BAB IV

LAPORAN HASIL PENELITIAN

A. Penyajian Data

1. Profil Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo

Dalam dunia bisnis, kuliner merupakan bisnis yang menjanjikan, karena bisnis kuliner bisa dilakukan dimanapun, mulai dari didepan rumah, pinggir jalan, pedagang kaki lima, wisata kuliner, hingga pusat perbelanjaan. Makan merupakan kebutuhan utama manusia sehingga menjalankan bisnis ini tidak sesulit binis lainnya yang menjual barang yang bukan kebutuhan pokok.

Rumah makan Ayam Bakar Wong Solo atau biasa disingkat rumah makan ABWS adalah salah satu bisnis kuliner dengan format waralaba/ *franchise*. Rumah makan Ayam Bakar Wong Solo merupakan waralaba asli Indonesia yang sudah ada sejak tahun 1992 dan dipelopori oleh puspo wardoyo, pada awalnya beliau adalah pegawai negeri sipil, beliau rela melepas pekerjaannya demi menjadi seorang pengusaha. Dengan modal awal sebesar 700.000 rupiah beliau mendirikan rumah makan ini. Dengan pasang surutnya bisnis beliau tetap bisa melewati rintangan hingga sampai saat ini, pada awal perjalanannya rumah makan ayam bakar wong solo buka pertama kali di daerah medan, tepatnnya di daerah polonia. Suatu hari salah seorang karyawannya tertimpa masalah dia terlibat hutang dengan seorang rentenir, dan dengan kerendahan hatinya puspo wardoyo membantunya dengan meminjamkan sejumlah uang untuk melunasi hutangnya. Dan karena hal itulah salah satu harian lokal Medan yang juga kerabat dari

karyawan yang ditolongnya memuat sebuah artikel dengan judul "Sarjana Buka Ayam Bakar Wong Solo". Dari hal tersebut Puspo Wardoyo mulai mendapatkan hati para konsumen dan rumah makannya mulai kedatangan banyak pelanggan.

Dengan usaha kerasnya akhirnya pada tahun 1997 Puspo Wardoyo mewaralabakan Rumah makan Ayam Bakar Wong Solo, Dengan mengambil karakter bernuansa islami rumah makan Ayam Bakar Wong Solo telah berhasil mengambil kepercayaan banyak konsumen, dengan semboyan *halalan thayyiban* yang artinya; yang halal dan juga baik, rumah makan Ayam Bakar Wong Solo mengedepankan kehalalan serta kualitas bahan yang baik.

2. Visi dan Misi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo

Menjadikan rumah makan Ayam Bakar Wong Solo sebagai pelopor dalam penegakan ekonomi islam, melalui usaha perdagangan yang profesional dengan mengedepankan mutu (halal dan thoyib).

pelayanan ramah islami juga digunakan sebagai media promosinya, serta mampu menghantarkan dalam naungan ridho Allah Swt, sehingga terhindar dari adzab api neraka.

Dengan visi sebagai mana tertera diatas maka misi dari rumah makan Ayam Bakar Wong Solo adalah:

a. Menjadikan islam sebagai sistem nilai dalam membina perusahaan, karyawan dan lingkungan.
b. Mensosialisasikan sistem ekonomi islam sebagai alternatif dalam perbaikan perekonomian dalam skala umat dan bangsa.

c. Upaya dalam ikut menyehatkan masyarakat melalui makanan yang berkualitas (halal dan thoyib).

d. Mengajak masyarakat mencintai bangsanya melalui selera makanan dengan cita rasa nasional (dalam negeri).

e. Membina masyarakat ke arah yang lebih baik, melalui proyek pengabdian masyarakat.

3. Ekspansi Rumah Makan Ayam ABWS di Kalimantan Selatan

Rumah makan Ayam Bakar Wong Solo mulai masuk ke Kalimantan Selatan pertama kali pada tahun 2006, gerai pertamanya berlokasi di daerah banjarmasin jalan jendral sudirman 1, di samping Hotel Batung Batulis, melihat prospek yang menjanjikan dan respon yang bagus rumah makan Ayam Bakar Wong Solo kembali membuka gerai di banjarbaru KM 34, dan terus membuka gerai hingga masuk ke kecamatan-kecamatan di Kalimantan Selatan, dan gerai yang baru dibuka saat ini terletak di jalan pramuka, sungai lulut.

Kalimantan Selatan khususnya ibukota Banjarmasin merupakan pangsa pasar yang besar bagi Wong solo Group, karena jumlah gerai yang terdapat di daerah Kalimantan Selatan hingga saat ini berjumlah 20 gerai dan 9 diantaranya terdapat di kota Banjarmasin. Menurut Alex Wurtani selaku Korwil (Kordinator Wilayah) Rumah makan Ayam Bakar Wong Solo kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah, masyarakat Kalimantan Selatan memberikan respon yang baik terhadap kemunculan rumah makan Ayam Bakar Wong Solo, sehingga hanya memerlukan rentan waktu 9 tahun dari tahun 2006 hingga 2015 rumah makan

Ayam Bakar Wong Solo sudah berhasil membuka 20 gerai di Kalimantan Selatan.[31]

Menurut Alex Wurtani respon yang bagus juga tidak hanya diberikan oleh konsumen, tetapi juga oleh para investor, banyak investor di Kalimantan Selatan yang berbondong-bondong ingin berinvestasi di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo, tetapi tidak jarang juga mereka ditolak, karena sudah terlalu banyak antrian dari investor lainnya, dan karena hal itu juga beberapa gerai didaerah Banjarmasin dalam satu gerai terdapat lebih dari satu, atau bahkan lebih dari dua pemilik.

