelurahan.

Kota Palangka Raya berbatasan dengan wilayah berikut :

1. Sebelah Utara : Kabupaten Gunung Mas
2. Sebelah Timur: Kabupaten Gunung Mas
3. Sebelah Selatan : Kabupaten Pulang Pisau
4. Sebelah Barat : Kabupaten Katingan⁸²

Luas Palangka 2.853,52 Km² terbagi dalam lima kecamatan dengan Kecamatan Rakumpit sebagai kecamatan terluas dengan 1.101,95 km².⁸³

Tabel 3.1

Luas Wilayah Menurut Kecamatan di Kota Palangka Raya

No.	Kecamatan	Luas (Km ²)	Persen (%)
1	Pahandut	119,41	4,18
2	Sabangau	641,47	22,48
3	Jekan Raya	387,53	13,58
4	Bukit Batu	603,16	21,14
5	Rakumpit	1 101,95	38,62
Palangka Raya		2 853,52	100,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Palangka Raya (diolah kembali)

b) Visi dan Misi Kota Palanya Raya

Kota Palangka Raya mempunyai visi, adapaun visinya sebagai berikut :

⁸² Badan Pusat Statistik Kota Palangka Raya, *Kota Palangka Raya*, Palangka Raya : Badan Statistik Kota Palangka Raya, 2016. h. 3

⁸³ *Ibid.*, h. 5

“Terwujudnya Kota Palangka Raya sebagai Kota Pendidikan, Jasa dan Pariwisata yang Berwawasan Lingkungan berdasarkan Falsafah Budaya Betang”

Sedangkan misi Kota Palangka Raya dimuat dalam sebuah rumusan demi mencapai visi yang telah ditentukan, dengan demikian Kota Palangka Raya memiliki beberapa misi sebagai berikut:

1. Mewujudkan Kota Palangka Raya sebagai kota pendidikan dan pusat pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas.
2. Mewujudkan Kota Palangka Raya sebagai kota jasa dan destinasi wisata menuju kemandirian ekonomi masyarakat.
3. Mewujudkan pemerataan sarana dan prasarana publik yang berkualitas berdasarkan tata kelola sumber daya alam yang berkelanjutan.
4. Mewujudkan tata kelola pemerintahan yang baik dan bersih (good and clean governance).
5. Mewujudkan masyarakat yang berbudaya, harmonis, dinamis dan damai berdasarkan filosofi huma betang.⁸⁴

c) **Perdagangan di Kota Palangka Raya**

Terdapat 541 perusahaan di Kota Palangka Raya tahun 2015. Sebagian besar (97,73%) perusahaan tersebut berada di Kecamatan Pahandut dan Kecamatan Jekan Raya. 243 perusahaan berada di Kecamatan pahandut atau 44,92% dan 286 perusahaan di Kecamatan Jekan Raya atau 52,87 dari jumlah perusahaan. Bentuk badan hukum terbanyak adalah perusahaan perorangan yaitu 42.88% dari total. Dari sumber yang sama tercatat terdapat 24 pasar, 4.317 toko, 1.714 kios dan 1.587 warung di Kota Palangka Raya.⁸⁵

⁸⁴ Admin, *Visi dan Misi Palangka Raya*, <https://palangkaraya.go.id/pemerintahan/visi-misi/>, (Online pada hari Selasa , 2 Juni 2017, Pukul 14.55 WIB).

⁸⁵ *Ibid.*, h. 193.

Tabel 3.2
Jumlah Sarana Perdagangan Menurut Jenisnya di Kota Palangka Raya

No	Sarana Perdagangan	2011	2012	2013	2014	2015
1	Pasar	22	22	22	23	24
2	Toko	4317	3257	3721	4130	4317
3	Kios	1383	1427	1517	1672	1714
4	Warung	987	1018	1517	1317	1587
Palangka Raya		5540	5724	6417	7142	7642

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Palangka Raya (diolah kembali)

2. Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

a. Sekilas Mengenai Lokasi Penelitian

Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya didirikan pada tahun 2006 yang berlokasi di Jl. Ahmad Yani No. 96 Palangka Raya. Peneliti mengambil lokasi di Rumah Makan Padang Sederhana daerah pasar besar, Citra Raya karena mempunyai sistem yang berbeda dengan Rumah Makan Padang yang pada umumnya berada di Kota Palangka Raya. Hal tersebut dilakukan untuk mengetahui bagaimana sistem itu diterapkan dan apakah sesuai penerapannya dengan syariah dan teladan Rasulullah.

Rumah Makan Padang Sederhana dipimpin oleh Bapak KHA sekaligus pendirinya, memiliki karyawan berjumlah 18 orang dengan tingkat pendidikan terakhir rata-rata SMA. Masing masing karyawan memiliki tugas sesuai dengan

bagian-bagiannya. Rumah Makan Padang Sederhana dirancang untuk memberikan kenyamanan bagi para tamu yang datang untuk menikmati hidangan di Rumah Makan Padang Sederhana. Rumah Makan Padang Sederhana menjual aneka makanan khas dari Ranah Minang sedangkan minuman yang disajikan beraneka macam *juice*, *soft drink*, dan lain-lain.

Fasilitas yang dimiliki Rumah Makan Padang Sederhana antara lain :

- 1) Memiliki ruangan VIP yang ber Ac dan ruangan tidak ber Ac
- 2) Kursi yang dapat menampung 58 orang dan 2 balita di ruang VIP dan ruangan biasa 84 orang
- 3) Meja makan bulat persegi yang terdapat di dalam ruangan, berbentuk simpel dan praktis
- 4) Kursi yang diberi kain khusus untuk ruang VIP dan kursi empuk tanpa kain di ruangan biasa
- 5) Setiap tamu yang datang di sajikan makanan di atas meja
- 6) Terdapat parkir yang terletak di halaman depan Rumah Makan Padang Sederhana

Rumah Makan Padang Sederhana menyediakan paket makanan dan minuman yang disesuaikan dengan suatu event. Sebagai contoh pada bulan Ramadhan, Rumah Makan Padang Sederhana menyediakan “Paket Ramadhan” dengan menambahkan aneka minuman dan makanan untuk berbuka puasa, seperti tajil, dan sebagainya.

b. Sejarah Berdirinya Rumah Makan Padang Sederhana

Rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya didirikan oleh bapak KHA selaku pemilik rumah makan Padang Sederhana yang ada di Kota Palangka Raya. Awal mulanya beliau mendirikan rumah makan ini karena faktor kebutuhan dan juga faktor ekonomi. Beliau berfikir dengan adanya rumah makan Padang anak, istri dan keluarga tidak kelaparan. Untuk bertahan hidup di Kota Palangka Raya ini tidak lah mudah banyak suka dan dukanya, beliau merintis rumah makan Padang ini pada tahun 1994 dan membuka warung kecil-kecilan di Jalan Cilik Riwut km 1,5 yang hanya bermodalkan keberanian dan bisa dikatakan nekat. Bapak KHA melihat kondisi dan peluang di Palangka Raya untuk berbisnis rumah makan ini sangatlah besar peluangnya. Karena pada saat itu rumah makan Padang hanya ada beberapa saja dan tidak sebanyak sekarang ini (2017).

Rumah makan Padang yang berdiri pada saat itu adalah Simpang Raya dan rumah makan Padang Saiyo. Simpang Raya sekarang tidak buka kembali, karena adanya masalah internal atau masalah keluarga. Sedangkan di rumah makan Padang Saiyo masih tetap berkembang hingga sekarang ini. Dulu bapak sangat akrab dan dekat kepada pemilik rumah makan Padang yang ada di Kota Palangka Raya yaitu bapak alm YLS yang memiliki rumah makan Padang Saiyo dan juga bapak KHA sering sharing atau konsultasi

Seiring berjalannya waktu, sekitar tahun 2000an saat terjadinya kerusahan antara Madura dan Dayak, bapak KHA dan kerabat dekatnya mengungsi ke Banjarmasin dan berfikir untuk melanjutkan usaha rumah makan Padang ini di Kota Banjarmasin. Karena melihat kondisi di Kota Palangka Raya pada saat itu tidak memungkinkan untuk melanjutkan usahanya tersebut. Saat ingin melakukan pembayaran kontrak tiba-tiba pemilik rumah makan Saiyo yaitu bapak alm. YLS

menelpon bapak untuk kembali ke Kota Palangka Raya karena kondisi di Kota Palangka Raya sudah aman.

Saat bapak KHA mendapatkan informasi tersebut, beliau berfikir jika melanjutkan usahanya ini di Kota Banjarmasin mau tidak mau bapak memulainya lagi dari awa;. Akhirnya bapak memutuskan kembali ke Kota Palangka Raya dan melanjutkan usahanya. Kebetulan beliau mempunyai teman atau kerabat dekat di daerah pasar atau di sebelah Sendy's ada yang meyewakan ruko kosong. Sebelum beliau kembali ke Kota Palangka Raya bapak sudah bernegosiasi kepada pemilik ruko yang ada di Kota Palangka Raya yaitu di samping ruko Sendy's.

Setibanya di Palangka Raya bapak terkejut karena pada saat melakukan kesepakatan pemilik ruko menawarkan rukonya tersebut sebanyak 2 pintu, tapi saat beliau datang ternyata hanya disediakan 1 pintu dan 1 pintunya diserahkan ke anak pemilik ruko untuk di tempati akibat kerusakan yang terjadi di Sampit. Mau tidak mau pemilik ruko memberikan 1 pintu tersebut ke anaknya. Oleh karena itu untuk melanjutkan usaha rumah makan Padang ini tidak cukup hanya 1 ruko jadi beliau mencari ruko kembali dan mendapatkan ruko di seberang Sendy's dan mengontrak selama 2 tahun. Seiring berjalannya waktu ternyata kontrakan yang sedang ditempati tersebut mengalami kenaikan harga hingga mencapai 80%, menurut pemahaman beliau pemilik kontrakan ingin mengusir secara halus karena kontrakan tersebut hendak disewakan kepada orang lain yang berani membayar dengan harga tinggi untuk menyewa kontrakan tersebut.

Dikarenakan adanya perjanjian kontrak selama 2 tahun sebelum masa kontraknya tersebut habis bapak berusaha keras bagaimana caranya bisa berjualan walaupun untung yang didapat tidak seberapa yang terpenting istri dan anak-anak bisa makan 3 kali sehari. Akhirnya bapak memberanikan diri untuk melakukan

pinjaman uang ke salah satu bank, bank tersebut memberi pinjaman 80% pinjaman tersebut untuk membeli tanah yang berada disebalah kontrakan dengan syarat bapak harus mengurus surat-surat tanah tersebut.

Dengan modal menjual mobil yang bapak miliki, kemudian bapak mengurus surat tidaklah mudah karna memerlukan modal yang sangat banyak dan hanya untuk membalikkan nama tanah tersebut. Setelah selesai syarat tersebut barulah dari pihak bank mencairkan dana untuk membeli tanah yang letaknya bersebelahan dengan kontrakan beliau. Setelah mendapatkan tanah tersebut beliau membangun rumah makan dengan model kayu. Kemudian beliau berfikir dengan modal segini tidaklah mudah membangun rumah makan tetapi belum ada sarana dan prasarananya, seperti meja dan alat masak. Terlintas dipikiran beliau pada saat itu meminjam kakak yang memiliki rumah makan besar di Jakarta dan bapak memberanikan diri meminjam uang kepada kakaknya yaitu H. Bustaman dengan modal 100 juta untuk melanjutkan kembali apa yang diperlukan. Saat beliau meminjam uang kepada kakaknya, otomatis beliau langsung bergabung dengan rumah makan Padang Sederhana pada tahun 2006-2016. Pada tahun 2016 rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya memisahkan diri dari Sederhana yang ada dipusat dan membangun rumah makan sendiri tetapi tetap masih dengan membawa nama Sederhana.

c. Struktur Organisasi dan Uraian Tugas di Rumah Makan Padang Sederhana

Bagi perusahaan, struktur organisasi mempunyai arti yang penting. Karena dengan mengetahui struktur organisasi, maka dapat diperoleh gambaran mengenai bagian-bagian yang ada dalam perusahaan tersebut, dan sampai sejauh mana wewenang dan tanggung jawab bagian-bagian tersebut dapat melaksanakan tugasnya. Dengan demikian, akan dapat diketahui siapa yang akan dapat

bertanggung jawab dan kepada siapa harus bertanggung jawab atas suatu pekerjaan yang telah dilakukan maupun yang sedang dilakukan.

Sasaran dan tujuan perusahaan dibutuhkan organisasi atau kesatuan kerja sumber daya manusia yang berada di dalamnya agar dapat bekerja sama dalam mencapai tujuan perusahaan tersebut. Adapun struktur organisasi Rumah Makan Padang Sederhana dapat dilihat pada gambar berikut :

STRUKTUR ORGANISASI
Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya



Sumber : Wawancara Peneliti

Gambar 1.2 Struktur Organisasi Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

Uraian Jabatan

Struktur organisasi tersebut maka berikut ini penulis akan menerangkan posisi, tugas dan wewenang, dan tanggung jawab jabatan masing-masing.

1. Pimpinan
 - a. Mengelola dan bertanggung jawab atas aktivitas yang dilakukan oleh perusahaan secara keseluruhan
 - b. Memimpin
2. Manajer

- a. Mengatur segala bentuk kegiatan di rumah makan dan bertanggung jawab atas sesuatu yang terjadi di perusahaan.
 - b. Membuat laporan keuangan berupa pengeluaran untuk pembelian/belanja, serta hasil penjualan makanan dan minuman untuk kemudian diserahkan kepada pimpinan
3. Kepala Koki
- a. Bertanggung jawab atas setiap menu masakan
 - b. Memprediksi atau memperhitungkan jumlah menu masakan setiap harinya
4. Kepala Kasir
- a. Membuat laporan sesuai dengan tugas dan dilaporkan kepada pimpinan
 - b. Bertanggung jawab atas kekurangan dan kelebihan yang ada selama tugas
5. Kepala Pelayan
- a. Menyambut tamu dengan sopan, penuh rasa bersahabat dan ramah tamah
 - b. Membantu para tamu yang akan meninggalkan rumah makan, mengucapkan terimakasih dan selamat jalan
 - c. Memberikan penjelasan yang dibutuhkan para tamu apabila diperlukan
 - d. Bertugas untuk menjaga kebersihan tempat, baik meja, kursi, lantai maupun toilet
 - e. Membuat dan memberikan laporan pembelian/belanja kepada bagian kasir
 - f. Menjaga kebersihan dapur secara keseluruhan dan membersihkan peralatan makanan, baik piring, sendok, garpu, maupun gelas kotor.

d. Produk yang Diperjualbelikan di Rumah Makan Padang Sederhana

Mengenai cita rasa menu, rumah makan Padang Sederhana menyediakan menu yang disesuaikan dengan selera konsumen dimana cabang restoran tersebut berdiri. Misalnya Restoran Padang Sederhana yang ada di Padang, Sumatera Barat

memiliki cita rasa menunya akan dibuat cenderung pedas-gurih. Sedangkan cabang Restoran Padang Sederhana di Kota Palangka Raya cenderung manis-gurih.

Restoran Padang Sederhana menyediakan menu masakan asli padang. bahkan bumbu, resep dan koki langsung di datangkan dari padang. Masakan padang dengan berbagai bentuk sajian seperti sajian menu di meja, kotakan, *snack*, dan lain-lain. Rumah makan Padang Sederhana melayani pesanan dalam jumlah besar ataupun kecil yang jumlah pesanannya tergantung pemesan.

Adapun menu makanan di rumah makan Padang Sederhana adalah sebagai berikut:

Tabel 3.3

Daftar Menu dan Harga Makanan di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

Menu Utama		
No.	Nama Menu	Harga
1	Rendang Daging	Rp. 17.000
2	Dendeng Balado	Rp. 17.000
3	Iga Sapi	Rp. 25.000
4	Sop Iga Sapi	Rp. 25.000
5	Ayam Gulai	Rp. 16.000
6	Ayam Goreng	Rp. 16.000
7	Ayam Pop	Rp. 17.000
8	Ayam Bakar	Rp. 17.000
9	Ayam Cabe Ijo	Rp. 16.000
10	Ayam Balado	Rp. 16.000
11	Gulai Hati Ayam	Rp. 16.000
12	Gulai Otak	Rp. 16.000
13	Gulai Tunjang Kikil	Rp. 16.000
14	Gulai Ikan Mas	Rp. 16.000/ekor
15	Gulai Ikan Tenggiri	Rp. 16.000
16	Ikan Saluang	Rp. 16.000

17	Ikan Tongkol	Rp. 16.000/potong
18	Ikan Teri Kacang	Rp. 16.000
19	Udang	Rp. 16.000
20	Sayur Lodeh Nangka	Rp. 8000
21	Sayur Lalap Singkong	Rp. 8000
22	Jengkol	Rp. 11.000
23	Pete	Rp. 11.000/ikat
24	Pakis	Rp. 8000
25	Nasi	Rp. 3000

Sumber : Wawancara Peneliti

Adapun menu minum di rumah makan Padang Sederhana adalah sebagai berikut :

Tabel 3.4

Daftar Menu dan Harga Minuman di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

No.	Makanan	Harga
1	Juice Apel	Rp. 17.500.
2	Juice Alpukat	Rp. 17.500.
3	Juice Melon	Rp. 17.500.
4	Jeruk ES/Hangat	Rp. 8.000.
5	Teh Es/Hangat	Rp. 7000.
6	Teh Hangat	Rp. 5000.
7	Aqua Dingin	Rp. 5000.

