

BAB IV

PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

Berdasarkan hasil riset dan penelitian yang penulis lakukan melewati observasi dan wawancara secara langsung terhadap informan. Maka dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Gambaran Umum Warung Ketupat Kaganangan

Usaha Warung Ketupat Kaganangan merupakan sebuah usaha yang menjual salah satu makanan khas daerah kota Kandangan yakni Ketupat Berkuah Santan yang disajikan beserta lauknya seperti ikan gabus (*ikan haruan*), jeroan ikan gabus yang sudah diasap dan diceburkan dalam kuah ketupat atau lauk lain seperti telur bebek rebus atau asin (*hintalu jaruk*) dan tak lupa juga disajikan beserta sambal ketupat. Usaha ini diberikan nama dengan Warung Ketupat Kaganangan yang memiliki arti tersendiri bagi pemilik usaha yakni agar konsumen selalu keganangan atau teringat selalu akan warung ini sehingga ingin selalu mampir menyantap hidangan di warung ini.

Usaha Warung Ketupat Kaganangan ini didirikan pada tahun 1975, yang mana jika di hitung usaha ini sudah berjalan selama 46 tahun sampai dengan sekarang. Warung Ketupat Kaganangan ini merupakan sebuah usaha warisan keluarga yang turun temurun. Adapun pemilik pertama dari usaha ini yakni Hj. Masiah, kemudian diwariskan kepada Hj. Sumiati, hingga sampai diwariskan kepada pemiliknya sekarang yakni Hj. Yusnaningsih.

Awal mula warung ini berdiri terkesan tampak sederhana seperti warung makan biasa yang hanya menggunakan meja panjang kayu sederhana dan kursi plastik biasa dan tempat usaha yang belum begitu menarik, akan tetapi dengan hal tersebut tidak menjadi penghalang dalam mengembangkan usaha warung ketupat ini agar semakin diminati banyak orang, dimana salah satu nya melewati pemberian kualitas hasil produksi terbaik agar dapat memberikan kepuasan kepada konsumen. Pada awal berdirinya pun pemilik usaha pertama mengelola warung ini hanya dibantu oleh suami dan saudaranya saja tanpa menggunakan karyawan, Namun setelah jalan beberapa tahun pemilik usaha merekrut 2 orang karyawan untuk membantu usahanya. Sebelumnya warung ini hanya memiliki fasilitas yang seadanya dan belum memiliki nama, namun setelah generasi kedua yang memegang kendali, pengembangan terhadap usaha ini mulai ditingkatkan dan diberikan nama yang unik.

Seiring berjalannya waktu usaha ini juga terus melakukan perbaikan terhadap tempat usahanya menjadi lebih bagus dan menarik setelah generasi ketiga yang memegang kendali pada tahun 2014, salah satunya dengan mengganti prasarana seperti kursi dan meja makan yang lebih bagus agar konsumen merasa nyaman, begitu juga prasarana yang ada dibagian produksi yang awalnya menggunakan kompor minyak tanah kemudian berganti ke kompor gas agar pekerjaan lebih cepat terselesaikan serta menambah fasilitas pendukung lainnya. Hal ini dilakukan karena usaha warung ketupat kaganangan semakin maju dan berkembang serta konsumen semakin bertambah yang terlihat juga dari banyaknya orang penting yang pernah

mengunjungi tempat usaha ini seperti Gubernur Kalimantan Selatan, bupati, tamu-tamu pemerintahan yang melakukan perjalanan dinas ke kota Kandangan, artis sampai dengan turis mancanegara serta tempat usaha warung ketupat kaganangan ini juga menjadi warung ketupat yang terkenal di wilayah kota Kandangan yang pernah mendapatkan penghargaan dari pemerintah kota Kandangan sebagai warung terbersih dan sesuai standar. Kemudian untuk pembayaran pajak setiap bulannya usaha ini mengeluarkan biaya sebesar Rp. 150.000 dan disetorkan kepada pemerintah.

Sampai pada saat ini usaha warung ketupat kaganangan yang dimiliki oleh Hj. Yusnaningsih sudah memiliki sebanyak 7 orang karyawan yang siap sedia membantu usaha yang dikelolanya dan satu orang kepercayaan pemilik usaha yakni saudara sendiri yang biasanya menggantikan pemilik usaha di bagian kasir dan mengawasi kinerja karyawan, dikarenakan pemilik usaha juga seorang pegawai kesehatan di puskesmas yang bekerja dari senin sampai sabtu.

Usaha ini berlokasi di Jalan Ahmad Yani No 21, Parincahan, Muara Banyu Barau, Kecamatan Kandangan. Usaha ini berada di pinggir jalan tepat di halaman depan rumah pemilik usaha. Lokasi yang strategis ini menjadi kesempatan bagi pemilik usaha pertama untuk membangun usaha sebuah warung makan ketupat yang menjadi simbol kota Kandangan.

2. Manajemen Produksi Warung Ketupat Kaganangan

Dalam manajemen produksi yang dilaksanakan, seorang manajer haruslah mampu melaksanakan beberapa fungsi manajemen untuk mengelola sumber daya produksi agar dapat mencapai target yang diinginkan secara efektif dan

efisien. Fungsi- fungsi tersebut yakni fungsi *planning* (perencanaan), fungsi *organizing* (pengorganisasian), fungsi *commanding/directing*(pemberian arahan), fungsi *coordinating* (pengkoordinasian), fungsi *motivating* (pemotivasian), dan fungsi *controlling* (pengawasan)

a. *Planning* (Perencanaan)

Perencanaan diartikan dengan penentuan sesuatu agar tercapai dengan cara yang terbaik. Pemilik usaha warung ketupat kaganangan dalam perencanaanya dalam mengembangkan usaha dan mencapai target pendapatan yang semakin meningkat pada penjualan setiap harinya atau kedepannya, maka haruslah melakukan beberapa hal dalam perencanaan yaitu :

1) Merencanakan biaya anggaran (modal untuk usaha)

Dalam perencanaan ini pelaku usaha perlu mempertimbangkan modal usaha atau maksudnya yakni biaya produksi yang digunakan setiap harinya, kemudian juga memikirkan bagaimana cara menghadapi resiko atau kendala serta cara mengatasinya. Berdasarkan hasil wawancara bersama ibu Hj. Yusnaningsih, modal dalam usaha yang dijalankannya ini murni berasal dari modal pribadi. Kemudian pemilik usaha juga memperhatikan anggaran produksi yang digunakan agar dapat menyeimbangkan antara pengeluaran dan biaya produksi yang dilakukan agar tidak menghasilkan sesuatu yang berlebihan

Perhitungan produksi ketupat dalam satu harinya biasanya melakukan 2x produksi dan jika lagi ramai bisa sampai 3x produksi. Menurut pemilik usaha dalam 1x produksi biasanya menghabiskan biaya sebesar Rp.1.000.000 dan belum termasuk penjualan menu lainnya dan penggajian karyawan. Adapun penjualan hari libur mengeluarkan biaya produksi 2x lipat dari hari biasa karena produksi yang dilakukan juga melebihi hari biasanya yang mencapai 300 sampai 1500 porsi dengan pemesanan, karena usaha ini juga menerima pemesanan dari konsumen diluar penjualan.

