

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

1. Gambaran Umum Warung Soto Suroboyo Cak Hari Banjarmasin

Warung Makan Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin adalah sebuah usaha kuliner yang menyediakan menu makanan soto ayam suroboyo dengan bahan dasar ayam, dinamakan Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari karena dalam suatu daerah memiliki makanan khas masing-masing seperti soto ayam salah satunya, karena pemilik warung berasal dari Surabaya maka beliau memberikan nama Suroboyo untuk memperkenalkan makanan khas daerah tersebut, sedangkan Cak Hari adalah nama dari pemilik warung soto ayam suroboyo itu sendiri.

Bermula dari coba-coba membuat soto dan dibagi-bagikan kepada tetangga serta kerabat dekat beliau dan ternyata semua tetangga memberikan respon yang positif, maka timbullah rasa percaya diri untuk membuka usaha yang diawali dengan menggunakan gerobak dorong dan berjalan selama kurang lebih 4 tahun (Empat tahun) dari tahun 1999 sampai 2003 beliau berkeliling dari pal 4,5 sampai pal 3 selama kurang lebih 4 tahun berjualan keliling menggunakan gerobak dorong, setelah usahanya maju beliau berinisiatif untuk membeli lahan tanah sebagai tempat untuk memperluas usahanya pada tahun 2006 dan memperkerjakan 5 orang karyawan. Usaha beliau semakin hari semakin maju dan semakin banyak di gemari oleh konsumen yang berminat terhadap soto ayam yang

khas dari daerah suroboyo tersebut. Pada tahun 2007 beliau menambah karyawan sebanyak 5 orang, jadi bapak Hariyanto dari tahun 2007 sampai sekarang memiliki karyawan sebanyak 10 orang. Usaha Warung Makan Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin beralamatkan di Jalan Gatot Subroto, Kec. Banjarmasin Timur, Kel. Kebun Bunga, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan.

Adapun dalam pembuatan usaha ini memerlukan bahan-bahan seperti ayam kampung, telur, mie suun, bawang prei, seledri, bawang merah, bawang putih, kol, kentang, cabe, beras, minyak goreng, rempah-rempah atau bumbu pelengkap. Bahan yang di gunakan adalah kualitas terbaik karena pemiliknya langsung yang membeli bahan dan bumbu-bumbu tersebut di pasar, untuk rincian bahan tersebut dalam satu hari atau satu kali produksi sebagai berikut:

No	Barang	Jumlah	Keterangan
1	Ayam kampung	30	Ekor
2	Telur	5	Rak
3	Mie bihun	2	Pcs
4	Bawang prei	15	Kg
5	Seledri	1	Kg
6	Bawang merah	10	kg
7	Bawang putih	10	Kg
8	Kol (Kubis)	10	kg
9	Kentang	25	kg
10	Cabei	10	kg
11	Beras	4	krng
12	kecambah (tauge)	2	kg
14	Rempah-Rempah	Disesuaikan	Secukupnya

TABEL 2.1 Bahan-bahan Soto

Dari perkiraan pemilik usaha warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari, mengeluarkan setiap hari atau setiap produksi kurang lebih memerlukan biaya Rp

4.000.000, belum termasuk pembelian gas elpigi, untuk satu hari memperoleh pendapatan kurang lebih Rp 7.500.000 dari penjualan soto ayam suroboyo, belum termasuk pendapatan yang lain. Usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari ini selain menjual langsung kepada konsumen, juga bisamenerima pesanan.

2. Manajemen Produksi Usaha “Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin”

a. Manajemen Produksi Warung Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin

Manajemen Produksi adalah prinsip kesejahteraan ekonomi Dalam sistem kapitalisme seruan untuk memproduksi barang dan jasa yang didasarkan pada asas kesejahteraan ekonomi.¹

Dalam kegiatan produksi, pada prinsipnya kegiatan usaha atau perusahaan yang melakukan proses produksi akan mengadakan manajemen produksi untuk kelangsungan dalam pelaksanaan dalam proses produksinya, demi memuaskan konsumennya.

