

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN LAPORAN PENELITIAN

A. Penyajian Data

1. Gambaran Umum Usaha Hj. Enong Bakery

Hj. Enong Bakery adalah sebuah pusat perbelanjaan kue khas Kalimantan Selatan, yang menyediakan kue-kue tradisional. Kue Bolu Gulung Hj. Enong adalah yang telah menjadi ciri khasnya, karena rasanya yang tidak berubah dan sudah tidak asing lagi di lidah orang Kalimantan itu sendiri, dari tahun 1990 sampai sekarang. Disamping itu, berdirinya usaha Hj. Enong ini telah membantu UMKM di sekitarnya. Karena selain menjual olahan sendiri, di toko kue Hj. Enong juga menjual kue tradisional lain yang di buat oleh ibu-ibu yang ingin juga membantu perekonomian keluarga, yang mana para ibu membuat kue tradisional dirumah sendiri, lalu menitipkan kue hasil olahan tersebut ditempat Hj. Enong untuk dijual. Selain itu, Hj. Enong juga memproduksi Black Forest, Roti Manis, Bolu Bulat dan beragam kue lainnya.

Usaha ini berdiri sejak tahun 1990 an dimana berawal dari keinginan untuk membuat kue yang lezat. Ibu Norhayati dan Abdul Hamid memulai usahanya sekitar 28 tahun yang lalu. Selain untuk membantu perekonomian keluarga, dengan bermodalkan hobi dan kemampuan yang

dimiliki mereka memulai dengan menjajakan kue hasil olahan sendiri dari rumah ke rumah, dan dari toko-ke toko disekitar tempat tinggal mereka.

Seiring berjalannya waktu, usaha yang dirintis ibu Nurhayati dan Abdul Hamid semakin berkembang pesat dan jumlah permintaan pun terus bertambah. Sekarang jumlah pegawai bolu gulung dan roti Hj. Enong berjumlah 80 orang karyawan produksi dan 25 orang karyawan toko. Jumlah permintaan sekarang mencapai sekitar 2000 biji bolu gulung setiap harinya untuk hari biasa sedangkan untuk hari-hari libur atau hari besar seperti hari Idul Fitri mencapai 3.000-6.500 biji bolu gulung. Dengan kemajuan usaha yang baik, ibu Nurhayati dan bapak Abdul Hamid sudah mempunyai 8 cabang yaitu 3 cabang di Martapura, 1 cabang di Banjarbaru, dan 4 cabang di Banjarmasin. Budaya kerja pada Hj. Enong Bakery ini didasarkan pada budaya kekeluargaan. Keperibadian yang harus dibangun oleh karyawan Hj. Enong ini adalah kejujuran, bertanggung jawab, kerja keras dimana kemauman untuk terus belajar. Dalam setiap pekerjaan kejujuran merupakan menjadi hal yang penting karena kejujuran, maka seorang karyawan dapat dipercaya untuk melakukan pekerjaannya.¹

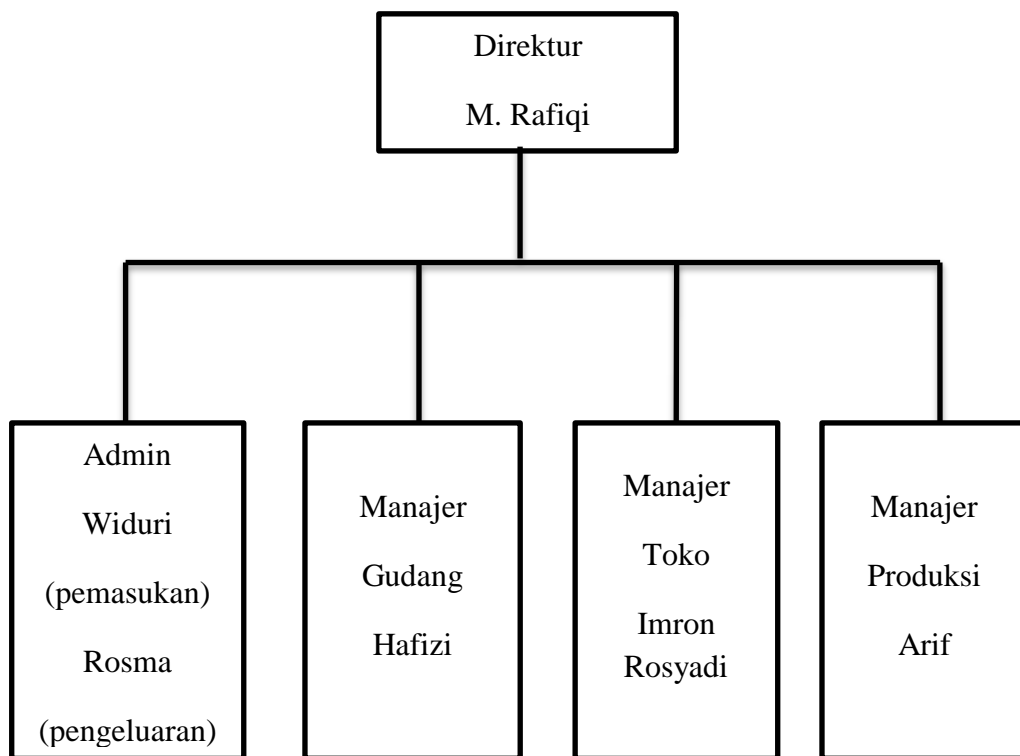
¹Imron Rosyadi, *Wawancara Pribadi*, Martapura, 26 November 2018.