Dalam satu hari usaha ini memperoleh pendapatan bersih biasanya kurang lebih Rp. 500.000 – Rp. 1.000.000 dan jika hari libur biasanya 2x lipat dari hari biasanya yang berasal dari penjualan ketupat, belum termasuk pendapatan yang lain, karena selain ketupat warung ini juga mengembangkan usahanya melalui penjualan berbagai menu lain dan beberapa cemilan atau makanan ringan lainnya.

2) Bahan Baku Berkualitas

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan ketupat kaganangan menekankan akan jenis bahan yang berkualitas agar hasil produksinya pun juga memuaskan. Bahan baku dari ketupat kaganangan ini mudah dicari di wilayah kota Kandangan, bahan baku yang digunakan halal dan tidak

berbahaya bagi pekerja, masyarakat, lingkungan dan konsumen. Adapun bahan baku yang digunakan dalam 1x produksi sebagai berikut :

Tabel 4. 1 : Bahan-Bahan Produksi Ketupat

No	Barang	Keterangan
1	Beras Unus	± 1 blek (20 liter). Disesuaikan
2	Kerongkong Ketupat	Disesuaikan
3	Ikan Gabus (<i>Haruan</i>)	10-15 Kg (Hari Biasa, Hari libur bisa 2x lipat)
4	Telur Bebek (Rebus)	± 50 Biji
5	Telur Bebek (asin) / <i>Hintalu Jaruk</i>	± 30 Biji
6	Bawang Merah	± 4 Kg (dalam 4 hari untuk bumbu), untuk 1x produksi disesuaikan
7	Bawang Putih	± 1/2 Kg (dalam 4 hari), untuk 1x produksi disesuaikan
8	Jahe	Disesuaikan
9	Kencur	Disesuaikan
10	Laos	Disesuaikan
11	Serai	Disesuaikan
12	Keminting	Disesuaikan
13	Kelapa Parut	Disesuaikan
14	Lombok Kering	1 Kg dalam 1 minggu (Disesuaikan)
15	Rempah (Bumbu- Bumbu lainnya)	Disesuaikan

Sumber : Warung Ketupat Kaganangan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan ketupat dalam usaha ini menggunakan kualitas terbaik karena dari segi bumbu atau rempah pemilik usaha membeli sendiri, namun untuk bahan seperti Ikan, Kelapa parut, Beras, serta kerongkong/kulit ketupat pemilik usaha sudah memiliki langganan khusus yang siap mengantarkan ke tempat produksi sehingga tidak khawatir kehabisan dan selalu dicek kualitas bahannya walau sudah berlangganan khusus.

3) Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang ada pada usaha warung ketupat kaganangan ini berjumlah 7 orang yang mana semuanya adalah perempuan. Untuk menjadi tenaga kerja dalam usaha ini, pemilik usaha mencari orang yang benar-benar dapat bekerja dan bertanggung jawab untuk diberikan amanah atau tugas dan ini berlaku pada bidang mana saja dalam usaha ini, karena pada dasarnya memiliki tenaga kerja yang kompetitif juga akan membantu dalam pencapaian suatu tujuan dalam usaha.

4) Mesin (Alat)

Dalam proses produksi yang dilakukan dalam usaha ini pemilik usaha tidak memiliki mesin atau alat yang khusus dalam proses produksi, namun semua alat yang digunakan hanya secara manual saja yang dikerjakan oleh para karyawannya (tenaga kerja). Adapun perlengkapan (prasarana) terpenting yang

digunakan dalam proses produksi seperti kompor gas, panci, spatula (centong sayur) pemanggangan ikan, blender, pisau, sendok, penjepit makanan.

5) Menjaga ciri khas rasa dan Kualitas Produksi

Warung ketupat kaganangan berusaha untuk selalu mempertahankan ciri khas dan kualitas dari hasil produksinya yang berbeda dengan warung ketupat disekitarnya karena pada dasarnya di kota Kandangan banyak ditemui warung ketupat di sepinggiran jalan.

6) Menjaga pelayanan dan menjaga kebersihan

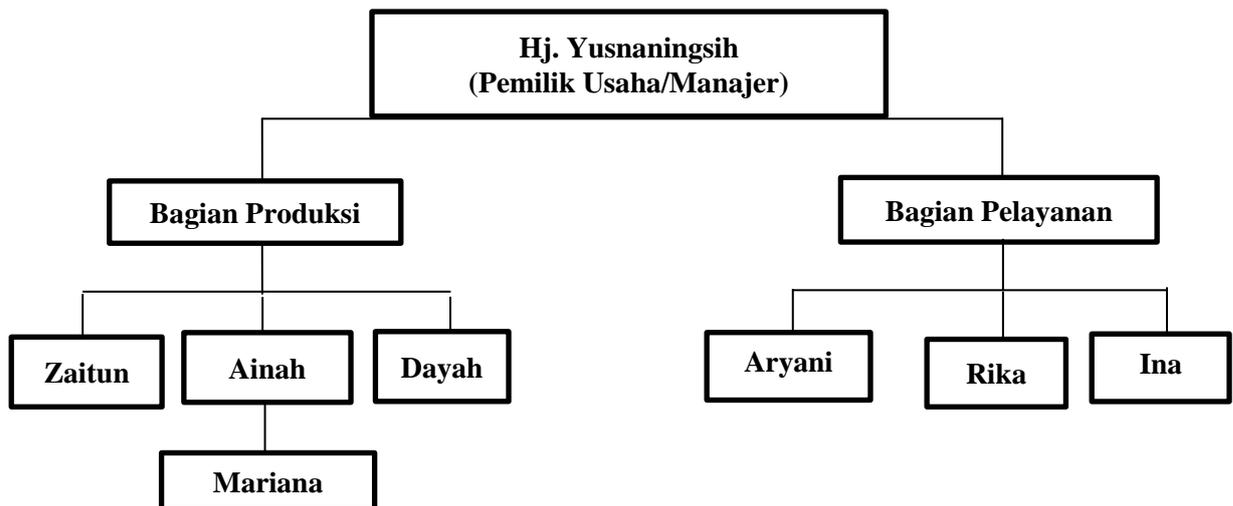
Dalam bentuk pelayanan kepada pelanggan sangatlah diperhatikan dalam usaha warung ketupat kaganangan ini karena pada dasarnya pembeli adalah raja sehingga dari itu harus memberikan pelayanan yang terbaik kepada pelanggan dan tidak mudah terpengaruh hanya dikarenakan watak dan karakter pelanggan yang berbeda-beda. Selain dari itu warung ketupat kaganangan juga sangat memperhatikan segi kebersihan tempat produksinya berlangsung serta tempat usahanya.

b. *Organizing* (Pengorganisasian)

Tahapan kedua setelah perencanaan yakni pengorganisasian. Dalam usaha ini para karyawan diatur dalam pembagian tugas yang harus dikerjakan masing-masing yakni ada yang memiliki tugas di bagian produksi dan ada yang di bagian pelayanan, tujuan pembagian

tugas ini yakni agar karyawan lebih fokus dengan apa yang seharusnya mereka kerjakan sehingga dapat dengan mudah mencapai tujuan yang sudah direncanakan. Namun, apabila ada suatu hal yang harus dikerjakan bersama atas perintah dari pemilik usaha, maka mereka akan melakukannya sama-sama. Selain itu usaha ini dipimpin oleh pemiliknya sendiri