Manajer harus melakukan 4 fungsi manajemen yaitu:

- a. Perencanaan (*Planning*) Perencanaan adalah penentuan serangkaian tindakan untuk mencapai hasil yang diinginkan. Menurut Stoner, *planing* adalah proses menetapkan sarana dan tindakan yang diperlukan untuk mencapai sasaran.
- b. Pengorganisasian (*Organizing*) adalah kerjasama antara dua orang atau lebih dalam cara yang terstruktur untuk mencapai sasaran spesifik atau sejumlah sasaran.

¹Muhammad Abdul Mannan, *Teori dan Praktek Ekonomi Islam* (Yogyakarta : PT. Dana Bahakti Prima Yasa, 1997), Hlm 54-55

- c. Pengarahan (*actualing*) Pengarahan (*actualing=directing*) adalah fungsi manajer yang amat penting G.R Terry dan L.W Rui (1999) mendefinisikan pengarahan sebagai integrasi usaha-usaha anggota atau kelompok sedemikian rupa sehingga dengan selesainya tugas-tugas yang di serahkan kepada mereka, mereka memenuhi tujuan-tujuan kelompok. Manajemen syariah menyelenggarakan fungsi pengarahan, pejabat atau pimpinan harus memiliki kelebihan atas bawahannya, baik dalam hal kecakapan, ketekunan, keuletan pengalaman, maupun keadilan.
- d. Pengawasan (*controlling*) pengawasan adalah dalam pandangan islam dilakukan untuk meluruskan yang tidak lurus, mengoreksi yang salah, dan membenarkan yang hak. Pengawasan (*control*) dalam ajaran islam (hukum syariah), paling tidak terbagi menjadi dua hal. Pertama, kontrol yang berasal dari diri sendiri yang bersumber dari tauhid dan keimanan kepada allah swt. Kedua, sebuah pengawasan akan lebih efektif jika sistem pengawasan tersebut juga dilakukan dari luar diri sendiri. Sistem pengawasan itu dapat terdiri atas mekanisme pengawasan dari pimpinan yang berkaitan dengan penyelesaian tugas dan perencanaan tugas dan lain-lain.²

Pemilik usaha Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin merencanakan untuk mencapai target agar pendapatan meningkat dalam penjualan, maka harus melakukan beberapa hal yang ada dalam perencanaannya yaitu:

²*Ibid*, Hlm 22-25

1) Memperhatikan biaya

Pelaku bismis perlu memperhatikan dan mempertimbangkan. antara lain kemampuan melihat peluang, kemampuan untuk menghadapi resiko, mengetahui bagaimana cara menghadapi dan menyelesaikan kendala dalam berbisnis untuk memulai usaha modal awal memang hal utama yang harus di pikirkan. namun selain itu, tentu masih banyak hal lain yang tidak dapat terlepas dari bagian pemilik usaha.

2) Menjaga kualitas barang

Menjaga kualitas barang yang akan diproduksi oleh perusahaan untuk kelangsungan suatu usaha dan mampu mencapai tingkat mutu terbaik dari segala aspek, antara mutu produk, kepuasan pelanggan, dan laba perusahaan.

3) Menjaga ciri khas rasa

Kebudayaan memang suatu yang harus terus dijaga keberadaannya. Melestarikan kebudayaan memang menjadi tanggung jawab kita termasuk dalam menjaga salah satu menu kuliner yang ada di indonesia yaitu soto yang berasal dari daerah surabaya dan sekarang jika kita ingin menyantap makanan tersebut tidak harus jauh-jauh harus pergi ke daerah tersebut karena kuliner ini sudah ada di banjarmasin dan tidak sedikit yang menyukainya.

Manajemen adalah seni menyelesaikan pekerjaan melalui orang lain. Maka dari itu suatu perusahaan harus memiliki pondasi yang kuat kuntuk mempertahankan organisasi tersebut.