Sumber: Wawancara Peneliti

Disamping menu di atas, masih ada banyak menu lain dari Rumah makan Padang Sederhana yang dapat dicicipi. Tersedia juga paket nasi box, aneka sayur dan berbagai minuman panas dan dingin. Restoran Padang Sederhana menerima layanan *deliveri order*. Ongkos kirim untuk satu kali kirim tergantung pada jarak restoran dan alamat. Untuk jarak paling dekat yaitu 0-3 km, ongkos kirimnya Rp. 15.000. sedangkan untuk jarak paling jauh 10-15 km, ongkos kirimnya Rp.50.000

Selain yang disebutkan di atas juga menerima pesanan berupa nasi bungkus dengan harga Rp. 20.000/bks dan nasi kotak ini tergantung lauk pauknya. Untuk lauknya ayam maupun ikan harga per kotak Rp. 21.000/kotak dan untuk lauk pauk rendang/daging sapi harga per kota Rp. 22.000/kotak. Pesanan yang diminta konsumen bisa diantarkan ke alamat pemesan.

e. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya memiliki fasilitas yang lengkap, tempatnya pun nyaman dan bersih. Terdiri dari dua ruangan VIP dan non VIP. Untuk ruangan VIP diperentukan untuk acara seperti rapat kantoran dengan ruangan yang ber AC dan disediakan proyektor untuk menunjang aktivitas kerja kantor. Sedangkan yang non VIP tanpa AC dan di sediakan kipas angin. Adapun sarana dan prasarananya adalah sebagai berikut:

Tabel 3.5
Sarana di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

No.	Nama	Jumlah
1.	Mess Sederhana	1
2.	Mobil	1
3.	Motor	2

Sumber: Wawancara Peneliti

Prasarana dirumah makan Padang Sederhana:

Tabel 3.6
Prasarana di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

No.	Jenis Barang	Jumlah
1.	Meja	29
2.	Kursi (VIP)	58
3.	Kursi Panjang	2
4.	Kursi (Ruangan Biasa)	84
5	Kursi Bayi	2
6	Kipas Angin	8
7	Ac	2
8	Tv	1
9	Proyektor	1
10	Kulkas	3
11	Frezer	1

Sumber : Wawancara Peneliti

f. Catatan Sistem Bagi Hasil/Syariah Di Rumah Makan Padang Sederhana

Data keuangan yang diteliti adalah data yang dibuat oleh pemilik rumah makan Padang Sederhana, berupa ilustrasi catatan bagi hasil. Berikut ini catatan sistem bagi hasil di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangkaraya antara lain sebagai berikut:

Tabel 3.7

Catatan Sistem Bagi Hasil di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

Nama Akun		Kredit	Debit
Omset	Kas		Rp. 500.000.000
Belanja	–	Rp.300.000.000	–

-	Kas	-	Rp.200.000.000
Zakat (2,5%)	-	Rp. 5000.000	-
-	Kas		Rp. 195.000.000
Biaya Penyusutan (10%)	-	Rp. 19.500.000	-
Laba Bersih	-	-	Rp. 175.500.000

Sumber : Pemilik Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

Berdasarkan Tabel 10 laba bersih diperoleh dari penjualan dikurangi pengeluaran atau belanja. Presentase laba kotor 100% akan dipotong sebesar 2,5% untuk zakat. Sisa perhitungan sebesar 97,5% kemudian dikurangi biaya penyusutan dan alokasi biaya perawatan rumah makan sebesar 10%. Setelah dikurangi penyusutan dan alokasi biaya perawatan rumah makan, maka diperoleh laba bersih. Laba bersih yang dihasilkan yaitu 87,75% dibulatkan kembali menjadi 100%. Kemudian akan dibagikan kepada karyawan (sebagai mitra) sebesar 45% dari nilai laba bersih, 15% untuk merek dan manajemen (sebagai pengelola) Kemudian 40% bagian pemilik rumah makan (sebagai investor).⁸⁶

g. Cara menghitung sistem *mato*

Sistem *mato* atau point dibagikan sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya. Setiap karyawan memiliki *mato* atau point yang berbeda-beda. Adapun pembagiannya sebagai berikut:

Tabel 3.8

Cara Menghitung Sistem *Mato*

No.	Jabatan	Jumlah Karyawan	<i>Mato/Point</i>
1.	Manajer	1	5,5
2.	Koki Kepala	1	6,0

⁸⁶ Wawancara dengan KHA di rumah makan Sederhana , Minggu 28 Mei 2017.

3.	Asisten Koki I	1	4,5
4.	Asisten Koki II	3	3,0
5	Kepala Kasir	1	4,5
6	Kasir	1	3,0
7	Kepala Pelayan	1	4,5
8	Pelayan	4	3,0
9	Waiters/ minuman	2	2,5
10	Cuci Piring	2	2,0
11	Parkir	1	2,0
Total		18	60

Sumber : Wawancara Peneliti

Pada tabel diatas total *mato* keseluruhan adalah 60 *mato* jadi perhitungan *mato* ini sebagai berikut:

Rumus:

$$\text{Laba bersih (karyawan)} : \text{Total } mato = \text{Hasil per/mato}$$

Diketahui:

Laba bersih (karyawan) : Rp. 87.750.000,-
Total *mato* : 60 *mato*.

$$\text{Rp. } 87.750.000 : 60 \text{ mato} = \text{Rp. } 1.462.500 \text{ per/mato}$$

3. Gambaran Subjek dan Informan Penelitian

Peneliti akan memaparkan secara lebih rinci permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini yaitu mengenai sistem *mato* dalam manajemen rumah makan

Padang Sederhana Kota Palangka Raya diantaranya latar belakang munculnya sistem *mato*, dan penerapan sistem *mato*. Subjek dalam penelitian ini adalah, pemilik rumah makan Padang.

Setelah melakukan observasi penulis menemukan ada 1 orang pemilik rumah makan sebagai subjek penelitian yang terdiri yang menggunakan sistem *mato* di rumah makannya, yaitu rumah makan Padang Sederhana. Ditambah dengan 5 informan tambahan sebagai data penunjang atau data sekunder. Untuk lebih jelasnya penulis akan menguraikan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 3.9
Identitas Informan Penelitian

No.	Nama	Tempat Tanggal Lahir	Bagian
1	YNL	Padang, 26 Oktober 1978	Manager
2	DDN	Lintau, 23 Oktober 1986	Kepala Koki
3	SLS	Pacitan, 11 Desember 1978	Kepala Kasir
4	SPR	Pangkoh, 12 November 1991	Kepala Pelayan
5	SKD	Katingan, 26 Juli 1980	Parkir

Sumber : Wawancara Peneliti

Data ini merupakan hasil observasi yang peneliti dapatkan ketika melakukan observasi di lapangan. Ketika melakukan observasi, peneliti menemukan satu subjek dan delapan informan, satu diantaranya adalah sebagai pemilik rumah makan. Informan yang diteliti berumur yang paling muda 26 tahun dan yang paling tua berumur 39 tahun.

Data di atas merupakan data yang peneliti dapatkan setelah observasi kemudian dilanjutkan dengan wawancara. Penelitian ini diharapkan akan memberikan informasi mengenai bagaimana latar belakang munculnya sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana dan bagaimana penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana, dari data tersebut nantinya bisa didapatkan sesuai dengan apa yang diperlukan oleh peneliti.

B. Penyajian Data

Pada penyajian data hasil penelitian ini peneliti terlebih dahulu memaparkan pelaksanaan penelitian yang diawali dengan penyampaian surat izin penelitian dari Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya ke Rumah Makan Padang Sederhana. Setelah mendapatkan izin untuk mengadakan penelitian, penulis menemui subjek penelitian yaitu pemilik rumah makan dan karyawan untuk menanyakan perihal yang berkaitan dengan latar belakang munculnya sistem *mato* dan penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya.

Penelitian ini berlokasi di Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya. Berdasarkan data yang didapatkan, rumah makan Padang Sederhana menggunakan sistem *mato*. Adapun subjek penelitian berjumlah 1 (satu) orang (pemilik rumah makan) dan 5 (lima) orang informan. Untuk menanyakan perihal yang berkaitan dengan latar belakang munculnya sistem *mato* dan penerapan sistem *mato* bagi hasil dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya.

1. Latar Belakang Munculnya Sistem *Mato* Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana Di Kota Palangka Raya

Berikut adalah hasil wawancara yang peneliti peroleh setelah melakukan wawancara dengan subjek-subjek penelitian di rumah makan Padang Sederhana:

- a. Subjek sebagai pemilik rumah makan Padang Sederhana

Berikut adalah identitas subjek yang penulis wawancara yang merupakan pemilik dari rumah makan Padang Sederhana:

Nama : KHA
 Tempat & Tanggal Lahir : Batu Sangkar, 6 Juni 1955
 Usia : 62 Tahun
 Alamat : Jl. Cendana No 15
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMA

Adapun wawancara dilakukan peneliti dengan Bapak KHA mengenai bagaimana latar belakang munculnya sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya. Berikut penuturan Pemilik Rumah makan KHA:

“Awal mulanya itu ketika dulu saya pernah ikut kerja dengan kakak saya pak Bustamam yang sekarang ini sudah menjadi pengusaha besar pemilik rumah makan Sederhana yang ada di Jakarta. Jadi dulu pada tahun 70an awal mulanya kami merintis membuka rumah makan di Rawamangun kakak saya punya modal masak ketika di kampung dulu ya karna sering bantuin ibunya dan juga pernah ikut orang kerja. Jadi saya pada saat itu kerja sebagai accounting (mengurus keuangan) saya merasakan gimana susahnyanya mengatur keuangan itu sampai sakit kepala. Kurang lebih 2 tahun ikut kerja sama kakak, jadi sistem *mato* itu ada ketika saat-saat setiap kali mau gajian kan saya bagian keuangannya jadi saya lama-lama berfikir setiap kali gajian kok gajinya sama dengan yang lain, bagian cuci piring kok sama dengan tukang masak dan juga saya sendiri sering sakit kepala mengurus keuangan kok sama digajinya kan ga adil gitu pembagiannya. Akhirnya saya melawan, saya ini orangnya keras jadi kalo tidak suka saya lawan. Ya terus memberanikan diri saya bicara ke kakak saya. Kak kalau begini trus saya berhenti kerja, setiap kali gajian itu dia tukang cuci piring yang kerjanya santai-santai malah gajinya sama, saya yang sakit kepala memikirkannya dia enak aja kerjanya. Yaa.. karna keberanian saya itulah jadi pembagian gajinya dibedain.”⁸⁷

Menurut penuturan KHA, dapat dilihat bahwa latar belakang munculnya sistem *mato* dikarenakan masalah penggajian yang diberikan tidak sesuai dengan

⁸⁷ Wawancara dengan KHA, Jumat 10 Maret 2017, pukul 14:32 WIB.

tugas dan tanggung jawab para pekerja yang bekerja di rumah makan Padang Sederhana pada tahun 70an di Jakarta.

Hal yang sama peneliti tanyakan kepada pemilik rumah makan Padang Sederhana mengenai apa yang mendasari sistem *mato* ini di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut penuturan dari bapak KHA:

“Memang benar, seperti yang bapak liat di skripsi ini. Sistem *mato* itu tidak lepas dari falsafah adat bersandi syarak, syarak bersandi kitabullah. Karna sejak kecil sudah ditanamkan nilai-nilai ke Islamannya. Jadi falsafah itu yang mendasari saya ketika tidak setuju dengan penggajian yang diterapkan di Jakarta pada tahun 70an.”⁸⁸

Menurut penuturan bapak KHA, dapat dilihat bahwa hal yang mendasari dari sistem *mato* ini berdasarkan falsafah yang selalu di pegang teguh oleh orang minang yaitu “*adat bersandi syarak, syarak bersandi kitabullah*” yang artinya adat berdasarkan syariat dan syariat berdasarkan kitab Allah (Al-Qur’an). Hal tersebutlah yang membuat bapak KHA tergerak untuk mengatur pembagian keuangan sesuai dengan syariah Islam.

Peneliti kembali bertanya kepada pemilik rumah makan Padang Sederhana mengenai sistem *mato* yang ada di rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya. Berikut penuturan dari Bapak KHA:

“Sistem *mato* itu penggajian yang menggunakan bagi hasil/point yang berdasarkan syariah Islam. Jadi bagi hasilnya tersebut tergantung kesepakatan. Pemilik dapat 40% dan karyawan juga selaku pekerjanya dapat 45%, sisanya pengelola 15%. Untuk karyawannya itu menggunakan *mato*. setiap karyawan beda-beda *mato*-nya Jadi perlu di ingat pembagiannya itu dilakukannya setelah biaya penyusutan 10% sama juga zakat 2,5%.”⁸⁹

Menurut penuturan bapak KHA, dapat dilihat bahwa sistem *mato* adalah penggajian yang dilakukan dengan cara bagi hasil atau point berdasarkan syariah Islam. Bagi hasil tersebut dilakukan antara pemilik rumah makan dengan

⁸⁸ *Ibid.*

⁸⁹ *Ibid.*

karyawannya dengan pembagian sesuai dengan kesepakatan antara karyawan dengan persenan 40%:45% dan sisa 15% pegelola yaitu pihak PT. Sederhana Abadanmitra. Untuk pembagian karyawan tersebut menggunakan *mato*. Setiap karyawan berbeda-beda sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya. Hal yang terpenting pembagian di rumah makan Padang Sederhana dilakukan setelah mengeluarkan biaya penyusutan sebesar 10% dan zakat 2,5%.

Peneliti juga bertanya tentang apakah semua rumah makan Padang yang ada di Kota Palangka Raya menggunakan sistem *mato*. Berikut penuturan bapak KHA:

“Setau saya di Kota Palangka Raya hanya ada satu yang menggunakan sistem *mato* ini, ya rumah makan Padang Sederhana ini, kalau di Jakarta atau di daerah Jawa sana ya banyak, ada Sari Bundo, Surya, Simpang Raya yang menggunakan sistem *mato* seperti rumah makan Sederhana ini.”⁹⁰

Untuk karyawan yang bekerja di rumah makan Padang Sederhana ini menurut bapak bagaimana kejujuran di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut penuturan bapak KHA:

“Ya dengan tidak ada yang ditutup-tutupin, saling terbuka aja, apalagi masalah keuangan ya, itu kan masalah sensitif sekali. Kejujuran itu penting dalam usaha apalagi bapak usahanya di bidang makanan, siapa tau ada yang jual dengan harga murah, kasir ngambil duit berapa ribu tiap harinya, kita kan gk tau.. biasanya kan begitu kalau di bidang usaha ini, kalau di sederhana ini yang jelas saling terbuka aja, jadi ya kalau mau ambil-ambil silahkan, tapi perlu di ingat semua ada catatannya, bukan hanya kepala kasir dan manajer aja yang melakukan masalah itu, saya sendiri juga ikut ngurusin keuangan disini, jadi semua bisa keliatan jelas.”

Peneliti menanyakan kembali mengenai karyawan bagaimana bapak bagaimana kepercayaan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.

Berikut penuturan bapak KHA:

“Bapak tidak hanya satu atau dua orang yang bapak percaya, tapi semua bapak percayakan. Usaha ini milik bersama, bapak pergipun karyawan bisa tetap menjalankan usaha rumah makan in. Sekarang ya enak bisa pergi-

⁹⁰ *Ibid.*

pergi bapak, ada manajer. Dulu bapak sendiri yang ngurusinnya sebelum bapak ikutan gabung dengan Sederhana yang milik pak Bustamam ini, sekarang ya tanggung jawab bapak serahkan ke manajernya untuk ngatur rumah makan ini. Gak hanya manajer, semua karyawan bapak percaya asal rajin dan sungguh-sungguh aja.”⁹¹

Seorang atasan maupun bawahan haruslah memiliki kecerdasan dalam menjalankan suatu usaha. Karena dengan kecerdasan seseorang dapat melihat potensi dan kemampuannya dalam bekerja. Hal tersebut yang ingin peneliti tanyakan kembali mengenai bagaimana kecerdasan yang dimiliki atasan maupun bawahan dalam menjalankan usaha rumah makan Padang Sederhana yang di Kota Palangka Raya. Berikut penuturan bapak KHA:

“Kecerdasan ya? tentu harus dimiliki setiap karyawan, apalagi ya rata-rata disini karyawannya lulusan SMA. Banyak yang belum pengalaman kerja, kalau dulu bapak traningin dulu. Lama traningnya itu ada yang 3 bulan bahkan ada yang 6 bulan, jadi untuk bagian-bagian pentingnya seperti manajer, kelapa koki, kepala kasir dan karyawannya itu sudah ditraining sama orang-orang Jakarta yang datang ke Palangka Raya.

Suatu usaha perlu adanya komunikasi yang baik antara pemilik rumah makan dan terhadap karyawannya. Setiap karyawannya berbeda-beda baik pemikiran, cara kerjanya dan sifatnya. Menurut bapak bagaimana melakukan komunikasi terhadap setiap karyawan yang ada di rumah makan Sederhana. Menurut penuturan bapak KHA:

“Bapak melakukan komunikasi pakai prinsip egaliter, istilah minangnya itu “duak samo randah tagak samo tinggi, tu istilah yang sering digunakan orang Minang di Sederhana pusat yang di Jakarta sana, juga nerapin prinsip ini. Arti dari prinsip ini duduk sama rendah berdiri sama tinggi, jadi komunikasinya itu dirumah makan sederhana ini sama karyawannya gak ada yang dibeda-bedain. Karyawan bebas menyampaikan atau ngasih masukan (pendapat).”⁹²

b. Informan sebagai karyawan rumah makan Padang Sederhana

Berikut adalah identitas informan pertama rumah makan Padang Sederhana yang peneliti wawancara:

⁹¹ *Ibid.*

⁹² *Ibid*

Nama : YNL
 Tempat & Tanggal Lahir : Padang, 26 Oktober 1978
 Usia : 39 Tahun
 Alamat : Jl. Durian No. 23
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMA
 Jabatan Bekerja : Manajer

Berikut hasil wawancara yang di dapat penulis mengenai perihal sejak kapan dan bagaimana awalnya bapak YNL mulai bekerja di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya: “Saya bekerja sejak tahun 2006 di Sederhana, awal buka rumah makan ini.”⁹³

Selanjutnya identitas informan kedua rumah makan Padang Sederhana yang peneliti wawancara:

Nama : DDN
 Tempat & Tanggal Lahir : Lintau, 23 Oktober 1986
 Usia : 31
 Alamat : Jl. Cendana. 17
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMA
 Jabatan Bekerja : Kepala Koki

⁹³ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

Berikut hasil wawancara yang di dapat penulis mengenai perihal sejak kapan dan bagaimana awalnya bapak DDN mulai bekerja di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya:

“Awalnya saya pekerja serabutan, ada pekerjaan yang saya kerjakan, saya diajak kerja kira-kira pada tahun 2005 saat bapak khairil oma pulang kampung ke Lintau ngomong ke saya kalau bapak punya usaha rumah makan jadi bapak ngajak saya bantuin usahanya.”⁹⁴

Identitas informan ketiga rumah makan Padang Sederhana yang penulis wawancara:

Nama : SLS
 Tempat & Tanggal Lahir : Pacitan, 11 Desember 1978
 Usia : 38 Tahun
 Alamat : Jl. Pilau
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMA
 Jabatan Bekerja : Kepala Kasir

Berikut hasil wawancara yang di dapat penulis mengenai perihal sejak kapan dan bagaimana awalnya ibu SLS mulai bekerja di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya:

“Saya bekerja disini sejak dibukanya rumah makan ini mas, dan awal mulanya dulu saya kerja disini ya ditawarin ikut kerja sama keluarga yang dekat dengan bapak KHA selaku pemilik rumah makan Sederhana ini”⁹⁵

Kemudian identitas informan keempat rumah makan Padang Sederhana yang peneliti wawancara:

Nama : SPR

⁹⁴ Wawancara dengan DDN, Minggu 07 Mei 2017, pukul 10:13 WIB.

⁹⁵ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15:05 WIB.

Tempat & Tanggal Lahir : Pangkoh, 12 November 1991
 Usia : 26 Tahun
 Alamat : Jl. Nyai Undang No.31
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMA
 Jabatan Bekerja : Kepala Pelayan

Berikut hasil wawancara yang di dapat peneliti mengenai perihal sejak kapan dan bagaimana awalnya mas yadi mulai bekerja di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut penuturan bapak SPR “dari tahun 2009 saya di sederhana ini, untuk informasi kerja di sederhana ini saya ditawarkan, ada teman bapak nawarin kesaya untuk kerja di Sederhana.”⁹⁶

Kemudian identitas informan ketujuh rumah makan Padang Sederhana yang peneliti wawancara:

Nama : YDI
 Tempat & Tanggal Lahir : Amuntai, 09 Oktober 1993
 Usia : 24 Tahun
 Alamat : MESS Sederhana
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMA
 Jabatan Bekerja : Kepala Pelayan

Berikut hasil wawancara yang di dapat peneliti mengenai perihal sejak kapan dan bagaimana awalnya mas yadi mulai bekerja di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut penuturan bapak YDI “Jalan 4 tahun nie mas, tahun 2010 pertengahan. Sedangkan awal mulanya dulu diajak ibu Sariah, keluarga juga sekarang masih kerja juga di bagian dapur.”⁹⁷

⁹⁶ Wawancara dengan SPR, Senin 08 Mei 2017, pukul 19:13 WIB.