Adapun bagan pengorganisasian yang ada pada usaha warung ketupat kaganangan ini yakni :



*Bagan 4. 1 : Pengorganisasian Warung Ketupat Kaganangan
Sumber : Warung Ketupat Kaganangan*

Dari bagan di atas dapat dilihat mengenai tugas pemilik usaha warung ketupat kaganangan (manajer) dan masing-masing karyawannya, adapun berikut data pemilik usaha warung ketupat kaganangan yang menjadi informan dalam penelitian ini yakni :

Nama : Hj. Yusnaningsih

Alamat : Jalan Ahmad Yani No 21, Parinchan, Muara
Banyu Barau, Kecamatan Kandangan

Umur : 48 Tahun
Agama : Islam
Pendidikan : D3 Analis Kesehatan
Jabatan : Pemilik Usaha Warung Ketupat Kaganangan

Para karyawan bekerja setiap harinya untuk bagian produksi dimulai dari jam 04.00 subuh untuk penjualan yang dilakukan di pagi hari. Kemudian produksi yang kedua dilakukan pada jam 10.00 siang, untuk penjualan pada siang hari sampai malam (sampai habis). Jadi, untuk jam kerja karyawan bagian produksi setiap harinya bekerja dari jam 04.00 sampai jam 13.00 siang. Adapun untuk karyawan bagian pelayanan bekerja dari warung buka sampai tutup yakni dari jam 06.00 sampai jam 20.00, terkecuali pada hari jum'at warung diliburkan. Para karyawan diberikan waktu istirahat 2x selama bekerja setiap harinya yakni pertama pada waktu zuhur para karyawan diberikan waktu istirahat kurang lebih satu setengah jam untuk melakukan sholat dan makan, setelahnya di sambung lagi bekerja sampai waktu ashar tiba dan kemudian setelah waktu ashar tiba pemilik usaha memberikan waktu istirahat kembali kepada para karyawan selama kurang lebih 1 jam untuk sholat dan membersihkan diri lalu setelahnya para karyawan melanjutkan pekerjaannya lagi sampai jam 20.00.

Pembayaran gaji atau upah pada karyawan dilakukan setiap harinya dan gaji diberikan tetap, kecuali jika produksi dilakukan lebih banyak dari biasanya maka akan diberikan bonus tambahan. Pemilik usaha

mengeluarkan total gaji pada semua karyawan setiap harinya sebesar Rp. 500.000. Para karyawan dalam usaha ini mendapatkan gaji sesuai dengan pekerjaannya ada yang sebesar Rp. 80.000, kemudian ada yang sebesar Rp. 50.000, dan ada pula yang sebesar Rp. 40.000 saja

c. *Commanding/Directing* (Pemberian arahan)

Pengarahan merupakan bentuk kegiatan pemberian arahan atau masukan berupa perintah atau saran dari manajer atau pemilik usaha kepada para karyawan agar melakukan pekerjaan dengan baik dan mencapai tujuan usaha secara efektif dan efisien (Sofie, 2018). Dalam usaha warung ketupat kaganangan ini pemilik usaha memberikan bimbingan dan perintah untuk bergerak pada fokus kerjanya masing-masing. Kemudian manajer juga memberikan pengarahan atau masukan tentang pekerjaan yang sudah ditetapkan kepada setiap karyawannya agar karyawan bisa bekerja dengan efektif terutama di bidang produksi agar dapat memaksimalkan kerjanya dan tidak sembarangan dalam bekerja, dimana dalam produksi yang dilakukan harus sesuai takaran atau resep yang diberikan, tidak boleh ada yang kurang atau sangat berlebihan atau tindakan yang dapat merugikan. Adapun dalam bidang pelayanan, manajer juga sering memberikan masukan atau saran kepada karyawan bahwa dalam melayani pelanggan haruslah dengan baik dan sabar.

Pada usaha ini manajer selain memberikan arahan atau masukan kepada karyawan tentang bekerja yang baik, manajer juga sangat peduli

dengan karyawan seperti halnya memperhatikan jam istirahat, ibadah karyawan serta hal lainnya yang bersifat umum untuk masalah pribadi sehingga dari hal ini para karyawan juga merasakan nyaman bekerja di tempat usaha ini karena memiliki seorang manajer yang baik dan peduli.

d. *Coordinating* (Pengkoordinasian)

Fungsi koordinasi ini memegang peranan penting dalam keberhasilan suatu tujuan yang telah ditetapkan dan dalam fungsi ini manajer harus menyatukan karyawannya semaksimal mungkin agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan yang dapat membuat rencana mencapai tujuan berantakan (Rohman, 2017). Koordinasi ini merupakan fungsi yang harus dilakukan manajer dalam mengkomunikasikan berbagai kepentingan dan perbedaan kegiatan dalam organisasi untuk mencapai tujuan (Istikomah & Haryanto, 2021).

Dalam usaha menghindari segala hal yang dapat menghambat pelaksanaan kegiatan dan pencapaian tujuan, manajer disini menjalin hubungan komunikasi yang baik antar karyawannya, kemudian untuk pembagian kerja, jam kerja, dan tugas-tugas lainnya bahkan sampai pada pemberian upah atau gaji, disini manajer mengkomunikasikannya dengan baik kepada para karyawan akan hal tersebut yang sudah ditetapkan sehingga dari itu dengan melakukan koordinasi yang baik dengan karyawan dapat mengarahkan pada pencapaian tujuan yang maksimal.

e. *Motivating* (Pemberian motivasi)

Motivasi adalah suatu tindakan dalam pemberian motif bekerja yang dapat membangun semangat kepada para bawahan agar dapat bekerja dengan sungguh-sungguh dan ikhlas demi termaksimalkannya pencapaian tujuan bersama dalam perusahaan, tujuan pemberian motivasi ini bukan hanya untuk menambah semangat kerja bawahan melainkan juga melatih bawahan untuk disiplin dalam kerja, meningkatkan prestasi kerja, mengajarkan tanggung jawab dalam bekerja, meningkatkan produktivitas dan menumbuhkan loyal karyawan akan perusahaan (Maulana, 2015, hlm 3).

Dalam usaha ini manajer menumbuhkan semangat kerja karyawannya dengan memberikan pemotivasian melewati kata-kata penyemangat, kemudian juga dengan memberikan bonus (uang tambahan) kepada setiap karyawan jika penjualan melebihi target harian yang ditentukan serta dengan mengajak karyawan berlibur atau jalan-jalan. Dalam pemberian motivasi kerja dengan mengajak karyawan berlibur atau jalan-jalan, bagi manajer tidak harus mempunyai syarat khusus yang harus melebihi target penjualan, hal ini dilakukan manajer agar karyawan tidak merasa bosan bekerja di tempat usahanya dan dapat mempererat hubungan silaturahmi antara atasan dan bawahan maupun sesama pekerja.