4) Menjaga pelayanan terhadap pelanggan dan Menjaga kebersihan

Usaha Soto Ayam Suroboyo Cak Hari sangat memperhatikan masalah produksi yaitu dari segi kebersihan, ketelitian dan lain-lain, sampai memperhatikan kebersihan tempat lingkungan dimana produksi itu berlangsung dan tidak membuang limbah produksi kesembarang tempat.

3. Kendala Ektsternal dan Internal Manajemen Produksi Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin

Dalam melakukan bisnis atau sebuah usaha sudah pasti tidak terlepas dari sebuah kendala yang mungkin saja akan mempengaruhi hasil dari proses pengelolaan produk. Ini merupakan hal yang wajar dalam menjalankan sebuah usaha. dari hal tersebut para pelaku usaha dapat mengambil pelajaran dalam sebuah kendala tersebut demi perkembangan usahanya. Kendala dapat dihadapi dengan adanya memperhatikan kualitas produk.

a. Kendala Internal

Kendala internal yang dihadapi oleh Warung Soto Suroboyo Cak Hari Banjarmasin adalah secara garis besar sebuah perusahaan akan di pengaruhi oleh lingkungan perusahaan dimana lingkungan tersebut dapat dibagi kedalam dua bagian, yaitu Kendala internal mencakup kekuatan dan kelemahan didalam internal perusahaan itu sendiri.

- 1) Memerlukan modal yang lebih besar untuk mengembangkan usaha.
- 2) Evaluasi kerja karyawan yang kurang efektif.

b. Kendala eksternal

- 1) Semakin kuat pesaing, maka akan mengurangi omset perusahaan, sehingga pelaku bisnis harus terus-menerus melakukan pengembangan dan perbaikan untuk dapat menguasai pasar.
- 2) Harga bahan-bahan yang cenderung naik, karena harga barang-barang mahal tidak mungkin dengan tiba-tiba menaikkan harga penjualan seperti sebelumnya, karena bisa mengurangi minat konsumen.
- 3) Parkiran yang cukup luas, tapi seringkali parkiran penuh oleh kendaraan dan mobil pengunjung bahkan sampai terparkir di tepi jalan sehingga menyebabkan kemacetan.

Bapak Harianto selaku pemilik usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin dalam kendala eksternalnya beliau selalu mengupayakan yang terbaik untuk kelangsungan bisnisnya, meskipun bahan-bahan yang di perlukan naik beliau tetap membelinya dengan jumlah yang sama agar tidak mengurangi rasa khas yang di miliki Soto Ayam Suroboyo.

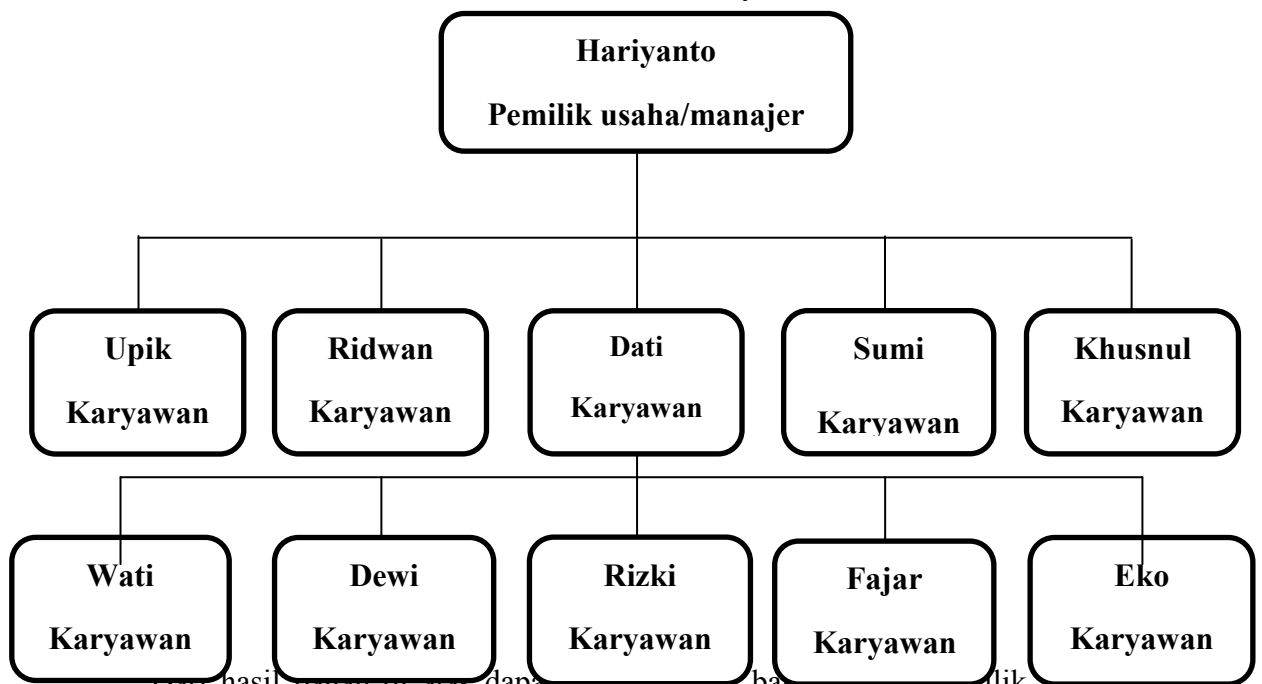
Produk yang di jual pada Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin yaitu Soto Ayam Suroboyo. Dalam pembuatan soto ayam itu sendiri sudah pasti yang pertama kualitas terjaga dan bahan-bahan yang digunakan 100% dari rempah-rempah.