⁹⁷ Wawancara dengan YDI, Minggu 07 Mei 2017, pukul 11:07 WIB.

Kemudian identitas informan kedelapan rumah makan Padang Sederhana yang peneliti wawancara:

Nama : SKD
 Tempat,Tanggal Lahir : Katingan, 28 Juli 1980
 Usia : 37 Tahun
 Alamat : Jl. Dr.Murjani. Gg.Sari 45
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMA
 Jabatan Bekerja : Parkir

Peneliti menanyakan bagaimana awal mula bapak bekerja dirumah makan Sederhana ini sudah berapa lama bapak bekerja di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut penuturan bapak SKD:

“Saya bekerja dirumah makan sederhana ini sudah lama sejak dibukanya rumah makan sederhana ni, awal mulanya saya bisa kerja disini dijajak oleh kawan yang dulu pernah kerja di rumah makan ini tapi sekarang sudah keluar hanya beberapa bulan ja kerja disini.”⁹⁸

Peneliti kembali bertanya kepada karyawan mengenai apa itu sistem *mato* yang ada di rumah makan Padang Sederhana. Berikut hasil wawancara yang penulis lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL: “Sistem *mato* itu bagi hasil berupa gaji, jadi gaji tersebut di bagikan setiap 100 hari kerja. Tapi tergantung kesepakatan juga.. biasanya tiap daerah itu beda-beda ada yang 30 atau 40 hari..”⁹⁹ Penuturan DDN: “*Mato* itu gaji karyawan ya mas. Setiap karyawan dibagi sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya, jadi gaji dengan *mato* ini dapatnya gak sama.”¹⁰⁰ Penuturan SLS: “*Mato* ya?.. itu gaji untuk karyawan yang diberikan berdasarkan tugasnya, ada porsi hasil setiap karyawan yang tentunya berbeda..

⁹⁸ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

⁹⁹ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20.23 WIB.

¹⁰⁰ Wawancara dengan DDN, Minggu 07 Mei 2017, pukul 10:13 WIB.

sesuai kesepakatan kalo dengan *mato* ini.”¹⁰¹ Penuturan SPR: “Sistem *mato* itu penghasilan bulanan.. dibagi hasil.. berupa gaji, jadi gajinya sesuai penghasilan yang didapat Sederhana ini mas”¹⁰² Penuturan SKD: “Istilah *mato* atau mata itu point.. berupa bagi hasil kesetiap karyawan.”¹⁰³

Berdasarkan hasil wawancara bahwa sistem *mato* adalah penggajian yang dilakukan setiap satu bulan sekali dengan cara bagi hasil antara pemilik dengan karyawan dengan pembagian sesuai dengan bidang dan tanggung jawabnya masing-masing para pekerja. Pembagian hasil yang didapat bisa naik dan juga turun sesuai dengan penghasilan yang didapatkan oleh rumah makan tersebut setiap bulannya.

Peneliti kembali bertanya kepada karyawan mengenai kelebihan dan kekurangan sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL:

“Kelebihannya dengan adanya sistem ini saling terbuka, tidak ada yang ditutup-tutupi apa lagi masalah gaji mas. sedang kekurangannya itu khususnya di Sederhana kota Palangka Raya ini ada campur tangan pemilik rumah makan dalam menerapkan *mato*-nya.”¹⁰⁴

Penuturan DDN: “Kelebihannya itu tidak ada yang dirugikan, transparan dan juga masalah pembagian gaji juga sesuai kerjaannya, sedang kekurangannya itu kadang *mato* tidak sesuai yang didapat.”¹⁰⁵

Penuturan SLS: “Kelebihannya ya digajinya sesuai dengan tugasnya, lebih adil dan transparan aj mas dengan sistem *mato* ini.. kekurangannya ya omset tiap bulannya kalau sepi kurang penghasilan kami tiap bulannya.”¹⁰⁶

Penuturan SPR:

¹⁰¹ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15.05 WIB.

¹⁰² Wawancara dengan SPR, Senin 08 Mei 2017, pukul 11:07 WIB..

¹⁰³ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

¹⁰⁴ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹⁰⁵ Wawancara dengan DDN, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 10.13 WIB.

¹⁰⁶ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15.05 WIB.

“Kelebihannya sistem *mato* ini kerjaan jadi ringan, sesuai dengan bagiannya masing-masing, kalau bagus kerjaannya *mato* bisa dapat lebih. Sedangkan kekurangannya ya kadang sudah capek-capek dapatnya sedikit *matonya*. Penghasilan juga tergantung pendapatan tiap bulannya kalau rendah pendapatan rumah makan pembagian *matonya* juga rendah.”¹⁰⁷

Penuturan SKD: “Kelebihannya jadi mudah mengatur tugas-tugas karyawan disini, lebih disiplin dan teratur. Kalau untuk kekurangannya tiap bulannya itu penghasilan kadang naik kadang turun.”¹⁰⁸

Berdasarkan hasil wawancara kelebihan dalam menggunakan sistem *mato* ini setiap karyawan merasa senang, bersemangat dalam setiap aktivitas kerjanya dan penggajiannya pun dengan sistem *mato* ini berdasarkan tugas dan tanggung jawabnya semakin berat tugasnya maka semakin besar yang diperoleh. Untuk kekurangannya itu sistem *mato* ini tidak menentu penghasilan yang didapat, karena apabila pendapatan rumah makan naik maka perolehan setiap karyawan meningkat sedangkan apabila menurun maka setiap karyawan mendapatkan pendapatan sesuai hasil dari perolehan yang didapat tiap bulannya.

Kemudian peneliti kembali bertanya kepada karyawan bagaimana menamkan sifat kejujuran di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL:

“Kejujuran itu susah ya kalau di jelaskan, yang jelas kerja di rumah makan Sederhana ini kejujuran sangatlah penting. Seperti masalah keuangan, kan bisa kita lihat menu yang disediakan disini tidaklah sedikit, setiap harinya pasti membeli bahan keperluan sayur-sayuran, bumbu-bumbu dan lainnya yang bisa dibeli dipasar, masalah itu kan pasti memerlukan pengeluaran yang banyak, sayur-sayuran, bumbu-bumbu itu aja sehari bisa kurang lebih Rp.1000.000. Tapi ya walaupun setiap harinya banyak belanja, di sini setiap pengeluaran harus jelas, apa yang dibeli itu dicatat dan diserahkan ke saya dan selalu

¹⁰⁷ Wawancara dengan SPR, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 11.07 WIB.

¹⁰⁸ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

diminta catatannya oleh bapak KHO selaku pimpinan. Untuk masalah belanjanya itu biasa ada tugasnya si kepala pelayan itu si SPR.”¹⁰⁹

Penuturan DDN:

“Bagian masak-masak ini ya jelas sekali diperlukan yang namanya kejujuran, mulai dari bahan bakunya seperti ayam, ikan, dan daging itu harus jelas tiap potongannya, yang jelas ya harus dimanfaatkan betul bahan bakunya. Setiap karyawan yang masak-masak itu bekerja dengan bagiannya masing-masing. Jadi setiap apa yang dikerjakannya itu harus dilaporkan terelebih kesaya sebagai kepala koki, kemudian baru nanti ke manajer.”¹¹⁰

Penuturan SLS:

“Dikasir ini ya modal utamanya kejujuran, soalnya kan disini yang sering dipegang masalah uang, kalaunya kurang 1 rupiah aja jadi masalah besar. Apalagi dalam pembayarannya pakai mesin kasir, jadi kalau ada uang yang keselip atau kececer saya yang harus tanggung jawab dan itu bakalan ketahuan kalau bohong, karena setiap harinya dicatat betul dan rinci sekali proses pencatatannya.”¹¹¹

Penuturan SPR:

“Kejujurannya dirumah makan sederhana ini, saling terbuka aja, kalau ada apa-apa cerita dan saling mengerti aja setiap pekerjaan yang dikerjakan. Setiap apa yang diperlukan disini harus jelas, pengeluarannya juga rinci dan selalu dicatat oleh manajer.”¹¹²

Penuturan SKD:

“Saya disini sudah lama dari awal buka rumah makan ini, yang jelas untuk masalah kejujuran itu nomor satu, karena kalau gak jujur disini, siap-siap aja ditendang (dipecat), saya sendiri ya kalau masalah kejujuran sangat saya perhatikan betul, yang namanya kerja harus jujur, kan sudah tau ya tugasnya saya ngatur-ngatur parkir dan biasanya minta kunci sama pembeli, jadi kan mobil saya pegang, kadang di dalam mobil itu ada barang-barang penting, mungkin lupa ya gak dibawa, jadi saya berusaha untuk menjaga barang itu, karena kan kalau ada apa-apa bukan hanya saya aja yang masalah tapi nama sederhana ini jadi rusak, jadi ya harus profesional aja kerja disini.”¹¹³

Berdasarkan hasil wawancara kejujuran di rumah makan Padang Sederhana sangat diperlukan dan modal utama dari setiap pekerjaan. Setiap aktivitas maupun pekerjaan di rumah makan Padang Sederhana ini dilakukan secara rinci dan hati-hati.

¹⁰⁹ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹¹⁰ Wawancara dengan DDN, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 10.13 WIB.

¹¹¹ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15.05 WIB.

¹¹² Wawancara dengan SPR, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 11.07 WIB.

¹¹³ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

Apabila karyawan ada yang tidak jujur dalam setiap pekerjaan dengan sendirinya diketahui baik itu oleh manajer maupun oleh pemilik rumah makan.

Peneliti kembali bertanya kepada karyawan bagaimana kepercayaan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL :

“Kepercayaan di rumah makan ini ya dengan bekerja sungguh-sungguh dan mengerjakan tugas maupun tanggung jawab yang diberikan oleh bapak KHA, gak menunda-nunda apa yang disuruh itu langsung cepat dikerjakan. Bapak KHA itu orangnya tegas kalau masalah pekerjaan. Saya sendiri sebagai manajer di sini gak mudah dan gak segampang itu bisa jadi manajer. Saya dulu kerja serabutan aja, mungkin ya bapak ngeliat saya bisa mengerjakan pekerjaan, tidak asal-asalan dan profesional dalam bekerja yang menjadi faktor utama saya bisa dipercaya sebagai manajer hingga sekrang ini. Sejak tahun 2006 hingga sekarang, alhamdulillah penghasilan dan pendapatan rumah makan ini gak pernah turun, selalu aja dalam tiap harinya pesanan kotakan selalu ada.”¹¹⁴

Penuturan DDN:

“Kepercayaan itu ya timbul dengan kita bekerja sungguh-sungguh, rajin dan tekun. Saya dibagian belakang ini kepercayaan sangat diperlukan kalau gak sungguh-sungguh susah nantinya dan bisa repot laporan sama manajernya.”¹¹⁵

Penuturan SLS: “Rasa kepercayaan itu tumbuh kerjanya dengan rajin, tekun dan bekerja dengan jujur. saya diberi kepercayaan jadi kepala kasir ini karena dekat dengan ibu, pemilik Sederhana ini.”¹¹⁶

Penuturan SPR:

“Ya dengan saya belanja-belanja tiap malam gini, saya dipercaya sama manajer membeli bahan-bahan yang diperlukan, kayak bumbu-bumbu, sayur dll. Biasanya juga dipercaya ngitungin makanan tamu yang makan ditempat. Tau aja kan kalau makan disederhana ini semua menu disajikan di meja tamu,

¹¹⁴ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹¹⁵ Wawancara dengan DDN, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 10.13 WIB.

¹¹⁶ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15.05 WIB.

nah setelah makan saya dipercaya ngitung-ngitungin banyaknya menu makanan yang dimakan tamu..”¹¹⁷

Penuturan SKD: “Kepercayaan di Sederhana semua karyawan sama, gak ada pilih-pilih antara karyawannya, asal serius aja kerjanya dan rajin.”¹¹⁸

Berdasarkan hasil wawancara bahwa kepercayaan di rumah makan Padang Sederhana setiap karyawan saling mempercayai satu sama lainnya, tidak ada perbedaan dan pilih-pilih dalam hal kepercayaan ini, mulai dari pemilik rumah makan, kepala bagian maupun karyawannya. Karena setiap karyawan diberikan kepercayaan sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya.

Peneliti kembali bertanya kepada karyawan bagaimana kecerdasan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL:

“Diberi pelatihan terlebih dahulu sebelum kerja di Sederhana ini, dulu dari Jakarta datang ke Palangka Raya ngasih bekal kesemua karyawan. Diajarin gimana ngatur keuangan, masak dan manajemennya. Karyawan-karyawannya juga ada yang kerja beberapa tahun, ada juga yang pulang lagi ke Jakarta. Sekarang ya tinggal saya, kepala koki, kepala kasir dan parkir yang bertahan dari awal buka Sederhana tahun 2006.”¹¹⁹

Penuturan DDN: “Ada pelatihan dan pembekalannya kalau kerja di Sederhana ini, pelatihannya juga lumayan lama, tapi ya enakya di Sederhana ini sambil pelatihan langsung kerja.”¹²⁰

Penuturan SLS:

“Sederhana ya pasti harus pembekalin dulu. Saya dulu diajarkan dulu di kasir ni, karna kan pake sistem *mato*. Kadang juga pembukuan saya buat nanti baru manajer yang lanjutin, yang jelas gak sembarangan karyawannya.”¹²¹

Penuturan SPR:

¹¹⁷ Wawancara dengan SPR, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 11.07 WIB.

¹¹⁸ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

¹¹⁹ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹²⁰ Wawancara dengan DDN, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 10.13 WIB.

¹²¹ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15.05 WIB.

“Pelatihan-pelatihan, ada sih diberikan. Langsung sama kepala pelayannya. Kata bapak kepala pelayannya mau pulang kampung jadi saya di suruh belajar sama kepala koki yang lama itu, pelatihannya ya kurang lebih 1 bulanan. Di sederhana ini kalau mau keluar atau pergi-pergi itu harus jauh-jauh hari paling tidak kalau mau keluar itu bisa 2 atau tiga minggu.”¹²²

Penuturan SKD: “Pelatihan seperti itu gak ada saya, ngatur-ngatur gini juga inisiaif saya sendiri, karena dulu saya pernah kerja supirin bos-bos batu baru jadi ya saya terapin di Sederhana ini, bapak setuju aja gak masalah.”¹²³

Berdasarkan hasil wawancara bahwa kecerdasan di rumah makan Padang Sederhana harus mengikuti pelatihan-pelatihan terlebih dahulu, karena pelatihan tersebut adalah bekal yang nantinya digunakan setiap karyawan, mulai dari bagian-bagiannya maupun tugas dan tanggung jawabnya.

Peneliti kembali bertanya kepada karyawan bagaimana komunikasi di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL:

“Di Padang itu ada yang namanya istilah komunikasi prinsip egaliter, pernah dengar? itu prinsip diterapkan kesemua Sederhana. Komunikasi antara bawahan sama atasan itu saling memberikan masukan, menghargai dan menerima keputusan bersama.”¹²⁴

Penuturan DDN:

“Iya ada istilahnya dalam komunikasi itu, istilahnya minangnya itu antara atasan sama bawahan sama derajatnya, tapi saya tau artinya, karena saya lama perantauan di Jakarta diajak keluar sejak kecil, jadi makna dari istilah itu aja taunya. Jadi ya intinya gak ada perbedaan status, mau dia manajer, kepala atau tukang cuci. Karyawan bebas mengemukakan pendapatnya, selama untuk kepentingan Sederhana ini ya.”¹²⁵

Penuturan SLS:

“Seingat saya dulu sih pernah denger, sederhana itu ada istilahnya, orang minang yang tau, saya ngertinya kalau ada masalah diselesaikan bersama,

¹²² Wawancara dengan SPR, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 11.07 WIB.

¹²³ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

¹²⁴ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹²⁵ Wawancara dengan DDN, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 10.13 WIB.

kadang juga bapak ikutan bantuin selesaikan, biasa kan karyawan itu ada yang gara-gara hal kecil dibesar-besarin, nah itu masalah harus selesai, sampe gak selesai ya dipulengin bapak. Karena kan rata-rata karyawan disini semua keluarga dekat bapak yang ngerantau, jadi ya itu jalan satu-satunya.”¹²⁶

Penuturan SPR: “Komunikasi itu manajer yang langsung ngasih tau ke karyawannya, misalkan ada orderan besar atau ada kumpul-kumpul gitu.

Untuk asisten saya ya komunikasinya terbuka aja, harus jelas juga.”¹²⁷

Penuturan SKD:

“Komunikasinya setau saya dari teman-teman yang bagian pelayan itu, ngasih tau kalau ada tamu penting datang atau pesanan kotakan. Ya walaupun saya tukang parkir tapi kalau ada pesanan saya ikutan juga bantu-bantuin atau ngantarin pesannya ke pembeli. Sering dari kampus-kampus pesan kotakan bisa sampai 500-800 itu dulu pernah dari Universitas Palangka Raya sampai ngangkat pesannya kelantai 3, pernah juga nganterin pesanan ke kerengpangi itu ada acara partai pesannya sampai 1500 kotak. Jadi ya saya ikutan sama pemilik rumah makan bapak KHA nganterin ke kerengpangi sana, bapak itu enak orangnya, mudah bergaul sama karyawannya, tidak pilih-pilih dan menegerti keadaan karyawannya yang sedang capek atau sibuk.”¹²⁸

Berdasarkan hasil wawancara bahwa komunikasi yang digunakan di rumah makan Padang Sederhana menggunakan yang namanya istilah dari Minang “*duduak samo randah, tagak samo tinggi*” sebagaimana menurut penuturan YNL dan DDN asli orang Minang. Kemudian menurut penuturan SLS, SPR dan SKD dalam melakukan komunikasi terhadap setiap karyawan itu langsung dari pihak manajer memberikan informasi kepada kepala bagiannya maupun karyawan lainnya, apabila ada beberapa karyawan itu tidak mendapatkan informasi karena sibuk dengan pekerjaannya, karyawan yang lainnya akan tetap menyampaikan informasi tersebut, karena setiap aktivitas di Sederhana saling berkaitan satu sama lainnya.

¹²⁶ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15.05 WIB.

¹²⁷ Wawancara dengan SPR, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 11.07 WIB.

