

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Penyajian Data

Berdasarkan dari hasil riset yang penulis lakukan kepada 7 informan yaitu 1 orang pemilik, 3 orang karyawan, dan 3 orang pelanggan Warung H Amid Sate Nagara Kabupaten Hulu Sungai Selatan tentang etika bisnis Islam yang diterapkan maka diperoleh data berikut:

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Warung H. Amid Sate Nagara merupakan salah satu destinasi kuliner legendaris yang terletak di Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Kalimantan Selatan. Berdiri sejak tahun 1974, warung ini telah melayani masyarakat dengan sajian sate yang memiliki cita rasa autentik dan khas. Lokasinya yang berada di Jalan Kamasan, Desa Bayanan, Kecamatan Daha Selatan, menjadikan warung ini mudah diakses oleh penduduk lokal maupun pengunjung dari luar daerah. Dengan sejarah panjang lebih dari lima dekade, Warung H. Amid Sate Nagara telah menjadi ikon kuliner yang mewarnai perjalanan gastronomi di kawasan ini.

Tidak hanya menawarkan sajian kuliner yang lezat, tetapi juga menghadirkan suasana tradisional yang kental. Terletak di lingkungan desa yang asri, warung ini menjadi tempat yang nyaman untuk menikmati hidangan khas Kalimantan Selatan. Posisi strategisnya di tengah jalur penghubung beberapa wilayah menjadikan Warung H. Amid Sate Nagara sebagai pemberhentian favorit bagi para pelancong. Banyaknya pengunjung yang datang ke warung ini

mencerminkan popularitasnya sebagai salah satu destinasi kuliner utama di Kabupaten Hulu Sungai Selatan.

Keberadaan Warung H. Amid Sate Nagara sebagai tempat usaha yang telah bertahan selama lebih dari 50 tahun. Keberadaan warung ini juga menarik kunjungan wisatawan yang berdampak pada sektor usaha lainnya di wilayah sekitar. Kehadiran Warung H. Amid Sate Nagara menjadi salah satu bukti bagaimana kuliner tradisional mampu berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi daerah.

Dengan reputasi dan sejarah panjangnya, Warung H. Amid Sate Nagara terus menjadi daya tarik bagi para penikmat kuliner, baik lokal maupun wisatawan dari berbagai daerah. Cita rasa autentik yang disajikan oleh Warung H. Amid Sate Nagara tidak hanya melestarikan tradisi kuliner khas Kalimantan Selatan, tetapi juga memperkenalkannya kepada khalayak yang lebih luas. Popularitas warung ini, yang bertahan selama puluhan tahun, menunjukkan bahwa kualitas rasa dan dedikasi dalam mempertahankan keaslian kuliner merupakan faktor kunci keberhasilan yang patut dicontoh oleh pelaku usaha kuliner lainnya.

Warung ini awalnya dikenal sebagai tempat yang menjual sate kambing yang sangat legendaris pada zamannya. Sate kambing tersebut menjadi ikon kuliner di daerah tersebut karena rasanya yang khas dan kualitasnya yang selalu terjaga. Namun, seiring berjalannya waktu, warung ini mengalami perubahan besar ketika diteruskan oleh generasi berikutnya, yaitu oleh Bapak Amidhan, putra tertua dari pemilik awal warung tersebut. Perubahan ini menjadi awal dari perjalanan baru yang membawa warung ini ke arah yang lebih bervariasi dalam menyajikan menu kepada para pelanggan.

Setelah warung ini dikelola oleh Bapak Amidhan, menu utama bergeser dari sate kambing ke sate ayam. Keputusan ini diambil tidak hanya untuk menghadirkan variasi baru tetapi juga untuk menyesuaikan dengan selera konsumen yang terus berkembang. Selain sate ayam, Bapak Amidhan juga memperkenalkan berbagai macam menu tambahan lainnya, seperti ayam panggang, ikan bakar, pepes ikan, udang, dan hidangan lainnya yang menjadi daya tarik tersendiri bagi pelanggan. Kehadiran menu-menu baru ini mendapat sambutan hangat dari masyarakat sekitar, sehingga warung ini tetap diminati dan relevan hingga saat ini.

Keistimewaan Warung H. Amid Sate Nagara terletak pada rasa sate ayamnya yang unik, diolah dengan bumbu khas yang telah diwariskan secara turun-temurun. Selain sate ayam, warung ini juga menyajikan berbagai pilihan menu lainnya yang tak kalah menggugah selera. Berada di lokasi yang strategis dan mudah diakses, warung ini selalu ramai dikunjungi oleh pelanggan dari berbagai kalangan, baik untuk makan di tempat maupun untuk dibawa pulang. Dengan sejarah panjang dan reputasi yang telah terbangun selama puluhan tahun, Warung H. Amid Sate Nagara tetap menjadi ikon kuliner yang membanggakan bagi masyarakat Kabupaten Hulu Sungai Selatan.

Selain inovasi pada menu, warung ini juga mempertahankan ciri khas pelayanan yang ramah dan suasana yang hangat, yang membuat pelanggan merasa nyaman. Pendekatan ini menjadikan warung tidak hanya sebagai tempat makan tetapi juga sebagai tempat berkumpul dan berbagi cerita bagi masyarakat setempat. Keakraban yang terjalin antara pemilik warung dan pelanggan menciptakan

hubungan yang lebih dari sekadar hubungan bisnis, melainkan menjadi bagian dari komunitas.

Hingga saat ini, warung yang dikelola oleh Bapak Amidhan tetap menjadi pilihan utama bagi banyak orang. Perjalanan panjang dari sate kambing legendaris hingga sate ayam dan berbagai menu lainnya menunjukkan bagaimana usaha ini mampu beradaptasi dengan perubahan zaman tanpa kehilangan jati dirinya. Dengan dukungan keluarga, masyarakat, dan dedikasi yang tinggi dari Bapak Amidhan, warung ini terus berkembang dan menjadi bagian penting dari kehidupan kuliner di daerah tersebut.



2. Gambaran Perilaku Pemilik Warung H Amid Sate Nagara Kabupaten Hulu Sungai Selatan

Warung H. Amid Sate Nagara dikenal sebagai salah satu usaha kuliner yang mampu mempertahankan kualitas dan kuantitas bahan baku dengan baik. Dalam operasional sehari-hari, warung ini mampu menghabiskan hingga 10 kg ayam untuk menu sate pada hari biasa. Jumlah penjualan meningkat pada hari Jumat, di mana kebutuhan ayam untuk sate dapat mencapai 15 hingga 20 kg. Permintaan yang tinggi pada hari Jumat menunjukkan adanya puncak kunjungan pelanggan, khususnya pada hari tersebut, karena hari Jumat merupakan hari pasar.

Salah satu menu ayam bakar juga menjadi salah satu andalan Warung H. Amid Sate Nagara. Kebutuhan ayam bakar pada hari biasa mencapai 25 kg, sedangkan pada hari Jumat melonjak hingga 50 kg. Peningkatan permintaan ini membuktikan popularitas ayam bakar sebagai salah satu menu utama yang digemari oleh pelanggan. Strategi pengelolaan stok bahan baku yang efektif memastikan kebutuhan tersebut terpenuhi tanpa mengorbankan kualitas.