Harga untuk satu porsi soto ayam Suroboyo cak hari Rp 17.000 di tambah dengan es teh Rp 3.000 = Rp 20.000 selain menjual soto ayam warung tersebut juga menjual makanan pelengkap yaitu seperti makanan ringan atau cemilan-

cemilan di sana juga menyediakan berbagai minuman seperti es jeruk, jus buah dan lain-lain.

Struktur organisasi merupakan kerangka kerja yang harus di perhatikan oleh setiap perusahaan untuk mencapai tujuan yang diinginkan.terkoordinasinya setiap bagian dalam perusahaan diharapkan setiap pekerja akan dapat memberi bantuan sepenuhnya dalam usaha mencapai tujuan. Oleh sebab itu, struktur organisasi harus direncanakan dengan baik agar maksud dan tujuan yang telah direncanakan perusahaan memperoleh hasil yang memuaskan.

Struktur Organisasi
Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin
TABEL 3.1 Daftar Mana Keryawan



Dari hasil bagan di atas dapat disimpulkan bahwa tugas pemilik usaha

Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin (*manajer*) dan masing-masing karyawannya, yaitu: bapak Haryanto, berikut data yang menjadi respondennya.

Nama : Hariyanto

Umur : 45
Jabatan : Pimpinan
Alamat : Jl. Gatot subroto VII
Pendidikan : SMP
Uraian data

Dari penjelasan pimpinan Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin beliau mengatakan bahwa karyawan berkerja setiap harinya, dari jam 07:00 sampai jam 21:00, dan istirahat pada waktu makan siang dan shalat, kemudian aktifitas dilanjutkan kembali seperti biasa. Proses produksi soto ayam suroboyo cak hari ini melewati tahap pemilihan bahan yang akan diproduksi seperti memilih bahan-bahan yang masih segar dan baik serta layak untuk diolah atau diproduksi sehingga bisa mendapatkan rasa yang khas dari soto tersebut dan tahap selanjutnya setelah memilih bahan adalah membersihkan atau mencuci bahan-bahan yang akan diproduksi sehingga menjadi bahan yang siap diolah.

Setelah melewati proses-proses tersebut barulah bahan-bahan bisa langsung diproduksi memerlukan ketelitian dan kehati-hatian dalam memproduksinya agar mendapatkan hasil yang diinginkan dan diminati oleh pelanggan. Dalam suatu proses produksi yang dilakukan oleh Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin adalah selalu memperhatikan semua bahan baku yang akan diproduksi dan memeriksa layak atau tidaknya bahan-bahan yang akan diproduksi tersebut.³

³Hariyanto, Pemilik Usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Banjarmasin, *Wawancara Pribadi*, Banjarmasin, 24 Juni 2017

Studi kelayakan bisnis adalah penelitian tentang dapat tidaknya suatu bisnis dilaksanakan dengan berhasil.