¹²⁸ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

2. Penerapan Sistem *Mato* Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana Di Kota Palangka Raya

Berikut adalah hasil wawancara yang peneliti peroleh setelah melakukan wawancara dengan subjek-subjek penelitian di rumah makan Padang Sederhana:

a. Subjek sebagai pemilik rumah makan Padang Sederhana

Berhubungan dengan penerapan sistem *mato* peneliti juga bertanya kepada pemilik rumah makan Padang Sederhana mengenai bagaimana penerapan sistem *mato* dalam pembagiannya terhadap pemilik dan karyawan yang kerja di rumah makan Padang Sederhana. Berikut adalah penuturan KHA:

“Pembagiannya itu setelah bayar zakat 2,5% sama biaya penyusutan 10% (operasional), kemudian dibulatkan 100% baru di bagi hasilkan 40% untuk saya selaku pemilik dan 45%nya lagi untuk karyawan dan sisanya penggunaan merek 15% pihak pengelola. Jadi ya untuk pembagian 45% karyawannya itu menggunakan sistem *mato*/point dan 40%nya lagi saya utuh bapak dapat.”¹²⁹

Peneliti bertanya kepada pemilik rumah makan Padang Sederhana mengenai bagaimana pembagian gaji karyawan di rumah makan Padang sederhana yang ada di Kota Palangka Raya. Berikut penuturan bapak KHA:

“Gaji karyawan di Sederhana, gajinya setiap satu bulan sekali jadi tidak mengikuti gaji yang ada di Jakarta itu. Untuk pembagiannya tergantung tugasnya, yang paling kecil 2 *mato* dan paling besar itu 6 *mato*-nya.”¹³⁰

Berdasarkan wawancara di atas dapat diketahui bahwa dalam pembagian gajinya tidak mengikuti aturan dalam penggajian per 100 hari kerja seperti di Jakarta, tetapi diterapkan setiap 1 bulan sekali. Pembagian gaji di rumah makan Padang Sederhana menggunakan sistem *mato* atau berdasarkan point/persenan (%) jadi setiap karyawan itu berbeda-beda, gaji yang diperoleh. Pembagian gaji seperti ini sangat unik karna berdasarkan tugas dan tanggung jawabnya masing-masing pekerja.

¹²⁹ Wawancara dengan KHA , Jumat 10 Maret 2017, pukul 14:32 WIB.

¹³⁰ *Ibid.*

Kemudian peneliti bertanya kepada pemilik rumah makan Padang Sederhana mengenai bagaimana mengatasi kendala dalam penerapan *sistem mato* di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut penuturan bapak KHA:

“Kendalanya ya kalo rendah penghasilan tiap bulannya rendah juga *mato*-nya. Jadi gaji untuk karyawan kadang naik kadang juga bisa turun. Rumah makan bapak ini selama berdiri alhamdulillah penghasilan tiap bulannya tidak rendah, yang terpenting selalu berdoa aja rezeki sudah ada yang ngatur.”¹³¹

Peneliti juga bertanya tentang bagaimana manajemen rumah makan Padang Sederhana yang ada di Kota Palangka Raya menggunakan sistem *mato*. Berikut penuturan bapak KHA:

“Sederhana Palangka Raya tidak sama dengan di Jakarta, kalo di Jakarta itu manajemennya harus mengikuti aturan dimana pun itu, jadi kalo ngikutin manajemennya ya tiap 100 hari wajib nyetor 15% dari pendapatan. Saya gak ikutan kayak gitu, saya dengan Sederhana yang ada di Jakarta itu cuman pakai bumbu dan merek logo S.A (Sederhana).”¹³²

Berdasarkan wawancara di atas dapat diketahui bahwa sistem *mato* adalah sistem penggajian yang dilakukan antara pemilik rumah makan dan karyawan dengan cara bagi hasil 40%:45%. Dari hasil pendapatan. Namun, pembagian gajinya tidak mengikuti aturan yang diterapkan di Jakarta selama per 100 hari kerja yaitu wajib setor 15% kepihak PT. Sederhana Abadanmitra. Sederhana Kota Palangka Raya hanya menggunakan bumbu, merek dan gaji yang bagikan dilakukan setiap 1 bulan.

Peneliti bertanya kepada pemilik rumah makan Padang Sederhana mengenai bagaimana aktivitas kerja karyawan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut Penuturan bapak KHA:

“Karyawan disini kerjanya itu jamnya berbeda-beda tergantung dia kerjanya dimana kalau karyawan yang kerjanya dibelakang itu jam

¹³¹ *Ibid.*

¹³² *Ibid.*

masuknya dari jam 06.00 pagi sudah harus ada disini karna karyawan yang dibelakang sebelum buka masak-masak dulu jadi masuknya cepat. Kemudian untuk karyawan yang didepan itu masuknya jam 7.30 pagi, buka jam 08.00 tutupnya jam 22.00, sebelum buka karyawan yang didepan bersih-bersih dulu walaupun setiap kali mau pulang kerja sudah bersih-bersih tapi kalau mau buka juga harus bersih-bersih karnakan kebersihan sangat penting di rumah makan ini. Untuk jam istirahatnya itu dari jam 15.00 nanti balik lagi jam 17.30. Itu aktivitas kerja karyawannya kerja dihari biasa, kalau dibulan puasa ini kami bukanya jam 14.00 tutup jam 23.00, jadi karyawannya masuk jam 09.00, jam 11.00 baru mulai masak-masaknya. Selama bulan puasa tidak melayani makan ditempat tapi boleh bungkus.”¹³³

Peneliti juga bertanya tentang apakah karyawan diberikan fasilitas.

Berikut penuturan bapak KHA:

“Fasilitas disini apa adanya aja, tidak seperti yang ada dijakarta ada mesnya kalau disini karyawannya yang dari luar kota tidurnya ada di belakang (lantai 2) tapi ada juga yang ngekost, ad juga yang ngontrak bahkan ada juga tinggal sama kami dirumah. Bebas aja tinggalnya mau dimana yang penting jamnya masuk kerja sudah datang ke rumah makan.”¹³⁴

Peneliti kembali bertanya kepada KHA tentang bagaimana tanggapan bapak terhadap rumah makan yang bukan asli orang Padang membuka rumah makan Padang di Kota Palangka Raya. Berikut Penuturan bapak KHA:

“Sangat disesali itu sih masalah pendahulu-pendahulu kenapa tidak membentuk persatuan antar orang Padang. Malah pada saat itu persaingan antar sesama pemilik rumah makan saling menjelekkkan, saling menjatuhkan padahal mereka asli orang Padang. Ya sangat disesali juga pendahulu-pendahulu tidak memikirkan generasi yang akan datang. Padahal kan dengan adanya persatuan itu jadi tidak seenaknya mereka yang mau buka rumah makan Padang, paling tidak kalau ada persatuan jadi setidaknya izin, tidak asal buka, mau gimana lagi malah di Medan itu pemilik rumah makannya bosnya dari Cina enggak tau juga dia lahirnya di Padang apa anaknya orang Padang, yang jelas dia keturunan cina, dengan punya modal besar dia buka rumah makan Padang, karyawan-karyawannya itu juga langsung dia datangkan dari Padang. di daerah Medan satu-satunya rumah makan yang ramai jam orang waktunya habis istirahat pun disana tetap ramai. Malah pada tahun 70an itu orang tegal sudah membuat persatuan. Kita yang orang Padang malah sibuk saling menjatuhkan.”¹³⁵

¹³³ *Ibid.*

¹³⁴ *Ibid.*

¹³⁵ *Ibid.*

Peneliti kembali bertanya kepada KHA mengenai kerjasama dan penggunaan merek S.A (Sederhana) tapi tidak mengikuti manajemen yang ada di Jakarta (Sederhana Pusat). Apakah rumah makan Padang Sederhana yang ada di Kota Palangka Raya ini dikenakan sanksi dengan tidak menggunakan manajemen yang ada di Sederhana pusat. Berikut penuturan bapak KHA:

“Ya jelas dikenakan sanksi bagi yang memakai merek sederhana atau S.A. Karena mereka ada perjanjian tertulisnya, sedang saya tidak.”¹³⁶

Peneliti kembali bertanya mengenai manajemen rumah makan Padang Sederhana yang ada di Kota Palangka Raya ini bekerjasama dengan menggunakan merek S.A (Sederhana) tetapi sejak tahun 2016 bapak tidak mengikuti manajemen yang ada dipusat. Apakah ada sanksi bagi yang mau bekerjasama dengan pihak Sederhana pusat tetapi tidak mengikuti aturan kebijakan dari pusat.

Berikut Penuturan dari KHA:

“Sanksi itu jelas ada, karena merek S.A (Sederhana) ini sudah dipatenkan dan sudah diakui, untuk sanksinya itu bisa dibawa keranah hukum. Sedangkan kalo saya sendiri menggunakan merek S.A gak ada sanksi, karena saya adik sepupu dan sangat akrab dengan kakak saya pak H.Bustaman pemilik rumah makan Sederhana yang di Jakarta itu.”¹³⁷

Peneliti kembali bertanya mengenai bagaimana cara kerjasama dengan pihak rumah makan Padang Sederhana ini. Berikut penuturan bapak KHA:

“Bapak kurang begitu mengerti juga, untuk lebih jelasnya bisa lihat di alamat webnya, tulis aja sederhana di internet nanti muncul web sederhananya. Kalo bapak dulu kerjasamanya minjam uang 100 juta buat bangun rumah makan bapak ini, terus setelah balik modal bapak balikin lagi uangnya tapi setelah 5 tahun baru bisa bapak balikin. Kemudian sudah balik modalnya kakak saya pak Bustamam ngajakin gabung bareng dengan sederhana itu pada tahun 2006. Ya kalo arul mau tau bagaimana kerjasamanya buka aja web yang bapak kasih tau tadi disitu ada juga kontak manajemennya.”¹³⁸

¹³⁶ *Ibid.*

¹³⁷ *Ibid.*

¹³⁸ *Ibid.*

Peneliti kembali bertanya mengenai fungsi manajemen yang diterapkan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Menurut Amirullah Haris Budiono menyatakan bahwa manajer paling tidak harus melaksanakan empat fungsi yaitu, perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian. Berikut penuturan bapak KHA tentang fungsi manajemen:

“Perencanaan itu tugasnya manajer sama kepala bagian. Bapak di Sederhana ini ya paling cuman ngawasin, kadang juga kalo ada waktu ngasih arahan ke karyawan.”¹³⁹

Menurut penuturan bapak KHA, perencanaan di rumah makan Padang Sederhana dilakukan oleh manajer dan kepala bagiannya mulai dari bahan baku dan rincian anggaran dilakukan oleh manajer dan kepala bagiannya. Sedangkan bapak KHA di rumah makan Padang Sederhana lebih ke pengawasan, pengarahan dan pengontrolan kepada setiap karyawannya.

Setelah diadakannya perencanaan, maka munculah pengorganisasian sebagai pengiring langkah dari perencanaan. Sebagaimana dikemukakan oleh Amirullah Haris Budiono, pengorganisasian adalah fungsi untuk mengelompokkan pekerjaan. Kegiatan-kegiatan organisasi kecil untuk mencapai tujuan tentu dapat diurus oleh satu orang atau dengan bantuan beberapa orang terdekat seperti anggota keluarga atau saudara. Berikut wawancara peneliti dengan bapak KHA:

“Pengelompokkan kerja itu bapak yang melakukannya. Bapak cari-cari karyawan dari kalangan keluarga, ada yang dari Jawa, Sumatera, Kalimantan juga ada. Bapak lebih suka dari keluarga daripada merekrut karyawan tapi gak bapak kenal. Bapak dulu pernah pengalaman karyawan bapak bawa lari uang.”

¹³⁹ *Ibid.*

Menurut penuturan bapak KHA, pengorganisasian di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya ini dilakukan oleh bapak KHA selaku pemilik rumah makan. Hal ini dilakukan karena di rumah makan Sederhana ini sebelum bapak bergabung dan menggunakan merek S.A (Sederhana), bapak KHA pernah mengalami pengalaman yaitu uang untuk belanja sehari-hari dibawa lari. Oleh sebab itu bapak KHA lebih memilih karyawan di rumah makan Padang Sederhana dari kalangan kerabat dekat atau keluarga.

Pengarahan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.

Berikut wawancara peneliti dengan bapak KHA:

“Pengarahan sering bapak lakukan, setiap satu bulan sekali atau pas banyak orderan pesanan seperti acara-acara kantor. Lumayan banyak tapi ya yang namanya rezeki masa ditolak, jadi ya tiap malam itu harus sudah siap apa-apa aja yang diperlukan dan dikerjakan besok.”

Pengendalian di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.

Berikut wawancara peneliti dengan bapak KHA:

“Kadang-kadang bapak lakukan, itu mereka manajer sama kepala bagiannya yang melakukannya. Bapak sering pergi-pergi ke luar kota, sering juga ke Sederhana Jakarta di ajak sama bapak Bustaman pergi ke daerah ngecek-ngecek Sederhana yang ada di daerah. Kemarin bapak baru dari Balikpapan nemenin bapak Bustaman meresmikan Sederhana yang baru buka. Jadi masalah gitu sudah bapak percayakan mereka manajer sama kepala bagian mengaturnya.”

b. Informan sebagai karyawan rumah makan Padang Sederhana

Peneliti juga bertanya kepada karyawan-karyawan rumah makan Padang Sederhana perihal apa saja tugas atau pekerjaan di rumah makan Padang Sederhana. Berikut hasil wawancara yang penulis lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL:

“Bapak disini sebagai manajer, tugasnya saya ya mengawasi kerja karyawan, mengontrol makanan, kemudian bahan baku dan juga memberikan evaluasi atau arahan ke karyawannya. Memberikan masukan

gimana yang baik dalam bekerja. tugasnya selain yang tadi itu juga saya ikut turun tangan kerja bantu-bantu karyawannya, yang jelas kalau disini kita saling kerjasama.”¹⁴⁰

Penuturan DDN:

“Sebagai kepala koki, tentu ya tugasnya masak-masak di bagian dapur, selain itu saya bantu-bantu juga ngawasi semua pekerjaan di dapur. Selain itu juga ngontrol bumbu-bumbunya juga kadang kalau selesai tugas dapur bantu-bantu bagian depan.”¹⁴¹

Penuturan SLS:

“Bagian ngurus-ngurus uang mas.. saya jadi kepala kasir, Tugasnya ya biasa ngitung-ngitung masalah pemasukan sama pengeluaran, ngerekap selip pembayaran juga, terus juga bantu-bantu yang lain kalo ada pesanan kayak sekarang ini mas jadi ikutan juga. Intinya ya saling kerjasamalah mas kalo di sini.”¹⁴²

Penuturan SPR:

“Bagian pelayan mas, saya sebagai kepala pelayan. Untuk tugas dan kerjanya yang jelas melayani, menyiapkan hidangan dan juga menghitung berapa banyak yang dimakan oleh tamu. Biasanya kalau ada tamu yang datang kami tanyakan dulu mau dibungkus apa mau makan di tempat, kalau tamu makan di tempat ya kami hidangkan semua menu yang ada tapi kalau bungkus ya kami bungkus sesuai menu dan porsi yang dipesan. Untuk masalah harga tergantung berapa yang di ambil. Misalkan dalam satu piring ada 2 terus diambil 1 jadi dihitungnya 1/potong.. tapi kalau seperti udang, saluang dll.. itu ngambilnya dikit tetap hitungan 1/porsi mas.”¹⁴³

Penuturan SKD:

“Seperti tukang parkir lainnya cuman kalau di sederhana ini harus memberi akan service baik, misalkan ada mobil parkir, tapi didepannya ada mobil yang lain, jadi parkir dibelakangnya. Biar enak, mobil dibelakang saya pinjam kuncinya untuk mengatur parkirnya.. kalonya mobil yang diparkir didepan keluar jadi enak mindahinnya.”¹⁴⁴

Peneliti kembali bertanya kepada manajer, kepala koki, asisten koki,

kepala kasir, asisten kasir kepala pelayan, asisten pelayan dan parkir, mengenai

berapa *mato* yang diperoleh di rumah makan Padang Sederhana dan berapa

¹⁴⁰ Wawancara dengan YNL, Minggu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹⁴¹ Wawancara dengan DDN, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 10.13 WIB.

¹⁴² Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 13.05 WIB.

¹⁴³ Wawancara dengan SPR, Senin 08 Mei 2017, pukul 11.07 WIB.

¹⁴⁴ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

jumlah gaji yang didapat. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL:

“Tergantung persentase tiap bulannya mas, kalo lagi bagus naik paling tinggi ya dapat 6,0 kalo rendah 5,0 bisa juga 5,5 tergantung pemasukannya. Malah untuk *mato* paling banyak di sini kepala koki mas selisihnya sama saya 0,5. Misalkan kepala koki dapat jumlah *mato* 6,0 saya ya dapat 5,5 *mato*-nya. Kemudian masalah gaji, gak nentu mas kadang bisa banyak kadang ya pas-pasan yang penting untuk kebutuhan keluarga di rumah tercukupi.”¹⁴⁵

Penuturan DDN

“Rata-rata *mato* untuk saya gak nentu mas bisanya naik turun.. misal banyak orderan, *mato* saya kadang-kadang dapat 6,0 itu dulu mas sekarang ini kurang orderannya biasa dapat 5,5 aj.. walaupun segitu tapi sesuaiilah mas dengan kerjanya.. ap lagi kalo ad kotakan itu bisa masak dari shubuh saya. Sedangkan anak buah saya ada 4 orang itu paling kecil 3.0 dan yang besar *matonya* 4.5 *mato*. Untuk gaji tanyakan sama manajernya ya mas.”¹⁴⁶

Penuturan SLS:

“Biasanya itu beda-beda dapatnya ya mas, gk nentu dapatnya tergantung pendapatan rumah makan ni. Perolehan *mato* saya sendiri 5,0 mas kadang juga bisa turun jadi 4,5 tapi alhamdulillah akhir-akhir ini *mato* dapat 5,0. Untuk asisten saya itu dapatnya 3.0 *mato*. Sedang gaji lebih enak tanyakan ke manajer aja, saya dapat gajinya gak nentu tiap bulannya”¹⁴⁷

Penuturan SPR: “Untuk perolehan rata-rata *mato* saya biasanya dapat 3,5 sampe 4,0 *mato* itu juga tergantung pendapatan.. kadang bisa turun.. sedang asisten saya ada 4 orang dapatnya 3.0. Untuk gaji ya di Sederhana ni ya mas gak seperti dulu pakai *mato*, sekarang kami ni digaji ya dapat 2 jutaan aj mas itu juga tergantung penghasilan tiap bulanannya.”¹⁴⁸

Penuturan SKD: “*mato* yang saya dapat bisa 2,0 kalo lagi rame bisa dapat 2,5. Untuk gaji saya biasa dapat 1-2 jutaan, sepi ya dapat 1 juta lebih,

¹⁴⁵ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹⁴⁶ Wawancara dengan DDN, Minggu 07 Mei 2017, pukul 10:13 WIB.

¹⁴⁷ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15:05 WIB.

¹⁴⁸ Wawancara dengan SPR, Senin 08 Mei 2017, pukul 11:07 WIB.

apalagi sekarang ini mulai sepi mas gak seperti dulu ramai pengunjung datang.”¹⁴⁹

Berdasarkan hasil wawancara bahwa perolehan *mato* yang didapatkan setiap karyawan berbeda-beda sesuai dengan pekerjaannya untuk perolehan jumlah *mato* ini mulai dari 2 hingga 6 *mato*. Untuk perolehan *mato* kepala bagian koki yang mendapatkan *mato* tertinggi yaitu mendapatkan hingga 6 *mato* sedang manajer mendapatkan 5,5 *mato*. Hal ini dikarenakan kepala koki adalah kunci utama dari setiap rasa dan kualitas makanannya. Sedangkan masalah gaji di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya dari hasil wawancara yaitu YNL, DDN, SLS tidak memberitahukan penghasilan yang di dapat tiap bulannya sedangkan menurut SPR dan SKD memberitahukan bahwa penghasilan yang didapat tidak seperti dulu yang menggunakan *mato* dalam penggajiannya.

