

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi saat ini gaya hidup untuk berwisata kuliner sudah menjadi bagian dari denyut kehidupan masyarakat. Dalam hal makanan sekarang ini sudah melebihi bukan hanya sekedar makanannya saja namun tempat, pelayanan, menu, harga, lokasi dan produk serta masih banyak lagi aspek pendukung yang menjadikan dasar pendukung masyarakat untuk menentukan pilihan tempat makan (Harjanti & Utami, 2022).

Ayam Bakar Wong Solo adalah rumah makan yang sangat populer di Indonesia dan Malaysia, dikenal dengan cita rasa yang bersahabat di lidah. Pendiri sekaligus pemiliknya adalah Puspo Wardoyo, lahir 30 November 1957 di Solo dari keluarga sederhana dengan tujuh saudara. Sejak kecil, ia membantu orang tuanya berjualan ayam sambil bersekolah hingga kuliah di Universitas Sebelas Maret Solo. Setelah lulus, Puspo menjadi guru PNS (Pegawai Negeri Sipil) di Muntilan selama tiga tahun, namun ia bosan dan memutuskan berhenti untuk berjualan ayam bakar di Solo tahun 1980. Awalnya usahanya sulit berkembang hingga ia mendapat informasi bahwa peluang bisnis di Medan sangat besar. Ia pindah ke Medan, sempat menjadi guru untuk mengumpulkan modal, lalu membuka usaha Ayam Bakar Wong Solo dengan modal Rp700.000.- (tujuh ratus ribu rupiah)

Penjualannya meningkat pesat setelah kisahnya dimuat di surat kabar Harian Waspada karena kebaikannya membantu karyawan yang terlilit utang.

Dari awalnya hanya 3-4 ekor ayam per hari, penjualannya melonjak hingga 100 potong sehari, dan pendapatannya mencapai Rp350.000/hari. Ia juga rutin menyisihkan 10% keuntungan untuk kegiatan sosial.

Usahanya berkembang dari warung kecil menjadi restoran dengan banyak karyawan. Kehidupan pribadinya sempat menuai kontroversi karena menikah dengan empat istri dan menggelar *Poligami Award* yang menyita perhatian publik. Namun, di balik kontroversinya, Ayam Bakar Wong Solo terus berkembang pesat. Hingga 2006 sudah ada 26 cabang, dan kini puluhan cabang tersebar di Indonesia serta Malaysia. Puspo Wardoyo pun dikenal sebagai pelopor waralaba ayam bakar di Indonesia melalui Wong Solo Group dengan ribuan karyawan di bawah naungannya. (Satria et al., 2021).

Di Banjarmasin, Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo sudah banyak sekali cabang-cabangnya, salah satunya yang akan diteliti yang berlokasi di Jalan Pramuka Pal 6.

Makanan dan minuman merupakan salah satu potensi bisnis dengan pertumbuhan yang semakin tinggi setiap harinya. Dikarenakan makanan dan minuman merupakan suatu kebutuhan utama semua orang dari berbagai kalangan (Gomes dkk., 2025). Hal ini lah yang menyebabkan pelayanan makanan semakin berkembang karena sering dikaitkan dengan animo masyarakat yang semakin tinggi (Maimunah, 2023). Maka salah satu yang menjadi pemicu karena seseorang yang memiliki aktivitas diluar rumah. Mereka lebih menyukai suatu makanan yang sifatnya praktis dan instan.

Salah satunya contohnya yakni dengan mencari makanan dan minuman di luar rumah. Kebiasaan makan dan minum di luar rumah menjadi bagian yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat modern yang fungsinya semakin bertambah luas dari fungsi utamanya. Hal tersebut juga yang membuat rumah makan kian ramai dan banyak.

Bisnis merujuk pada kegiatan atau praktik ekonomi yang bertujuan untuk menghasilkan keuntungan melalui produksi, distribusi, dan pertukaran barang atau jasa (Admin, 2022). Dalam konteks bisnis, entitas atau individu terlibat dalam aktivitas ekonomi dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan pelanggan sambil menghasilkan pendapatan dan laba. Bisnis dapat beragam dalam bentuk dan ukurannya, mulai dari usaha kecil milik individu hingga perusahaan multinasional yang besar.

Seiring berkembangnya zaman, banyak bermunculan usaha rumah makan khususnya di kota-kota besar. Salah satu bisnis yang berpeluang besar saat ini adalah bisnis rumah makan hal ini disebabkan karena makan merupakan hal yang dasar dalam hidup, maka dari itu membuat rumah makan adalah usaha yang akan tetap diperlukan dimasyarakat. Disisi lain, Keuntungan dalam membuka bisnis rumah makan sangat menggiurkan. Dalam hal keuntungan memang usaha peluang usaha rumah makan atau restoran memiliki potensi besar menjadi penghasil keuntungan yang besar bagi pemilik (Luntungan & Tawas, 2019).