2. Struktur Organisasi

Untuk memberikan gambaran yang jelas dan tugas mengenai pembagian kerja, biasanya diatur dan disusun dalam struktur organisasi. Adapun struktur organisasi Hj. Enong Bakery dapat pada gambar berikut:

Gambar 4.1

Struktur Organisasi Usaha Hj. Enong Bakery



Sumber: Usaha Hj. Enong Bakery, 2018

3. Deskripsi Data

Selama dilapangan peneliti memperoleh data mengenai cara atau proses pengembangan usaha yang dilakukan oleh pemilik usaha Hj. Enong Bakery, yang akan dipaparkan dalam deskripsi data di bawah ini, yaitu:

Identitas Imforman

Nama : Imron Rosyadi, S.E

Usia : 31 tahun

Jabatan : Manajer

Pendidikan terakhir : Sarjana Ekonomi (S1)

4. Manajemn Pengembangan Usaha Hj. Enong Bakery

Awal mula didirikan usaha ini, ibu Hj. Nurhayati dan bapak H. Abdul Hamid hanya bermodalkan hobi dan kemampuan yang dimiliki, pada saat itu beliau hanya memroduksi kue gulung saja yang pembuatannya dibantu suaminya sendiri yaitu bapak H. Abdul Hamid, untuk pemasarannya mereka hanya menjual disekitar kediaman mereka yaitu Jl. Martapura Lama Pekauman Ulu, dengan melihat respon masyarakat terhadap kue gulung yang diproduksi sendiri cukup baik dan kian hari banyak yang menyukai kue buatan mereka dan dari situlah mereka berfikir untuk mengembangkan bakatnya, pada saat itu mereka tidak memperkerjakan satu orang karyawan pun hanya beliau dan suami

yang mengelola dan sekaligus memasarkannya, disamping itu mereka juga mengikuti seminar-seminar kewirausahaan, dimana mereka dibimbing untuk bagaimana cara berwirausaha dengan baik, setelah mengikuti seminar-seminar, mereka mulai memikirkan kembali bagaimana agar usaha lebih berkemabang lagi, sehingga munculah atau berbagai jenis kue yang diproduksi dan pada saat itu berkembang cukup baik, dari situlah akhirnya ibu Nurhayati bersama suaminya memutuskan untuk membuka toko pada tahun 2011 dengan nama “Hj. Enong Bakery” di Jl. A. Yani km 39 Martapura dengan memperkerjakan 12 orang karyawan mulai dari keluarga sendiri hingga tetangga-tetangga dekat. Adapun pertimbangan lokasi usaha Hj. Enong Bakery adalah lokasi yang sangat strategis, karena selalu ramai dilewati dan lahan parkir yang luas sehingga memudahkan pembeli untuk singgah. setelah disahkan atau didirikan usaha ini pada tahun 2011, seiring dengan perjalannya ternyata usaha Hj. Enong ini banyak diminati oleh konsumen-konsumen, baik itu orang banjar asli maupun orang-orang selain banjar karena memiliki kualitas rasa yang enak dengan harga yang terjangkau, dan juga dengan harga yang terjangkau banyak pedagang yang ikut menjual kue buatan mereka. Sekarang jumlah pedagang (penjaja) yang ikut menjualnya sekitar 56 pedagang, tempatnya yaitu di Martapura, Banjarbaru, Banjamasin, Pelaihari, Batulicin, Barito kuala, dan Hulu Sungai. Melihat kemajuan dan perkembangan usaha yang dijalankan sangat baik dengan konsumen yang meningkat, pimpinan usaha Hj. Enong mengembangkan usahanya dengan melakukan inovasi tetapi