Rumah makan Pandang Sederhana Kota Palangka Raya tidak serta merta berjalan dengan sendirinya, ada manajemen yang mengatur kegiatan dan aktivitas kerjanya dalam mencapai suatu tujuan yang diinginkan. Untuk mencapai tujuannya, organisasi harus menerapkan dan melakukan kegiatan operasional dan kegiatan manajerial. Kegiatan operasional adalah suatu pekerjaan yang dilakukan oleh para pekerja/karyawan, misal kegiatan produksi, pemasaran, penjualan, keuangan dan administrasi. Sementara kegiatan manajerial adalah pekerjaan yang dilakukan oleh para pemimpin atau manajer organisasi, misalnya pengambilan keputusan, perencanaan berbagai kegiatan para pekerja, dan pembuatan berbagai peraturan kerja seperti prosedur, kebijakan dan teknik-teknik pelaksanaan kerja. selain itu mereka juga melakukan apa yang dikenal sebagai fungsi manajemen.

¹⁴⁹ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

Fungsi manajemen adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh para manajer sebagai usaha untuk mewujudkan tujuan yang ingin dicapai organisasi. Ada banyak tugas yang harus dilakukan dan diselesaikan oleh para manajer organisasi dalam pewujutan tujuan prganisasi sehingga Amirullah Haris Budiono menyatakan bahwa manajer paling tidak harus melaksanakan empat fungsi, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian.¹⁵⁰

1) Perencanaan di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

Peneliti bertanya kepada karyawan mengenai perencanaan yang diterapkan di rumah makan Padang Sederhana. Berikut hasil wawancara yang penulis lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL:

“Perencanaannya ya lebih ke penyetokan dan juga pengeluaran tiap harinya. Seperti bahan pokoknya ikan, sayur, beras, bumbu-bumbunya dll. Jadi ya itu di hitung berapa yang harus dibeli dan diperlukan dalam satu hari maupun satu minggu. Biasanya dalam satu hari itu tiap malam ngsetok beli kepasar. Supaya besoknya gak habis yang diperlukan, apalagi sayur kalau beli pagi sering kehabisan jadi untuk mengantisipasiya ya malam belanjanya. Sedangkan untuk bahan-bahan lainnya bapak KHA yang sering pesan ke serubaya sana.. seperti ayam dan daging.”¹⁵¹

Penuturan DDN:

“Perencanaannya kalau ada pesanan banyak aja, misal besok ada pesanan kotakan 500-1000 kotak, tapi jarang juga. Biasanya kalau dekat-dekat hari besar aja itu seperti bulan ramadhan yang tiap hari pasti ada pesanan minimal 500 kotak dalam sehari. Jadi ya perlu persiapan, kalau menjelang hari besar tadi manajer dan bapak KHA

¹⁵⁰

¹⁵¹ Wawancara dengan YNL, Minggu 14 Mei 2017, pukul 08:00 WIB.

sudah menstok bumbu-bumbu dan bahan-bahan lainnya, itu tadi yang saya jelaskan hari-hari tertentu aja. Untuk kesehariannya saya lebih merencanakan menu yang di hari sebelumnya itu banyak laku dan sering habi apa gak, jadi untuk menu yang jarang habis gak begitu banyak saya masakinya, seperti rendang, ayam pop dan yang berkuah-kuah itu sering habis. Sedangkan untuk yang lain-lainnya ya di perhitungkan kira-kira sampai siang kalau habis ya buat lagi.”¹⁵²

Penuturan SLS:

“Gak ada mas kalau saya di bagian kepala kasir, itu manajer yang sering melakukan perencanaan, saya paling tiap malamnya rekap struk belanja aja, baru diserahkan ke manajer.”¹⁵³

Penuturan SPR:

“Perencanaannya itu kalau dari manajer ada memberitahukan, misalnya besok ada pesanan kotakan, saya hari ini harus menyiapkan isi kotakannya itu seperti sendok, tisu, aqua, pisang dll. Tapi ya untuk jaga-jaga kotakannya di lebihkan dan disusun di lemari.. kalau-kalau ada yang pesan kotakan kita kan gk tau, ya kalau sudah beres besoknya tinggal masuk-masukin aja isi dan menu-menunya.. ya untuk hari-hari biasanya kalau gak ada kotakan saya ngitung-ngitungin menu-menu.. nanti kalau ada yang kurang menunya saya laporkan ke manajernya.. supaya nanti di kasih tau ke bagian belakang (dapur) dengan bapak DDN kepala kokinya. Kemudian untuk menu yang disajikan di rumah makan Sederhana ini menunya harus ada di sediakan di atas meja, jadi untuk masalah kurang tidaknya itu harus saya perhitungkan betul sebelum tamu datang.. kecuali ada menu yang tidak ada karena kosong dipasar baru menghadirkan menu yang ada.”¹⁵⁴

Penuturan SKD:

“Ya, walaupun jadi tukang parkir, tentu memerlukan juga perencanaan.. kalau ramai, masa saya atur sana atur sini nanti kalau ada pelanggan mau pulang tapi dibelakangnya belum pulang ya gimana jadinya, ya biar enak jadi kunci saya minta dan dititipkan ke saya, biar nanti ngaturnya enak, biar nanti ngaturnya enak. Sedangkan untuk hari biasa parkirannya paling satu atau dua baris aja.. yang jadi masalah kalau hari libur itu biasanya ryang jadi masalah kalau hari libur itu biasanya rame pada bawa keluarga. Parkirannya itu bisa tiga sampai empat baris kebelakang.. untuk ngaturnya ya susah kalau gak di rencanakan, jadi biasanya saya parkirkan kesebelah.. pinggir-pinggir jalan situ, jadi kalau nanti mobil didepannya mau keluar inggir-pinggir jalan situ, jadi kalau nanti mobil didepannya mau keluar yang dibelakang saya mundurin dulu, setelah keluar baru saya majukan

¹⁵² Wawancara dengan DDN, Minggu 14 Mei 2017, pukul 09:56 WIB.

¹⁵³ Wawancara dengan SLS, Senin 15 Mei 2017, pukul 14:45 WIB.

¹⁵⁴ Wawancara dengan SPR, Kamis 18 Mei 2017, pukul 19:15 WIB.

kedepan dan yang tadi mobilnya dipinggir-pinggir jalan saya atur ke barisan yang kosong parkirannya.”¹⁵⁵

Berdasarkan hasil wawancara bahwa perencanaan yang diterapkan di rumah makan Padang Sederhana ini dilakukan setiap karyawan dalam setiap aktivitas pekerjaannya dan antara manajer, kepala bagian dan asisten saling keterkaitan dalam melaksanakan perencanaannya.

2) Pengorganisasian di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

Peneliti kembali bertanya kepada karyawan bagaimana pengorganisasian di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL :

“Kekerabatan atau lebih kekeluargaan pengorganisasiannya di Sederhana ini, juga perekrutan karyawan itu bapaknya yang melakukannya. Di rumah makan Padang Sederhana ini berbeda dengan yang ada di pusat (Jakarta), karena ya karyawannya yang nyari bapak KHA sediri. Jadi ya ada ya ada yang dari Jawa, Banjar dan Kalimantan. Sedangkan yang di Jakarta itu perekrutan itu langsung didatangkan dari Padang jadi karyawannya asli Padang.”¹⁵⁶

Penuturan DDN:

“Saya taunya perekrutan karyawannya itu dari kerabat dekat bapak KHA, banyak dari Jawa. Pembagian tugasnya itu bapak KHA yang menentukannya sama pembagian gaji juga. Ya yg penting taunya masak aja di Sederhana ini”¹⁵⁷

Penuturan SLS:

“Gak ngerti juga mas, di Sederhana ini yang jelas keluarga dekat bapak semua yang dibawa dari Jawa sana, walaupun ada dari Palangka Raya

¹⁵⁵ Wawancara dengan SKD, Sabtu 20 Mei 2017, pukul 19:24 WIB.

¹⁵⁶ Wawancara dengan YNL, Sabtu 21 Mei 2017, pukul 08:00 WIB.

¹⁵⁷ Wawancara dengan DDN, Sabtu 21 Mei 2017, pukul 10:47 WIB.

itu juga di ajakin bapak gabung kerja, karena bapak ini orangnya luas bergaulnya sama orang.”¹⁵⁸

Penuturan SPR: “Gak tau saya mas, itu bapak yang tau, saya ya yang pasti kerja, gitu aja .”¹⁵⁹

Penuturan SKD:

“Sepengetahuan saya selama kerja di Sederhana ini, karyawannya itu dicari bapak KHA, misal bapak ke jawa mampir sambil nawar-nawarin kerja bareng sama bapak KHA di Palangka Raya, saya tau itu pas ngantar-ngantarin pesanan kotakan, bapak cerita-cerita ke saya.”¹⁶⁰

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pengorganisasian yang diterapkan di rumah makan Padang Sederhana dari segi perekrutan karyawan dilakukan sendiri oleh bapak KHA yang direkrut dari kerabat dekat atau keluarga. Banyak karyawan yang berasal dari jawa dan ada sebagian juga dari kota Palangka Raya.

3) Pengarahan di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

Peneliti kembali bertanya kepada karyawan bagaimana pengarahan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL:

¹⁵⁸ Wawancara dengan SLS, Senin 22 Mei 2017, pukul 14.08 WIB.

¹⁵⁹ Wawancara dengan SPR, Kamis 24 Mei 2017, pukul 19.07 WIB.

¹⁶⁰ Wawancara dengan SKD, Kamis 24 Mei 2017, pukul 20:09 WIB.

“Pengarahnya rutin, setiap malam oleh bapak KHA, bapak KHA sering memberikan arahan karyawannya, mulai dari bagian belakang hingga bagian depan. Pengarahan sering dibahas masalah kinerja sama kedisiplinan. Harus lebih ditingkatkan, saya sendiri pribadi sering memberikan arahan kepada karyawan-karyawan disini. Saya lebih mengarahkan kebagian belakang sedangkan dibagian depan itu lebih kepala pelayannya ngarahin. Bagian belakang itu penting sekali diarahkan karena selain kerjanya kepala koki yang cukup berat dan juga memiliki asisten yang cukup banyak. Oleh sebab itu penting sekali pengarahan yang saya berikan.”¹⁶¹

Penuturan DDN:

“Pengarahan manajer sering ngarahin, saya paling ngarahan keasisten asisten saya aja, bagian koki ini yang sering terjadi masalah kebersihan, kadang ada yang kurang bersihin sayur, daging dan juga potongan ikan yang kadang gak sesuai..”¹⁶²

Penuturan SLS:

“Sering manajer sama bapak KHA ngarahin, saya kalau ada masalah aja sama asisten saya, karena masih baru jadi perlu pengarahan. Ya ngarahinnya gimana ngitung-ngitungnya sama tugas dan tanggung jawabnya.”¹⁶³

Penuturan SPR:

“Pengarahan, seperti kalau ada yang kurang maksimal bekerjanya, kurang disiplin bekerja saya tegur sebelum bapak KHA atau manajer yang negur. Di rumah Sederhana ini kalau lagi ramai aja baru pada sibuk tapi kalau hari biasanya sepi, kalaunya sepi ya setidaknya tidak keliatan nganggur, jangan tunggu diomelin baru rajin kerjanya. Sering bapak KHA memberikan arahan tiap malam itu kepada karyawan, ngasih arahan pelayanan harus diutamakan jangan ada satu atau dua orang aja datang yang ngelayanin beberapa orang aja. Sedang yang lainnya asik nonton tv atau nongkrong-nongkorong diluar.”¹⁶⁴

Penuturan SKD:

“Bagian saya ini parkir ini ya sering diarahkan sama bapak itu ngelayanin tamu misal harus ramah, tegur sapa dan sopan aja. Bapak sering ngarahin kesaya gitu, sedangkan untuk karyawan lainnya itu ya antara manajer sama kepala bagiannya, saya kurang ngerti juga.”¹⁶⁵

¹⁶¹ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹⁶² Wawancara dengan DDN, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 10.13 WIB.

¹⁶³ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15.05 WIB.

¹⁶⁴ Wawancara dengan SPR, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 11.07 WIB.

¹⁶⁵ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pengarahan yang diterapkan di rumah makan Padang Sederhana ini diarahkan langsung oleh pimpinannya selaku pemilik rumah makan dan peran manajerpun tidak lepas dari yang namanya pengarahan. Pengarahan seperti, pelayanan yang ramah, sopan, santun dan tegur sapa terhadap setiap karyawan, tamu maupun orang yang tertua (orang yang lebih tua)

4) Pengendalian di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya

Peneliti kembali bertanya kepada karyawan bagaimana pengendalian di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Berikut hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan karyawan-karyawan Rumah makan Padang Sederhana.

Penuturan YNL :

“Dulu dari pihak Sederhana pusat selalu mengadakan pengontrolan setiap 6 bulan sekali, sekarang pengontrolan dilakukan bapak KHA setiap harinya. Tapi ya kalau bapak KHA pergi keluar kota saya yang selalu melakukan pengontrolannya.”¹⁶⁶

Penuturan DDN:

“Saya setiap harinya ngontrol-ngontrolin bahan dan bumbu-bumbunya aja bagian belakang ini, kadang juga nyicip-nyicipin menu juga, ngitungin potongan juga (ayam,ikan,daging) karena kan asisten saya disini ada 4, jadi rutin melakukan pengontrolan”¹⁶⁷

Penuturan SLS:

¹⁶⁶ Wawancara dengan YNL, Sabtu 06 Mei 2017, pukul 20:23 WIB.

¹⁶⁷ Wawancara dengan DDN, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 10.13 WIB.

“Kasir ini ya seringnya ngontrolin pengeluaran dan pemasukan aja sih, sama juga selalu mastiin kembalian pelanggan takutnya lebih atau kurang, saya yang ganti potong gaji.”¹⁶⁸

Penuturan SPR: “saya ya ngontrolin menu yang ada dipiring-piring itu, jangan sampai kurang nantinya disediakan diatas meja tamu.”¹⁶⁹

Penuturan SKD:

“Bagian parkir ini pengontrolannya ya gitu-gitu aja ramai ngontrolin mobil atau motor, ya tugasnya ngatur-ngatur apa lagi yang dikontrol selain itu kan, kalau sepi ya bantu-bantu karyawan lainnya yang bisa dibantu, bantuin kotakan atau bungkusin kotakannya, yang jelas jangan keliatan nganggur aja di Sederhana ini.”¹⁷⁰

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pengendalian yang diterapkan di rumah makan Padang Sederhana rutin dilakukan sesuai dengan bagian dan bidangnya dalam bekerja, mulai dari pimpinan yang sering melakukan pengontrolan kepada manajer, kepala bagiannya maupun karyawan yang bekerja di rumah makan Padang Sederhana.

C. Analisis Data

Analisis data merupakan kesimpulan hasil dari penelitian yang berjudul Sistem *Mato* Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Menurut hasil analisis data, peneliti akan memaparkan hasil penelitian sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian.

¹⁶⁸ Wawancara dengan SLS, Minggu 07 Mei 2017, pukul 15.05 WIB.

¹⁶⁹ Wawancara dengan SPR, Sabtu 07 Mei 2017, pukul 11.07 WIB.

¹⁷⁰ Wawancara dengan SKD, Sabtu 13 Mei 2017, pukul 20:19 WIB.

1. Latar Belakang Munculnya Sistem *Mato* Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya

Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti paparkan pada bab IV penyajian data diketahui bahwa latar belakang munculnya sistem *mato* menurut penuturan KHA sebagai pemilik rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya, dikarenakan masalah penggajian yang diberikan tidak sesuai dengan tugas dan tanggung jawab para pekerja yang bekerja di rumah makan Padang Sederhana pada tahun 70an di Jakarta. Oleh sebab itu rumah makan Padang Sederhana menggunakan sistem yang unik dalam mengelola dengan menggunakan sistem *mato*. Sistem *mato* ini digunakan untuk memberikan rasa keadilan dan rasa tanggung jawab kepada setiap individu.

Menurut pengamatan peneliti berdasarkan wawancara langsung dengan pemilik rumah makan bahwa, munculnya sistem *mato* ini diantaranya dilatarbelakangi oleh beberapa alasan sebagai berikut:

- a. Agar adanya keadilan terhadap setiap karyawan
- b. Tidak menimbulkan rasa kecemburuan sosial (iri hati) terhadap setiap karyawan
- c. Saling menghargai setiap pekerjaan individu maupun kelompok

Pada paragraf di atas menjelaskan bahwa latar belakang munculnya sistem *mato* dikarenakan adanya rasa keadilan. Hal ini sejalan dengan deskripsi teori pada bab II, menurut Muhammad dalam bukunya “*Manajemen Dana Bank Syariah*”, mengatakan bahwa semua perbuatan harus dilakukan dengan adil. Adil dalam menimbang, adil dalam bertindak, dan adil dalam menghukum. Adil itu harus dilakukan dimanapun dan dalam keadaan apapun, baik diwaktu senang maupun diwaktu susah. Sewaktu sebagai orang kecil harus berbuat adil, sewaktu sebagai orang berkuasapun harus adil. Tiap muslim harus adil kepada dirinya sendiri dan adil pula terhadap orang lain.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti menganalisis bahwa latar belakang munculnya sistem *mato* ini didasarkan pada ketidakadilan terhadap setiap karyawan dalam aktivitas kerja di rumah makan Padang Sederhana. Jurnal Fauzi Solihin yang berjudul *Profit Sharing dalam rumah makan Padang*, mengatakan bahwa istilah “*mato*” atau mata yang diartikan dengan “point” atau *ratio*. Artikel Kompasiana mengatakan bahwa sistem *mato* adalah sistem yang menerapkan porsi bagi hasil dari berbagai komponen yang terlibat dalam bisnis rumah makan. Setiap karyawan memiliki *mato* yang berbeda, sesuai dengan jabatannya sebagai karyawan rumah makan. Antara tukang cuci piring dengan tukang masak, akan memiliki *mato* yang berbeda. *Mato* tersebut hampir serupa dengan perhitungan bagi-hasil atau menggunakan point. Acuan dalam menentukan point yang didapat karyawan adalah berdasarkan bobot kerja atau *mato*. Mereka (karyawan) juga bukan gaji seperti karyawan lainnya, tapi karyawan gaji setelah 100 hari kerja, jika belum sampai gajinya tidaklah pakai sistem *mato* melainkan kebaikan induk¹⁷¹ semang¹⁷² saja.¹⁷³

Dikaitkan dengan teori tersebut bahwa sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana berdasarkan wawancara langsung dengan bapak KHA selaku pemilik rumah makan Padang Sederhana, bapak KHA menuturkan: Sistem *mato* adalah sistem penggajian yang menggunakan bagi hasil atau point yang berdasarkan syariah Islam. Menurut Dimyauddin Djuwaini dalam bukunya yang berjudul “*Fiqh Muammalah*”, mengatakan bahwa bagi hasil dalam pandangan Islam disebut *mudarabah*. Seperti yang telah peneliti uraikan pada deskripsi teori di bab II.