Dalam setiap daerah rumah makan Ayam Bakar Wong Solo juga mengangkat menu dengan khas lidah masyarakat lokal, untuk daerah jogja misalnya, pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo mengangkat menu mie Jogja, dan dalam hal tersebut pihak Wong Solo di Kalimantan Selatan sementara mengangkat menu bakaran sebagai citarasa khas daerah Kalimantan, seperti menu Ikan Patin bakar, ikan Papuyu bakar, dan lain-lain, untuk cita rasa yang lebih khas pihak Wong Solo belum menemukan menu lokal yang bisa di gabung dengan cita rasa Wong Solo.

4. Lokasi Perusahaan

Lokasi gerai rumah makan Ayam Bakar Wong Solo cabang banjarmasin selaku gerai pertama dan juga kantor pusat cabang Kalimantan Selatan, bertempat di Jalan Jendral Sudirman 1, wilayah mesjid sabilal, tepat disebelah hotel Batung Batulis.

---

[31] Alex wurtani, pimpinan cabang rumah makan ABWS dan korwil kal-sel dan kal-teng, wawancara pribadi, banjarmasin, 31 mei 2015, jam 10:45 WITA.

Lokasi ini terletak tepat di pusat kota Banjarmasin, termasuk wilayah yang strategis karena berdekatan dengan banyak kantor-kantor dan juga *islamic centre*, Dan pada saat *weekend* wilayah ini termasuk tempat wisata masyarakat Banjarmasin.

5. Sistem *Franchise* (*Bussines Oportunity*) Model Rumah Makan ABWS

Rumah makan Ayam Bakar Wong Solo merupakan jenis usaha waralaba, yang menawarkan hak merek dan hak dagang kepada orang yang ingin menjalankan usaha yang sudah ada atau sudah jadi, sehingga tidak perlu merintis bisnis dari nol, dan meminimalisir resiko. Keberhasilan setiap gerai Ayam Bakar Wong Solo tergantung pada beberapa macam faktor, minimal komitmen yang kuat dan kemampuan individu *franchisee* itu sendiri. Wong solo merupakan waralaba yang memiliki sistem kerjasama berdasarkan prinsip syariah, adapun jenis kerja sama yang digunakan adalah akad *muḍārabah*. Adapun model *muḍārabah* yang ditawarkan adalah *muḍārabah* lepas/*franchise* lepas dan *muḍārabah* pengelola/*franchise* murni.

Muḍārabah lepas adalah sistem kerjasama dimana *ṣāhibul māl* atau investor tidak perlu memiliki bakat dan keterampilan dalam bidang restoran. Semua pekerjaan dari awal sampai operasional gerai diserahkan sepenuhnnya kepada *muḍārib* (pemilik merek/ *franchisor*). Cara ini dianggap cocok bagi orang yang memiliki modal tetapi tidak memiliki keterampilan dan waktu untuk menjalankan perusahaan.

Muḍārabah pengelola adalah seorang *franchisor* atau pihak yang ditunjuk, sekaligus pemilik/pengelola dan berhak untuk mengoperasikan usaha selama lima tahun. Hak *franchise* tersebut mencakup penggunaan merek dagang Wong Solo, desain dan dekorasi interior rumah makan, dan peralatan. Demikian juga pola penempatannya, resep dan jenis makanan, penggunaan metode operasional, sistem pengendalian inventori, pembukuan, akuntansi, pemasaran, serta hak untuk menempati dan mengisi ruangan rumah makan.

Seorang *franchisee* harus menyetujui dan menyanggupi untuk menjalankan usaha tersebut sesuai dengan standar mutu rumah makan Ayam Bakar Wong Solo, yang mencakup pelayanan, kebersihan, dan nilai lebih yang diberikan kepada pelanggan, yaitu prinsip keagamaan. *Franchisee* juga diharapkan turut terlibat dalam kegiatan keagamaan dan sosial kemasyarakatan di sekitar gerai rumah makannya.

Dalam kerjasama, Ayam Bakar Wong Solo selalu mengedepankan asas untung sama untung/ *win-win solution*. *Muḍārib* tentu harus mau membagi hasil secara adil dan tidak merugikan pihak lain. Maka untuk berkahnya, yakni bagi hasil yang baik menurut syariah, pemodal (*ṣāhibul māl*) mendapat 40%, pelaku (*muḍārib*) 50% dan *fī sabīlillah* (*shadaqah*) 10%. Tetapi dalam perjalanan Wong Solo melakukan bagi hasil *Muḍārabah, ṣāhibul māl* mendapat 50%, *muḍārib* 40%, dan *fī sabīlillah* 10%.

Agar tidak terjadi perselisihan dalam bagi hasil dan tidak timbul kecurigaan, *muḍārib* mengambil presentase dari penjualan. Bagi hasil yang

diterima oleh *muḍārib* diambil dari 10% (bahan baku resep) dan 6% progresif (sebagai *royaty fee*); semuanya dari *gross sales* (pendapatan kotor).