Adapun menu pepes ikan dan ikan bakar. Dalam sehari, warung ini menghabiskan rata-rata 7 kg ikan segar. Beragam jenis ikan digunakan, seperti gabus, nila, dan peda, untuk memberikan pilihan menu yang lebih variatif kepada pelanggan. Keberagaman menu ini memungkinkan Warung H. Amid Sate Nagara menjangkau berbagai segmen pasar dengan preferensi rasa yang berbeda.

Ketersediaan bahan baku segar dan berkualitas menjadi salah satu faktor kunci dalam menjaga kepercayaan pelanggan. Dengan seleksi bahan baku yang ketat, Warung H. Amid Sate Nagara mampu memberikan rasa yang konsisten pada setiap menu yang disajikan. Hal ini menjadi nilai tambah yang membuat pelanggan merasa puas dan terus kembali.

Warung H. Amid Sate Nagara memegang prinsip bahwa “Tamu atau pelanggan adalah Raja.” Prinsip ini diwujudkan dalam setiap aspek pelayanan, mulai dari sikap ramah hingga kecepatan melayani. Pemilik juga memastikan bahwa semua pelanggan diperlakukan secara adil, tanpa membedakan harga antara pelanggan lokal dan pelanggan dari luar daerah. Kebijakan ini menciptakan rasa nyaman dan kepercayaan bagi pelanggan.

Selain itu, pemilik selalu mencicipi makanan terlebih dahulu sebelum dijual untuk memastikan rasa dan kualitas tetap terjaga. Hal ini menjadi salah satu cara untuk mempertahankan standar kualitas yang tinggi. Dengan kombinasi rasa yang autentik dan pelayanan yang cekatan, Warung H. Amid Sate Nagara berhasil menciptakan pengalaman kuliner yang menyenangkan bagi para pelanggan.

Keberhasilan operasional Warung H. Amid Sate Nagara tidak lepas dari peran penting para karyawannya. Untuk memotivasi karyawan agar bekerja dengan maksimal, pemilik memberikan berbagai insentif. Salah satu bentuk apresiasi adalah bonus tambahan sebesar Rp50.000 untuk karyawan setiap kali ada pelanggan yang membeli dalam jumlah besar atau ketika warung dalam kondisi sangat ramai. Kebijakan ini memberikan penghargaan langsung kepada karyawan atas kerja keras mereka.

Pemilik Warung H. Amid Sate Nagara memiliki pendekatan unik dalam mengelola karyawan dengan memberikan perhatian kepada kebutuhan pribadi mereka. Misalnya, jika karyawan ingin membeli makanan di luar, pemilik akan memberikan uang tambahan sebagai bentuk dukungan. Pendekatan ini menciptakan hubungan yang lebih personal dan saling percaya antara pemilik dan karyawan. Dengan suasana kerja yang nyaman dan penuh perhatian, karyawan menjadi lebih loyal dan betah bekerja di warung ini. Loyalitas ini berdampak langsung pada kualitas pelayanan yang diberikan kepada pelanggan. Ketika karyawan merasa dihargai, mereka cenderung bekerja lebih produktif dan memberikan pelayanan yang lebih baik.

Pemilik juga memahami pentingnya menjaga kualitas makanan sebagai kunci utama kepuasan pelanggan. Rasa makanan yang konsisten dan autentik menjadi salah satu alasan utama pelanggan memilih Warung H. Amid Sate Nagara sebagai destinasi kuliner favorit. Strategi ini tidak hanya meningkatkan jumlah pelanggan, tetapi juga memperkuat loyalitas mereka.

Keberhasilan Warung H. Amid Sate Nagara terletak pada kemampuan pemilik untuk menciptakan hubungan harmonis antara dirinya, karyawan, dan pelanggan. Pemilik memahami bahwa karyawan adalah aset penting dalam menjalankan usaha. Dengan memberikan motivasi dan insentif yang sesuai, pemilik berhasil menciptakan lingkungan kerja yang positif. Hubungan yang baik antara pemilik dan karyawan secara langsung memengaruhi kualitas pelayanan kepada pelanggan. Dengan pelayanan yang prima, pelanggan merasa puas dan cenderung merekomendasikan warung ini kepada orang lain. Siklus positif ini menjadikan Warung H. Amid Sate Nagara sebagai salah satu usaha kuliner yang sukses dan berkelanjutan.

3. Hasil Data

Berdasarkan hasil penelitian lapangan peneliti mendapatkan data terkait perilaku bisnis pada Warung H Amid Sate Nagara, maka diperoleh informasi penelitian dari beberapa informasi dengan deskripsi sebagai berikut:

I. Informan Pertama (Pedagang)

Nama	: H. Amidhan (Bapak A)
Umur	: 56
Jenis Kelamin	: Laki-laki

Pekerjaan/Jabatan : Pemilik

Alamat : Jl. Tambak Bitin

Pendidikan Terakhir : SMA

Bapak Amidhan merupakan pengusaha warung H Amid Sate Nagara yang berpengalaman. Beliau memiliki latar belakang pendidikan formal sebagai lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA). Meskipun tidak melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi, pengalaman yang beliau dapatkan dalam menjalankan usaha sangat berharga. Awalnya, Bapak Amidhan membantu orang tuanya yang juga menjalankan usaha serupa. Dari pengalaman tersebut, beliau mempelajari berbagai aspek dalam mengelola warung, mulai dari memasak hingga melayani pelanggan. Ilmu dan keterampilan ini terus beliau kembangkan hingga mampu mempertahankan usaha secara mandiri hingga sekarang.

Warung H Amid Sate Nagara mengandalkan sejumlah karyawan untuk membantu operasional sehari-hari. Jumlah karyawan yang bekerja bervariasi tergantung pada hari tertentu. Pada hari Jumat, warung ini mempekerjakan lima orang karyawan karena biasanya hari tersebut lebih ramai dibandingkan hari biasa. Sementara itu, pada hari biasa hanya tiga orang yang membantu operasional. Pembagian karyawan yang fleksibel ini mencerminkan upaya Bapak Amidhan dalam mengoptimalkan efisiensi kerja sesuai dengan kebutuhan.

Tugas dan peran para karyawan di warung H Amid Sate Nagara telah dibagi secara jelas untuk memastikan kelancaran operasional. Salah satu

karyawan bertanggung jawab dalam menyiapkan minuman untuk pelanggan. Selain itu, satu hingga dua orang bertugas mengantarkan makanan ke meja-meja pelanggan yang makan di tempat. Sisanya membantu Bapak Amidhan dalam proses memasak, sekaligus melayani pelanggan yang memilih untuk membawa pulang makanan mereka. Pembagian tugas ini memungkinkan pelayanan yang cepat dan efisien, sehingga pelanggan merasa puas dengan layanan yang diberikan.

Sebagai pemilik sekaligus koki utama, Bapak Amidhan memiliki peran sentral dalam memastikan kualitas makanan yang disajikan tetap terjaga. Selain memasak, beliau juga aktif melayani pelanggan, memberikan perhatian khusus pada kepuasan mereka. Keterlibatan langsung ini tidak hanya membantu dalam menjaga standar layanan, tetapi juga memberikan contoh kepada para karyawan tentang bagaimana melayani pelanggan dengan baik. Pengalaman beliau selama bertahun-tahun membuatnya mampu mengatasi berbagai tantangan operasional dengan bijaksana.