Dengan ramainya dan bermunculannya rumah makan tersebut, Setiap usaha harus siap bersaing dengan usaha yang lain dari segi apapun. Manajemen

keuangan yang baik suatu usaha termasuk dalam usaha yang akan berkembang pesat. Dalam kegiatan usaha, terdapat beberapa elemen penting, termasuk produksi barang atau jasa, pemasaran, penjualan, manajemen sumber daya manusia, serta manajemen keuangan.

Dalam praktiknya, manajemen melibatkan perencanaan keuangan yang efektif, pengelolaan likuiditas, analisis keuangan, pengambilan keputusan investasi, pengambilan keputusan pendanaan, dan pengendalian keuangan (Karyadi et al., 2023). Sambungnya, Tujuannya adalah memastikan penggunaan sumber daya keuangan yang efisien, mempertahankan keseimbangan keuangan, dan mencapai tujuan jangka pendek dan jangka panjang.

Manajemen keuangan secara umum pengertiannya merupakan segala kegiatan aktivitas organisasi/ lembaga/ perusahaan yang dimulai dari bagaimana fungsi manajemen dilaksanakan yaitu perencanaan, penganggaran, pemeriksaan, pengelolaan, pengendalian, bagaimana memperoleh pendanaan dan penyimpanan dana atau asset yang dimiliki oleh organisasi/ lembaga/ perusahaan, serta bagaimana mengupayakan agar dilakukan secara efektif dan efisien dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan sesuai rencana yang telah ditetapkan organisasi/ lembaga/ perusahaan (Asri & Liani, 2023).

Industri kuliner ini merupakan salah satu sektor usaha yang tumbuh pesat di Indonesia dan memiliki tingkat persaingan yang sangat ketat. Setiap rumah makan dituntut tidak hanya mampu menyajikan produk berkualitas, tetapi juga mengelola sumber daya keuangannya secara efektif agar mampu bertahan

dalam jangka panjang. Manajemen keuangan menjadi aspek vital dalam operasional bisnis kuliner karena berkaitan langsung dengan arus kas harian, pembelian bahan baku, pembayaran gaji karyawan, serta pengendalian biaya operasional. Kesalahan dalam pengelolaan keuangan dapat berakibat pada terganggunya kelangsungan usaha, meskipun penjualan dalam kondisi stabil.

Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo merupakan salah satu jaringan restoran lokal yang berkembang pesat dan memiliki banyak cabang di berbagai daerah. Menariknya, meskipun membawa nama besar dan reputasi yang kuat, pengelolaan setiap cabang sering kali dilakukan secara mandiri dengan sistem kemitraan. Hal ini menjadikan dinamika keuangan pada rumah makan Wong Solo berbeda dengan perusahaan besar pada umumnya, karena manajer operasional dan pemilik modal tidak selalu orang yang sama. Situasi ini membuka peluang terjadinya perbedaan kepentingan dalam pengelolaan keuangan, sehingga memerlukan kajian yang lebih mendalam.

Selain itu, karakteristik bisnis restoran seperti dominasi transaksi tunai, tingginya fluktuasi biaya bahan baku, serta kebutuhan modal kerja yang terus berputar menuntut adanya strategi manajemen keuangan yang tepat. Cabang Wong Solo berada dalam posisi unik, di satu sisi membawa brand besar yang menuntut standar layanan konsisten, namun di sisi lain menghadapi keterbatasan pengelolaan finansial mirip usaha kecil dan menengah (UMKM). Fenomena ini menjadi menarik untuk diteliti karena menampilkan perpaduan

antara skala usaha menengah dengan brand besar yang beroperasi di tingkat lokal.

Dari uraian yang sudah dipaparkan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait permasalahan ini, yang akan dimuat dalam sebuah karya tulis ilmiah berbentuk skripsi dengan judul **“Analisis Manajemen Keuangan Pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jl Pramuka Banjarmasin”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka penulis tertarik mengemukakan masalah dalam penelitian ini adalah:

Bagaimana praktik manajemen keuangan yang diterapkan pada usaha Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo di Jl. Pramuka Banjarmasin?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang sudah diuraikan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui manajemen keuangan usaha Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo.