B. Analisis Data

1. Manajemen Sumber Daya Manusia Rumah Makan ABWS

Dalam perjalanannya rumah makan Ayam Bakar Wong solo mengakui bahwa sebuah keberhasilan perusahaan tidak terlepas dari peran sumber daya manusia yang ada di dalamnya. Sehingga penataan dan pengembangan sumber daya manusia sangat diperlukan demi mendapatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Rumah makan Ayam Bakar Wong Solo memiliki penekanan tersendiri terhadap sumber daya manusianya, satu hal yang sangat ditekankan adalah akhlak dari sumber daya manusianya. Alex Wurtani selaku Manajer dan juga Korwil operasional Kalimantan selatan dan Kalimantan Tengah mengatakan bahwa akhlak itu yang utama, bila akhlaknya baik maka jiwanya baik, jika jiwanya baik maka prilakunya baik, dan jika prilakunya baik maka tata kerjanya juga baik. Jadi akhlak menempati di urutan terdepan dan hal-hal lain pasti akan mengikuti, termasuk juga reputasi perusahaan.[32]

Para karyawan Wong Solo memiliki kewajiban dan tanggung jawabnya sebagai seorang muslim, karena Wong Solo sendiri mengangkat tema islami dalam bentuk usahanya. Mulai dari pakaian hingga akhlak dan prilaku.

---

[32] Alex wurtani, pimpinan cabang rumah makan ABWS dan korwil kal-sel dan kal-teng, wawancara pribadi, banjarmasin, 31 mei 2015, jam 10:45 WITA.

Untuk mendapatkan sumber daya manusia rumah makan Ayam Bakar Wong Solo tentunya menerapkan fungsi-fungsi manajemen sumber daya manusia, mulai dari Perencanaan, Pengorganisasian, Pengarahan, dan Pegendalian.

2. Struktur organisasi rumah makan ABWS

a. Manajemen Holding

1) Direktur
2) *General Manager*
3) Manajer umum dan sumber daya manusia
4) Manajer operasional
5) Manajer keuangan
6) Manajer *franchising*

b. Manajemen Cabang

1) Manajer Cabang
2) Kepala Produksi
3) Keuangan Cabang
4) Kapten Area
5) Divisi Stockis
6) Kasir cabang
7) Produksi
8) CS Area

3. Perencanaan Sumber Daya Manusia Rumah Makan ABWS

Perencanaan sumber daya manusia meliputi beberapa aspek, yang memiliki keterkaitan terhadap analisis dan identifikasi tersedianya dan kebutuhan akan SDM sehingga rumah makan Ayam Bakar Wong Solo dapat mencapai target. Keperluan akan tenaga tenaga tentunya menjadi perhatian yang serius, karena setiap rumah makan ayam Bakar Wong Solo akan membuka gerai baru, maka akan memerlukan banyak tenaga kerja berkualitas yang tentunya terstandar sesuai dengan gerai lainnya yang terdahulu, agar tidak mengurangi kualitas pelayanan, dan juga kualitas produksi, sehingga reputasi perusahaan tetap terjaga. Sumber daya manusia yang perlu dipersiapkan sendiri terdiri dari tiga bagian, mulai dari karyawan yang menangani pekerjaan yang bersifat praktis, bagian staf yang menangani pekerjaan yang bersifat teknis, dan juga karyawan yang akan menduduki jabatan sebagai pimpinan tingkat menengah, yakni calon manajer.

4. Proses Rekrutmen Karyawan Rumah Makan ABWS

Rumah makan ayam bakar wong solo memiliki aspek yang khusus dalam seleksi dan rekrutmen terhadap calon karyawan yang akan bekerja, karena rumah makan ini bernuansa islami maka tentunya karyawan yang akan bekerja harus sebagai muslim dan muslimah sejati, hal ini sesuai dengan ayat Al-Qur'an berikut:

قَالَتۡ إِحۡدَىٰهُمَا يَٰٓأَبَتِ ٱسۡتَـٔۡجِرۡهُۖ إِنَّ خَيۡرَ مَنِ ٱسۡتَـٔۡجَرۡتَ ٱلۡقَوِيُّ ٱلۡأَمِينُ ٢٦

Artinya: *Salah seorang dari kedua wanita itu berkata: "Ya bapakku ambillah ia sebagai orang yang bekerja (pada kita), karena sesungguhnya orang yang paling baik yang kamu ambil untuk bekerja (pada kita) ialah orang yang kuat lagi dapat dipercaya*" (QS. Al Qasash:26)

Penekanan terhadap akhlak yang baik dan juga pribadi yang baik tentunya menjadi landasan utama. Bagi rumah makan Ayam Bakar wong solo Akhlak yang baik adalah sebuah fondasi kuat dari kinerja karyawan yang baik.