Selain itu pemilik usaha juga memberikan seragam yang khusus untuk para karyawannya agar tampilannya terkesan rapi dan hal ini bisa

menumbuhkan rasa percaya diri dan semangat kepada karyawan untuk bekerja dengan baik.

f. *Controlling* (Pengawasan)

Pengawasan merupakan suatu kegiatan pencocokkan aktivitas dilapangan dengan rencana yang sudah ditentukan dalam tercapainya tujuan usaha atau organisasi. Pengawasan ini juga dilakukan terhadap penggunaan sumber daya organisasi agar dapat terpakai secara efektif dan efisien (Rismayanti & Sagay, 2018, hlm 3). Adapun pengawasan dalam usaha yang dilakukan pada warung ketupat kaganangan ini diawasi langsung oleh pemiliknya yakni Ibu Hj. Yusnaningsih terutama dalam peracikan bumbu-bumbu, namun beliau juga dibantu oleh saudara perempuannya dalam mengawasi usahanya dikarenakan ibu Hj. Yusnaningsih juga seorang pegawai yang harus bekerja dari senin-sabtu.

Saudaranya menggantikan ibu Hj. Yusnaningsih hanya setengah hari saja pada saat beliau bekerja, setelahnya pengawasan dalam usaha ini langsung digantikan oleh Ibu Hj.Yusnaningsih sendiri dan untuk hari minggu Ibu Hj.Yusnaningsih juga mengatur dan mengawasi seharian penuh para karyawannya. Dalam peracikan bumbu pemilik usaha juga memberikan berupa catatan resep kepada karyawan di bagian produksi, akan tetapi walau bumbu diracik oleh karyawan yang sudah diberikan catatan resep, akan tetapi pemilik usaha tetap mencicipi

hasil racikan tersebut. Kemudian tidak jarang beliau juga ikut langsung dalam mengerjakan proses produksinya langsung.

Adapun penilaian kinerja atau bentuk evaluasi juga dilakukan melewati fungsi pengawasan ini dengan secara langsung mengontrol kerja karyawan setiap harinya dan apabila terjadi suatu kesalahan atau penyimpangan maka akan langsung ditegur dan dilakukan perbaikan agar tujuan dapat tercapai dengan baik.

3. Kendala yang dihadapi dalam Manajemen Produksi Warung Ketupat Kaganangan

Kendala merupakan suatu hal yang tidak asing dalam suatu usaha, bahkan seorang pemimpin atau pelaku usaha juga harus memikirkan terlebih dahulu pada saat terjadinya proses perencanaan akan kemungkinan kendala yang bisa saja terjadi di masa mendatang yang dapat mempengaruhi hasil proses produksi karena hal tersebut adalah sesuatu yang sulit dihindari dan terjadi secara alami dalam dunia usaha. Kendala yang mungkin dihadapi oleh para pelaku bisnis, perusahaan, dan pedagang lainnya dapat berskala besar atau kecil.

Dalam usaha yang dijalankan ibu Hj. Yusnaningsih ini selaku pemilik usaha warung ketupat kaganangan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor :

a. Harga barang yang cenderung meningkat

Harga barang yang meningkat tidak memungkinkan seorang pelaku usaha untuk juga menaikkan harga pada penjualannya secara begitu saja, karena hal tersebut dapat memberikan pengaruh juga terhadap minat pelanggan. Ibu Hj. Yusnaningsih selaku pemilik usaha dan

manajer pada usaha Warung Ketupat Kaganangan dalam mengatasi kendala ini mengatasinya dengan tetap membeli bahan baku produksi dengan jumlah yang sama dan tidak berusaha mengurangnya. Jumlah produksinya pun tetap diusahakan sama seperti biasanya dan harganya tetap sama, walaupun dengan resiko keuntungan yang mengecil tidak seperti biasanya. Adapun harga untuk 1 porsi ketupat kaganangan yakni Rp. 18.000 untuk semua lauk dan belum termasuk minum. Selain menjual ketupat, warung ini juga menjual berbagai menu tambahan lain serta makanan pelengkap seperti makanan ringan atau cemilan lainnya.

b. Banyaknya usaha sejenis atau semakin kuatnya pesaing

Banyaknya usaha sejenis memberikan pengaruh yang cukup besar bagi dunia usaha sehingga menyebabkan persaingan usaha juga semakin ketat. Dengan begitu banyaknya usaha sejenis yang juga menjual ketupat berkuah yang terletak di kota Kandangan khususnya di sekitaran warung ketupat kaganangan, hal ini menyebabkan para konsumen terbagi-bagi kepada para pedagang lainnya. Dalam kendala ini ibu Hj. Yusnaningsih selaku pemilik usaha tetap mempertahankan ciri khas pada usahanya dan juga melakukan pengembangan dan perbaikan pada usahanya karena semakin kuatnya pesaing agar dapat bersaing kuat dengan usaha sejenis dan lainnya.

c. Produk olahan yang tidak tahan lama

Hasil produksi yang tidak tahan lama menjadi salah satu faktor yang dapat mempengaruhi penjualan. Produk yang tidak tahan lama atau

cepat berubah rasa biasanya mudah terjadi pada jenis makanan yang berkuah. Dalam hal ini produksi yang dilakukan pada usaha warung ketupat kaganangan yang menjual makanan berkuah apalagi yang campurannya juga ada santan, membuat semakin tinggi resiko akan mudah berubah rasa. Untuk mengatasi hal ini pemilik usaha warung ketupat kaganangan dalam usahanya selalu memprioritaskan kualitas hasil produksi, sehingga dari itu jika hasil produksinya tidak habis terjual dalam 1 hari itu, maka ia tidak akan menggunakannya lagi pada hari esok atau berusaha menghangatkan makanan yang tidak habis terjual kemarin untuk dijual kembali, karena hal tersebut akan mempengaruhi kualitas hasil produksinya dan bisa saja membuat konsumen jera dan tidak berminat lagi untuk menyantap hidangan yang ada.

Untuk itu dalam mempertahankan kualitas produknya pemilik usaha warung ketupat kaganangan setiap harinya selalu menyajikan hasil produksi terbaik yang baru diolah dan masih fresh agar kualitas dan cita rasa dari hasil produksinya tetap terjaga.

Adapun untuk mengatasi hasil produksi yang tidak habis terjual kemarin dikarenakan mudah berubah rasa dan tidak tahan sampai besok hari, biasanya pemilik usaha selalu membagi-bagikan kepada orang-orang agar tidak terbuang sia-sia, baik kepada karyawan, tetangga atau orang yang membutuhkan sebelum hasil produksinya berubah rasa

B. Analisis Data

Berdasarkan hasil dari penelitian yang penulis lakukan dengan data-data yang sudah ditemukan, maka analisis data yang menjadi pokok dalam pembahasan adalah menjawab rumusan masalah dari penelitian ini yang sudah ditetapkan :

1. Analisis terhadap Manajemen Produksi Warung Ketupat Kaganangan

Berdasarkan data yang diperoleh peneliti, manajemen yang dilakukan dalam usaha “Warung Ketupat Kaganangan” ini menggunakan manajemen produksi yang terdiri dari modal, bahan baku, tenaga kerja, mesin/alat produksi, dan manajemen yang dapat memfungsionalkan keempat faktor produksi tersebut.

Adapun dari itu manajemen produksi yang dilakukan pada usaha “Warung Ketupat Kaganangan” berdasarkan pada aspek manajemen produksi yang dapat diimplementasikan dalam membantu tercapainya tujuan dalam usaha atau bisnis yang dijalankan, meliputi :

a. *Planning* (Perencanaan)

Perencanaan yang dilakukan dalam kegiatan usaha warung ketupat kaganangan sangat memperhatikan berbagai tahapan kegiatan atau strategi dan tujuan dalam kegiatan usaha yang dikendalikan langsung oleh pemilik usaha, dimana sistem yang digunakan dalam perencanaan ini tergolong tradisional kemudian pengambilan keputusannya pun bersifat konservatif.