D. Signifikansi Penelitian

Ada beberapa poin signifikan yang berkaitan dengan penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Signifikansi teoritis, Sebagai informasi ilmiah yang dapat menambah wawasan pengetahuan penulis khususnya dan pembaca pada umumnya dengan menerapkan teori-teori seperti *cash management*, *working capital*

management, profitability analysis, dan agency theory pada konteks industri kuliner lokal. Sebagai kontribusi pemikiran dan khazanah ilmu pengetahuan bagi UIN Antasari pada umumnya dalam bentuk karya tulis ilmiah. Karya tulis ini sebagai bahan rujukan bagi peneliti lain dari aspek permasalahan yang sama dan tambahan referensi bagi civitas akademika UIN Antasari khususnya dan civitas akademika lain umumnya dalam aktivitas akademik.

2. Signifikansi praktis, Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat untuk memberikan pengetahuan mengenai manajemen keuangan pada usaha Warung Makan Ayam Bakar Wong Solo Jl Pramuka Banjarmasin. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi pengelola rumah makan dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan keuangan, menjaga likuiditas, serta mendukung keberlanjutan usaha di tengah persaingan bisnis yang semakin ketat.

E. Definisi Operasional/ Batasan Istilah

Pemahaman yang tidak selaras bisa menimbulkan maksud yang berbeda pula, maka dari itu untuk menghindari kesalahan dalam memahami judul penelitian ini, maka penulis akan menjelaskan secara detail mengenai judul “Analisis Manajemen Kuanagan pada Usaha Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jl Pramuka Banjarmasin”. Adapun penjelasannya sebagai berikut:

- 1) Manajemen keuangan merupakan proses pengelolaan dan pengaturan sumber daya keuangan secara efektif untuk mencapai tujuan keuangan yang telah ditetapkan, sekaligus menjadi faktor penting dalam tata kelola perusahaan yang berpengaruh terhadap nilai perusahaan. Dalam konteks

bisnis berbasis Islam, seperti Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo, penerapan prinsip manajemen keuangan syariah menjadi pondasi utama dalam menjalankan usaha agar pengelolaan keuangannya tetap sesuai dengan nilai-nilai syariat Islam.

Maka dari itu penelitian ini meliputi analisis manajemen keuangan mulai dari sumber dana, pendapatan, laporan keuangan, tabungan, manajemen alur kas, pajak, zakat, dan investasi.

- 2) Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jl. Pramuka Banjarmasin merepresentasikan usaha kuliner dengan sistem pengelolaan keuangan berbasis prinsip syariah. Rumah makan ini merupakan bagian dari jaringan besar Ayam Bakar Wong Solo Group yang didirikan oleh Puspo Wardoyo di Kota Solo pada tahun 1991, dan sejak itu berkembang pesat menjadi salah satu waralaba kuliner terkemuka di Indonesia dengan ratusan cabang di berbagai daerah. Cabang Jl. Pramuka Banjarmasin hadir sebagai salah satu perwujudan ekspansi bisnis tersebut di Kalimantan Selatan, dengan tetap mempertahankan ciri khas rasa dan konsep pelayanan Islami.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini dibuat agar pembahasan dalam penelitian ini lebih terarah, di dalamnya terdiri atas sub-sub bab sebagai berikut:

Bab I adalah berupa pendahuluan bab ini terdiri dari latar belakang penelitian yang memuat alasan mengapa melakukan penelitian ini, dari latar belakang tersebut muncul suatu permasalahan yang kemudian dirumuskan dalam rumusan masalah, kemudian akan ditetapkan tujuan

penelitian untuk menjawab dari rumusan masalah tersebut, kemudian adanya manfaat penelitian untuk menjelaskan narasi yang objektif yang menggambarkan hal-hal yang diperoleh setelah suatu tujuan penelitian telah terpenuhi. Definisi operasional digunakan untuk memperjelas istilah-istilah yang terdapat pada judul penelitian yang bermakna luas. Penelitian terdahulu menjadi salah satu referensi dalam penelitian yang dilakukan. Sistematika penulisan merupakan bagian yang menjelaskan penelitian yang akan dituangkan ke dalam penelitian agar sistematis.

Bab II adalah berupa landasan teori yang memberikan penjelasan tentang teori-teori yang terkait dengan permasalahan yang ada dalam penelitian, teori-teori tersebut bisa bersumber pada buku, literatur, jurnal, dan penelitian-penelitian terdahulu.

Bab III berupa metode penelitian yang berisikan tentang pelaksanaan penelitian yang terdiri dari jenis dan pendekatan penelitian, lokasi penelitian, subjek dan objek penelitian, data dan sumber data yang digunakan, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data, dan tahapan penelitian.

Bab IV merupakan hasil dan pembahasan. Pada bab ini disajikan hasil penelitian yang telah dilakukan dan menjelaskan jawaban dari rumusan masalah.

Bab V adalah berupa penutup, yang berisikan penjelasan kesimpulan hasil penelitian yang telah dilakukan dan saran atas dasar penelitian.