Berberapa hal wajib dimiliki oleh karyawan. secara umum setiap karyawan yang akan bekerja di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo harus bisa membaca Al-Qur'an, dan untuk karyawati di wajibkan mengenakan jilbab sebagai penutup kepala, bahkan untuk karyawati yang tidak terbiasa memakainya mereka tetap wajib mengenakannya apabila hendak bekerja. Syarat tersebut merupakan syarat wajib untuk orang yang ingin menjadi karyawan dan karyawati di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo.

a. *Internal* Rekrutmen

Dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo tentunya ada berberapa posisi yang disediakan secara khusus, dan posisi ini biasanya di tawarkan kepada orang yang berada didalam persahaan, sebagai contoh adalah posisi sebagai staff yang bekerja di bagian teknis peruusahaan. Dalam rumah makan ayam bakar wong solo, posisi staff adalah posisi yang tidak bisa sembarangan di beri kepada orang luar begitu saja, posisi ini biasanya diberikan kepada orang dalam yang sudah lama bekerja di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo.

posisi yang memerlukan *technical skill* atau kemampuan khusus juga biasanya dilakukan dengan cara perekrutan dari dalam, seperti juru masak. Juru masak merupakan posisi yang tidak bisa di tempati oleh sembarang orang oleh karena itu pada setiap membuka gerai baru, rumah makan Ayam Bakar Wong

Solo sudah mempersiapkan koki, dan koki ini sudah terlatih di gerai yang lainnya yang sudah terlebih dulu ada.

b. *Eksternal* rekrutmen

Dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo perekrutan dari luar adalah perekrutan secara umum yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan sumber daya manusia, biasanya perekrutan ini dilakukan apabila rumah makan Ayam Bakar Wong Solo membuka gerai baru dan membutuhkan banyak karyawan didalamnya, biasanya perekrutan seperti ini dilakukan untuk memenuhi kebutuhan akan karyawan yang bersifat praktis, seperti pelayan, kasir, penjaga parkir, dan lainnya.

Informasi Rekrutmen dari luar biasanya dilakukan dengan memasang iklan pengumuman, atau pemberitahuan secara langsung kepada kerabat karyawan yang sudah bekerja di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo.

Prosedur pendaftaran karyawan rumah makan Ayam Bakar Wong Solo antara lain adalah sebagai berikut.

c. Prosedur Pendaftaran Karyawan Rumah Makan ABWS

Pelamar dapat langsung datang ke cabang rumah makan ABWS yang ada ataupun menggunakan via pos dengan melengkapi persyarata sebagai berikut;

1) Surata lamaran bekerja.
2) Foto copy KTP.
3) Foto copy ijazah terakhir (minimum SMA/ sederajat).
4) Daftar riwayat hidup.
5) Foto copy sertifikat keterampilan atau keahlian bila ada.

6) Pas foto 3x4 (4 lembar).

7) Surat keterangan berbadan sehat dari dokter.

8) Surat keterangan kelakuan baik (SKKB) dari kepolisian.

adapun persyaratan khusus sebagai Kasir:

1) Ijazah minimal SMK/ SLTA Negeri, jurusan IPA.

2) IP minimal 7,0.

3) Lulus ujian mesin TFC/ kasir.

4) Lulus ujian psiko tes.

5) Memiliki ingatan yang kuat untuk menghapal kode tertentu.[33]

5. Orientasi, Pelatihan, dan Pengembangan SDM Rumah Makan ABWS

Setelah proses rekrutmen dan seleksi karyawan maka penting untuk melanjutkan ke tahap selanjutnya, tahap orientasi, pelatihan, dan pengembangan, tahap ini digunakan untuk memantapkan kemampuan sumber daya manusia, akan ditempatkan di posisi apa dan sebagai apa mereka. Maka dalam tahap ini mereka akan benar-benar di asah kemampuannya, dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo proses ini di lakukan kurang lebih selama 3 bulan dan pendidikan dilakukan sambil tetap berjalan fungsi mereka sebagai karyawan. Pengawasan ini dilakukan oleh orang yang ahli dalam bidangnya, dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo orang yang mengawasi dan mengawal program pelatihan adalah manajer *trainer*, para karyawan akan terus menerus dipantau selama 3 bulan sebelum akhirnya benar-benar dilepaskan dan mandiri. Jika pada masa

[33] Dokumen rumah makan Ayam Bakar Wong Solo.

pendidikan ini karyawan memiliki riwayat absen yang buruk maka tidak akan dilanjutkan dan kehilangan kesempatan untuk menempati posisinya sebagai karyawan.

Untuk pendidikan dan pelatihan karyawan yang memiliki fungsi praktis hanya dilakukan di cabang lokal di mana karyawan tersebut melamar, sedangkan untuk staff yang memiliki fungsi teknis, mereka harus melakukan pendidikan khusus di pusat. Dalam masa pendidikan ini juru masak/koki memiliki pengawasan yang lebih daripada posisi lain dalam karyawan, karena koki merupakan kunci dari bisnis kuliner, koki tidak akan diizinkan masak sampai pimpinan mengeluarkan pengesahan, walaupun secara teknis mereka bisa atau bahkan ahli memasak, karena pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo memiliki standar tersendiri untuk posisi koki. Jadi sebelum disahkan secara resmi sementara calon koki ini hanya menjadi asisten koki.

6. Penilaian Kinerja Karyawan Rumah Makan ABWS

Dalam rumah makan ayam bakar wong solo penilaian kinerja karyawan sangat dibutuhkan sebagai media dalam menilai produktifitas karyawan kepada perusahaan, dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo penilaian kinerja meliputi akhlak karyawan, kedisiplinan dalam berkerja, dan absensi kehadiran. Penilaian kinerja ini juga berpengaruh terhadap kompensasi yang akan diberikan kepada karyawan.