tetap membuat unsur ketradisional seperti membuat bolu gulung tetapi dengan motif batik, selain itu juga menjaga pelayanan yang lebih baik, merek yang unik Hj. Enong Bakery, sedangkan untuk kemasan sudah berlabelkan halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesi). Usaha Hj. Enong Bakery lebih banyak diminati masyarakat dan makin ramai didatangi pengunjung.

Adapun untuk omset usaha Hj. Enong sudah mencapai 100.000.000,00 per bulannya, untuk pemasaran sekarang seluruh didaerah Kalimantan Selatan bahkan sudah mencapai kota lain seperti, Palangkaraya, Grogot, dan Samarinda.

Dalam mencapai kesuksesan bisnis tentu memerlukan kerja keras dan tentunya diberangi doa kepada Allah Swt dan juga beliau sangat berjiwa sosial yang tinggi salah satunya membantu UMKM disekitar, mereka tidak merasa tersaingi, malah merasa senang bisa berbagi rezeky. Sekarang usaha mereka sudah semakin maju dan berkembang.

Dalam usaha tentunya pimpinan Hj. Enong Bakery memahami apa saja yang perlu diperhatikan, mulai dari aspek manusia, keungan, organisasi dan manajemen, produksi dan aspek pemasaran.

a. Aspek Manusia

Dimana aspek manusia adalah salah satu faktor pendukung dalam keberhasilan. Pimpinan Hj. Enong Bakery sangat memperhatikan aspek manusia ini. Karena menurut pak Imron Rosyadi selaku manajer

usaha Hj. Enong dalam menjalankan suatu usaha harus mempunyai karakteristik manusia yang rajin, jujur, amanah, beretos kerja tinggi, semangat serta selalu optimis dalam suatu pekerjaan.

Adapun proses rekrutmen dan seleksi yang dilakukan Hj. Enong Bakery bahwasanya sama pada umumnya, meliris atau membuka lowongan biasanya melalui media sosial. Segala persyaratan, serja jenis pekerjaan apa saja yang dicari telah dijelaskan semuanya.

Pada tahap selanjutnya calon pelamar yang sudah melamar di Hj. Enong Bakery diseleksi melalui proses wawancara. Kemudian hasil keputusan penerimaan kryawan dihubungi lewat telepon, dan juga bahwasanya dalam mengambil calon karyawan Hj. Enong tidak mengutamakan pendidikan yang tinggi tetapi dicari memanglah yang bertanggung jawab, jujur, ulet, amanah dan wajib sholat.

Pada tahap selanjutnya calon karyawan yang sudah diterima diberikan pelatihan (training) selama 3 bulan untuk mengoptimalkan kinerja karyawan.

b. Keuangan

Dalam hal ini untuk membiayai pengeluaran-pengeluaran perusahaan sudah ada pengelolanya yaitu untuk pengeluaran dan pendapat, pimpinan usaha Hj. Enong mempunyai karyawan khusus diabagian admin yaitu Widuri sebagai pencatatan pengeluaran dan Rosma sebagai pencatatan pengeluaran.

c. Aspek Manajemen dan Organisasi

Dalam melakukan manajemen pimpinan usaha Hj. Enong tidak lepas dari 4 fungsi manajemen, karena menurut pak Imron Rosyadi usaha kecil sekalipun membutuhkan manajemen yang baik untuk memastikan proses produksi, distribusi dan penjualan berlangsung dengan baik, yaitu:

a) Perencanaan

Dalam usaha Hj. Enong sendiri perencanaan sangat penting diperhatikan, karena perencanaan merupakan upaya untuk meraih atau mendapatkan sesuatu terkoordinasi. Sehingga dengan adanya perencanaan perusahaan bisa berkembang dan berjalan sesuai dengan apa yang diinginkan pimpinan perusahaan.