Menurut kasmir setudi kelayakan bisnis merupakan suatu kegiatan yang mempelajari sarana mendalam tentang suatu kegiatan atau usaha yang dijalankan.⁴ Jadi produksi yang dilakukan oleh Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin sudah termasuk dalam standar kegiatan produksi yang berarti membuat nilai atau manfaat atas suatu barang dan jasa. Sehingga kegiatan produksi mempunyai fungsi menciptakan barang dan jasa yang dibutuhkan masyarakat pada waktu, harga dan jumlah yang tepat.⁵

Arus wewenang di cerminkan dengan garis yang bersumber dari direktur dan kepada bagian-bagiannya.

1. Harus bertanggung jawab dicerminkan dengan garis yang bersumber dari bagian-bagiannya kepada direktur.

Pembagian tugas dan tanggung jawab yang terdapat pada Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari adalah sebagai berikut:

a. Direktur

- 1) Menetapkan kebijakan dan pengambilan keputusan akhir dalam memecahkan masalah perusahaan.

⁴[https://www.google.co.id/amp/pengertian-menurut2.blogspot.com/2016/04/pengertian - dan manfaat studi kelayakan bisnis.html](https://www.google.co.id/amp/pengertian-menurut2.blogspot.com/2016/04/pengertian-dan-manfaat-studi-kelayakan-bisnis.html)

⁵Agus Ariyanto, *Etika Bisnis Bagi PelakuBisnis*, Cet. 1 (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2011). Hlm 25

- 2) Penanggung jawab kebijakan perusahaan baik dalam maupun luar perusahaan.
- 3) Membuat rancangan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan atas jalannya perusahaan.

b. Aturan kerja

Kedisiplinan merupakan evaluasi kualitas perilaku didalam mematuhi peraturan yang berlaku, mengetahui hak dan kewajiban bekerja termasuk didalamnya disiplin masuk kerja kecuali hal-hal yang diperbolehkan tidak masuk kerja. Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Harimemiliki waktu atau jam kerja buka pada jam 07:00 – 21:00 pakaian yang di gunakan adalah pakaian seragam dari hari senin-minggu.

2. Manajemen Produksi Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin

a. Fungsi

Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Harimenggunakan fungsi manajemen untuk mencapai sebuah tujuan yang di inginkan yaitu dengan menggunakan 4 fungsi.

1) Perencanaan (*Planning*)

Merencanakan tentang apa saja yang akan dilakukan oleh perusahaan untuk melancarkan usahanya seperti menyiapkan modal usaha, alat-alat untuk membantu pekerjaan usaha tersebut agar lebih efektif dan efisien dalam melaksanakan tugas usaha yang dijalankan.

2) Pengorganisasian (*organizing*)

Berdirinya sebuah usaha memerlukan sumber daya manusia yang cukup untuk bisa menjalankan usaha yang akan di rintis seperti karyawan yang memiliki skil yang telah di tentukan oleh perusahaan, cekatan dan rajin dalam bekerja serta bersungguh-sungguh.

3) Pengarahan (*actualing*)

Pimpinan selalu memberikan arahan untuk terus dan tetap melakukan yang sebaik-baiknya untuk perusahaan dan para konsumennya.

4) Pengawasan (*controlling*)

Pengendalian dan Pengawasan ini mengambil fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan yang direncanakan, sehingga maksud juga tujuan ketika penggunaan maupun pengolahan masukan/input sesuai dengan perencanaan.

Dari penjelasan diatas pengawasan yang dilakukan oleh Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin sangatlah maksimal untuk memantau semua keadaan yang telah dilakukan/dijalankan.

Ke 4 fungsi ini telah dilakukan oleh Pimpinan Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Haridalam menjalankan bisnisnya untuk mencapai sebuah tujuan yang di inginkan dalam perusahaan.