¹⁷¹ Induk: Ibu; emak. Termuat dalam buku Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka, 1996, h. 337

¹⁷² Semang : hubungan khusus antara orang yang berutang dan orang yang mengutang (memberi uang). Termuat dalam buku Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka, 1996, h. 902.

¹⁷³ Cendana News, <http://www.cendananews.com/2015/09/main-mato-di-rumah-makan-padang.html>, (Online pada hari Sabtu, 13 Mei 2017 Pukul 22:11 WIB).

Menurut pengamatan peneliti tentang kerjasama bagi hasil yang dilakukan di rumah makan Padang Sederhana terbagi menjadi dua bagian, yaitu kerjasama internal dan eksternal. Kerjasama internal yaitu kerjasama yang dilakukan antara pemilik rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya dengan karyawannya sedangkan kerjasama eksternal dilakukan antara pemilik rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya dengan pemilik merek Sederhana atau S.A yaitu bapak Bustaman, Namun, rumah makan Padang Sederhana dalam melakukan kerjasamanya khususnya kerjasama eksternal tidak mengikuti aturan yang diberlakukan oleh pihak yang memiliki merek Sederhana atau S.A tersebut dengan kerjasama bagi hasil kepada pihak yang memiliki merek yaitu 15% dari hasil yang di dapat tiap bulannya. Rumah makan Sederhana Kota Palangkaraya ini tidak mengikuti aturan¹⁷⁴ karena pemilik merek Sederhana tersebut adalah kerabat dekat atau keluarga. Oleh sebab itu dari pihak sederhana tidak mempermasalahkan penggunaan merek tersebut selama tidak menyalahi aturan dan tidak melanggar hukum.

Hasil uraian diatas, peneliti menganalisis bahwa, kerjasama bagi hasil di rumah makan Padang Sederhana berjalan dengan baik. Kerjasama dilakukan karena adanya hubungan kekeluargaan dan tidak ada sanksi dalam menggunakan merek Sederhana yang ada di Kota Palangka Raya. Namun untuk penggunaan merek Sederhana tetapi bukan kerabat atau keluarga akan dikenakan 15% dari penggunaan merek. Kerjasama ini telah memenuhi rukun dan syarat yang telah dijelaskan pada bab II deskripsi teori.

Berdasarkan wawancara peneliti dengan pemilik rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya bahwa latar belakang munculnya sistem *mato* adalah manifestasi dari falsafah orang minang yaitu, “*Adat bersandi syarak, syarak bersandi kitabullah*” yang terjemahannya adalah “Adat berdasarkan syariat (hukum Allah),

¹⁷⁴ Aturan berupa persenan pendapatan yang diberikan kepada pemilik merek Sederhana kepada pemilik merek Sederhana yaitu bapak H.Bustaman. Berdasarkan wawancara dengan KHA, Jumat 10 Maret 2017, pukul 14:32 WIB.

syariat berdasarkan kitab Allah (Al-Qur'an)". Falsafah ini menjadikan kehidupan sehari-hari para pekerja maupun pemilik rumah makan Padang Sederhana dalam kehidupannya ditentukan, diatur, dan tunduk kepada ketentuan Allah. karena pada dasarnya pemilik rumah makan maupun karyawan asli padang sudah dari kecil di ajarkan tentang agama Islam dan selalu berpegang teguh kepada Al-Qur'an dan Sunnah nabi. Hal ini sejalan dengan teladan Rasulullah, berupa kejujuran (*siddiq*), kepercayaan (*amanah*), kecerdasan (*fathanah*) dan komunikasi (*tabligh*)

a. *Siddiq* (kejujuran)

Menurut Sahdarullah dalam artikelnya yang berjudul, "*Empat sifat nabi dalam mengolah bisnis*", mengatakan bahwa kejujuran biasa juga ditampilkan dalam bentuk kesungguhan dan ketepatan (*mujahadah dan itqan*), baik ketepatan waktu, janji, pelayanan, pelaporan dan mengakui kelemahan dan kekurangan (tidak ditutup-tutupi) yang kemudian diperbaiki secara terus-menerus, serta menjauhkan diri dari berbuat bohong dan menipu (baik kepada diri sendiri, teman sejawat, perusahaan maupun mitra kerja). Menurut Ma'ruf Abdullah, mengatakan bahwa seorang pebisnis syariah selalu ingat dengan peringatan Rasulullah SAW dalam sabdanya:

"Sesungguhnya para penjual nanti akan dibangkitkan dalam keadaan terpencah-pencar, kecuali mereka bertaqwa kepada Allah, berbuat baik, dan berlaku jujur."

Kejujuran yang ada di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya, berdasarkan pengamatan peneliti bahwa kejujuran dilakukan dengan tidak ada yang ditutup-tutupin dan saling terbuka dalam segala aktivitasnya. Karena segala aktivitas yang dilakukan di rumah makan Padang Sederhana Kota

Palangka Raya ini mulai dari pemasukan dan pengeluaran diatur dan dicatat secara rinci.

Proses pencatatan dilakukan oleh manajer, kepala kasir dan pemilik rumah makan. Pencatatan dilakukan setiap malam hari sebelum jam tutup rumah makan Sederhana. Apabila pemilik berhalangan hadir atau tidak dapat mengikuti pencatatan disebabkan keluar kota dikarenakan keperluan pribadi maupun untuk keperluan rumah makan Sederhana (membeli bumbu) maka disinilah kejujuran dapat dilihat. Meskipun tidak adanya pemilik rumah makan bukan berarti karyawan bisa melakukan tindak kecurangan, karena apabila ada karyawan yang melakukan hal tersebut maka dapat mempengaruhi persentase atau hasil tiap bulannya dan akan sendirinya diketahui, karena setiap aktivitas dilakukan dengan sangat rinci dan juga sangat hati-hati

Berdasarkan analisis peneliti, kejujuran dirumah makan Padang Sederhana terletak pada setiap masing-masing individu. Saling terbuka dalam segala aktivitas kerjanya dan tidak ada yang ditutup-tutupi, mulai dari pemasukan dan pengeluaran diatur dan dicatat secara rinci. Dapat dibuktikan dengan adanya proses pencatatan sebelum jam tutup rumah makan Padang Sederhana.

b. *Amanah* (kepercayaan)

Menurut Ma'ruf Abdullah dalam bukunya yang berjudul "*Manajemen Bisnis Syariah*", mengatakan bahwa amanah artinya dapat "dipercaya", bertanggung jawab dan *kredibel*, dan amanah bisa juga bermakna keinginan untuk memenuhi sesuatu sesuai dengan ketentuan. Diantara nilai-nilai yang terkait dengan kejujuran dan melengkapinya adalah amanah. Seorang pebisnis haruslah memiliki sifat amanah karena Allah menyebutkan sifat orang-orang mukmin yang

beruntung adalah yang dapat memelihara amanat yang diberikan kepadanya. Allah SWT berfirman:

وَالَّذِينَ هُمْ لِأَمْنَتِهِمْ وَعَهْدِهِمْ رَاعُونَ ﴿٨﴾

Artinya : “Dan orang-orang yang memelihara amanat-amanat dan janji-janjinya”
(QS. Al-Mu’Minun [23]:8).

Konsekuensi amanah adalah mengembalikan setiap hak kepada pemiliknya, baik sedikit ataupun banyak, tidak mengambil lebih banyak dari pada yang ia miliki, dan tidak mengurangi hak orang lain, baik itu berupa hasil penjualan, *fee*, jasa atau gaji

Amanah atau kepercayaan yang ada di rumah makan Padang Sederhana menurut pengamatan peneliti dilihat dari segi aktivitas kerja dan pembagian gaji. Dalam aktivitas kerjanya kepercayaan terlihat ketika pemilik rumah makan selaku pimpinan di rumah makan Padang Sederhana ini dalam setiap satu bulannya pergi keluar kota untuk mencari bumbu-bumbu yang diperlukan karena di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya terkendala dengan kurangnya bumbu-bumbu yang tidak tersedia dipasar. Hal ini berdasarkan penuturan bapak KHA bahwa kepercayaan tidak hanya satu atau dua orang beliau lebih mempercayai semua karyawan, karena dalam menjalankan suatu usaha tidak ada yang ditutup-tutupi atau saling terbuka dan transparan dalam setiap aktivitas kerjanya. Adapun dalam pembagian gaji di rumah makan Padang Sederhana dilakukan oleh pemilik rumah makan Padang Sederhana dengan menggunakan sistem *mato* atau point dalam penggajiannya. Dapat dilihat disini bahwa dalam hal penggajian karyawan mempercayakan penggajian tersebut dengan pemilik rumah makan. Pembagian dilakukan oleh pemilik rumah makan karena, dalam pembagiannya tersebut tidak

sembarangan ada cara-cara menghitungnya seperti yang terdapat dalam penyajian data pada bab IV tentang cara menghitung sistem *mato*.

Berdasarkan analisis peneliti, amanah atau kepercayaan dirumah makan Padang Sederhana membuat para karyawan dalam menjalankan suatu pekerjaan sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya masing-masing. Namun dalam hal penggajian dirumah makan Padang Sederhana masih adanya keterlambatan dalam pemberian gaji yang dilakukan oleh pemilik rumah makan, karena banyaknya kesibukan yang dilakukan oleh pemilik rumah makan baik itu kesibukan pribadi maupun kesibukan untuk keperluan dan kebutuhan rumah makan Padang Sederhana

c. *Fathanah* (kecerdasan)

Menurut Abuya & Laoede, dalam bukunya yang berjudul "*Rasulullah's Business School*", mengatakan bahwa orang yang bekerja keras dan orang yang bekerja cerdas jelas berbeda. Orang-orang yang bekerja dengan kecerdasannya memiliki keuntungan yang jauh berlipat jika dibandingkan dengan orang yang bekerja keras. Perbedaan itu seperti perbedaan antara orang yang bekerja dengan target dikepalanya dan orang yang bekerja tanpa ada target dikepalanya.

Orang yang bekerja dengan mengembangkan teknik, dan orang yang bekerja dengan tanpa mengembangkan teknik. Seperti orang yang bekerja dalam keadaan marah, dan orang yang bekerja dalam keadaan *happy*. Seperti orang yang bekerja berdasarkan prioritas, dan orang yang bekerja asal-asalan. Pasti berbeda antara orang yang bekerja dengan konsep dan orang yang bekerja tanpa konsep. Orang yang bekerja cerdas, sangat paham mana pekerjaan yang berorientasi ke depan dan mana pekerjaan yang hanya menghabiskan waktu semata. Ia tahu prioritas, dan mampu memilah mana pekerjaan yang tidak bisa ditunda dan mana

pekerjaan yang bisa ditunda. Dengan demikian ia selalu bertindak secara efektif dan efisien.

Kecerdasan yang ada di rumah makan Padang Sederhana dimiliki setiap karyawan mulai dari bagian depan dan bagian belakang. Orang yang paling memegang peranan penting (kecerdasan) dalam operasional harian adalah kepala koki, karena kepala kokilah yg menentukan berapa banyak yg harus dimasak atau dijual tiap harinya dan kepala koki yang handal dirumah makan Padang Sederhana akan dapat menentukan berapa potong daging yg dihasilkan dari 1 kg daging sapi apabila dijadikan rendang, atau 1 ekor ayam akan dibagi jadi berapa potong untuk dijual, setiap jumlah potongan daging ayam ini tergantung berapa bagiannya.

Selain itu kepala koki juga akan mementukan jumlah bahan bumbu serta sayuran yang akan dibeli dan dibutuhkan. Berapa modal harian yang diperlukan dapat diprediksi setiap hari belanja dan dapat diketahui. Kemudian dari jumlah berapa kilogram beras yang dimasak saja kepala koki juga bisa memprediksikan dengan tepat berapa omset harian, karena itulah di rumah makan Padang nasinya telah ditakar dengan mangkok tertentu dalam setiap hidangannya, dengan demikian setiap kilogram beras bisa diketahui berapa porsi nasi yang dihasilkan.

Berdasarkan analisis peneliti, setiap karyawan memaksimalkan kemampuan atau keahliannya dalam bidang, tugas dan tanggung jawabnya, seperti halnya kepala koki yang memegang peranan penting di rumah makan Padang Sederhana dan kepala koki adalah kunci utamanya, *mato* yang di dapatpun di rumah makan Sederhana, yang *mato*-nya lebih besar dan bahkan diatas manajer adalah kepala koki. Oleh sebab itu kepala koki harus memiliki kecedasan dan pengalaman yang lebih dalam memajukan suatu usaha di bidang kuliner ini

d. *Tabligh* (Komunikasi)

Menurut Abuya dan Laode, mengatakan bahwa jenis orang yang berbeda, tentulah kita tidak bisa menggunakan cara komunikasi yang sama. Semisal, ada orang yang merasa nyaman jika terus diajak bercanda. Sementara yang lain, justru menganggap bercanda sebagai hal sia-sia. Mengajak bercanda orang jenis pertama, akan membuatnya bahagia. Sebaliknya, bercanda dengan orang jenis kedua, akan merasa terganggu. Belum lagi, ketika bertemu dengan orang-orang luar daerah. Selain karakter, mereka mempunyai budaya tersendiri yang tidak sembarangan untuk diterjang. Begitu seterusnya, jika ditelusuri, untuk berinteraksi saja, sudah amat merepotkan. Tak jarang, kita harus mengalah, melepas ego kita demi membuat teman komunikasi kita merasa nyaman.

Komunikasi yang digunakan di rumah makan Padang Sederhana menggunakan prinsip egaliter. Maksud dari egaliter disini adalah tidak ada perbedaan antara pemilik rumah makan (pimpinan) dengan karyawan ataupun dengan manager. Hal ini berdasarkan pepatah “*duduak samo randah, tagak samo tinggi*”, yang artinya “duduk sama rendah berdiri sama tinggi”. Dengan menggunakan prinsip egaliter ini setiap karyawan bebas mengemukakan pendapatnya apa yang memuaskan dan apa yang tidak memuaskan dari kinerja setiap karyawan. Karena itu biasanya sering terjadi pergantian terhadap setiap karyawan yang malas, atau kasir yang tidak jujur. Dan keputusan diambil bersama, tidak semata-mata ditentukan oleh pemilik rumah makan.

Berdasarkan analisis peneliti, dalam hal komunikasi dilakukan oleh pemilik rumah makan kepada setiap karyawan, biasa dilakukan di akhir bulan. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya *briefing*, yaitu terjadi pada rapat rutin bulanan sebagai evaluasi kinerja dari masing-masing bidang maupun individu terhadap tugas yang dijalankan dalam pengelolaan rumah makan Padang

Sederhana. Komunikasi di rumah makan Padang Sederhana telah berjalan dengan baik, walaupun ada beberapa kekurangan dimana komunikasi antara pemilik dengan karyawan lainnya jarang dilakukan dan hanya dapat dilakukan kepada setiap kepala bagian. Hal ini dikarenakan kesibukan pemilik dan sering dilakukan oleh manajer dalam menjalin komunikasi terhadap setiap individu maupun kelompok (karyawan)

Menurut hemat peneliti tentang latar belakang munculnya sistem *mato*, peneliti menganalisis bahwa sistem *mato* didasarkan pada falsafah yang dipegang teguh oleh orang Minang dan ditanamkan sejak kecil dari nilai-nilai agama Islam. Hal ini berdasarkan dari teladan Rasulullah SAW, berupa: *Siddiq* (kejujuran), *Amanah* (kepercayaan), *Fatanah* (kecerdasan) dan *Tabligh* (komunikasi). Sifat-sifat tersebut dimiliki setiap karyawan maupun pemilik rumah makan dengan menggunakan prinsip keterbukaan dan tidak ada yang ditutup-tutupi dalam setiap aktivitas kerja maupun tugas dan tanggung jawabnya. Sistem *mato* ini dapat dilihat dari setiap pembagian tugas maupun tanggung jawab serta penghasilan yang didapat berbeda-beda setiap karyawan, karena pembagian berdasarkan *mato* atau point. Namun bukan berarti penghasilan berbeda tugas dan tanggung jawabnya mudah atau ringan, tetapi justru semakin beratnya pekerjaan yang dikerjakan semakin besar penghasilan yang didapat. Hal tersebut dilakukan untuk tidak terjadinya rasa ketidakadilan maupun kecemburuan sosial terhadap karyawan.

2. Penerapan Sistem *Mato* Bagi Hasil Dalam Manajemen Rumah Makan Padang Sederhana Di Kota Palangka Raya

Bagi hasil di rumah makan Padang Sederhana menerapkan sistem Islam atau bisa di sebut sebagai *mudarabah*. Hal ini sesuai dengan pendapat Sayyid Sabiq bahwa akad *mudarabah* adalah akad antara dua belah pihak, salah satu pihak mengeluarkan sejumlah uang untuk diperdagangkan dengan syarat keuntungan di bagi dua sesuai dengan perjanjian.

Berdasarkan obsevasi awal yang sebelumnya telah dilakukan oleh peneliti. Pada saat observasi awal diketahui bahwa persentase besaran bagi hasil di Rumah Makan Padang Sederhana yang diterima oleh pemilik rumah makan 40%, sedangkan untuk manajemen Rumah Makan Sederhana (Bustaman) 45%, dan sisanya 15% adalah bagian karyawan Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Pembagian pendapatan yang diperoleh merupakan hasil dari keuntungan bersih setelah dikurangi belanja, zakat dan penyusutan inventaris. Hal ini dapat dilihat dari Tabel 10 Catatan Sistem Bagi Hasil/Syariah Di Rumah Makan Padang Sederhana yang telah dipaparkan pada bab IV.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti paparkan pada sub bab penyajian data diketahui bahwa dalam penerapannya ternyata besaran bagi hasil yang diterapkan di rumah makan Padang Sederhana berbeda pada saat observasi awal yang sebelumnya telah dilakukan oleh peneliti. Pada saat observasi awal diketahui bahwa bagi hasil selama 100 hari kerja. Namun, pada saat penelitian ternyata bagi hasil tergantung kesepakatan hal ini berdasarkan hasil wawancara dengan bapak YNL selaku manajer rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya.

Setelah melakukan penelitian lebih lanjut peneliti mendapati bahwa dalam penerapannya besaran persentase bagi hasil di Rumah Makan Padang Sederana Kota

Palangka Raya, yakni bagi hasil antara pemilik rumah makan mendapatkan 50% dan karyawan 50%. Untuk pemilik dan karyawan bersih mendapatkan hasil yang didapat, tanpa adanya setoran ke pihak manajemen PT Sederhana Abadanmitra sejak tahun 2016. Untuk karyawan, pendapatan dari bagi hasil menurut *mato* (*nisbah*) bagi hasil masing-masing karyawan. Pembagian *mato* di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya secara terperinci terlampir pada bab IV cara menghitung sistem *mato*.