Dukungan karyawan dan strategi pembagian tugas yang baik menjadi kunci keberhasilan operasional warung H Amid Sate Nagara. Bapak Amidhan selalu memastikan komunikasi yang baik dengan karyawan untuk menciptakan lingkungan kerja yang kondusif. Penyesuaian jumlah karyawan berdasarkan kebutuhan harian juga menunjukkan fleksibilitas dalam pengelolaan sumber daya manusia. Dengan pendekatan ini, warung H Amid Sate Nagara mampu memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan sekaligus mempertahankan kelangsungan usaha di tengah persaingan yang semakin ketat.

“Warung ini didirikan oleh orang tua saya pada tahun 1974 yang ketika itu usia saya masih berumur 6 tahun, yang berarti warung ini sekarang sudah berumur sekitar 50 tahun lamanya walaupun dulu tempatnya bukan disini. Warung ini dulu awal berdiri di ujung pasar atau yang akrab disebut Pasar Senin dan sekarang udah berubah di tengah pasar karena lokasi ini menurut saya sangat strategis untuk berjualan. Alasan saya meneruskan warung ini sampai sekarang yaitu untuk membantu ekonomi keluarga karena di saat itu saya anak pertama dan orang tua telah meninggalkan kami. Jadi, sebagai anak pertama saya harus melanjutkan warung tersebut. Alhamdulillah sampai sekarang lingkungan disekitar sangat mendukung sekali keberadaan warung ini dikarenakan cita rasa bumbunya yang sangat legendaris.

Jumlah karyawan di warung ini ada 3 yang memiliki peran masing – masing seperti membawa makanan ke setiap pelanggan, membuat minuman dan mengantarkannya langsung, dan juga mencuci piring serta gelas yang kotor. Untuk proses operasional di warung ini saya membeli bahan–bahan untuk warung setelah salat subuh, setelah itu langsung ke warung untuk mempersiapkan bahan–bahannya sekitar jam 06.30, kemudian memasak makanan yang akan di jual sampai jam 07.00. Sebelum dijual saya tidak pernah lupa wasiat dari orang tua saya yaitu mencicipi dulu sebelum diperjual belikan. Hal yang paling penting untuk menjaga hubungan baik dan menjaga kepercayaan pelanggan ada 5 hal yang selalu saya ingat karena warisan dari orang tua yang pertama yaitu tamu atau pembeli adalah raja, jangan pernah *melarangi*, rasakan dulu makanannya sebelum dijual, selalu cepat dalam melayani pelanggan dan yang terakhir kurang lebih atau bisa di artikan kalau ada pelanggan uangnya kurang seribu atau lima ribu diberikan saja.” (H. Amidhan, Komunikasi Pribadi, 22 Des 2024)

Peneliti juga mewawancarai mengenai etika bisnis Islam yang mencakup kejujuran, keadilan, amanah dan tanggung jawab sosial.

“Cara saya memastikan bahwa produk yang disampaikan kepada pelanggan secara nyata yaitu pastinya dengan ke halalannya yang terus selalu dijaga turun temurun karna hal ini sangat berhubungan sekali dengan kepercayaan pelanggan, dan yang paling penting dari orang tua saya yaitu kurang lebihlah kepada pelanggan. Untuk menetapkan harga biasanya mengikuti harga pasar supaya tidak membuat pelanggan merasa dimahalkan untuk berbelanja. Walaupun pernah merasa dilema ketika harga bahan baku naik apakah harus menaikkan harga atau tetap saja dengan keuntungan yang lebih sedikit, dan saya lebih memilih keuntungan yang lebih sedikit. Jadi, biasanya kalau harga bahan baku tidak turun–turun maka barulah harga produk yang saya jual mau tidak mau harus dinaikkan. Untuk menggaji karyawan saya biasanya menggaji mereka Rp. 50.000 dalam sehari akan tetapi jika dalam hari itu pelanggan sangat banyak yang membeli tidak menutup kemungkinan mereka akan mendapatkan bonus, dikarenakan saya selalu berprinsip ‘bayarlah buruh sesuai dengan keringatnya’. Kalau ada pelanggan memberikan keluhan tentang antrean yang terkadang

panjang tapi terkesan tergesa-gesa biasanya saya menegur dengan kalimat mohon bersabar karena yang dilayani sesuai dengan antreannya. Cara saya berkontribusi kepada masyarakat sekitar yaitu dengan setiap hari menyumbang ke langgar-langgar, masjid dan pesantren, atau juga orang yang kurang mampu baik itu berupa makanan ataupun uang untuk diberikan kepada mereka, serta setiap malam Senin menyumbang sekitar 200 makanan untuk acara majelis ilmu. Menjaga hubungan baik dengan komunitas di sekitar warung dengan saling bantu membantu melalui apa saja yang bisa dibantu pasti akan dibantu.

Sedikit berbagi pengalaman dulu pernah dituduh orang dalam makanannya terdapat cicak padahal dicari buktinya tidak terjadi apa-apa kepada orangnya contoh nya seperti muntah dan itupun tidak ada bahkan makanannya udah habis. Jadi cara penyelesaiannya yaitu dengan cara sabar dan dikasih gratis aja makanannya tidak usah bayar. Menurut saya kelebihan dalam menerapkan etika bisnis Islam ini sangat berdampak dengan keberlangsungan usaha dan kepercayaan orang yang menyangkut baik itu pelanggan ataupun karyawan. Untuk pengalaman yang bisa saya berikan kepada orang yang menjalankan usaha yang pertama tamu atau pembeli adalah raja. Jangan pernah *melarangi*, rasakan dulu makanannya sebelum dijual, selalu cepat dalam melayani pelanggan kurang lebihlah, junjung tinggi kejujuran, selalu berlaku adil, dan kalau ada orang tidak mampu meminta maka kasihlah berapa pun itu.” (H. Amidhan, Komunikasi Pribadi, 22 Des 2024)

II. Informan Kedua (Karyawan)

Nama : Saudah (Ibu SA)

Umur : 50

Jenis Kelamin : Perempuan

Pekerjaan/Jabatan : Karyawan

Alamat : Jl. Hamayung

Pendidikan Terakhir : MI/SD

Peneliti melakukan wawancara dengan Ibu Saudah selaku karyawan di warung Bapak Amidhan. Ada banyak hal yang dipaparkan oleh Ibu Saudah mengenai etika bisnis islam yang diterapkan oleh Bapak Amidhan pada warungnya dan juga mengenai perilaku Bapak Amidhan kepada karyawan dan pelanggan.

“Menurut saya, hal pertama yang paling menonjol dari Bapak Amidhan adalah keadilannya dalam membagikan upah. Alhamdulillah, beliau selalu membayar karyawan dengan adil sesuai dengan kerja keras yang kami lakukan. Tidak hanya itu, ketika warung sedang ramai dan banyak pembeli datang, beliau sering memberikan bonus sebagai bentuk apresiasi atas usaha kami. Hal ini membuat kami merasa dihargai dan semakin bersemangat dalam bekerja. Bapak Amidhan tidak hanya sekadar seorang pemilik warung, tetapi juga sosok yang sangat menghargai karyawan-karyawannya. Sikapnya yang adil membuat kami tidak pernah merasa diperlakukan secara tidak layak. Bahkan, beliau selalu memastikan bahwa sistem pengupahan yang diterapkan di warung ini disampaikan dengan transparan, sehingga tidak ada yang merasa dirugikan atau bingung mengenai hak-haknya sebagai pekerja.