Menurut Alex Wurtani selaku manajer rumah makan Ayam Bakar Wong Solo cabang banjarmasin, sudirman 1, dalam mempertahankan kinerja karyawan setiap harinya para karyawan di berikan siraman Rohani dengan mengikuti kultum

sebelum bekerja. Kejiwaan atau rohani karyawan menurut rumah makan Ayam Bakar Wong Solo adalah salah satu kunci dalam meningkatkan kinerja karyawan, karena dengan kondisi kejiwaan dan rohani yang sehat maka para karyawan tentunya akan bekerja dengan semangat dan akan meningkatkan prodktifitas tentunya.[34]

a. Evaluasi Kerja

Agar proses internalisasi berjalan dengan baik adalah dengan cara menghidupkan budaya evaluasi, cara ini juga dilakukan sebagai alat dalam meningkatkan kinerja karyawan, adapun pelaksaaanya meliputi:

1) Dialog interaktif: Dengan dialog interaktif dan cair antara staf dan karyawan dengan pelaksanaa kerohanian pada waktu-waktu senggang diharapkan ada keterbukaan. Sehingga suasana ini diharapkan dapat dijadikan acara dan sarana untuk mengevaluasi sejauh mana pemahaman dan sekaligus kesadaran terhadap nilai-nilai yang pernah diajarkan selama ini
2) Teguran dan nasehat: Tahapan selanjutnya adalah, teguran dan nasehat kepada seluruh staf dan karyawan ketika terjadi pelanggaran kerja dan nilai-nilai Islam, dan dalam kegiatan ini teguran dilakukan dengan cara kekeluargaan demi menumbuhkan kesadaran yang ada dalam diri, tidak bersifat memaksa.
3) *Reward* (penghargaan): penghargaan adalah bentuk penghormatan (materi ataupun non materi) yang diberikan pihak perusahaan

[34] Alex wurtani, pimpinan cabang rumah makan ABWS dan korwil kal-sel dan kal-teng, wawancara pribadi, banjarmasin, 31 mei 2015, jam 10:45 WITA.

kepada karyawan, staff dan pimpinan yang memiliki sifat istiqomah dalam menjalankan dan mengimplementasikan nilai-nilai islam dalam pekerjaan dan juga kehidupannya.

4) Peringatan: Peringatan adalah teguran keras yang diberikan perusahaan kepada karyawan, staf, dan pimpinan jika diketahui berkali-kali telah melakukan pelanggaran kerja dan nilai-nilai islam. Tahapan ini adalah kelanjutan dari tahap nasehat, jika belum ada perubahan dari proses tersebut.

7. Kompensasi dan Pemberian Upah Karyawan Rumah Makan ABWS

Kompensasi merupakan aspek penting dalam meningkatkan motivasi kerja karyawan, dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo ada beberapa jenis kompensasi yang diberikan kepada para karyawan dan para staffnya. Secara umum gaji bulanan yang diberikan kepada karyawan sesuai dengan Upah Minimum Regional yang berlaku di daerah, untuk besar kecilnya kompensasi yang diberikan tentunya ada perbedaan jumlah yang diberikan antara satu karyawan dengan yang lainnya, melalui beberapa pertimbangan diantaranya;

a. Kontrak kerja dan perjanjian
b. Keterampilan yang dimiliki
c. Sesuai dengan lamannya masa kerja
d. Sesuai dengan tingkat jabatan atau kedudukan

Pengaturan sistem pembagian upah seperti ini dilakukan karena upah yang akan diberikan harus sesuai dengan kinerja dan apa yang telah karyawan berikan kepada perusahaan, hal ini sesuai dengan kalam Allah :

وَقُلِ ٱعۡمَلُواْ فَسَيَرَى ٱللَّهُ عَمَلَكُمۡ وَرَسُولُهُۥ وَٱلۡمُؤۡمِنُونَۖ وَسَتُرَدُّونَ إِلَىٰ عَٰلِمِ ٱلۡغَيۡبِ وَٱلشَّهَٰدَةِ فَيُنَبِّئُكُم بِمَا كُنتُمۡ تَعۡمَلُونَ ١٠٥

Artinya: *" Dan Katakanlah: Bekerjalah kamu, maka Allah dan Rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) Yang Mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan."* (At-Taubah: 105)[35]

Dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo setiap karyawannya memiliki kewajiban membayar zakat, dan agar sema karyawannya membayar zakat maka pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo memotong beberapa persen dari total gaji mereka sesuai dengan zakat yang harus dibayarkan, dan untuk penyaluran zakat, rumah makan Ayam Bakar Wong solo sudah bekerja sama dengan beberapa badan amil zakat.

Bagi pihak Wong Solo zakat merupakan kewajiban yang wajib di tunaikan, karena dalam islam kedudukan zakat setara dengan shalat, hal ini dijelaskan dalam ayat berikut:

وَأَقِيمُواْ ٱلصَّلَوٰةَ وَءَاتُواْ ٱلزَّكَوٰةَ وَٱرۡكَعُواْ مَعَ ٱلرَّٰكِعِينَ ٤٣

Artinya: *"Dan dirikanlah shalat, tunaikanlah zakat dan ruku´lah beserta orang-orang yang ruku*." (Al-Baqarah: 43)[36]

Selain gaji pokok ada beberapa tambahan yang diberikan rumah makan Ayam Bakar Wong Solo antara lain bonus prestasi, bonus target, dan juga tunjangan. Pemberian bonus target dan bonus prestasi dimaksudkan agar

---

[35] Departemen Agama RI, Al-Qur'an tajwid, dan terjemahan. h. 203.
[36] *Ibid.,* h. 7.

karyawan memiliki motivasi dan target yang maksimal dalam bekerja sehingga tingkat produktivitas mereka semakin tinggi.