Adapun perencanaan yang dilakukan dalam usaha Hj. Enong Bakery adalah:

- Memperhatikan peluang-peluang yang ada
- Memperhatikan sasaran pemasaran
- Memperhatikan hambatan dan kekuatan yang ada dalam perusahaan
- Memperhatikan anggaran biaya

Dilain hal juga usaha Hj. Enong Bakery sangat memperhatikan desain ruangan toko, karena dengan ruangan toko yang nyaman bisa menarik pelanggan untuk datang.

b) Pengorganisasian

Tahap selanjutnya adalah pengorganisasian. Organisasi dalam usaha Hj. Enong Bakery sudah ada pembagian tugas masing-masing sesuai dengan bidangnya, yaitu:

- 2 orang dibagian admin yaitu untuk pencatatan biaya pemasukan dan pengeluaran.
- 1 orang dibagian manajer gudang, yaitu untuk manajemen persediaan bahan baku produksi.
- 1 orang dibagian manajer toko, yaitu untuk manajemen apa yang diperlukan toko.
- 1 orang dibagian manajer produksi, yaitu untuk manajemen bahan baku yang diperlukan untuk produksi.

c) Pengarahan

Setelah pengorganisasian terbentuk, tugas dibagi kepada karyawan agar usaha berjalan dengan baik maka dilakukan pengarahan, untuk pengarahan yang dilakukan usaha Hj. Enong Bakery dalam mengembangkan usahanya adalah pimpinan selalu memberikan pengarahan yang baik dan apa saja yang harus dikerjakan dan apa saja yang tidak dikerjakan oleh para karyawan,

seperti bagaimana melayani pelanggan dengan baik, sehingga dalam mengembangkan usaha berjalan sesuai dengan apa yang sudah direncanakan.

d) Pengawasan

Selanjutnya pengawasan. Pengawasan yang dilakukan Hj. Enong Bakery adalah pimpinan Hj. Enong biasanya mengawasi kinerja karyawan lewat telepon atau kadang-kadang langsung ketempat usaha, karena dalam usaha Hj. Enong Bakery sudah ada penanggung jawab masing-masing sehingga memudahkan dalam pengawasan. Dalam pengawasan ini usaha Hj. Enong Bakery sangat memperhatikan kenyamanan pelanggan, dimana apabila ada pelanggan yang komplain dengan pelayanan maupun produk pimpinan menegur langsung ke karyawan yang bersangkutan.

d. Aspek produksi

Dalam aspek produksi, pimpinan Hj. Enong Bakery sangat memperhatikan kebersihan dalam pembuatan produk serta kualitas bahan baku produk yang dibuat juga sangat diperhatikan. Dalam proses pengolahannya bahan baku yang sudah disiapkan diadon sesuai dengan takaran yang dibutuhkan, selanjutnya dituangkan dalam loyang atau cetakan yang diperlukan terakhir dioven.

Adapun manajemen produksi yang dilakukan usaha Hj. Enong Bakery adalah:

- Menghasilkan produk yang berkualitas

- Memiliki kinerja yang terampil, dan menguasai pekerjaan masing-masing
- Menyediakan bahan baku aman, halal dan berkualitas
- Melakukan produksi yang jujur dan tidak melakukan kecurangan yang merugikan konsumen dalam melakukan produksi.

e. Aspek Pemasaran

Dalam produk yang ditawarkan Hj. Enong Bakery tentunya halal, mengenai harga sangat terjangkau, pas dengan kantong masyarakat dan rasa tetap terjamin, mulai dari harga Rp. 30.000,00 sampai dengan Rp. 130.000.000,00 tergantung varian kue, karena menurut pak Imron Rosyadi sebagai manajer usaha Hj. Enong Bakery melihat pangsa pasar menengah kebawah kalau diberi dengan harga yang tinggi tidak ada yang mau membeli, makanya harga tetap dijaga tetapi untuk kualitas rasa tidak kalah, sehingga kue produksinya banyak pedagang yang ikut menjualnya seperti pedagang-pedagang yang sering disebut penjaja. Sedangkan promosi yang dilakukan melalui kerabat, mulut kemulut (penjaja) dan memanfaatkan media sosial dengan memberikan informasi sesuai apa yang ada tentunya tidak ada unsur penipuan. Dalam memasarkan produksinya, usaha Hj. Enong sangat mengedepankan kejujuran.