5) Ruang Lingkup

Perusahaan Adalah tempat melakukan kegiatan fisik atau pabrik yang di pengaruhi oleh factor yang berkaitan dengan biaya. Perusahaan dan lembaga

social perusahaan adalah suatu unit yang melakukan kegiatan penyediaan barang atau pelayanan jasa bukan hanya sekedar mencari keuntungan namun juga bertujuan untuk membuka kesempatan kerja dalam pengabdianya kepada masyarakat.

Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin mempunyai ruang lingkup khusus untuk para karyawannya dan harus memiliki kriteria tertentu untuk bisa bekerja dan menjadi karyawan di warung soto ayam suroboyo cak hari, selain itu pemilik warung juga membagikan tugas-tugas khusus untuk karyawannya

Dalam suatu perusahaan pasti ada kriteria tertentu dalam memilih karyawan atau karyawati agar bisa membawa perusahaan tersebut lebih maju dan dapat mencapai tujuan yang di inginkan suatu perusahaan tersebut. Pembagian tugas karyawan yang berkerja di Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari tidak ada pembagian tugas khusus untuk karyawan atau karyawati dalam pelayanan konsumen untuk itu perlu melihat kemampuan para karyawan dalam bekerja siapa yang lebih cekatan dan teliti dalam bidangnya.

B. Analisis Data

Berdasarkan hasil wawancara secara langsung dalam masalah yang penulis lakukan kepada informan yaitu pihak yang terlibat langsung dalam masalah yang diteliti adalah pemilik usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Harimaka analisis data yang menjadi pokok dalam pembahasan adalah menjawab rumusan masalah yang telah ditetapkan dalam penelitian ini:

1. Analisis Manajemen Produksi Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin dalam kehidupan manusia di haruskan untuk berusaha atau berkerja agar tidak memberatkan saudaranya dan mampu membantu orang lain dalam mengadakan sebuah pekerjaan yang sesuai dengan kemampuan yang dimiliki oleh pekerja tersebut.

Soto menjadi makanan yang bisa membuat siapapun untuk tergugah nafsu makannya sehingga aneka soto sungguh sangat banyak sekali jenisnya dengan cita rasanya yang berbeda-beda pula dengan rasa yang gurih dan lezat memang membuat soto ayam suroboyo cak hari begitu pas untuk di konsumsi oleh siapa pun. Soto ayam suroboyo cak hari ini memang nikmat dan disukai oleh semua kalangan dan harganya pun sangat terjangkau.

Melihat organisasi yang dilakukan pada usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin suatu proses yang dilakukan dengan prosedur yaitu merincikan seluruh pekerjaan organisasi yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan.

Manajemen produksi adalah merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengatur menjadi koordinasikan penggunaan sumber-sumber daya berupa sumber daya manusia, sumber daya alat, sumber daya dana, serta bahan secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang atau jasa.⁶

Menurut teori di atas untuk manajemen produksi itu sendiri yang terutama dan sangat di perlukan adalah sumber daya manusia (SDM) sebagaimana

⁶Annisa, Manajemen Produksi, <http://Blogspot.Co.Id/2012/10/Manajemen-Produksi.Html>, senin, 08-01-2018. 10:11

manusia adalah subjek utama untuk menjalankan suatu pekerjaan yang akan di jalankan begitu juga dengan sumber daya alat sebagai pelengkap untuk menjalankan tugas yang telah di susun oleh SDM dalam misi atau tugas-tugas yang telah di sepakati dan juga yang tidak kalah penting yaitu sumber daya dana yang di perlukan untuk melancarkan transaksi jual beli dan sebagainya.

Strategi manajemen usaha soto ayam suroboyo cak hari untuk strategi di warung soto ayam Suroboyo ini cukup berhati-hati dalam memproduksi serta menjaga kualitas rasa agar tetap memiliki rasa yang khas supaya pelanggan tidak merasa kecewa atas pelayanan yang telah di berikan oleh warung tersebut.