Selain keadilannya, saya juga sangat menghormati kejujuran Bapak Amidhan. Beliau adalah orang yang jujur, baik terhadap kami sebagai karyawan maupun kepada para pelanggan. Setiap kebijakan yang diterapkan di tempat kerja ini selalu disampaikan dengan jelas dan terbuka, tanpa ada yang disembunyikan. Hal ini membuat kami merasa aman dan nyaman bekerja di sini. Saya pribadi sudah bekerja di warung ini selama sembilan tahun, dan selama itu, saya merasa betah. Ada beberapa alasan yang membuat saya merasa nyaman. Pertama adalah rasa kekeluargaan yang sangat terasa di sini. Bukan hanya sesama karyawan, tetapi juga dengan Bapak Amidhan sendiri yang memperlakukan kami dengan baik. Kami tidak hanya dianggap sebagai pekerja, tetapi juga sebagai bagian dari keluarga besar di warung ini. Selain itu, yang saya kagumi dari Bapak Amidhan adalah caranya dalam menegur kesalahan. Meskipun beliau tegas, tetapi tutur katanya selalu lembut dan mudah diterima. Setiap teguran yang diberikan bukan bertujuan untuk merendahkan, tetapi lebih kepada memberi pelajaran agar kami bisa menjadi lebih baik lagi. Ini adalah hal yang sangat penting dalam sebuah lingkungan kerja, karena membuat kami tidak merasa takut atau tertekan, tetapi justru lebih termotivasi untuk terus berkembang. Ketiga, saya merasa sangat dihargai sebagai seorang karyawan. Bapak Amidhan selalu memperlakukan kami dengan baik, dan hal itu sangat berarti bagi kami yang bekerja di sini. Tidak banyak pemilik usaha yang benar-benar peduli dengan karyawannya seperti beliau.

Selain sifatnya yang adil dan jujur, Bapak Amidhan juga dikenal sebagai orang yang murah hati, suka berbagi dan selalu amanah. Beliau memiliki jiwa sosial yang tinggi, dan selalu siap membantu siapa saja yang membutuhkan. Saya sering melihat dengan mata kepala sendiri bagaimana beliau memberikan makanan atau uang kepada orang-orang yang datang meminta-minta di warung ini. Bagi beliau, rezeki yang dimiliki harus bisa bermanfaat bagi orang lain, dan itu adalah prinsip yang selalu beliau pegang. Tidak hanya kepada orang yang kurang mampu, tetapi juga kepada kami sebagai karyawannya. Kami mendapatkan banyak pelajaran berharga dari beliau. Sifatnya yang humoris dan suka bercanda juga membuat suasana kerja menjadi lebih ringan dan menyenangkan. Bagi saya, Bapak Amidhan bukan hanya seorang pemilik

warung, tetapi juga seorang panutan. Beliau adalah contoh bahwa menjadi seorang pemimpin tidak hanya soal memberikan perintah, tetapi juga tentang bagaimana memperlakukan orang-orang di sekitarnya dengan baik, penuh keadilan dan selalu amanah. Saya merasa beruntung bisa bekerja disini, dan saya berharap bisa terus belajar dari sifat dan sikap beliau yang luar biasa.” (Saudah, Komunikasi Pribadi, 06 Jan 2025)

III. Informan Ketiga (Karyawan)

Nama : Sumi (Ibu S)
 Umur : 47
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Pekerjaan/Jabatan : Karyawan
 Alamat : Jl. Paramayan
 Pendidikan Terakhir : SMP

Wawancara dengan Ibu Sumi, seorang karyawan di warung Bapak Amidhan, mengungkap berbagai aspek tentang penerapan etika bisnis Islam di warung tersebut, termasuk bagaimana Bapak Amidhan memperlakukan karyawan dan pelanggan. Etika bisnis Islam memberikan panduan yang jelas bagi pelaku bisnis muslim tentang cara menjalankan bisnis secara beretika, dengan memperhatikan aspek moral, sosial, dan spiritual. Penerapan nilai-nilai moral dalam perdagangan harus dilakukan secara pribadi oleh setiap pelaku usaha. Tujuan dari perdagangan dalam Islam bukan hanya mencari keuntungan, tetapi juga keberkahan.

“Menurut saya, hal pertama yang luar biasa dari Bapak Amidhan adalah keadilannya dalam membagikan upah kepada karyawan. Walaupun pernah sekali bapak Amidhan kurang dalam membagikan gaji saya. Selain itu, Bapak Amidhan juga dikenal sebagai sosok yang sangat jujur, baik kepada kami sebagai karyawan maupun kepada pelanggan. Kejujuran ini terlihat dari caranya dalam menyampaikan kebijakan kerja dan sistem pengupahan. Beliau selalu

menjelaskan semuanya dengan transparan, tanpa ada yang ditutup-tutupi, sehingga kami sebagai karyawan tidak pernah merasa bingung atau dirugikan.

Saya sendiri sudah bekerja di warung ini selama 27 tahun, dan selama itu, saya merasa sangat nyaman. Ada beberapa alasan yang membuat saya betah bekerja di sini. Pertama, suasana kekeluargaan yang begitu erat, baik di antara sesama karyawan maupun dengan Bapak Amidhan sendiri sebagai pemilik warung. Bekerja di sini tidak terasa seperti bekerja di tempat orang lain, tetapi lebih seperti berada di rumah sendiri. Kedua, meskipun beliau tegas dalam menegur kesalahan, caranya selalu berwibawa dan penuh kebijaksanaan, sehingga kami dapat menerima teguran tersebut dengan baik tanpa merasa tertekan. Ketiga, saya merasa benar-benar dihargai sebagai seorang karyawan. Salah satu contohnya adalah ketika kami lapar, alhamdulillah kami diperbolehkan makan makanan yang dijual di warung ini tanpa perlu merasa sungkan. Tidak banyak pemilik usaha yang memiliki kepedulian seperti ini terhadap karyawannya. Selain itu, beliau juga memiliki jiwa sosial yang tinggi. Jika ada orang yang datang meminta-minta, beliau selalu memberikan bantuan, baik berupa makanan maupun uang. Bahkan, jika ada makanan yang tidak habis terjual, biasanya beliau akan membagikannya kepada kami sebagai karyawan atau kepada orang-orang di sekitar. Sosoknya yang jujur, adil, amanah, dermawan, humoris, serta tegas dan berwibawa membuatnya menjadi pemimpin yang sangat dihormati dan dikagumi oleh banyak orang, termasuk saya.” (Sumi, Komunikasi Pribadi, 06 Jan 2025)

IV. Informan Keempat (Karyawan)

Nama : Masitah (Ibu M)

Umur : 54

Jenis Kelamin : Perempuan

Pekerjaan/Jabatan : Karyawan

Alamat : Jl. Tambak Bitin

Pendidikan Terakhir : SMA

Peneliti mengadakan wawancara secara langsung dengan Ibu Masitah, yang berperan sebagai salah satu karyawan di warung milik Bapak Amidhan. Dalam wawancara tersebut, Ibu Masitah menyampaikan berbagai informasi yang berkaitan dengan penerapan etika bisnis Islam yang dijalankan oleh Bapak Amidhan dalam mengelola usahanya. Ia menjelaskan secara rinci bagaimana

prinsip-prinsip etika tersebut diterapkan dalam operasional warung, mulai dari cara Bapak Amidhan berinteraksi dengan pelanggan hingga kebijakan yang diberlakukan terhadap karyawan. Selain itu, Ibu Masitah juga menguraikan bagaimana sikap dan perilaku Bapak Amidhan dalam menjalankan usahanya, terutama dalam membangun hubungan yang baik dengan para karyawan serta menjaga kepuasan pelanggan melalui layanan yang diberikan.