5. Kendala-kendala yang dihadapi usaha Hj. Enong Bakery

Mengenai kendala yang dihadapi usaha Hj. Enong Bakery dalam mengembangkan usahanya, bapak Imron Rosyadi sebagai manajer

usaha Hj. Enong Bakery mengatakan terkendala pada karyawan dalam produksi, dimana dalam perekrutan hanya masyarakat sekitar, artinya karyawan tersebut belum mempunyai keahlian sebelumnya, sehingga proses produksinya pun tidak berjalan dengan baik. Tetapi dalam hal ini pimpinan usaha Hj. Enong Bakery tidak ambil pusing untuk masalah tersebut, karena dalam hal ini karyawan dibimbing kembali bagaimana cara atau pengolahannya dengan baik, dan juga terkendala pada bahan baku yang cenderung naik, karena dengan harga bahan-bahan yang mahal tidak mungkin tiba-tiba langsung menaikkan harga penjualan seperti biasanya, karena akan bisa membuat konsumen menjadi berkurang, serta juga terkendala banyaknya usaha yang sejenis, sehingga menyebabkan persaingan pasar yang begitu ketat.

B. Analisis Data

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan dilapangan dan dibuat dalam bentuk penyajian data, maka analisis berikut ini adalah menjawab rumusan masalah yang ada pada bab sebelumnya. Adapun analisis data tersebut adalah sebagai berikut:

1) Manajemen Pengembangan Usaha Hj. Enong Bakery

manajemen adalah segala sesuatu yang menjadi pekerjaan itu harus dikerjakan dengan benar, tertib, teratur, sistematis, tuntas dan bertanggung jawab. Tidak boleh asal-asalan. Seperti firman Allah dalam Q.S. As-saff/61:4

إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الَّذِينَ يُقَاتِلُونَ فِي سَبِيلِهِ صَفًا كَانَهُمْ بَنِينَ مَرْصُورًا ﴿٤٠﴾

“Sesungguhnya Allah menyukai orang yang berperang di jalan-Nya dalam barisan yang teratur seakan-akan mereka seperti suatu bangunan yang tersusun kokoh”.²

Perbuatan yang dikerjakan dengan asal-asalan sama dengan perbuatan yang tidak pernah direncanakan. Jika perbuatan itu tidak direncanakan tidak termasuk dalam katagori yang baik. Adapun langkah-langkah menerapkan manajemen syariah yang berkualitas adalah bekerja dengan sungguh-sungguh, dilakukan secara terus menerus, tidak asal-asalan, dilakukan secara bersama-sama, dan mau belajar dari keberhasilan dari kegagalan diri sendiri dan orang lain.

Dalam penelitian yang penulis teliti, usaha H. Enong ini dalam mengembangkan usahanya sangat memperhatikan beberapa aspek, yaitu aspek manusia, keuangan, majemen dan organisasi, produksi dan pemasaran.

a. Aspek Manusia

Aspek sumber daya manusia bertujuan untuk mengetahui apakah dalam pembangunan dan implementasi bisnis layak atau tidak. Untuk melakukan kajian terhadap aspek sumber daya manusia ada beberapa

²Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemah* (Bandung: CV. Penerbit Diponegoro, 2010), hlm 551.

elemen yang harus diperhatikan diantaranya adalah rekrutmen, seleksi, kompensasi, dan pemutusan hubungan kerja (PHK).³

Rekrutmen adalah kegiatan mencari dan menarik para pelamar pekerjaan dengan motivasi kemampuan, keahlian, dan pengetahuan sumber daya manusia yang diperlukan oleh organisasi untuk mengisi lowongan kerja yang telah diidentifikasi sebelumnya didalam rencana kepegawaian.⁴ Sedangkan seleksi adalah proses pemilihan orang-orang yang memiliki lowongan pekerjaan di organisasi.⁵

Adapun proses rekrutmen yang dilakukan Hj. Enong Bakery bahwasanya sama pada umumnya, meliris atau membuka lowongan biasanya melalui media sosial. Segala persyaratan, serta jenis pekerjaan apa saja yang dicari telah dijelaskan semuanya, dan juga bahwasanya dalam mengambil calon karyawan usaha Hj. Enong tidak mengutamakan pendidikan yang tinggi tetapi yang dicari memanglah yang bertanggung jawab, jujur, ulet, amanah dan wajib sholat.