2. Analisis kendala manajemen produksi Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin setiap perusahaan pasti memiliki kendala adapun kendala yang di hadapi oleh warung soto ayam cak hari Banjarmasin adalah kendala pada bahan-bahan yang cenderung naik sedikit banyak kendala ini bisa mempengaruhi proses produksi dan hasil produksi, seperti harga garam yang sempat naik, harga bawang merah dan bahan-bahan lainnya. Namun pemilik usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin harus tetap profesional dalam mengambil keputusan dan tetap membeli bahan-bahan yang dibutuhkan dengan jumlah yang sama seperti biasa meskipun bahan baku yang di butuhkan naik pemilik usaha warung soto ayan Suroboyo tidak sewenang-wenang menaikkan harga jual beliau tetap menjual hasil produksinya dengan harga yang sama seperti biasa.

Setiap usaha atau bisnis pasti memiliki kendalanya masing, kendala tersebut bisa dari diri sendiri, yaitu berupa skill atau kemampuan, atau dari materi seperti modal.atau dari hal yang tidak bisa diatur oleh manusia, seperti cuaca hujan, cuaca panas, bencana alam dan lain-lain. adapun kendala yang dihadapi oleh Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin.

Kendala lain yang dirasakam oleh Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin yaitu banyak usaha yang sejenis dengan usaha tersebut yang menjual Soto Ayam Suroboyo dengan harga yang lebih murah,untuk menghadapi masalah ini tentu pada setiap usaha memiliki kelebihan dan kelemahan sendiri-sendiri, Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin . sebagaimana dalam teori harga input produksi merupakan komponen utama dalam biaya produksi, jika harga input naik, maka biaya produksi akan tergolong naik pula. Kenaikan harga input produk berpengaruh terhadap penawaran, yaitu akan mendorong produsen untuk mengurangi jumlah penawarannya, demikian sebaliknya⁷.

C. Analisis Swot

1. Strengths (Kekuatan)

Merupakan faktor–faktor internal positif yang berperan terhadap kemampuan Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Haridengan segala keunggulan yang dimiliki untuk mempertahankan posisinya untuk mencapai tujuannya. Faktor faktor tersebut adalah :

⁷Pusat Pengkajian Dan Pengembangan Ekonomi Islam, *Ekonomi Islam*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2012), Cet. 4. hal. 139.

- a. Tempat strategis yang berada di pusat perkantoran di Banjarmasin.
- b. Cita rasa yang khas. Cita rasa merupakan bagian terpenting juga dalam makanan. maka ini adalah merupakan kekuatan awal dalam bisnis warung makan. Dalam warung makan soto ayam suroboyo cak hari cita rasa ayam bumbunya menjadi ciri khas tersendiri dari Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin.
- c. Ketersediaan dan mudahnya mendapatkan bahan baku. Bahan baku merupakan pokok dalam fungsi dari bisnis warung makan. Bahan baku atau bahan dasar yaitu ayam yang didapatkan dari salah satu produsen ayam di Banjarmasin juga merupakan kekuatan tersendiri karena, bahan baku ayam tersebut di distribusikan dari produsen ke rumah makan ini setiap hari yang merupakan ayam segar sehingga kualitas terjamin. Juga untuk bahan sayur mayur dan sebagainya bisa didapatkan di pasar antasari Banjarmasin. Menu makan tambahan yang beragam.
- d. Makanan yang halal yang dapat menjangkau semua kalangan. target pasar untuk menarik konsumen lebih banyak.
- e. Makanan yang bersih. Tempat yang bersih menghasilkan makan yang bersih dan sehat.

2. *Weakness* (Kelemahan)

Merupakan faktor faktor internal negatif yang menghalangi kemampuan Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin. Faktor faktor tersebut adalah:

- a. Memerlukan modal yang lebih besar untuk mengembangkan usaha .karena dalam usaha rumah makan tidak lah segampang yang di pikirkan karena uang dan cita rasa yang harus di tonjolkan.
- b. Banyaknya pilihan rumah makan yang memiliki menu yang sama.
- c. Evaluasi kerja karyawan yang kurang efektif.