“Hal pertama yang sangat saya kagumi dari Bapak Amidhan adalah keadilannya dalam pembagian upah. Sejak pertama kali saya bekerja di warung ini, saya menyadari bahwa beliau selalu memastikan bahwa setiap karyawan mendapatkan upah yang sesuai dengan kerja keras dan kontribusinya. Tidak pernah sekalipun saya melihat adanya ketidakadilan atau pilih kasih dalam pemberian upah. Bahkan, ketika warung sedang ramai dan jumlah pelanggan lebih banyak dari biasanya. Beliau tidak segan-segan memberikan bonus kepada kami sebagai bentuk apresiasi atas kerja keras kami. Sikap seperti ini sangat jarang ditemukan pada seorang pemilik usaha, dan hal ini membuat kami sebagai karyawan merasa dihargai serta semakin termotivasi dalam bekerja. Selain itu, Bapak Amidhan juga dikenal sebagai sosok yang jujur, baik kepada karyawan maupun pelanggan. Kejujuran beliau tidak hanya terlihat dalam keseharian, tetapi juga dalam cara beliau menyampaikan kebijakan kerja dan pengupahan kepada kami. Semua disampaikan dengan jelas dan transparan tanpa ada yang ditutup-tutupi, sehingga kami merasa nyaman dan percaya kepada beliau sebagai pemimpin.

Kejujuran beliau juga tercermin dalam prinsip amanah yang selalu diterapkan, terutama dalam menjaga kehalalan dan kebersihan masakan yang dijual. Saya masih ingat suatu hari ketika harga bahan baku tiba-tiba mengalami kenaikan cukup drastis. Saat itu, kami semua berpikir bahwa harga makanan di warung akan ikut naik seperti kebanyakan warung lain yang menyesuaikan harga jualnya. Namun, Bapak Amidhan mengambil keputusan yang berbeda. Beliau tetap mempertahankan harga lama karena tidak ingin membebani pelanggan dan merasa tidak enak jika harus menaikkan harga secara tiba-tiba. Keputusan ini tentu saja membuat keuntungan warung sedikit berkurang, tetapi bagi beliau, kepuasan pelanggan jauh lebih penting daripada keuntungan sesaat. Inilah yang membuat saya semakin menghormati dan mengagumi beliau. Tidak hanya peduli pada keuntungan pribadi, tetapi juga pada kesejahteraan pelanggan dan karyawan.

Saya telah bekerja di warung ini selama 30 tahun, dan selama itu saya merasakan kenyamanan luar biasa yang sulit ditemukan di tempat lain. Ada beberapa alasan yang membuat saya begitu betah bekerja di sini. Pertama, Bapak Amidhan adalah sosok pemilik yang tidak hanya baik, tetapi juga sangat peduli terhadap karyawannya. Beliau memperlakukan kami bukan sekadar pekerja,

melainkan seperti keluarga sendiri. Kami tidak hanya bekerja sama, tetapi juga berbagi suka dan duka bersama. Suasana kerja di warung ini selalu menyenangkan, penuh dengan canda tawa di antara karyawan, sehingga meskipun pekerjaan terkadang melelahkan, kami tetap merasa bahagia. Kedua, dalam mendidik dan membimbing kami, Bapak Amidhan selalu bersikap tegas, tetapi tetap berwibawa dan penuh kesopanan. Jika ada karyawan yang melakukan kesalahan, beliau tidak pernah memarahi dengan kasar atau merendahkan, melainkan menegur dengan cara yang baik agar kami bisa belajar dari kesalahan tersebut. Sikap ini membuat kami merasa dihargai.

Selain itu, perhatian beliau terhadap kesejahteraan karyawan sangat besar. Contohnya, jika kami lapar, beliau selalu mengizinkan kami untuk makan di warung tanpa harus membayar. Bagi beliau, karyawan yang kenyang dan sehat adalah karyawan yang bisa bekerja dengan lebih baik. Bahkan, ada kejadian unik yang sering kami alami. Jika beliau melihat ada karyawan yang membeli makanan di luar, diam-diam beliau akan memberikan uang kepada kami untuk mengganti pengeluaran tersebut. Meskipun kami sering berusaha untuk tidak ketahuan, entah bagaimana caranya beliau selalu tahu, dan tetap saja kami menerima penggantian uang dari beliau. Kedermawanan seperti ini tentu bukan hal yang biasa dan semakin membuat kami merasa dihargai sebagai bagian dari usaha ini. Tak hanya kepada karyawannya, Bapak Amidhan juga dikenal sebagai sosok yang dermawan kepada siapa pun yang membutuhkan. Jika ada orang yang datang meminta-minta, baik itu dalam bentuk makanan atau uang, beliau tidak pernah menolak. Bahkan, jika ada makanan yang tidak habis terjual, beliau lebih memilih untuk membagikannya kepada karyawan atau orang-orang di sekitar daripada membuangnya. Sikap ini menunjukkan betapa besar rasa kepeduliannya terhadap sesama. Hal lain yang juga membuat saya sangat menghormati beliau adalah kebijakan beliau dalam menjaga harga makanan tetap adil bagi semua pelanggan. Tidak seperti sebagian penjual yang menaikkan harga untuk pelanggan dari luar kota, Bapak Amidhan tidak pernah melakukan hal tersebut. Semua pelanggan, baik penduduk setempat maupun dari luar kota, mendapatkan harga yang sama. Dengan cara ini, pelanggan merasa dihormati dan tidak pernah merasa ditipu. Bagi saya, Bapak Amidhan adalah sosok yang luar biasa. Beliau bukan hanya seorang pemilik usaha yang sukses, tetapi juga seorang pemimpin yang adil, jujur, amanah, tanggung jawab, humoris, tegas, dan berwibawa. Sikapnya yang selalu peduli kepada karyawan dan pelanggan membuat saya merasa sangat bersyukur bisa bekerja disini. Saya yakin, siapa pun yang pernah mengenalnya pasti setuju bahwa beliau adalah sosok yang tidak hanya baik dalam pekerjaannya, tetapi juga baik sebagai manusia. Semoga beliau selalu diberikan kesehatan dan keberkahan dalam hidupnya, karena kebbaikannya telah menyentuh begitu banyak orang, termasuk saya dan rekan-rekan karyawan lainnya.” (Masitah, Komunikasi Pribadi, 06 Jan 2025)

V. Informan Kelima (Pelanggan)

Nama : Muhammad Ridho (MR)