Adapun perencanaan tersebut meliputi dari segi modal, Pemilik warung ketupat kaganangan dalam menggunakan modal pribadi dan bukan hasil dari utang, pinjam meminjam dari pihak lain atau lembaga keuangan yang memiliki unsur riba di dalamnya. Perhitungan anggaran produksi masih tradisional karena harus dihitung, dicatat dan dilaporkan secara manual serta bentuk penyusunannya didasarkan pada kebutuhan untuk belanja/pengeluaran. Kemudian dari segi bahan baku produksi pemilik usaha memilih bahan yang berkualitas untuk tetap menjaga kualitas hasil produksi dan ciri khas dari ketupatnya. Adapun untuk penyediaan bahan baku pemilik usaha melakukan pembelian sendiri dan juga memiliki langganan khusus kepada para penjual, sehingga dengan cara ini proses produksi juga akan lebih terjamin karena tidak khawatir akan ketidakterersediaan bahan baku untuk kebutuhan produksi.

Selanjutnya yakni dari segi tenaga kerja pemilik usaha warung ketupat kaganangan melakukan pemilihan langsung terhadap karyawannya yang diikuti juga dengan tetap memberikan bimbingan dan arahan kepada karyawan untuk dapat bekerja dengan baik. Adapun peralatan/mesin yang digunakan pada proses produksi usaha ini secara manual saja menggunakan alat-alat dapur biasanya namun yang memiliki kapasitas produksi yang sesuai.

Selain dari empat faktor produksi tersebut dalam perencanaan usaha ini menekankan dengan selalu menjaga ciri khas rasa dan kualitas hasil produksi pada ketupat kaganangan ini dan selalu memberikan

pelayanan terbaik kepada pelanggan serta menjaga kebersihan, baik kebersihan pada tempat produksi maupun kenyamanan tempat usaha yang diberikan. Kemudian juga untuk mengembangkan usahanya berdasarkan hasil pengamatan di warung ketupat kaganangan ini juga menjual menu makanan lain selain ketupat dan aneka cemilan atau makanan ringan untuk memberikan variasi pada warung ini serta dalam rangka mengembangkan usaha.

b. *Organizing* (Pengorganisasian)

Pada tahapan ini peran manajer atau pemilik usaha mengelompokkan setiap orang, tugas dan hal lainnya, dimana kegiatan dalam usaha ini dibagi menjadi 2 bidang yakni bidang produksi dan bidang pelayanan yang mana tujuannya agar mereka fokus dengan tugas kerjanya masing-masing dan tidak melakukan apa yang tidak perlu mereka kerjakan. Namun, apabila ada suatu hal yang harus dikerjakan bersama atas perintah dari pemilik usaha maka mereka akan melakukannya sama-sama.

Pengorganisasian yang dilaksanakan dalam usaha ini masih secara tradisional dimana sistemnya tertutup dengan lingkungan luar dan tidak bersifat fleksibel, struktur organisasinya sentralisasi yang mana pusat perintah bersifat vertikal, penunjukan tugas yang diberikan masih secara lisan, kemudian tugas atau kerja yang dilakukan masih dikategorikan bersifat tidak tetap dan tidak tertulis sebagaimana pengorganisasian secara modern yang pembagian tugasnya secara tetap

berdasarkan kontrak seperti halnya pada perusahaan atau restoran, serta anggota dalam kegiatan usaha ini tidak banyak karena hanya terdiri dari 7 orang pekerja.

c. *Commanding/Directing* (Pemberian arahan)

Pemilik usaha memberikan bentuk arahan dan bimbingannya terkait apa yang harus dikerjakan dan yang tidak perlu dikerjakan agar proses produksi berjalan sesuai rencana dan karyawan juga bisa bekerja dengan efektif. Selain itu pemilik usaha juga memberikan arahan serta bimbingan mengenai bagaimana melayani pelanggan dengan baik, memberikan arahan serta bimbingan juga di bagian produksi untuk melakukan proses produksi dengan baik agar hasil produksi sesuai rencana dan tidak menyimpang serta selalu memberikan perhatian kepada karyawan jika waktu istirahat atau sholat sudah tiba agar para karyawan segera melaksanakannya.

Pengarahan dalam hal ini pun masih bersifat tradisional karena penyampaiannya dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha tanpa ada pembagian divisi yang bertanggung jawab harus memberikan arahan kepada para bawahannya.

d. *Coordinating* (Pengkoordinasian)

Pengkoordinasian dalam suatu pelaksanaan kegiatan dalam tim merupakan hal yang penting untuk menghindari segala sesuatu yang dapat menyebabkan kekacauan dan berimbas pada pencapaian tujuan. Dalam fungsi ini manajer berusaha untuk membangun keharmonisan

dan komunikasi yang baik antara atasan dan bawahan maupun sesama bawahan (pekerja), manajer juga menyelaraskan tugas/kerja, jam kerja dan upah/gaji yang diberikan melewati ketentuan yang sudah disepakati bersama. Melewati pengkoordinasian yang dilakukan ini maka karyawan dapat bekerja dengan tertib dan manajer juga selalu berusaha untuk memberikan upah yang pantas sesuai pekerjaan yang dilakukan sehingga pekerja juga akan bekerja dengan baik dan maksimal.

e. *Motivating* (Pemberian motivasi)

Bentuk motivasi yang dilakukan pada usaha ini sudah tergolong dalam pemberian semangat bagi para karyawan agar dapat bekerja dengan maksimal yakni melewati kata-kata penyemangat yang diucapkan oleh manajer ataupun bentuk perhatian lainnya, pemberian bonus kerja, dan berlibur bersama agar karyawan tidak bosan, terus bersemangat dan tetap loyal terhadap usaha. Selain dari itu untuk menumbuhkan semangat kerja dan rasa percaya diri dalam bekerja, pemilik usaha juga sangat memperhatikan penampilan karyawan yang secara langsung bertemu dengan konsumen (bidang pelayanan), sehingga dari itu pemilik usaha memberikan seragam kerja khusus untuk karyawan agar dipakai saat sedang bekerja. Adapun untuk bagian produksi karena tidak seharian penuh bekerja dan khusus dibagian dapur maka pemilik usaha tidak memberikan tuntutan harus berseragam khusus, setidaknya pakaian yang digunakan nyaman dan tidak menyusahkan saat kegiatan produksi berlangsung.

f. *Controlling* (Pengawasan)

Dalam pelaksanaan kegiatan pengawasan, pimpinan mengadakan segala pemeriksaan dan memastikan bahwa kegiatan yang dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan dan tujuan yang ingin dicapai. Pengawasan pada usaha warung ketupat kaganangan ini dilakukan langsung oleh pemiliknya sendiri, terutama dalam peracikan bumbu dan bahan sehingga sesuai dengan yang diharapkan konsumen, tidak melakukan kecurangan dan hal yang merugikan lainnya demi menjaga citra usaha dan kepuasan pelanggan yang merupakan salah satu tujuan penting dari usaha ini.