Semua pekerjaan merupakan amanah dan untuk melaksanakannya itu harus teruji terlebih dahulu kemampuan dalam

³Sofjan Efendi dkk. *Paradigma Baru Manajemen Sumber Daya Manusia* (Yogyakarta: Amara Books, 2003), hlm. 121.

⁴Ibid, hlm. 129

⁵Ibid, hlm. 134.

menjalankan pekerjaan serta tanggung jawab terhadap tugas yang dibebankan kepadanya.⁶

Islam mendorong umatnya memilih pegawai berdasarkan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan teknis yang dimiliki. Seperti Firman Allah dalam Q.S Al-Qashash: 28/26 yang berbunyi:

قَالَتْ إِحْدَاهُمَا يَا أَبَتِ اسْتَجِرْهُ ^ط إِنَّ خَيْرَ مَنِ اسْتَجَرْتَ الْقَوِيُّ
الْأَمِينُ

“ 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".⁷

Hal ini sesuai dengan apa yang diinginkan pimpinan Usaha Hj. Enong dalam kriteria karyawan adalah harus ramah kepada pelanggan, jujur, amanah, tidak menyepelekan pekerjaan dan tentunya semangat kerja yang tinggi.

b. Aspek Keuangan

Setiap perusahaan, pada suatu waktu (periode) memiliki kewajiban untuk melaporkan semua kegiatan keuangan. Laporan ini berisi jumlah aktivitas yang berhubungan dengan uang masuk (pendapatan) dan uang

⁶Ahmad Ibrahim A buSinn, *Manajemen Syariah* (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2006), hlm. 122

⁷Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemah* (Bandung:CV. Penerbit Diponorogo, 2010, hlm. 338

keluar (biaya-biaya) sehingga terlihat besaran angka-angka yang mampu menjelaskan keuangan perusahaan.⁸

Untuk perusahaan Hj enong sendiri sudah memiliki pembagian tugas masing-masing, dari karyawan pencatatan pengeluaran yaitu Widuri dan pencatatan pemasukan yaitu Rosma.

c. Aspek Manajemen dan Organisasi

Aspek Manajemen dan Organisasi merupakan salah satu aspek yang sangat penting. Untuk menjalankan proyek dan menoperasikan usaha diperlukan manajemen. Dalam hal ini manajemen merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan-penggunaan sumber daya dana serta bahan yang berjalan secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang dan jasa.⁹

Sedangkan aspek organisasi berkaitan dengan menetapkan kegiatan yang harus dilaksanakan serta pengelompokkan kegiatan berwirausaha. Sasaran aspek organisasi berguna untuk mendapatkan bentuk kerja sama yang bermanfaat bagi perusahaan. Tujuan aspek organisasi berguna untuk meningkatkan pemasaran produk yang jauh lebih efektif dan efisien dengan hasil yang memuaskan.

⁸ Kasmir, *Kewirausahaan* (Jakarta PT: RajaGrafindo Persada, 2007), hlm. 189.

⁹ Sofjan Assuri, *Manajemen Produksi dan Operasi* (Jakarta: Fakultas Ekonomi UI, 1999), hlm. 12

1. Perencanaan (*planning*)

Perencanaan adalah proses yang digunakan manajer untuk mengidentifikasi dan memilih tujuan yang tepat dan arah tindakan, karena perencanaan merupakan kegiatan awal dalam sebuah pekerjaan dalam bentuk memikirkan hal-hal yang terkait dengan pekerjaan itu agar dapat mendapatkan hasil yang optimal.

Dalam hal perencanaan yang dilakukan pemilik usaha Hj. Enong sangat baik. Karena beliau merencanakan segala sesuatu dengan matang untuk mendirikan usahanya seperti melihat peluang usaha dan melihat respon masyarakat terlebih dahulu terhadap kue yang diproduksi dikarenakan pada awalnya pemilik usaha Hj. Enong menawarkan usahanya dengan menjajakan atau menitipkan di warung-warung dan disitulah beliau melihat bagaimana respon masyarakat terhadap kue yang dijualnya. Dikarenakan respon masyarakat yang cukup baik, barulah ibu Nurhayati selaku pemilik usaha Hj. Enong memutuskan untuk mendirikan usaha. Hal ini sesuai dengan firman Allah Swt Q.S.Al-Hasyar:59/18.

يَأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَلْتَنْظُرْ نَفْسٌ مَّا قَدَّمَتْ لِغَدٍ وَاتَّقُوا اللَّهَ
 إِنَّ اللَّهَ خَبِيرٌ بِمَا تَعْمَلُونَ ﴿١٨﴾

Hai orang-orang yang beriman, bertakwalah kepada Allah dan hendaklah Setiap diri memperhatikan apa yang telah diperbuatnya untuk hari esok (akhirat); dan bertakwalah kepada Allah, Sesungguhnya Allah Maha mengetahui apa yang kamu kerjakan.

Ayat Al-Qur'an diatas dapat dipahami bahwa setiap pekerjaan itu tentu harus memperhatikan kemungkinan yang akan terjadi hari esok, tentunya dengan membuat perencanaan suatu pekerjaan akan mudah dilakukan dan akan berjalan dengan lancar.

2. Pengorganisasian

Organisasi sangat diperlukan dalam manajemen yang mengelola organisasi apapun, begitu pula dalam manajemen syariah, struktur organisasi mencerminkan pengalokasian tugas, wewenang dan tanggung jawab orang yang ada didalam suatu organisasi.¹⁰

Untuk usaha Hj. Enong dalam pengorganisasiannya sudah mempunyai tugas masing-masing yaitu dua dibagian admin, satu dibagian manajemen gudang, satu dibagian toko, dan terakhir satu dibagian produksi.

3. Pengarahan (*Directing*)

Pengarahan berarti bahwa para manajer mengarahkan, memimpin dan mempengaruhi para bawahan.¹¹ Pengarahan pada semua Hj. Enong dilakukan langsung oleh pimpinan menyampaikan apa-apa saja yang harus dilakukan dalam bertindak agar betul-betul dilaksanakan seperti apa yang diharapkan oleh pimpinan usaha Hj.

¹⁰ M. Ma'ruf Abdullah, *Manajemen Berbisnis Syariah* (Yogyakarta: Aswaja Presindo, 2012, hlm. 181.

¹¹ T. Hani Hondoko, *op, cit.*, hlm. 9.

Enong Bakery. Pimpinan usaha Hj. Enong pun tidak sungkan menerima masukan dari bawahan tentang apa-apa saja yang perlu dibenahi dalam kelancaran usaha. Hal ini sesuai dengan firman Allah Swt dalam Q.S An-nisa:4/59

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا أَطِيعُوا اللَّهَ وَأَطِيعُوا الرَّسُولَ وَأُولِيَ الْأَمْرِ مِنْكُمْ فَإِن تَنَزَعْتُمْ فِي شَيْءٍ فَرُدُّوهُ إِلَى اللَّهِ وَالرَّسُولِ إِن كُنتُمْ تُؤْمِنُونَ بِاللَّهِ وَالْيَوْمِ
الْآخِرِ ذَلِكَ خَيْرٌ وَأَحْسَنُ تَأْوِيلًا ﴿٥٩﴾

Hai orang-orang yang beriman, taatilah Allah dan taatilah Rasul (Nya), dan ulil amri di antara kamu. kemudian jika kamu berlainan Pendapat tentang sesuatu, Maka kembalikanlah ia kepada Allah (Al Quran) dan Rasul (sunnahnya), jika kamu benar-benar beriman kepada Allah dan hari kemudian. yang demikian itu lebih utama (bagimu) dan lebih baik akibatnya.¹²

Ayat al-Qur'an diatas dapat dipahami bahwa setiap usaha itu tentu harus mempunyai arahan-arahan dari atasan agar semua pekerjaan dapat dilaksanakan dengan baik, tentunya untuk mencapai tujuan usaha yang telah direncanakan.

4. Pengawasan (controlling)

Pengawasan adalah proses untuk mengukur dan menilai pelaksanaan tugas apakah telah sesuai dengan rencana, jika dalam proses tersebut terjadi penyimpangan, maka akan segera dikendalikan sesuai dengan rencana yang disusun, dengan adanya pengendalian

¹²Departemen Agama RI, *op. cit.*, hlm 87.

diharapkan tujuan dapat dicapai sesuai dengan target yang telah ditetapkan.¹³

Pengawasan yang dilakukan Hj. Enong Bakery tidak terlalu ketat karena semua sudah ada pembagian tugas masing-masing. Akan tetapi untuk lebih mengoptimalkan pencapaian tujuan yang telah direncanakan, pimpinan usaha Hj. Enong tetap mengawasi kinerja karyawannya dan biasanya diawasi lewat telpon dan kadang-kadang datang melihat langsung ketempat usaha.