Umur : 20

Jenis Kelamin : laki-laki

Alamat : Jl. Marabahan

Pendidikan Terakhir : MA

“Warung ini benar-benar memberikan pengalaman yang menyenangkan bagi saya sebagai pelanggan. Pelayanan yang diberikan oleh Bapak Amidhan dan para karyawannya sangat luar biasa, karena mereka selalu melayani dengan penuh keramahan dan kejujuran. Setiap kali saya berkunjung, saya merasa disambut dengan baik dan diberikan pelayanan yang tulus. Yang paling saya sukai dari warung ini adalah cita rasa makanannya yang selalu konsisten sejak pertama kali saya mencobanya hingga sekarang. Hal ini membuat saya tidak pernah bosan untuk kembali lagi dan lagi. Selain itu, harga yang ditawarkan di warung ini sangat transparan, tidak pernah ada kesan tersembunyi atau ketidakjelasan. Saya selalu merasa tenang saat berbelanja di sini karena tidak ada kekhawatiran akan dikenakan harga yang tidak wajar. Pernah suatu ketika saya kekurangan uang sebesar dua ribu rupiah, beliau dengan murah hati membiarkan kekurangan tersebut dan berkata bahwa itu bukan masalah. Sikap seperti ini menunjukkan betapa jujur, adil, dan amanahnya Bapak Amidhan dalam menjalankan usahanya.

Selain pelayanan yang ramah dan penuh amanah, makanan di warung ini juga sangat memuaskan. Setiap hidangan yang disajikan sesuai dengan ekspektasi saya, baik dari segi rasa, kesegarannya maupun kualitas. Harga yang ditawarkan pun sangat masuk akal dan sebanding dengan porsi yang diberikan, sehingga pelanggan merasa mendapatkan nilai yang sesuai dengan uang yang mereka keluarkan. Akan tetapi pernah suatu Ketika harga di warung tiba-tiba naik yang membuat saya agak kaget dengan hal tersebut. Saya juga pernah mengalami kesalahan dalam pesanan, di mana saya memesan sate tetapi yang datang justru menu lain. Namun, karyawan di sana dengan sigap segera mengganti pesanan saya tanpa banyak alasan, bahkan meminta maaf dengan sangat sopan. Hal seperti ini menunjukkan betapa profesionalnya mereka dalam menangani pelanggan. Selain itu, saya juga merasa dihargai karena setiap keluhan yang saya sampaikan, seperti kesalahan pengantaran atau uang kembalian yang kurang, langsung ditindaklanjuti dengan baik. Yang tidak kalah penting, aspek kehalalan makanan di warung ini juga sangat jelas, sehingga saya merasa aman dan nyaman setiap kali makan di sini. Dengan segala kelebihan tersebut, saya merasa sangat puas dengan pelayanan dan makanan di warung ini, dan saya akan terus menjadi pelanggan setia.” (Muhammad Ridho, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

VI. Informan Keenam (Pelanggan)

Nama : Hj. Makiah (HM)

Umur : 41

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : Jl. Tambangan

Pendidikan Terakhir : MA

“Menurut saya, pelayanan yang diberikan di warung ini cukup memuaskan. Bapak Amidhan dan para karyawan selalu ramah dan jujur dalam melayani saya sebagai pelanggan. Hal yang paling saya hargai adalah konsistensi rasa makanan yang tetap sama dari awal saya mencobanya hingga sekarang. Ini membuat saya tidak pernah bosan untuk kembali ke warung ini. Selain itu, harga yang ditawarkan juga selalu transparan, sehingga saya merasa aman dan tidak khawatir akan adanya penipuan. Saya pernah mengalami situasi di mana Bapak Amidhan salah memberikan uang kembalian, tetapi beliau segera meminta maaf dan mengembalikan uang saya dengan ramah dan sopan santun. Bahkan, ada kalanya beliau membiarkan kekurangan uang saya yang hanya tiga ribu rupiah, dengan mengatakan bahwa itu tidak masalah. Tindakan ini menunjukkan betapa beliau menghargai pelanggan.

Selain itu, saya juga merasa puas dengan kebijakan yang diterapkan oleh Bapak Amidhan. Beliau seringkali memberikan lebih pada makanan yang dibawa pulang dan bahkan pernah memberikan sumbangan makanan kepada orang yang membutuhkan di sekitar warung. Saya pernah melihat pemilik membantu pelanggan yang mengalami kesulitan ekonomi dengan memberikan makanan gratis atau diskon. Pengalaman saya di warung ini selalu positif, meskipun pernah terjadi kesalahan saat pesanan saya salah, karyawan langsung cepat menggantinya dan meminta maaf dengan sopan. Kualitas makanan yang dijual sangat sesuai dengan ekspektasi saya, dan harga yang ditetapkan juga wajar serta sebanding dengan porsi yang diberikan. Setiap keluhan yang saya sampaikan, seperti masalah uang kembalian dan kesalahan pengantaran, ditangani dengan baik oleh Bapak Amidhan. Terakhir, saya merasa yakin bahwa makanan yang dijual di warung ini jelas kehalalannya, yang menjadi nilai tambah bagi saya sebagai pelanggan.” (Hj. Makiah, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

VII. Informan Ketujuh (Pelanggan)

Nama : M. Syafi’I (Bapak MS)

Umur : 19

Jenis Kelamin : laki-laki

Alamat : Jl. Tambangan

Pendidikan Terakhir : SMA

“Menurut saya, pelayanan yang diberikan di warung ini sangat baik dan memuaskan. Salah satu hal yang membuat saya selalu kembali ke warung ini adalah sikap ramah dan jujur yang ditunjukkan oleh Bapak Amidhan dan seluruh karyawannya dalam melayani pelanggan, termasuk saya. Sejak pertama kali saya makan di sini hingga sekarang, saya selalu merasa nyaman karena suasana yang hangat dan penuh keakraban. Setiap kali saya datang, saya selalu disambut dengan senyum dan sapaan yang sopan, membuat saya merasa dihargai sebagai pelanggan. Selain keramahan, hal lain yang menurut saya sangat istimewa dari warung ini adalah konsistensi rasa makanannya. Dari pertama kali saya membeli hingga saat ini, rasa makanan di warung ini tidak pernah berubah, selalu enak dan sesuai dengan selera saya. Hal ini yang membuat saya tidak pernah bosan untuk kembali dan menikmati hidangan di sini. Tidak hanya itu, harga makanan yang ditawarkan di warung ini juga selalu disampaikan dengan transparan. Saya sebagai pelanggan merasa aman dan nyaman karena harga yang diberikan selalu sesuai dengan yang tertera di daftar menu, sehingga saya tidak khawatir akan terjadi kecurangan atau kenaikan harga yang tiba-tiba.