Dalam pengawasan yang dilakukan pada usaha ini, ibu Hj.Yusnaningsih selaku pemilik dan manajer pada usaha ini juga sering dibantu oleh saudaranya dalam mengawasi dan mengontrol kerja yang dilakukan karyawan. Pengawasan yang dilaksanakan langsung dari dekat yakni antara manajer dengan karyawan dan apabila terjadi kesalahan atau penyimpangan maka akan langsung diperbaiki. Agar kelancaran produksi sesuai yang diinginkan maka dalam hal ini para karyawan juga diminta untuk disiplin dalam bekerja. Dalam hal ini pengawasan yang dilakukan bersifat tradisional karena langsung diawasi oleh pemilik usaha secara dekat dan segala pengawasan dalam mengelola sumber daya produksi tidak menggunakan sistem teknologi canggih yang mendukung.

Berdasarkan data yang diperoleh peneliti dan hasil analisis yang dilakukan. Usaha “Warung Ketupat Kaganangan” ini termasuk dalam usaha/industri kecil manufaktur yang menyediakan segala kebutuhan konsumen, dimana dalam usaha kecil ini menggunakan tenaga kerja sebanyak 7 orang dan tergolong pada usaha kecil tradisional yang memiliki kriteria dalam proses produksi dan penggunaan alat/teknologi/mesin yang relatif sederhana dan berlokasi di daerah yang memiliki akses cukup menjangkau pasar.

Sistem manajemen produksi dalam Warung Ketupat Kaganangan ini dikategorikan masih secara tradisional karena dalam latar belakang dan prinsip yang digunakan warung ini bersifat turun temurun, mulai dari pemilik usaha pertama yang membangun usaha kemudian diwariskan sampai kepada pemiliknya sekarang yang menjadi generasi penerus yang ketiga. Segala resep produksi yang digunakan sudah mulai sejak dulu warung ini berdiri, Namun sekarang hanya ditambah beberapa bahan saja yang mendukung resep menjadi lebih enak dari sebelumnya. Sistem manajemen produksi tradisional dalam hal ini hanya tepat digunakan dengan usaha yang sederhana dan memiliki pekerja yang sedikit seperti halnya usaha kuliner dari Warung Ketupat Kaganangan.

Selain dari itu pemilik usaha yang sekarang dalam mengembangkan usahanya agar semakin dikenal orang juga sudah menggunakan website yang mengikuti perkembangan zaman dan teknologi, hanya saja penerapan manajemen produksinya masih bersifat tradisional

Kemudian dalam pelaksanaan proses produksi yang dilakukan oleh manajemen “Warung Ketupat Kaganangan” ini juga menggunakan proses produksi yang terus menerus karena harus berupaya memenuhi kebutuhan konsumen melewati proses produksi yang dilakukan setiap harinya.

2. Analisis terhadap Kendala yang dihadapi dalam Manajemen Produksi Warung Ketupat Kaganangan

Dalam melakukan usaha bisnis adanya kendala adalah suatu hal yang tidak bisa dihindari. Kendala merupakan suatu hal yang dapat mempengaruhi hasil proses produksi. Pada usaha warung ketupat kaganangan yang dijalankan oleh ibu Hj. Yusnaningsih ini ada beberapa kendala yang dihadapi seperti harga bahan yang cenderung naik, sedikit banyaknya kendala ini memberikan pengaruh terhadap usaha ini, seperti harga bawang merah yang sempat naik, lombok yang naik dan bahan-bahan produksi lainnya. Namun untuk mengatasi kendala ini pemilik usaha warung ketupat kaganangan dalam mengambil keputusan haruslah tetap profesional. Dalam hal ini pemilik usaha tetap membeli bahan-bahan produksi seperti biasanya dengan jumlah dan kualitas terbaik meskipun bahan baku produksi mengalami peningkatan harga, karena bagi pemilik usaha warung ketupat kaganangan menaikkan harga produksi tidak bisa sembarangan karena hal ini juga akan mempengaruhi usahanya. Sehingga dari itu pemilik usaha menjual hasil produksinya dengan harga yang sama seperti biasa walaupun dengan resiko profit tidak seperti biasanya.

Selain dari harga barang yang naik, kendala lain yang dihadapi yakni banyaknya usaha sejenis dan semakin kuatnya pesaing. Oleh karena itu usaha ini harus melakukan pengembangan dan mempertahankan keunggulan yang dimiliki. Dalam hal ini pemilik usaha warung ketupat kaganangan harus menghadapinya dengan siap karena kendala ini adalah suatu hal yang wajar dalam dunia usaha. Untuk menghadapinya pemilik usaha tentu memiliki keahlian dalam meracik bahan atau bumbu-bumbu menjadi rasa yang enak karena usaha ini sudah turun-temurun dan pemilik usaha berusaha mempertahankan ciri khas yang dimiliki hasil produksinya dan tentunya juga harus tetap menjaga kualitas bahan baku serta hasil produksinya, kemudian memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan dan pemilik usaha juga sangat memperhatikan kelayakan dan kebersihan tempat usahanya agar konsumen merasa nyaman berada di tempat usahanya dan menikmati dengan nyaman hidangan yang diberikan. Selain itu pemilik usaha dalam menghadapi masalah persaingan ini juga melakukan inovasi terhadap usahanya dengan menambahkan menu lain selain ketupat dan aneka cemilan atau makanan ringan lainnya.

Kendala selanjutnya yang harus dihadapi usaha ini adalah produk yang tidak bisa bertahan lama atau mudah berubah rasa, hal ini dikarenakan hasil produksi yang dihasilkan pada usaha warung ketupat kaganangan berupa makanan yang berkuah santan yang memiliki resiko tinggi mudah berubah rasa dan tidak tahan lama. Untuk mengatasinya langkah yang diambil oleh pemilik usaha yakni tidak akan menggunakannya lagi pada penjualan besok hari atau

berusaha menghangatkan makanan kemarin yang tidak habis terjual, karena pemilik usaha tidak ingin kualitas dari hasil produksinya menurun dan membuat konsumen kecewa. Sehingga dari itu pemilik usaha selalu menyajikan olahan makanan yang baru diolah dan fresh untuk menjaga kualitas hasil produksinya dan tidak mengecewakan konsumen.

Adapun langkah yang diambil untuk mengatasi hasil produksi kemarin yang tidak habis terjual dan tidak digunakan lagi untuk besok hari, pemilik usaha berinisiatif dengan membagi-bagikannya kepada karyawan, tetangga atau orang yang membutuhkan sebelum hasil produksi berubah rasa sehingga hasil produksi yang tidak habis terjual tidak terbuang sia-sia.

Dari beberapa kendala tersebut terlihat bahwa dalam melakukan usaha kita harus selalu memberikan yang terbaik kepada konsumen dan semaksimal mungkin bisa mengatasi berbagai macam kendala yang tidak bisa dihindari agar usaha tetap bisa berjalan dengan baik dan konsumen tidak pergi. Karena jika pemilik usaha tidak bisa mengatasi kendala-kendala dengan baik bisa saja akan menyebabkan kerugian yang besar terhadap usahanya. Sehingga dari itu setiap pemilik usaha haruslah siap mengatasi berbagai kendala yang ada dan menjadikannya hal yang wajar dalam dunia usaha agar pemilik usaha harus sudah bisa merencanakan bagaimana cara mengatasinya dengan maksimal pada waktu perencanaan usaha dengan tujuan untuk kelangsungan usaha yang dijalankan, dan jangan baru berpikir ketika usaha mengalami kendala berarti sehingga kemungkinan keputusan yang diambil bisa menjadi tidak maksimal, maka dari itu penting sekali dalam perencanaan juga memikirkan kendala yang

mungkin akan dihadapi. Pemilik usaha warung ketupat kaganangan ini dalam perencanaannya juga sudah memikirkan dengan matang akan kendala dan solusi yang nanti akan terjadi dalam usahanya.