d. Aspek Produksi

Produksi dimaksud sebagai kegiatan pengolahan. Secara umum produksi diartikan sebagai suatu kegiatan atau proses yang mentranspormasikan (input) menjadi hasil keluar (output).¹⁴

Dalam segi produksi, pimpinan usaha Hj. Enong sangat memperhatikan kualitas bahan baku. Dalam proses pengolahannya, pemilik Hj. Enong juga sangat memperhatikan kebersihan bahan baku. Hal ini sesuai dengan perintah Islam yang menganjurkan umatnya untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik, sebagaimana firman Allah Swt dalam Q.S Al-Baqarah: 2/168

¹³Kasmir, *Kewirausahaan* (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2007), hlm. 59.

¹⁴Sofjan Assuri *op. cit.*, hlm. 11

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٧٨﴾

Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.¹⁵

Ayat diatas dapat dipahami bahwa kita dalam berwirausaha harus mengutamakan kehalalan bahan produk kita, agar apa yang sudah direncanakan itu berjalan dengan lancar.

e. Aspek Pemasaran

Dalam kerangka Islam, etika dalam pemasaran tentunya perlu didasari pada nilai-nilai yang dikandung dalam al-Qur'an. Sebagaimana firman Allah Swt dalam Q.S. An-Nisa:4/29.

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ
تَكُونَ تِجْرَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ ؕ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ؕ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ
رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang Berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu.¹⁶

Dalam produk yang dipasarkan Hj. Enong tentunya halal, mengenai harga mulai dari harga Rp. 30.000,00 sampai dengan harga Rp.

¹⁵Departemen Agama RI, *op. cit.*, hlm. 25

¹⁶Ibid, hlm. 34.

130.000,00 tergantung varian kue nya. Usaha Hj. Enong mempunyai lokasi yang sangat strategis, selain tempatnya yang ramai, tempat parkirnya pun luas untuk memudahkan pelanggan untuk singgah. Sedangkan promosi yang dilakukan melalui kerabat, mulut kemulut (penjaja) dan memanfaatkan media sosial dengan memberikan informasi sesuai apa yang ada dan tentunya tidak unsur penipuan. Dalam memasarkan produksinya, usaha Hj. Enong sangat mengedepankan kejujuran.

2) Kendala-kendala yang Dihadapi Hj. Enong Bakery Dalam Mengembangkan Usaha.

Dalam menjalankan kegiatan usaha tentu tidak lepas dari namanya kendala dalam menjalankan usaha. Hal demikian merupakan sesuatu yang wajar dalam dunia usaha, karena dari permasalahan itulah diharapkan pelaku usaha/bisnis dapat belajar mengembangkan bisnisnya.

Adapun kendala-kendala yang dihadapi Hj. Enong dalam mengembangkan usahanya ternyata dapat dipengaruhi beberapa faktor yaitu perekrutan karyawan dalam produksi, harga bahan baku, serta banyaknya usaha yang sejenis.

Memperhatikan dari kendala-kendala dalam melakukan usaha Hj.Enong Bakery, maka dapat dianalisis bahwa dalam perekrutan karyawan pada usaha Hj. Enong Bakery tidak memakai persyaratan yang formal, hanya masyarakat yang tinggal disekitaran tempat produksi. Tetapi

dalam perekrutan ini dibimbing dan diajarkan kembali bagaimana cara-cara pembuatan produksi. Selain itu juga terkendala pada bahan baku yang cenderung naik, hal ini sangat berpengaruh atau atau penghambat dalam penjualan, sebagaimana dalam teori harga input produksi dikatakan bahwa harga input naik, maka biaya produksi akan terdorong naik pula. Kenaikan harga input produksi berpengaruh negatif terhadap penawaran, demikian sebaliknya.¹⁷

Selain dari harga bahan baku naik, kendala lainnya ialah banyaknya usaha yang sejenis, untuk hal ini pemilik usaha Hj. Enong tentunya mempunyai keahlian dalam pembuatan kue sehingga tidak kalah dengan usaha lainya, seperti menjaga kualitas rasa serta mempertahankan harga.

¹⁷Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (Jakarta: PT: Raja Grafindo Persada, 2012), cet 4, hlm. 319.