Hasil uraian diatas, setelah melakukan observasi dan wawancara langsung di rumah makan Padang Sederhana peneliti menganalisis bahwa, sistem *mato* yang dilakukan di rumah makan Padang Sederhana ini mengikuti aturan dari tahun 2006-2016 dan tidak mengikuti aturan dari pusat dengan tidak menyetorkan penghasilan yang didapat ke pihak PT. Abadanmitra. Namun, rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya tetap menggunakan sistem *mato* seperti yang telah dijelaskan pada bab II dan cara menghitung sistem *mato* pada bab IV.

Penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya tidak serta merta berjalan dengan sendirinya pasti ada manajemen yang mengatur kegiatan dan aktivitas kerjanya untuk mencapai suatu tujuan yang di inginkan sebagaimana menurut pendapat George R.Terry dan leslie W.Rue dalam bukunya karyoto, yang berjudul “*Dasar-Dasar (Teori, Definisi dan Konsep)*”, mengatakan bahwa manajemen adalah suatu proses atau kerangka kerja yang melibatkan bimbingan atau pengarahan terhadap suatu kelompok orang kearah tujuan organisasional atau maksud yang nyata.

Dikaitkan dengan teori tersebut manajemen yang diterapkan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya menurut penuturan pemilik rumah makan bapak KHA bahwa manajemen dirumah makan mengikuti manajemen yang ada

dipusat yaitu pihak PT.Sederhana Abadanmitra mulai dari pembagian tugas karyawan, penggajian dan pembelian bahan bakunya sudah diatur dan disesuaikan dengan kebutuhan setiap bulannya. Hal ini sejalan dengan penuturan George R.Terry dan Leslie W. Rue dalam praktik manajemennya, karena di rumah makan padang sederhana setiap enam bulan sekali selalu di kontrol dan diawasi oleh manajemen pusat yaitu dari pihak PT. Sederhana Abadanmitra yang didirikan untuk mengelola cabang-cabang Restoran Sederhana, sebagaimana terdapat dalam web resmi Sederhana¹⁷⁵

Secara sederhana peneliti menyimpulkan bahwa manajemen adalah suatu proses pengelolaan sumber daya untuk mewujudkan tujuan yang ingin dicapai. Untuk dapat mencapai tujuannya, organisasi harus menerapkan dan melakukan kegiatan operasional dan kegiatan manajerial. Kegiatan operasional adalah suatu pekerjaan yang dilakukan oleh para pekerja/karyawan, misalnya kegiatan produksi, pemasaran penjualan, keuangan, dan administrasi. Sementara kegiatan manajerial adalah pekerjaan yang dilakukan oleh para pemimpin atau manajer organisasi, misalnya pengambilan keputusan, perencanaan berbagai kegiatan para pekerja, dan pembuatan berbagai peraturan kerja seperti prosedur, kebijakan, dan teknik-teknik pelaksanaan kerja. Selain itu, mereka juga harus melakukan apa yang dikenal sebagai fungsi manajemen.

Seperti yang telah diuraikan pada kajian teori di BAB II, menurut Amirullah Haris Budiono dalam bukunya Karyoto yang berjudul "*Dasar-dasar (Teori, Definisi dan Konsep)*", mengatakan bahwa manajer paling tidak harus melaksanakan empat fungsi, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian.

a. Perencanaan

¹⁷⁵ Restoran Sederhana, <http://www.restoransederhana.id/sejarah-restoran-sederhana>, (Online pada hari Sabtu 13 Mei 2017 Pukul 19:31 WIB)

Perencanaan adalah fungsi untuk memecahkan tujuan yang ingin dicapai organisasi. Secara operasional tujuan organisasi dapat dibedakan menjadi dua, yaitu tujuan profit dan tujuan nonprofit. Organisasi bertujuan profit harus menentukan besarnya produksi, target penjualan, serta biaya yang akan dikeluarkan, organisasi bisa mengetahui profit yang mereka peroleh. Sementara itu, organisasi nonprofit, harus menetapkan berbagai variabel yang dapat memuaskan para pelanggan atau masyarakat.

Fungsi perencanaan yang ada di rumah makan Padang Sederhana dilakukan oleh para pemilik maupun karyawan. Perencanaan seperti yang dilakukan oleh pemilik rumah makan yang merencanakan dalam satu bulan untuk memenuhi kebutuhan maupun keperluan yang diperlukan di rumah makan Padang Sederhana. Kebutuhan tersebut seperti bumbu-bumbu masak yang tidak ada dijual dipasar kota Palangka Raya dan hanya ada di Padang, Sumatera Barat. Oleh sebab itu selaku pemilik rumah makan setiap satu bulan bahkan dalam setiap minggunya pemilik rumah makan mencari bumbu-bumbu tersebut. Adapun bumbu-bumbu yang dicari berupa bumbu kering yang digunakan untuk membuat masakan seperti rendang, ayam pop, dll. Sedangkan untuk mencari bumbu-bumbu tersebut pemilik rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya mencarinya tidak ke Padang, Sumatera Barat tetapi bumbu sudah tersedia di Jakarta yaitu di rumah makan Padang Sederhana milik Bustamam. Menurut pengamatan peneliti bahwa perencanaan tidak hanya dilakukan oleh pemilik rumah makan tetapi pihak karyawanpun merencanakannya. Perencanaan tersebut dilakukan juga oleh manajer.

Perencanaan yang dilakukan oleh manajer adalah manajer yang setiap harinya merencanakan bahan-bahan pokok yang diperlukan, menu masakan yang

disediakan, target pendapatan setiap satu hari dan berapa dana yang diperlukan atau yang tidak diperlukan selama satu bulan kedepan.

Hasil dari uraian diatas, peneliti menganalisis bahwa dalam fungsi perencanaannya berjalan dengan baik. Namun dalam pelaksanaannya rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya terkendala dengan bumbu-bumbu yang di gunakan dan juga dalam menentukan target pendapatan setiap bulanya itu tergantung persentase atau pendapatan rumah makan Sederhana. Dari kendala yang peneliti lihat, dapat dianalisis bahwa kendala-kendala itu terjadi dikarenakan bumbu-bumbu tersebut tidak tersedia di pasar maupun supermarket. Akan tetapi bumbu tersebut hanya ada di Padang, Sumatera barat dan tersedia juga di Jakarta yaitu di rumah makan Padang Sederhana milik Bustamam.

b. Pengorganisasian

Pengorganisasian adalah fungsi untuk mengelompokkan pekerjaan. Kegiatan-kegiatan organisasi kecil untuk mencapai tujuan tentu dapat diurus oleh satu orang atau dengan beberapa orang terdekat seperti anggota keluarga atau saudara. Namun tidak demikian bagi organisasi besar yang memiliki banyak pekerjaan untuk diselesaikan. Pekerjaan-pekerjaan organisasi besar harus dikelompokkan agar lebih mudah diselesaikan, dan banyak pekerja akan dibutuhkan untuk mengisi kelompok-kelompok tersebut.

Tiap pekerja direkrut organisasi dapat ditempatkan sesuai dengan keahliannya masing-masing. Dengan adanya beberapa kelompok pekerjaan, para pekerja akan lebih mudah dalam melaksanakan tugas-tugasnya seperti yang diamanatkan organisasi. Demikian pula dengan organisasi, kegiatan pengelompokan pekerjaan dapat memperjelas siapa yang menjalankan dan bertanggung jawab atas pekerjaan tertentu.

Fungsi pengorganisasian yang ada di rumah makan Padang Sederhana dapat dilihat dari segi perekrutan karyawan, tugas dan tanggung jawab dan aktivitas kerja karyawan. Perekrutan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya dilakukan oleh pemilik rumah makan dengan merekrut karyawan dari kalangan keluarga dekat maupun jauh. Setelah dilakukannya perekrutan karyawan yang terpilih di berikan *training* atau pelatihan terlebih dahulu dengan mendatangkan para pelatih khusus yang di datangkan langsung dari Jakarta (pihak manajemen rumah makan Sederhana). Untuk pembagian tugas dan tanggung jawabnya itu menurut pengamatan peneliti terbagi menjadi dua tempat yaitu di bagian depan yang tugasnya bagian melayani, bagian menghidangkan dan bagian menghitung berapa banyaknya makanan yang dimakan maupun dibungkus adalah tugasnya pelayan dan tugasnya melakukan transaksi pembayaran dengan konsumen adalah kasir. Sedangkan bagian belakang yang tugasnya ada yang bagian masak, bagian minuman, bagian cuci piring dan bagian bersih-bersih bahan baku (sayur, buah dll). Jadi untuk pembagian tugasnya ini setiap karyawan berbeda-beda dalam aktivitas, waktu maupun bidang kerjanya. Seperti bidangnya dibagian belakang harus datang lebih dulu 1 jam dari jam masuk kerja sedangkan untuk karyawan dibagian depan masuknya sesuai jam kerja yaitu jam setengah 8. Hal tersebut dilakukan oleh para karyawan khususnya bagian belakang untuk menyiapkan menu dan masakan yang akan dibuat pada hari tersebut karena di rumah makan Padang Sederhana menunya tidak selengkap yang ada di Sederhana pusat (Jakarta). Menu yang ada di Sederhana kota Palangka Raya menyesuaikan apa yang ada di pasar seperti ikan tongkol, ikan peda dll.

Berdasarkan analisis peneliti, dalam hal pengorganisasian yang dilakukan berjalan dengan baik, meskipun masih bersifat kekeluargaan, dapat dilihat dari segi

perekrutan karyawannya, *job desc* atau tugas dan tanggung jawab. Karyawan di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya ini tidak ingin menghilangkan ciri khasannya asli orang Padang dan karyawan yang di rekrut adalah asli orang padang. Namun, ada kendala-kendala yang peneliti lihat, dapat dianalisis bahwa kendala-kendala itu terjadi karena banyaknya karyawan yang asli orang Padang berhenti pulang kampung. Dikarenakan pada pengelolaannya masih bersifat kekeluargaan. Pemilihan karyawan masih didasarkan pada aspek kerabat dekat, bukan berdasarkan *profesionalisme* atau kemampuan dalam mengelola. Sehingga diperlukan *reorganisasi* pada manajemen rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya. Sehingga mengakibatkan belum adanya penstrukturan yang baik, sistem, prosedur, dan mekanisme kerja yang jelas.

c. Pengarahan

Pengarahan adalah fungsi untuk memengaruhi para pekerja agar mereka bersemangat dalam bekerja atau berkegiatan, dan mampu memberikan hasil yang maksimal. Fungsi pengarahan perlu diterapkan dalam organisasi karena tidak semua pekerja bersemangat untuk menjalankan kegiatan organisasi.

Fungsi pengarahan yang ada di rumah makan Padang Sederhana dapat dilihat ketika banyaknya pesanan yang diterima oleh pihak rumah makan Padang Sederhana yang hampir tiap hari selalu mendapatkan pesanan 500 hingga 1000 kotakan perhari. Pengarahan dilakukan oleh pihak manajer dengan karyawan rumah makan setiap malam setelah tutup rumah makan. Pihak manajer memberikan arahan dan masukan kepada setiap karyawan yang ada. Karena pesanan yang diterima tidaklah sedikit oleh karena itu waktu dan tugas karyawan diperketat dan disesuaikan dengan jadwal masing-masing dengan disesuaikan jam dan berapa banyak pesanan yang diantar. Jadi, pada saat mendapatkan

banyaknya pesanan seperti ini semua karyawan di rumah makan Padang Sederhana saling bantu dan bekerjasama.

Berdasarkan analisis peneliti, dalam hal pengarahan dilakukan oleh manajer dan dilakukan setiap malam apabila mendapatkan pesanan. Pengarahan tersebut untuk mencapai target pesanan yang didapat, karena pesanan didapat hampir setiap hari yang jumlahnya tidaklah sedikit. Menurut pengamatan peneliti yang peneliti lakukan ketika pada saat bulan puasa atau bulan suci ramadhan. Pesanan di rumah makan Padang Sederhana ini setiap harinya mendapatkan pesanan terus-menerus untuk acara buka bersama. Kebanyakan pemesan dari kalangan kantor, acara-acara pengajian dll. Oleh sebab itu fungsi pengarahan ini sangatlah penting dilakukan untuk memberikan arahan, masukan dan memberikan hasil yang maksimal.

d. Pengendalian

Pengendalian adalah fungsi untuk mencegah terjadinya kesalahan-kesalahan dalam kegiatan. Kesalahan-kesalahan, seperti salah cara kerja atau salah menggunakan waktu, pasti akan muncul karena suatu kegiatan ditangani oleh banyak pekerja. Kesalahan-kesalahan itu tentu akan memengaruhi hasil yang dicapai. Apabila banyak produk yang dihasilkan cacat, seperti cacat jumlah, kualitas, dan kuantitas, organisasi pasti kecewa; langkahnya untuk mencapai tujuan akan terhambat. Untuk menghindari kesalahan pekerjaan, organisasi perlu dengan segera melakukan tindakan *preventif*, yang kemudian menjadi tugas dan tanggung jawab para manajer. Para manajer harus berkemampuan tinggi dalam

menjalankan kegiatan pengendalian sehingga cara-cara yang mereka gunakan tepat dan tidak menimbulkan permasalahan baru.

Fungsi pengendalian yang ada di rumah makan Padang Sederhana dapat dilihat dari waktu kerja karyawan yang telah di atur dan disesuaikan dengan bagian dan tugasnya masing-masing. Mulai dari jam masuknya kerja hingga jam istirahat maupun jam pulang kerja yang diterapkan dengan baik. Oleh karena itu pengendalian yang dilakukan didasarkan saling bekerjasamanya setiap karyawan yang ada di rumah makan. menurut pengamatan peneliti karyawan di rumah makan sederhana bertanggung jawab dalam melaksanakan tugasnya khususnya karyawan yang dibagian depan apabila ada karyawan yang sedang tidak ada ditempat atau di bagiannya maka karyawan di bagian lain pun bisa membantu menggantikan tugas tersebut. Sebaliknya apabila karyawan di bagian depan tidak begitu banyak pekerjaan bisa membantu karyawan dibagian belakang. Karena pada prinsipnya di rumah makan Padang Sederhana ini saling bekerjasama dalam setiap aktivitas kerja karyawan.

Hasil uraian diatas, peneliti menganalisis bahwa, manajemen di rumah makan Padang Sederhana berjalan dengan baik. Dapat dilihat dari fungsi-fungsi manajemennya yang telah diterapkan. Hal ini sejalan dengan kajian pustaka bab II bahwa manajemen dalam pandangan Islam mengandung pengertian segala sesuatu harus dilakukan secara baik, teratur, tertib, rapi, dan benar. Tidak boleh dilakukan asal-asalan. Namun dalam penerapannya manajemen di rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya adalah dengan menerapkan porsi bagi hasil antara pemilik rumah makan dengan karyawan. Pola bagi hasil berdasarkan kesepakatan yaitu 40%:45% dan 15% diberikan ke pihak PT. Sederhana Abadanmitra dan tetap menggunakan sistem *mato* dan merek S.A (Sederhana) sejak didirikannya pada

tahun 2006-2016 dan tahun 2017 rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya memisahkan diri dengan tidak mengikuti aturan dari pihak PT.Sederhana Abadanmitra dan tetap menggunakan sistem *mato* dan merek S.A (Sederhana) tetapi tetap dengan pengawasan dan kepercayaan dari pendiri rumah makan Padang Sederhana yaitu bapak H.Bustaman terhadap rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya



BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis penelitian yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Latar belakang munculnya sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya

Munculnya sistem *mato* di rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya berawal dari rasa ketidakadilan dan kurangnya menghargai setiap pekerjaan baik itu dari segi aktivitas kerja maupun pembagian hasil tiap bulannya. Sistem *mato* didasarkan pada falsafah yang dipegang teguh oleh orang Minang dan ditanamkan sejak kecil dari nilai-nilai agama Islam. Hal ini berdasarkan dari teladan Rasullullah SAW, berupa: *Siddiq* (kejujuran), *Amanah* (kepercayaan), *Fatanah* (kecerdasan) dan *Tabligh* (komunikasi). Sifat-sifat tersebut dimiliki setiap karyawan maupun pemilik

rumah makan dengan menggunakan prinsip keterbukaan dan tidak ada yang ditutup-tutupi dalam setiap aktivitas kerja maupun tugas dan tanggung jawabnya.

2. Penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya

Penerapan sistem *mato* dalam manajemen rumah makan Padang Sederhana di Kota Palangka Raya adalah dengan menerapkan porsi bagi hasil antara pemilik rumah makan dengan karyawan. Pola bagi hasil berdasarkan kesepakatan yaitu 40%:45% dan 15% diberikan ke pihak PT.Sederhana Abadanmitra sebagai penggunaan merek S.A (Sederhana) sejak didirikannya pada tahun 2006-2016. Tahun 2017 rumah makan Padang Sederhana Kota Palangka Raya memisahkan diri dengan tidak mengikuti aturan dari pihak PT.Sederhana Abadanmitra dan tetap menggunakan sistem *mato* dan merek S.A (Sederhana).

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan penulis berdasarkan informasi dan hasil penelitian yang didapatkan sebagai berikut:

1. Diharapkan pemilik rumah makan Sederhana tidak menggunakan penetapan besaran persentase bagi hasil dengan jumlah yang kecil sehingga dapat memberatkan karyawan terhadap penghasilan tiap bulannya. Kemudian agar pemilik rumah makan Sederhana dapat menjaga serta terus meningkatkan tingkat jumlah *mato* yang bagi karyawan rumah makan Sederhana.
2. Diharapkan karyawan lebih meningkatkan kinerjanya sehingga *mato* yang diperoleh lebih meningkat.

3. Penulis mengharapkan agar penelitian ini dapat dijadikan rujukan bagi penelitian selanjutnya dalam meneliti hal terkait atau memperdalam substansi penelitian dengan melihat dari sudut pandang yang berbeda.



DAFTAR PUSTAKA

A. Al-Qur'ān

Departemen Agama RI, *Mushaf Al-Qur'an Terjemah, Al-Qur'an Transliterasi Latin dan Terjemah Indonesia*, Jakarta: Pelita, 1978.

B. Buku

Arikunto, Suharsimi, *Manajemen Penelitian*, Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2003.

_____, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta, 2006.

Athoillah, Anton, *Dasar-Dasar Manajemen*, Bandung: Pustaka Setia, 2013.

Abdullah, Ma'ruf, *Manajemen Bisnis Syariah*, Yogyakarta Aswaja Pressindo, 2014.

Badan Pusat Statistik Kota Palangka Raya, *Kota Palangka Raya*, Palangka Raya : Badan Statistik Kota Palangka Raya, 2016.

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka, 1996.

Djuwaini, Dimyauddin, *Pengantar Fiqh Muammalah*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008.

_____, *Pengantar Fiqh Muammalah*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010.

Effendi, Usman, *Asas Manajemen*, Jakarta: PT RajaGrafindo, 2014.

Fahmi, Irham, *Manajemen, Teori, Kasus, dan Solusi*, Bandung: Alfabeta, 2014.

Hasan, Ali, *Berbagai Macam Transaksi dalam Islam (fiqh muamalat)*, Jakarta: RajaGrafindo Persada, 2003.

Huda, Qomarul, *Fiqh Muamalah*, Yogyakarta: Teras, 2011.