3. *Opportunities* (Peluang)

Merupakan faktor-faktor eksternal positif yang dapat dimanfaatkan oleh Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin karena hal yang menguntungkan yang dapat meningkatkan kinerja untuk mencapai tujuannya. Faktor faktor tersebut adalah;

- a. Meningkatnya jumlah penduduk yang terus meningkat mempengaruhi pertumbuhan usaha karena dengan meningkatnya pertumbuhan penduduk maka kebutuhan akan makanan akan bertambah, dengan demikian permintaan akan produk meningkat.
- b. Promosi di media sosial Dengan semakin mengglobalisasi dan perkembangan teknologi sehingga soto ayam suroboyo cak hari Banjarmasin bisa mudah dipesan melalui media sosial.
- c. Peluang yang ada juga disaat menjelang bulan puasa (Ramadhan)

4. *Threats* (ancaman)

Merupakan segala macam bahaya yang sedang dihadapi maupun yang akan dihadapi oleh warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin. Faktor faktor tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Banyaknya rumah makan baru dengan harga terjangkau.
- b. Tingkat persaingan yang ketat Dengan semakin ketatnya persaingan antar rumah makan memberikan dampak kepada produk yang ditawarkan semakin bervariasi terhadap produk yang ditawarkan.
- c. Adanya perubahan selera konsumen Perubahan selera masyarakat dalam mengkonsumsi suatu produk atau menyurutkan minat konsumen terhadap produk yang biasa di konsumsi.

<i>Strengths</i> (Kekuatan)	<i>Weakness</i> (Kelemahan)	<i>Opportunities</i> (peluang)	<i>Threats</i> (ancaman)
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

1. Ketersediaan dan mudahnya mendapatkan bahan baku. 2. Makanan yang halal yang dapat menjangkau semua kalangan. 3. Makanan yang bersih.	1. Memerlukan modal yang lebih besar untuk mengembangkan usaha . 2. Banyaknya pilihan rumah makan yang memiliki menu yang sama. 3. Evaluasi kerja karyawan yang kurang efektif.	1. Meningkatnya jumlah penduduk. 2. Promosi di media social	1. Banyaknya rumah makan baru dengan harga terjangkau. 2. Tingkat persaingan yang ketat. 3. Adanya perubahan selera konsumen
--	---	--	--

Table 4.1 Analisis SWOT

Berdasarkan tabel diatas, berikut ini adalah penjelasan dalam melakukan strategi bisnis:

1. S – O (*Strenght – opportunities*)

Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin mengembangkan usahanya dalam memanfaatkan kekuatan (S) untuk mengambil manfaat dari peluang (O) yang ada. Dengan mempertahankan kekuatan yang telah dimiliki dan meningkatkannya, karena peluang yang ada sudah terbuka untuk memajukan usaha. Maka dengan kekuatan inilah pengusaha dapat mengambil manfaat dari peluang yang ada.

2. W – O (*Weakness – opportunities*)

Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin dapat mengatasi kelemahan (W) dengan memanfaatkan peluang (O) yang ada. Kurangnya modal untuk membuka cabang baru. Dalam segi lain warung makan ini masih kurangnya modal untuk membuka cabang baru, banyaknya pilihan

rumah makan yang memiliki menu yang sama, evaluasi kerja karyawan yang kurang efektif. Namun hal ini tidak terlalu dijadikan permasalahan yang besar untuk selalu mengembangkan kemajuan usaha warung makan dengan memanfaatkan kekuatan yang ada.

3. S – T (*Strenght – threat*)

Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Haridapat memanfaatkan kekuatan (S) yang dimiliki untuk menghadapi ancaman (T) yang terjadi. Ancaman yang kemungkinan muncul ini dapat di hindari dengan mempertahankan cita rasa.

4. W – T (*Weakness – threat*)

Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Haridalam menghadapi dua elemen ini dapat diatasi dengan memanfaatkan media social untuk menjadikan daya tarik konsumen, hal ini untuk mengurangi persaingan dengan warung makan yang berada di sekitar lingkungan tersebut.