Pemberian tunjangan dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo antara lain, tunjangan kesehatan dengan menyertakan karyawannya dalam program BPJS. Hal tersebut dilakukan sebagai bentuk tanggung jawab perusahaan dan bentuk perlindungan terhadap karyawan, agar dalam bekerja karyawan merasa terlindungi dan mengurangi kekhawatiran mereka. Dalam hal ini tentunya rumah makan ayam bakar wong solo memiliki ketentuan tertentu dalam pemberian jaminan kesehatan BPJS terhadap karyawannya, yaitu lamanya karyawan bekerja, sehingga karyawan yang baru masuk tidak langsung mendapat jaminan kesehatan BPJS, hal ini dilakukan untuk menghindari azas manfaat sepihak, dan lepasnya tanggung jawab secara mendadak.

Tunjangan tambahan juga diberikan pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo seperti tunjangan hari raya, dan tunjangan harian. Tunjangan harian yang dimaksud adalah tunjangan makan untuk karyawan. Tunjangan makan yang dimaksud tidak dalam bentuk uang, tetapi jaminan makan untuk para karyawannya, dan tidak dipotong dari total gaji mereka, jadi dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo untuk konsumsi karyawan mereka sama dengan menu pelanggan juga, sehingga semua karyawan rumah makan Ayam Bakar Wong Solo pernah merasakan semua menu yang tersedia.

8. Disiplin Kerja Rumah Makan ABWS

Dalam sebuah organisasi, disiplin tentunya menjadi salah satu kewajiban yang dimiliki setiap sumber daya manusia yang ada di dalamnya, karena disiplin

membuat perusahaan tetap berjalan sesuai dengan tujuannya, peran seorang manajer sangat diperlukan dalam segala bentuk disiplin kerja, manajer yang akan menindak langsung segala jenis bentuk disipliner dalam bekerja.

a. Bentuk Disiplin Kerja Rumah Makan ABWS.

Ada beberapa bentuk disiplin kerja dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo, mualai dari absensi, ketepatan waktu datang ketempat kerja, mengikuti kultum pagi, dan lainnya yang termasuk dalam disiplin pada saat bekerja.

Untuk absen bekerja rumah makan Ayam Bakar Wong Solo menggunakan teknologi *finger print*, cara ini dilakukan agar lebih efektif dan efisien. Dengan bantuan alat *finger print* ini maka *track record* seluruh karyawan akan tercatat dengan jelas, mulai dari catatan kehadiran, hingga catatan waktu ketepatan datang bekerja. Setiap karyawan di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo wajib mengikuti kultum pagi sebelum bekerja, hal ini dilakukan guna menanamkan akhlak dan prilaku yang baik pada saat nanti mereka bekerja dan melayani para konsumen.

Selain tingkat kehadiran ada beberapa bentuk disiplin lain yaitu, target waktu dalam memenuhi pesanan pelanggan, para karyawan harus bisa bekerja cepat sesuai dengan target yang diberikan tanpa mengurangi kualitas pesanan, sebagai contoh, dalam memenuhi pesanan nasi kotak, untuk pengemasan karyawan yanng bertugas harus bisa mengemas 100 kotak pesanan dengan waktu 30 menit, dan target itu harus bisa dicapai sebagai bentuk disiplin mereka.

Dalam urusan memasak tentu saja tidak akan lepas dari disiplin, para koki rumah makan Ayam Bakar Wong Solo harus memiliki disiplin dalam memasak untuk menunjukkan profesionalisme mereka sebagai seorang koki yang bersertifikat. Para koki di tuntut untuk berdisiplin karena nilai jual dari rumah makan Ayam Bakar Wong Solo sendiri terletak pada kualitas makanannya, mulai dari citarasa, kehalalan makanan, dan bahan-bahan yang berkualitas baik.

Untuk menciptakan makanan yang lezat tentunya para koki memiliki disiplin waktu, karena setiap makanan memiliki waktu yang berbeda untuk memasaknya, dan mereka semua harus dimasak dengan waktu yang pas, jika terlalu lama akan kematangan/*over coocked* dan jika terlalu sebentar maka makanan tidak akan matang/mentah, dan untuk resep masakan para koki harus mengikti resep standar yang sudah ditetapkan oleh pusat, untuk menjaga kualitas yang tetap sama antara satu gerai dengan gerai yang lainnya.