3. Analisis Ekonomi Islam terhadap Manajemen Produksi Warung Ketupat Kaganangan

Islam merupakan tuntunan hidup manusia yang memberikan segala bentuk arahan untuk menjalani kehidupan dengan baik, yang mana bukan hanya di dunia melainkan juga sebagai bekal di akhirat kelak. Dalam kehidupan di dunia setiap orang berlomba-lomba untuk mempertahankan hidupnya salah satunya melalui aktivitas ekonomi dengan bekerja atau berusaha untuk mencukupi kebutuhan hidup. Secara ekonomi Islam, terjadinya aktivitas dalam suatu usaha tercantum dalam Q.S.At-Taubah ayat 105, Allah memerintahkan manusia untuk berusaha atau bekerja

وَقُلِ اعْمَلُوا فَسَيَرَى اللَّهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ وَسَتُرَدُّونَ إِلَىٰ عِلْمِ
الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنَبِّئُكُم بِمَا كُنتُمْ تَعْمَلُونَ ﴿١٠٥﴾

Artinya : Dan katakanlah : “bekerjalah kamu, maka Allah dan rasulnya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) yang mengetahui itu, akan ghaib dan yang nyata, lalu diberitahukannya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan”

Dalam Islam segala bentuk aktivitas usaha yang dijalankan harus diatur dengan baik sesuai syariat Islam agar tujuan dari aktivitas tersebut dapat tercapai dan diridhoi oleh Allah Swt. Sehingga dari itu dalam usaha perlu yang namanya manajemen yang dapat membantu aktivitas usaha menjadi teratur dan berjalan sesuai rencana.

Manajemen dalam Islam merupakan suatu kegiatan yang memiliki landasan aturan dari Allah SWT, Dalam manajemen yang dijalankan pada usaha ini dipimpin langsung oleh seorang manajer atau pemilik usaha, sehingga dari itu dalam Islam manajer haruslah mengatur dengan prinsip keadilan dan kejujuran. Manajer dalam Islam haruslah memproduksi segala bentuk yang halal maksudnya segala hal dalam produksi baik itu cara memperoleh maupun pendayagunaan harus halal dan sesuai syariat Islam. Sehingga dari itu manajer dalam Islam dilarang keras untuk memproduksi segala bentuk yang haram dan membahayakan karena hal tersebut hanya akan memberikan mudharat dan bertentangan dengan syariat Islam serta tidak membawa berkah bagi usaha yang dijalankan.

Manajemen produksi yang dilakukan usaha warung ketupat kaganangan sudah sesuai dengan ajaran syariat Islam. *Pertama*, dari segi perencanaan dimana manajemen yang dilakukan yaitu merencanakan segala faktor-faktor produksi yang dimulai dari modal usaha, yang mana dalam modal usaha pada warung ketupat kaganangan berasal dari dana pribadi dan bukan hasil hutang atau pinjaman yang terdapat unsur riba. Pemilik usaha warung ketupat kaganangan juga memperhatikan anggaran biaya produksi yang dilakukan agar antara pengeluaran dengan biaya produksi yang dilakukan seimbang

Kemudian dari faktor produksi bahan baku pemilik usaha warung ketupat kaganangan juga menjaga kualitas dari bahan baku serta hasil produksinya dengan baik agar rasa yang didapatkan disukai pelanggan serta pemilik usaha terus mempertahankan rasa yang sudah menjadi ciri khas warung ketupat

kaganangan dibarengi dengan beberapa menu lain dan makanan ringan yang dijual diwarung agar usaha tersebut juga semakin berkembang dan inovatif.

Selanjutnya dalam hal tenaga kerja atau karyawan yang harus dipekerjakan untuk membantu produksi juga dipikirkan dengan matang oleh pemilik usaha, dari halnya tentang perekrutan karyawan yang selektif, jumlah karyawan yang akan dipekerjakan, dan tugas-tugas yang harus dilakukan. Hal tersebut sudah diatur dan direncanakan agar karyawan dapat bekerja dengan efisien.

Selain itu untuk mesin atau alat yang digunakan dalam produksi juga sudah disiapkan dengan baik agar tidak menjadi penghambat jalannya proses produksi. Adapun dari segi kebersihan dan pelayanan juga sangat diperhatikan karena dengan memberikan pelayanan yang terbaik dan tempat usaha yang bersih juga akan memberikan kesan yang baik kepada konsumen. Dalam hal perencanaan yang dilakukan dalam usaha ini sudah dilakukan secara matang dengan memperhatikan segala aspek yang diperlukan pada pelaksanaan kegiatan usaha dan memiliki tujuan usaha yang jelas, sehingga dari itu perencanaan yang dilaksanakan sesuai dengan ajaran Islam karena jelas dan terperinci

Kedua, dari segi pengorganisasian. Dalam pengimplementasian kegiatan yang sudah direncanakan sebelumnya, pemilik usaha warung ketupat kaganangan berusaha menyederhanakan segala bentuk kegiatan untuk mempermudah pelaksanaan pekerjaan dan pencapaian tujuan. Dalam hal ini manajer melakukan pengelompokkan orang dan tugas-tugas dalam usahanya, sehingga nanti dalam melaksanakan pekerjaan sesuai dengan yang diharapkan

(tujuan) dan mengurangi kendala dalam pelaksanaan kegiatan. Pembagian tugas dibagi menjadi 2 bidang yakni produksi dan pelayanan. Pengorganisasian yang dilakukan pada usaha ini sudah sesuai dengan bagaimana pengorganisasian dalam Islam seharusnya, dimana pengelompokan yang dilakukan secara teratur, rapi, tidak asal-asalan agar pelaksanaan dalam kegiatan usaha dapat berjalan sesuai rencana.

Ketiga, adalah tindakan pemberian arahan, dimana fungsi ini akan menggerakkan 2 tahap sebelumnya untuk mencapai tujuan. Pada usaha warung ketupat kaganangan ini pemilik usaha sekaligus manajer setiap harinya selalu memberikan arahan atau masukan kepada karyawannya dalam pelaksanaan kegiatan, baik untuk karyawan di bidang produksi maupun pelayanan agar selalu memberikan yang terbaik atas kerja yang dilakukan. Selain itu manajer juga selalu mengingatkan dan memperhatikan para karyawannya apabila sudah tiba waktu istirahat dan ibadah (sholat) agar mereka bisa segera melaksanakannya tanpa harus di tunda-tunda. Tetapi dalam hal ini berdasarkan pengamatan, manajer bukan hanya bisa memberikan arahan saja kepada karyawannya, melainkan manajer juga mempraktekannya sendiri melewati perilaku dan tindakan yang dilakukannya sehingga dari itu karyawan dapat mencontoh hal baik dari pimpinannya.