Selain itu, pengalaman saya di warung ini juga semakin memperlihatkan betapa jujurnya Bapak Amidhan dalam menjalankan usahanya. Pernah suatu ketika di mana uang saya kurang seribu rupiah saat membayar, tetapi Bapak Amidhan dengan ikhlas membiarkannya dan berkata bahwa tidak apa-apa. Sikap seperti ini menunjukkan betapa adil, amanah, dan bertanggung jawabnya beliau dalam menjalankan usaha, sehingga pelanggan seperti saya merasa sangat dihargai. Dari segi pelayanan, saya merasa warung ini selalu berusaha memberikan yang terbaik bagi pelanggan. Meskipun pernah terjadi kesalahan dalam pengantaran pesanan di mana saya memesan sate tetapi yang datang justru ayam panggang karyawan di warung ini langsung menyadari kesalahan tersebut, segera menggantinya, dan meminta maaf dengan sangat sopan. Tindakan cepat tanggap seperti ini membuat saya semakin yakin bahwa kepuasan pelanggan adalah prioritas utama bagi warung ini. Tidak hanya dari segi pelayanan, tetapi kualitas makanan yang disajikan di warung ini juga sangat baik dan segar serta selalu memenuhi ekspektasi saya. Setiap hidangan yang disajikan memiliki cita rasa yang khas dan lezat, sesuai dengan selera banyak orang. Saya merasa bahwa setiap bahan makanan yang digunakan selalu segar dan berkualitas, sehingga memberikan rasa yang autentik dan tetap terjaga dari waktu ke waktu. Harga yang ditetapkan pun menurut saya sangat wajar dan sesuai dengan porsi makanan yang diberikan. Saya tidak pernah merasa harga di warung ini terlalu mahal atau tidak sebanding dengan kualitas makanan yang saya dapatkan. Hal ini menjadi salah satu faktor yang membuat saya semakin betah untuk terus makan di warung ini. Selain itu, setiap keluhan yang saya sampaikan selalu ditangani dengan cepat. Hal seperti ini memberikan rasa nyaman bagi pelanggan,

karena kami tahu bahwa kepuasan kami benar-benar diperhatikan. Terakhir, satu hal yang juga sangat penting bagi saya adalah bahwa makanan yang dijual di warung ini sudah jelas kehalalannya. Dengan begitu, saya merasa semakin tenang dan yakin saat menikmati makanan di sini tanpa ada keraguan sedikit pun.” (M. Syafi’I, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

Matrik 4.1

No	Nama Informan	Kejujuran	Keadilan	Amanah	Tanggung Jawab Sosial
1	Bapak A (Pemilik)	- Selalu jujur dalam menjelaskan produk kepada pelanggan. - Mencicipi makanan sebelum dijual untuk memastikan kualitas. - Tidak menaikkan harga secara tiba-tiba jika bahan baku naik, kecuali dalam kondisi mendesak.	- Upah karyawan sesuai kesepakatan awal, dengan tambahan bonus saat ramai. - Semua pelanggan diperlakukan sama tanpa membedakan status sosial.	- Menjaga kepercayaan pelanggan dengan menjaga kualitas makanan dan kebersihan. - Mengelola warung dengan prinsip transparansi.	- Memberikan sumbangan makanan untuk majelis ilmu setiap malam Senin. - Membantu orang kurang mampu dengan memberikan makanan gratis.
2	Ibu SA (Karyawan)	- Pemilik warung selalu memastikan karyawan bersikap jujur kepada pelanggan. - Tidak ada kecurangan dalam memberikan kembalian kepada pelanggan.	- Pemilik membayar upah tepat waktu dan memberikan bonus. - Tidak ada diskriminasi antara pelanggan lokal dan luar daerah.	- Bekerja dengan penuh tanggung jawab dalam mengantarkan makanan dan melayani pelanggan.	- Karyawan diberi kebebasan untuk makan gratis di warung. - Pemilik sering membantu karyawan jika mereka memiliki kebutuhan mendesak.
3	Ibu S (Karyawan)	- Harga makanan selalu sama, tidak ada perbedaan harga antar pelanggan.	- Saat pendapatan warung turun, pemilik tetap berusaha membayar	- Karyawan diberikan kepercayaan dalam mengelola pesanan tanpa	- Warung sering berbagi makanan dengan masyarakat sekitar, terutama

			gaji dengan adil. - Pernah dalam sekali kurang saat menerima gaji.	pengawasan ketat.	saat ada acara keagamaan.
4	Ibu M (Karyawan)	- Harga makanan transparan dan sesuai dengan kualitas yang diberikan.	- Pelayanan cepat tanpa membedakan pelanggan.	- Karyawan selalu melayani dengan ramah dan menjaga kebersihan.	- Pemilik sering menyumbangkan makanan kepada orang yang membutuhkan.
5	Bapak MR (Pelanggan)	- Tidak pernah ada kesalahan dalam pengembalian uang.	- Semua pelanggan mendapatkan pelayanan yang sama.	- Pemilik warung selalu menjaga komitmen terhadap kualitas makanan.	- Sering melihat pemilik memberikan bantuan makanan ke masjid dan masyarakat sekitar.
6	Ibu HM (Pelanggan)	- Pemilik jujur dalam memberikan informasi mengenai bahan baku. -Pernah ada kesalahan dalam pengembalian uang walaupun akhirnya tetap diganti.	- Warung selalu memberikan porsi makanan yang sesuai dengan harga yang dibayarkan.	- Tidak pernah mengalami makanan basi atau tidak layak konsumsi.	- Warung sering berkontribusi dalam acara sosial dan keagamaan.
7	Bapak MS (Pelanggan)	- Merasa puas dengan transparansi harga dan pelayanan.	- Karyawan melayani dengan cepat dan profesional.	- Kepercayaan pelanggan dijaga dengan baik.	- Pernah mendapatkan makanan gratis saat kekurangan uang.

B. Analisis Data

Berdasarkan hasil wawancara dengan 7 informan, observasi awal dan lapangan ketika riset, dan dokumen-dokumen pendukung data penelitian. Peneliti menyajikan analisis data sesuai dengan rumusan masalah yang diangkat sebagai berikut.

1. Perilaku bisnis pelaku usaha

Warung H. Amid Sate Nagara telah menjadi bagian penting dari dunia kuliner lokal selama lebih dari lima dekade, tumbuh menjadi salah satu tempat makan paling dihormati di Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Keberhasilan warung ini tidak hanya berakar pada kelezatan satenya yang khas, tetapi juga pada praktik bisnis yang dijalankan dengan penuh etika oleh pemiliknya, Bapak Amidhan. Prinsip-prinsip Islam yang kuat, seperti kejujuran, keadilan, amanah, dan kesejahteraan umum, menjadi pedoman utama dalam pengelolaan usaha ini, menjadikannya sebagai contoh bisnis yang berkelanjutan dan terpercaya.

Warung H. Amid Sate Nagara merupakan contoh usaha yang mengedepankan nilai-nilai kejujuran dalam operasionalnya. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan pertama, yaitu pemilik Warung H. Amid Sate Nagara, beliau menegaskan bahwa prinsip utama yang selalu diterapkan adalah kejujuran dalam berbisnis. Kejujuran ini diwujudkan dalam bentuk transparansi harga serta kualitas bahan baku yang digunakan. Salah satu karyawan yang diwawancarai juga menambahkan bahwa sebelum makanan dijual, pemilik warung selalu mencicipi terlebih dahulu guna memastikan kualitas rasa tetap terjaga. Kejujuran ini telah

membangun kepercayaan pelanggan sehingga mereka tetap loyal terhadap warung ini.

Keadilan dalam pengelolaan tenaga kerja juga menjadi aspek penting dalam operasional Warung H. Amid Sate Nagara. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu SA, seorang karyawan warung menyatakan bahwa mereka mendapatkan upah yang sesuai dengan kesepakatan awal, yakni Rp50.000 per hari, dan dapat menerima bonus tambahan ketika warung ramai. Salah satu pelanggan yang diwawancarai juga menambahkan bahwa pemilik warung selalu bersikap adil dalam melayani pelanggan tanpa membedakan status atau latar belakang mereka. Akan tetapi menurut Ibu S pemilik pernah kurang dalam memberikan gajinya dikarenakan pada hari itu sepi pembeli.