Bentuk disiplin dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo juga memiliki aspek penekanan terahadap aspek ibadah, tidak melulu semua tentang bekerja. Dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo setiap pegawainya wajib melakukan shalat 5 waktu untuk yang tidak berhalangan tentunya, dan hal ini juga mendapatkan penegasan dari manajer selaku pimpinan, setiap masuk jam shalat para pegawai melakukan giliran untuk shalat, sambil tetap melayani para konsumen, dan bagi siapa yang ketahuan belum melaksanakan shalat dia diharuskan meninggalkan pekerjaannya dan bersegera untuk sholat.

b. Sanksi Pelanggaran Kerja Rumah Makan ABWS

Sanksi pelanggaran kerja merupakan timbal balik dari indisipliner yang dilakukan oleh karyawan, bentuk-bentuk sanksi pelanggaran kerja yang dibuat oleh pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo sebagai ganjaran dari tindak indisipliner yang dilakukan adalah masalah pelanggaran ketidak hadiran, manajer akan menindak karyawannya untuk pelanggaran ketidak hadiran. Untuk setiap ketidak hadiran diluar jatah cuti juga tentunya, setiap karyawan akan dikenakan pemotongan gaji sesuai dengan hitungan upah mereka perharinya.

Urutan sanksi Untuk pelanggaran ketidak hadiran adalah; pertama karyawan akan mendapatkan panggilan oleh manajer dan ditanyakan alasan ketidak hadirannya dan dibuatkan BAP (Berita Acara Pembinaan), dan ketika karyawasn melakukan pelanggaran yang serupa lagi, maka akan diberikan surat peringatan pertama, dan surat peringatan ini akan diberikan sampai surat peringatan keempat. Jika sampai surat peringatan ketiga karyawan masih tetap mengulanginya maka mereka harus membuat surat pernyataan sebagai wujud kesungguhan mereka bekerja, dan berjanji tidak akan mengulangi kesalahannya lagi.

Bagi perusahaan lain mungkin saja untuk pelanggaran ketidak hadiran pada surat peringatan ketiga mereka akan melepas pegawainya, tetapi pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo memberikan toleransi dan kesempatan bagi karyawannya, menurut manajer hal ini dilakukan karena perusahaan dan pegawai adalah satu kesatuan atau sebuah tim, sehingga segala sesuatu harus dimulai dengan baik-baik dan diakhiri dengan baik-baik juga.

9. Motivasi Kerja Rumah Makan ABWS

Setiap manusia melakukan sesuatu maka mereka memiliki tujuan, dan setiap tujuan itulah yang menjadi motivasi mereka. Bekerja merupakan suatu kegiatan yang memerlukan motivasi yang kuat, tanpa motivasi maka pekerjaan yang dilakukan akan kurang produktif, menanggapi hal ini maka rumah makan Ayam Bakar Wong Solo melakukan beberapa cara yang tentunya menambah motivasi karyawannya untuk bekerja lebih giat, diantaranya adalah memberikan penghargaan kerja atau imbalan atas prestasi kerja karyawannya, ataupun melakukan kegiatan-kegiatan positif guna membuat karyawan tetap merasa nyaman untuk bekerja, dijelaskan dalam sebuah ayat Al-Qur'an tentang motivasi manusia dalam bekerja:

وَجَعَلْنَا نَوْمَكُمْ سُبَاتًا ٩ وَجَعَلْنَا ٱلَّيْلَ لِبَاسًا ١٠ وَجَعَلْنَا ٱلنَّهَارَ مَعَاشًا ١١

Artinya: *(9) Dan Kami jadikan tidurmu untuk istirahat, (10) Dan Kami jadikan malam sebagai pakaian, (11) Dan Kami jadikan siang untuk mencari penghidupan* (An-Naba: 9-11) [37]

a. Kegiatan-Kegiatan Dalam Rumah Makan ABWS

Kebutuhan manusia tidak hanya seputar materi saja, karena manusia merupakan makhluk sosial, manusia ingin keberadaannya di akui oleh orang di sekitarnya, oleh karena itu perlu ada ikatan khusus yang di tanamkan antara semua karyawan yang berada di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo, untuk mencapai

[37] Departemen Agama RI, Al-Qur'an tajwid, dan terjemahan. h. 592.

hal itu pihak rumah makan melakukan kegiatan kegiatan yang mengandung unsur silaturahmi dan dibungkus sedemikian rupa agar lebih memiliki nilai, kegaitan itu diantaranya:

1) Pengajian pekanan: Dilaksanakan setiap hari kamis, pada pukul 21:30 sampai dengan selesai, yang diikuti oleh unsur pimpinan, staf, dan karyawan dengan tema pokok seputar etos kerja dan Ekonomi islam. Metode yang digunakan adalah ceramah dan diskusi, yang dipimpin dan dibina oleh *trainer* kerohanian islam Wong Solo, ustad, dan juga ulama.
2) Pengajian karyawan: Disamping pengajian pekanan, juga diadakan pengajian karyawan di masing-masing gerai yang diadakan pekanan atau insidentil. Jika dalam pengajian pekanan fokus kepada etos kerja, maka pengajian karyawan lebih ditekankan kepada pembinaan akhlak sebagai landasan terciptanya *team-work* yang baik. Pengajian ini dipimpin oleh manajer cabang, ulama, dan ustad. Dan dalam program ini pihak Wong Solo memberikan hadiah umrah bagi karyawannya yang memiliki prestasi mengaji.
3) Kultum: briefing singkat yang dilakukan oleh staf kepada karyawan, sebagai upaya mengingatkan motivasi dalam setiap aktifitas harus karena Allah. Dilakukan dengan sentuhan ringan dari ayat-ayat Al-Qur'an, hadits dan hikmah para ulama. Juga sebagai ajang instruksi dan evaluasi kerja pada hari itu. Adapun

waktunya adalah awal dan akhir kerja untuk masing-masing shift kerja.