Seperti halnya perkataan dari Syekh Mahmud Hanwari (Wisudaningsih, 2018), bahwa “pimpinan selalu memberikan bimbingan atau ilmu dan memberikan peringatan kepada setiap anggotanya untuk mencapai tujuan sebenarnya”

Keempat, yakni pengkoordinasian, koordinasi yang dilakukan oleh manajer dalam usaha warung ketupat kaganangan ini yakni dengan membangun komunikasi yang baik dengan para bawahannya dengan jalan selalu mengkomunikasikan segala kepentingan dan hal lain yang menyangkut antara atasan, bawahan dan pencapaian tujuan usaha yang dijalankan. Melewati komunikasi yang sudah berjalan baik maka penyampaian maksud yang akan disampaikan manajer akan dengan mudah tercerna. Koordinasi yang dilakukan manajer disini yakni dengan menyelaraskan tanggungjawab atau tugas yang diberikan sampai pada jam kerja dan gaji/upah para karyawan agar pelaksanaan kerja dilakukan secara tertib. Dalam hal ini koordinasi yang dilakukan sudah sesuai dengan koordinasi Islam, dimana manajer melakukan penyampaian amanah yang harus dijalankan kepada bawahannya melewati koordinasi atau menyelaraskan pekerjaan antar individu agar tidak ada kesalahpahaman atau kekacauan, percekocokkan yang mungkin terjadi (Arifin, 2017)

Kelima, yakni pemberian motivasi dalam kerja. Pemberian motivasi atau semangat kerja yang dilakukan oleh manajer atau pemilik usaha meliputi ucapan kata-kata semangat, kemudian juga dalam bentuk *reward* atau bonus kepada karyawan apabila penjualan dapat melebihi target. Dari semua hal tersebut yang terpenting adalah pemilik usaha menekankan dalam hal kejujuran dan kesungguh-sungguhan dalam bekerja. Selain itu pemilik usaha juga tak jarang mengajak karyawannya berlibur bersama untuk melepas rasa jenuh dan letih yang dirasakan. Dalam pemberian motivasi yang dilakukan oleh manajer kepada karyawan dalam usaha ini tidak bertentangan dengan syariat Islam,

namun tidak lupa bahwa motivasi yang terbaik yakni mengharap keridhaan dan keberkahanNya dalam bekerja.

Pemberian motivasi ini dalam Islam juga dipandang sebagai sumber kekuatan dalam bekerja yang dapat mendorong seseorang lupa akan rasa letih dan jenuh yang dirasakan sehingga nanti akan membawa kesenangan dan kebahagiaan yang dirasakan dan kembali maksimal dalam bekerja. Dalam Islam memberikan kesenangan dan kebahagiaan bagi orang lain juga merupakan hal yang dianjurkan dan termasuk perilaku terpuji yang disukai Allah Swt

Keenam, yakni pengawasan. Pengawasan perlu dilakukan dalam suatu usaha agar proses produksi berjalan dengan lancar dan sesuai rencana. Pengawasan dilakukan untuk memastikan kegiatan berjalan sesuai rencana dan terhindari dari segala penyimpangan yang akan mempengaruhi hasil produksi atau yang lainnya. Dalam pandangan Islam pengawasan atau pengontrolan dilakukan untuk meluruskan yang tidak lurus, mengoreksi kesalahan dan membenarkan yang hak (Samsirin, 2015, hlm 343)

Pemilik usaha warung ketupat kaganangan dalam segi pengawasan selalu melakukannya yang dibantu juga dengan saudaranya yang sering menggantikan posisi pemilik usaha pada saat pemilik usaha bekerja diluar. Selain itu antara pemilik usaha dengan para karyawannya juga memiliki hubungan yang sangat baik dan dekat yang dianggap seperti keluarga sendiri, sehingga pemilik usaha sangat mempercayai para karyawannya karena para karyawannya sudah bekerja begitu lama dalam usaha ini. Namun walaupun seperti itu pengawasan tetap dilaksanakan untuk menghindari penyimpangan

yang mungkin saja terjadi. Adapun pengevaluasian kerja karyawan langsung dilakukan saat terjadinya kegiatan usaha, dan apabila terjadi kesalahan maka dilakukan peneguran dan perbaikan langsung.

Dalam produksi yang dilakukan pada usaha warung ketupat kaganangan ini menggunakan produksi yang halal dan tidak membahayakan bagi semua orang khususnya pelanggan yang menikmati hasil produksi usaha ini, sehingga dapat dikatakan bahwa produksinya sudah sesuai dengan syariat Islam. Pemilik usaha juga selalu menjaga kualitas bahan yang digunakan dan tidak melakukan penipuan atau kecurangan dalam bahan atau takaran yang digunakan dalam proses produksi, bahan juga tidak berasal dari pencarian yang haram seperti hasil curian dan tidak melanggar segala hal yang dilarang dalam syariat Islam. Jadi, produksi usaha dari warung ketupat kaganangan sesuai dengan ajaran syariat Islam dan halal.

Kemudian dari itu dalam usaha warung ketupat kaganangan ini pemilik usaha sangat memperhatikan terhadap cita rasa dan kualitas dari hasil produksi yang dihasilkan, karena dalam hal ini pemilik usaha sangat memualikan kualitas produksi. Selain itu dalam hal pelayanan kepada konsumen juga dilakukan sebaik mungkin, karena setiap konsumen pasti ingin diberikan pelayanan yang terbaik. Dan yang terakhir dari segi kebersihan juga sangat diperhatikan dalam tempat usahanya, karena dari tempat yang bersih maka kualitas produksi pun lebih terjaga dan orang akan senang melihatnya.

Adapun nilai-nilai produksi Islam yang relevan dalam penelitian ini yakni terletak pada proses dan hasil produksi yang halal dan menjauhi segala bentuk

yang haram, ketepatan dalam takaran dan memuliakan kualitas produksi dengan memberikan kualitas yang baik pada bahan baku produksi, selalu menjaga kedisiplinan dalam melaksanakan pekerjaan, menepati janji apabila ada pesanan dan tidak mengecewakan pelanggan, pembayaran upah dibayarkan tepat waktu dan sesuai dengan tugas masing-masing serta tidak lupa selalu menjaga ukhuwah islamiyah yang baik antar sesama

Pembayaran pajak usaha dan upah untuk karyawan pada usaha warung ketupat kaganangan ini selalu dilakukan tepat waktu. Pajak usaha yang dibayarkan setiap bulannya kepada pemerintah yakni sebesar Rp 150.000 dan penggajian yang diberikan setiap hari kepada karyawan pun sesuai dengan apa yang dikerjakan oleh karyawannya. Gaji yang diberikan kepada karyawan ada sebesar Rp. 80.000, ada yang sebesar Rp. 50.000, dan ada juga Rp. 40.000, jika ditotal upah yang diberikan per harinya kepada semua karyawan sebesar Rp. 500.000.

Pengimplementasian nilai-nilai Islam di atas dalam produksi bukan hanya saja menguntungkan bagi produsen dalam hal material, melainkan juga akan mendapatkan dan mendatangkan keberkahan dalam usaha yang dijalankan.

Dilihat dari hal diatas, manajemen produksi yang dilakukan pada usaha warung ketupat kaganangan menyesuaikan dengan sudut pandang ekonomi Islam yang mengacu pada prinsip-prinsip manajemen dan nilai-nilai Islam. Cara yang digunakan dalam manajemen produksi usaha ini yakni menggunakan proses produksi terus menerus, karena melakukan proses produksi setiap harinya untuk memenuhi kebutuhan konsumen.