J. Moleong, Lexy, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2004.

Kartiko Widi, Restu, *Asas Metodologi Penelitian: Sebuah Pengenalan dan Penuntun Langkah demi Langkah Pelaksanaan Penelitian*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2010.

Karyoto, *Dasar-Dasar (Teori, Definisi dan Konsep)*, Yogyakarta: Andi Offset, 2015.

Mardalis, *Metode Penelitian: Suatu Pendekatan Proposal*, Jakarta: Bumi Aksara, 2004.

- Mardani, *Fiqh Ekonomi Syariah: Fiqh Muammalah*, Jakarta: Kencana, 2013.
- Muhammad, *Manajemen Dana Bank Syariah*, Yogyakarta: Ekonisia, 2005.
- Muslehuddin, Muhammad, *Sistem Perbankan Dalam Islam*, Jakarta: PT Rineka Cipta, 1994.
- Monif & Laode, Abuya, *Rasulullah's Business School*, Semarang: TIM Dakwah Abuya, 2014.
- Nasution, *Metodologi Research (Penelitian Ilmiah)*, Bandung: Bumi Aksara, 2004.
- Rahman Ghazaly, Abdul, *Fiqh Muamalat*, Jakarta: Kencana, 2010.
- Ridwan, Hasan Ahmad, *Manajemen Baitulmal Watamwil*, Bandung: Pustaka Setia, 2013.
- Rofiq, Ahmad, *Fiqh Kontekstual dari Normatif ke Pemaknaan Sosial*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2004.
- Suhendi, Hendi, *Fiqh Muamalah*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2014.
- Sukarni, *Dasar-Dasar Manajemen*, Bandung: Mandra Maju, 1992.
- S.P Hasibuan, Malayu, *Manajemen Dasar Pengertian dan Masalah*, Jakarta: Bumi Aksara, 2009.
- Syafei, Rachmat, *Fiqh Muamalah*, Bandung: Pustaka Setia, 2001.
- _____, *Fiqh Muammalah*, Bandung: Pustaka Setia, 2004.
- Sabiq, Sayyid, *Fiqh Sunnah*, Jakarta: Pena Pundi Aksara, 2006.
- Sugiyono, *Metode Penelitian Pendekatan Kualitatif*, Bandung: Alfabeta, 2014.
- _____, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta, 2010.

C. Internet

- Admin, *Franchise rm sederhana dari filosofi sederhana*, <http://franchise-info.web.id/franchise-rm-sederhana-dari-filosofi-sederhana-menuju-fenomenal/>, (Online : Hari Rabu, 5 April 2017 Pukul 19:09 WIB).
- Admin, *Definisi rumah makan dan restoran*, <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/57453/2/BAB%20II%20>

Tinjauan%20Pustaka.pdf, (Online pada hari Ssbtu, 13 Mei 2017 Pukul 22:23 WIB).

Admin, *Main mato di rumah makan Padang*, <http://www.cendananews.com/2015/09/main-mato-di-rumah-makan-Padang.html>, (Online pada hari Sabtu 27 Mei 2017 Pukul 21:44 WIB).

Admin, *Rahasia langgengnya bisnis rumah makan Padang*, (Online pada hari Sabtu 27 Mei 2017 Pukul 22:13 WIB).

Admin, *Sejarah Restoran Sederhana*, <http://www.restoransederhana.id/sejarah-restoran-sederhana>, (Online : Hari Rabu, 5 April 2017 Pukul 22:54 WIB).

Admin, *Visi dan Misi Palangka Raya*, <https://palangkaraya.go.id/pemerintahan/visi-misi/>, (Online pada hari Selasa , 2 Juni 2017, Pukul 14.55 WIB).

Afifi, *Teori Bagi Hasil*, etheses.uin-malang.ac.id/2469/6/09220057_Bab_2.pdf (Online pada hari Selasa, 30 Mei 2017 Pukul 17:32 WIB).

Cendana News, <http://www.cendananews.com/2015/09/main-mato-di-rumah-makan-padang.html>, (Online pada hari Ssbtu, 13 Mei 2017 Pukul 22:11 WIB).

Fauzi Solihin, *Profit Sharing Dalam Rumah Makan Padang*, (Online pada hari Ssbtu, 13 Mei 2017 Pukul 20:34 WIB).

Hedi Sasrawan, *Pengertian Sistem*, <http://hedisasrawan.blogspot.co.id/2015/01/pengertian-sistem-artikel-lengkap.html>, (Online pada hari Sabtu 13 Mei 2017 Pukul 18:54 WIB).

Kompasiana, *Dibalik kesuksesan rumah makan Padang mendunia*, (Online pada hari Ssbtu, 13 Mei 2017 Pukul 21:01 WIB).

Sahdarullah, *Empat Sifat Nabi Dalam Mengolah Bisnis*, <http://bahanpustakaula.blogspot.co.id/2015/09/empat-sifat-nabi-dalam-mengelola-bisnis.html>, (Online pada hari Ahad 14 Mei 2017 Pukul 07:24 WIB).



FOTO LOGO SEDERHANA



FOTO TAMPAK DEPAN SEDERHANA



FOTO ETALASE SEDERHANA



FOTO PARKIRAN SEDERHANA



FOTO RUANG BIASA SEDERHANA



FOTO RUANG VIP SEDERHANA



FOTO TAMPAK DALAM DI RUANGAN SEDERHANA



FOTO KURSI BAYI DI RUANGAN VIP SEDERHANA



FOTO MENU MAKANAN SEDERHANA



FOTO ALAT UNTUK MEMBAWA PIRING SEDERHANA



FOTO ALAT UNTUK MEMBAWA MENU MAKANAN SEDERHANA



FOTO TEMPAT KERJA BAGIAN KASIR SEDERHANA



FOTO TEMPAT KERJA BAGIAN MINUMAN SEDERHANA



FOTO TEMPAT KERJA BAGIAN KOKI SEDERHANA



FOTO AKTIVITAS KERJA KARYAWAN SEDERHANA

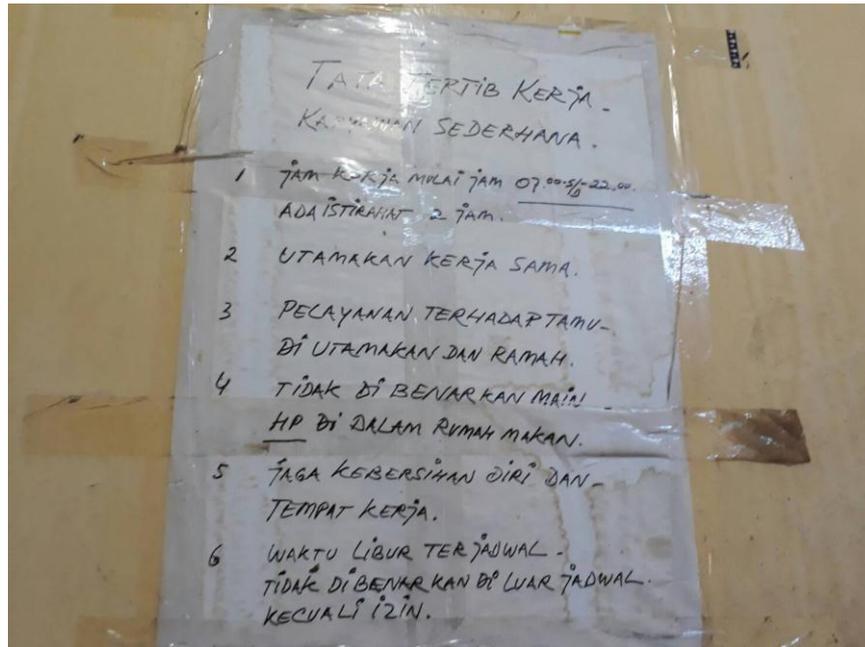


FOTO TATA TERTIB SEDERHANA



FOTO JAM BUKA SELAMA BULAN SUCI RAMADHAN SEDERHANA



FOTO SUBJEK KHA



FOTO INFORMAN YNL



FOTO INFORMAN DDN



FOTO INFORMAN SLS



FOTO INFORMAN SPR



FOTO INFORMAN SKD

JADWAL LIBUR
S.A. PALANGKA RAYA

NO	NAMA	TANGGAL
1.	RICKY	1-2
2.	YADI	3-4
3.	IYAN	5 & 20
4.	MUKHLIS	6-7
5.	KIKI	8-9
6.	KARDI	10 & 26
7.	SARIYAH	11-12
8.	SASKIA	13-14
9.	SUPRI	15-16
10.	AMAH	17 & 29
11.	DEDEN	18 & 30
12.	SXXXX RIAN	19 -20
13.	SULIS	21-22
14.	ANTOK	23-24
15.	JOKO YONAL	25 & 13 27 & 28

FOTO JADWAL LIBUR KARYAWAN



FOTO KENDARAAN OPERASIONAL MOBIL SEDERHANA



FOTO KENDARAAN OPERASIONAL MOTOR SEDERHANA

IAIN
PALANGKARAYA

RESTORAN "SEDERHANA" PALANGKA RAYA - JL. A.YANI NO.97
REKAPITULASI PERBANDINGAN PENJUALAN, BELANJA DAN KAS
DALAM 04 (EMPAT) PERIODE BUKU PER 100 HARI
YANG BERAKHIR PADA PERIODE KE - 06 (ENAM) 29 NOVEMBER 2015 - 08 MARET 2016

NO	KETERANGAN	PERIODE - 03 (100 Hari) 28/01/2015 - 06/05/2015	PERIODE - 04 (100 Hari) 07/05/2015 - 20/08/2015	PERIODE - 05 (100 Hari) 21/08/2015 - 28/11/2015	PERIODE - 06 (100 Hari) 29/11/2015 - 08/03/2016
1	Penjualan	2,012,138,790	2,785,363,700	2,099,886,700	2,673,612,600
2	Belanja	1,285,999,916	1,741,585,753	1,349,667,369	1,621,195,349
3	Kas	726,138,874	1,043,777,948	750,219,331	1,052,417,251
	Persentase (%)	36.09	37.47	35.73	39.36
	Zakat 2,50 %	18,153,472	26,094,449	18,755,483	26,310,431
	Penyusutan 10,00 %	70,798,540	101,768,350	73,146,385	102,610,682
	Pengelola 15,00 %	95,578,029	137,387,272	98,747,619	138,524,421
	Investor 50,00 % / 40,00 %	254,874,745	366,366,060	263,326,985	369,398,455
	Karyawan 50,00 % / 45,00 %	286,734,088	412,161,817	296,242,858	415,573,262
	Karyawan Mata	31 Orang	28 Orang	26 Orang	28 Orang
	Karyawan Honor	5 Orang	5 Orang	5 Orang	5 Orang
	Karyawan Keluar	3 Orang	3 Orang	7 Orang	2 Orang
	Jumlah Per Mata	60.95	65.15	58.50	62.95
	Nilai Per Mata	4,003,988	5,803,49	4,557,886	5,920,544
	<i>Catatan :</i>				
	Penjualan Rata-rata/Hari	20,121,388	27,853,637	20,998,867	26,736,126
	Belanja Rata-rata/Hari	12,859,999	17,415,858	13,496,674	16,211,953
	Kas Rata-rata/Hari	7,261,389	10,437,779	7,502,193	10,524,173

RESTORAN "SEDERHANA" PALANGKA RAYA - JL. A.YANI NO.97
LAPORAN LABA / RUGI
UNTUK PERIODE YANG BERAKHIR 100 HARI
YANG BERAKHIR PADA PERIODE KE - 06 (ENAM) 29 NOVEMBER 2015 - 08 MARET 2016

NO	Keterangan	Jumlah	Persentase
		Rp	%
I	Jumlah Penjualan		
1	Restoran Tunai	2,652,761,900	99.35
2	Dayo Karyawan	20,850,700	0.65
3	Dayo Investor	-	-
4	Pendapatan Lain-lain Bunga Bank	-	-
	Jumlah Penerimaan Kas	2,673,612,600	100.00
II	Harga Pokok Produksi		
	A Belanja Harian :		
1	Harian Lain-lainnya	259,145,800	9.69
	Jumlah Pendapatan Lain-lain	259,145,800	9.69
	B Biaya Bahan Baku :		
1	Beras	170,294,400	6.37
2	Ayam	321,470,000	12.02
3	Daging	200,341,750	7.49
4	Ikan	108,947,250	4.07
5	Telur	38,214,000	1.43
	Jumlah Biaya Bahan Baku	839,267,400	31.39
	C Biaya Bahan Pembantu :		
1	Bumbu	85,107,300	2.87
2	Kelapa	49,004,500	2.22
3	Minyak Goreng	44,263,700	1,5
4	Buah-buahan	52,839,800	2.09
	Jumlah Biaya Bahan Pembantu	231,215,300	8.68
	D Biaya Bahan Bakar :		
1	Gas Elpiji	79,314,500	2.70
2	Solar Genset	1,009,000	0.02
3	Minyak Tanah	-	-
4	Arang dan Spritus	3,886,000	0.12
	Jumlah Biaya Bahan Bakar	84,209,500	2.84
	E Biaya Overhead Restoran :		
1	Listrik	33,728,572	1.26
2	Telepon	1,351,900	0.05
3	PAM	1,963,500	0.07
4	Indovision/Indihome	10,729,500	0.40
5	Pencadangan Uang ATL	9,076,528	0.34
	Jumlah Biaya Overhead	56,850,000	2.13
	Harga Pokok Produksi	1,470,688,000	55.01
		1,202,924,600	44.99

RESTORAN "SEDERHANA" PALANGKA RAYA - JL. A.YANI NO.97
REKAPITULASI PENJUALAN, BELANJA DAN KAS
PER 10 (SEPULUH) HARI
YANG BERAKHIR PADA PERIODE KE - 06 (ENAM) 29 NOVEMBER 2015 - 08 MARET 2016

No	Keterangan	Penjualan Bersih Rumah Makan	Belanja Rumah Makan	Sisa/Kas	Persentase	Pajak Rumah Makan
a	b	c	d	e = (c-d)	f	g
		Rp	Rp	Rp	%	Rp
1	29/11/2015 s/d 08/12/2015	241,440,450	154,441,700	86,998,750	36.03	9,186,300
2	09/12/2015 s/d 18/12/2015	312,490,250	189,574,150	122,916,100	39.33	11,042,550
3	19/12/2015 s/d 28/12/2015	294,928,150	175,346,100	119,582,050	40.55	11,269,400
4	29/12/2015 s/d 07/01/2016	313,634,850	182,013,500	131,621,350	41.97	12,109,650
5	08/01/2016 s/d 17/01/2016	260,641,900	161,927,050	98,714,850	37.87	8,577,650
6	18/01/2016 s/d 27/01/2016	253,403,250	157,555,150	95,848,100	37.82	7,715,750
7	28/01/2016 s/d 06/02/2016	263,791,050	159,901,700	103,889,350	39.38	8,391,100
8	07/02/2016 s/d 16/02/2016	244,242,800	151,403,050	92,839,750	38.01	6,958,400
9	17/02/2016 s/d 26/02/2016	234,022,150	140,422,800	93,599,350	40.00	7,841,600
10	27/02/2016 s/d 08/03/2016	234,167,050	144,188,100	89,978,950	38.43	7,821,350
	Jumlah	2,652,761,900	1,616,773,300	1,035,988,600	39.05	90,913,650

Catatan 1 :

Saldo Kas	1,035,988,600	38.75%
Saldo Kas dari Pendapatan Bunga	-	0.00%
Saldo Kas dari Pendapatan Lain-lain	-	0.00%
Saldo Kas Dayo Karyawan & Investor	20,850,700 +	0.78
Saldo Kas ditambah Total Dayo	<u>1,056,839,300</u>	<u>39.53%</u>

RESTORAN "SEDERHANA" PALANGKA RAYA - JL. A.YANI NO. 97
RINCIAN UANG BAGI HASIL
YANG BERAKHIR PADA PERIODE KE - 06 (ENAM) 29 NOVEMBER 2015 - 08 MARET 2016

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Jumlah Laba Usaha	1,052,417,251
2	Dipotong untuk :	
	Zakat 2,50%	26,310,431
	Sisa Laba Usaha Setelah Zakat	1,026,106,820
	Penyusutan 10,00%	102,610,682
	Laba Usaha Yang Akan Dibagi	923,496,138
3	Untuk Pengelola 15%	138,524,421
4	Untuk Karyawan 45%	415,573,262
5	Untuk Investor 40,00	369,398,455

Uang Zakat Digunakan Untuk :

1. Sumbangan Ke Masjid di Lintau	3,532,000
2. Sumbangan Ke Masjid Darul Arqom	500000
3. Sumbangan Ke Masjid Mujahiddin	1,000,000
4. Sumbangan Untuk Tuna Rungu	300000
5. Sumbangan Untuk Di Payakumbuh	1,000,000
Total	6,332,000
Sisa Uang Zakat Periode 6	19,978,431



RIWAYAT HIDUP

Nama : Fakhruzzaman
 Nim : 1302120275
 TTL : Palangka Raya, 19 Mei 1995
 Jenis Kelamin : Laki-laki
 Status : Belum menikah
 Agama : Islam
 Alamat : Jl. Sapta Taruna No. 03
 Kontak : 0822-4041-4295
 Email : arulm3in@gmail.com
 Pendidikan : SD MIN Langkai Palangka Raya (Lulus 2007)
 : SMP Muallimin Yogyakarta (Lulus 2010)
 : MAN Model Palangka Raya (Lulus 2013)
 : IAIN Palangka Raya (Lulus 2018)
 Nama Orang Tua
 Bapak : Drs. H. Sofyan Sori. N.M.Ag
 Ibu : Yusnaini
 Pekerjaan Bapak : Pegawai Negeri Sipil
 Pekerjaan Ibu : Wiraswasta
 Anak ke : Ketiga dari tiga bersaudara
 Kakak Pertama : Sya'bun Naim. S.H (Laki-laki)
 Kakak Kedua : Rahmat Sofyanto. S.Kom (Laki-laki)

Prestasi yang pernah diraih antara lain :

Tingkat Kecamatan

Juara 1 Pekan Olahraga Remaja Kecamatan (PORCAM) Cabang Olahraga Pencak Silat di Kota Palangka Raya pada tahun 2013

Juara 1 Pekan Olahraga Remaja Kecamatan (PORCAM) Cabang Olahraga Pencak Silat di Kota Palangka Raya pada tahun 2016

Tingkat Kota

Juara 2 Pekan Olahraga Pelajar Kota (POPKOT) Cabang Olahraga Pencak Silat di Kota Palangka Raya pada tahun 2012

Juara 2 Pekan Olahraga Pelajar Provinsi (POPDA) Cabang Olahraga Pencak Silat di Kota Palangka Raya pada tahun 2013

Juara 1 Kejuaraan Antar Perguruan Tapak Suci Se-Kota Palangka Raya pada tahun 2012

Tingkat Provinsi

Juara 3 Pekan Olahraga Remaja Provinsi (PORPROV) Cabang Olahraga Pencak Silat di Kota Palangka Raya Kalimantan Tengan pada tahun 2014

Demikian daftar riwayat hidup ini saya buat dengan sebenar-benarnya

Palangka Raya, September 2017

Fakhruzzaman