4) Training penyegaran: Untuk menghindarkan kejenuhan dan rutinitas kerja, maka pada waktu tertentu (melihat situasi dan kondisi staf dan karyawan) diadakan penyegaran yang dipimpin oleh pimpinan bidang SDM, adapun materi penyegaran berupa peningkatan skill dengan metode *training* di ruang *training centre* Wong Solo group atau outbond diluar lapangan.
5) Rihlah: adalah suasana dan acara relaksasi yang dilakukan dengan cara berwisata. Acara dilakukan disamping untuk menumbukan suasana kekeluargaan, juga sebagai sarana proses mempelajari ayat-ayat Allah di alam semesta. Kegiatan ini dilakukan setahun sekali pada hari libur resmi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan, yaitu pada tanggal 1 dan 2 syawal atau hari libur Idul Adha.

10. Pemberhentian Karyawan Rumah Makan ABWS

Pemberhentian merupakan hal yang lumrah terjadi dalam sebuah perusahaan, pemberhentian dapat terjadi atas keputusan perusahaan atau kemauan individu karyawan sendiri. Beberapa jenis pemberhentian yang ada di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo antara lain adalah, cuti, pengunduran diri, dan pemecatan/PHK (Putusan Hubungan Kerja).

a. Sistem Cuti Karyawan Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo

Dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo setiap karyawan diberikan jatah cuti atau berhenti kerja sementara, sistem cuti diterapkan mengingat kebutuhan tiap manusia untuk beristirahat dari bekerja, pemulihan diri, mengurus hal lain diluar keperluan perusahaan, karyawan yang akan menikah, dan lainnya. Tentu saja hal ini diatur sedemikian rupa agar tidak merugikan pihak manapun, baik pihak perusahaan ataupun individu karyawan itu sendiri.

Jatah cuti bagi tiap karyawan yang diberikan oleh wong solo adalah 12 hari waktu cuti, dan ini merupakan jatah cuti dalam setahun, dan waktu cuti yang diberikan bersifat fleksibel dalam artian dapat diambil sesuai dengan kebutuhan karyawan, bahkan bisa diambil sekaligus 12 hari, dan tentu saja konsekuensi tetap akan diterima karyawan apabila jatah yang diambil melebihi dari yang sudah ditentukan.

b. Sistem Pengunduran Diri Karyawan Rumah Makan ABWS.

Pengunduran diri atau *resign* merupakan berhenti bekerja secara permanen yang didasari dari kemauan individu karyawan sendiri, dengan berbagai alasan tentunya mulai dari tawaran bekerja di tempat lain sampai ke masalah pribadi. Hal ini juga terjadi di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo, tidak sedikit juga karyawan yang mengundurkan diri dengan alasan masing-masing, dan untuk menyikapi hal ini pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo menerapkan peraturan untuk setiap karyawan yang akan mengundurkan diri. Untuk pemberitahuan pengunduran diri di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo harus dilakukan sebulan sebelum menyerahkan surat pengunduran diri. Hal tersebut dilakukan agar pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo dapat

mempersiapkan sumber daya manusia yang baru, dan pemberitahuan itu juga dilakukan agar lebih beretika, karena rumah makan Ayam Bakar Wong Solo menerapkan prinsip bahwa segala sesuatu harus dimulai dengan baik-baik, dan berakhir dengan kebaikan juga.

c. Pemecatan Karyawan Rumah Makan ABWS

Pemecatan merupakan keputusan akhir dari perusahaan kepada karyawan ketika tidak ada solusi lain, pemecatan dilakukan dengan berbagai alasan, bisa karena indisipliner karyawan yang sudah tidak bisa ditoleransi, ataupun karena kondisi keuangan perusahaan yang tidak memungkinkan untuk membiayai upah banyak karyawan.

Pemecatan karyawan di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo dilakukan sesai dengan tingkat indisipliner yang dilakukan karyawannya, keputusan dilakukan oleh manajer cabang, jika ada karyawan dengan catatan absen yang buruk, maka manajer akan melakukan beberapa tahap peringatan, tahapan peringatan di rumah makan Ayam Bakar Wong Solo dapat dikatakan panjang dan selalu memberi kesempatan karyawan untuk berubah, tetapi apabila karyawan tetap melakukan absen tanpa keterangan dan tidak berubah seiring kesempatan yang terus diberikan, maka pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo dengan terpaksa akan melakukan pemecatan.

Dalam rumah makan Ayam Bakar Wong Solo beberapa hal yang sangat tidak bisa di toleransi adalah, tindakan-tindakan kriminal yang dilakukan didalam maupun diluar tempat kerja, karena ketika seorang karyawan melakukan tindakan kriminal berarti dia memiliki akhlak yang buruk, dan hal ini tidak sesuai dengan

prinsip-prinsip yang telah ditanamkan pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo.

Sebagai contoh, apabila salah satu karyawan melakukan pencurian terhadap karyawan lainnya ataupun konsumen, maka mereka akan diberhentikan dan dilepas statusnya sebagai karyawan. Pihak rumah makan Ayam Bakar Wong Solo selalu berusaha memenuhi kebutuhan karyawan secara materi, Jasmani, maupun Rohani, sehingga ketika karyawan tersebut masih melakukan tindakan tersebut, maka dia tidak termaafkan.