Sebagai pemilik warung, Bapak Amidhan menekankan pentingnya amanah dalam menjalankan usahanya. Berdasarkan wawancara dengan Ibu HM, seorang pelanggan tetap, pemilik warung selalu memastikan bahwa setiap bahan makanan yang digunakan berasal dari sumber yang halal dan berkualitas. Informan ini juga menyatakan bahwa rasa sate di Warung H. Amid selalu konsisten, yang menunjukkan bahwa pemilik warung sangat menjaga amanah dalam menjaga standar kualitas makanan yang dijual. Warung H. Amid juga dikenal memiliki tanggung jawab sosial yang tinggi. Dari wawancara dengan Ibu M, diketahui bahwa pemilik warung secara rutin menyumbangkan sebagian hasil usahanya untuk kegiatan sosial. Setiap malam Senin, sekitar 200 porsi makanan dibagikan untuk mendukung kegiatan majelis ilmu. Selain itu, pemilik warung juga sering memberikan bantuan makanan dan uang kepada masyarakat yang membutuhkan.

Interaksi dengan pelanggan merupakan hal yang sangat diperhatikan di Warung H. Amid Sate Nagara. Berdasarkan wawancara dengan Bapak MR dan Bapak MS merasa bahwa warung ini memberikan pelayanan yang sangat ramah dan cepat. Tidak ada perbedaan harga antara pelanggan lokal dan pelanggan luar daerah, sehingga semua pelanggan mendapatkan perlakuan yang adil. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik warung menerapkan prinsip “pelanggan adalah raja.” Akan tetapi menurut Ibu HM pernah melakukan kesalahan sekali dalam menerima uang kembalian, yang dimana uang tersebut kurang.

Dalam mengelola karyawan, pemilik warung memberikan perhatian khusus terhadap kesejahteraan mereka. Ibu M, seorang karyawan senior di warung, mengungkapkan bahwa mereka tidak hanya mendapatkan upah yang layak, tetapi juga makanan gratis setiap hari. Jika ada karyawan yang mengalami kesulitan keuangan, pemilik warung tidak ragu untuk memberikan bantuan finansial. Pendekatan ini menciptakan hubungan yang harmonis antara pemilik dan karyawan serta meningkatkan loyalitas mereka terhadap usaha ini.

Untuk menjaga kualitas makanan, Warung H. Amid Sate Nagara selalu memastikan bahwa bahan baku yang digunakan segar dan berkualitas tinggi. Pemilik warung selalu membeli bahan makanan segar setiap pagi dan tidak pernah menggunakan bahan yang sudah disimpan terlalu lama. Sebelum makanan dijual, pemilik warung juga selalu mencicipinya untuk memastikan rasa tetap konsisten. Langkah ini merupakan bagian dari tanggung jawabnya dalam menjaga kualitas produk yang diberikan kepada pelanggan.

2. Tinjauan Etika Bisnis Islam

a. Kejujuran

Kejujuran adalah salah satu aspek terpenting dalam menjalankan usaha dan menjadi faktor utama yang menarik minat pembeli. Ketika pelanggan merasa bahwa mereka bertransaksi dengan penjual yang jujur, mereka akan memiliki kepercayaan lebih dan merasa aman untuk berbelanja. Kepercayaan ini tidak hanya memengaruhi keputusan pembelian sesaat, tetapi juga membuka peluang untuk membangun hubungan jangka panjang antara pelanggan dan bisnis. Oleh karena itu, pemilik selalu berkomitmen untuk menjaga transparansi dalam setiap transaksi yang dilakukan (Harahap, 2011, hlm. 76).

Sebaliknya, ketidakjujuran atau perilaku menipu dalam menjalankan usaha dapat membawa dampak buruk yang signifikan. Pelanggan yang merasa dirugikan atau tidak mendapatkan produk sesuai janji cenderung enggan untuk kembali. Dalam jangka panjang, ketidakjujuran ini dapat merusak kepercayaan pelanggan dan mencoreng reputasi bisnis (Rahmarisa, 2022, hlm. 14). Untuk menghindari hal tersebut, pemilik menjadikan kejujuran sebagai dasar utama dalam setiap interaksi dengan pelanggan, sehingga dapat menciptakan pengalaman belanja yang positif, memuaskan, dan berkelanjutan.

Pemilik selalu berkomitmen untuk menyampaikan informasi yang jujur dan akurat mengenai produk, termasuk detail terkait bahan baku dan harga. Transparansi adalah fondasi utama dalam membangun kepercayaan pelanggan, dan pemilik percaya ini merupakan aspek penting dalam menjaga hubungan yang baik dengan mereka.

Dalam menjalankan usaha, pemilik menyadari bahwa kesalahan dalam bertransaksi, seperti kurangnya uang kembalian, dapat terjadi. Pemilik berkomitmen untuk memastikan pelanggan selalu menerima kembalian yang sesuai. Jika terjadi kekeliruan, Pemilik akan mengambil langkah terbaik dengan mengutamakan kepentingan pelanggan. Komitmen ini menjadi prioritas utama pemilik dalam menjaga kepuasan pelanggan sekaligus membangun kepercayaan terhadap usahanya.

Prinsip ini telah diwariskan oleh orang tua pemilik usaha sebelum melanjutkan bisnis. Mereka menanamkan pentingnya memberikan pelayanan terbaik dengan filosofi "kurang lebihlah kepada pelanggan." Prinsip ini tidak hanya menjadi panduan dalam setiap transaksi tetapi juga mencerminkan nilai-nilai luhur yang menjadi dasar usaha kami. Dengan menjunjung tinggi sikap toleransi dan pemahaman, pemilik berharap dapat menciptakan pengalaman belanja yang menyenangkan bagi semua pelanggan.

Pemilik yakin bahwa pendekatan ini akan membuat pelanggan merasa dihargai dan tidak dirugikan. Sebaliknya, pemilik ingin memastikan bahwa setiap pelanggan merasa nyaman dan puas saat berbelanja, sehingga mereka tidak ragu untuk kembali. Langkah ini menjadi bagian penting dari strategi pemilik untuk membangun loyalitas pelanggan sekaligus menciptakan hubungan jangka panjang yang saling menguntungkan.

Dari sisi karyawan, kejujuran dalam bisnis tidak hanya tercermin dalam interaksi dengan pelanggan tetapi juga dalam sistem pengelolaan tenaga kerja. Salah satu karyawan warung menyampaikan bahwa pemilik selalu memberikan

informasi yang jelas dan transparan mengenai sistem pengupahan. Tidak ada manipulasi dalam hal ini, dan jika warung sedang ramai, pemilik akan memberikan bonus sebagai bentuk apresiasi terhadap kerja keras karyawannya. Seperti yang dikatakan oleh Ibu M bahwa:

Sejak pertama kali saya bekerja di warung ini, saya menyadari bahwa beliau selalu memastikan bahwa setiap karyawan mendapatkan upah yang sesuai dengan kerja keras dan kontribusinya. Tidak pernah sekalipun saya melihat adanya ketidakadilan atau pilih kasih dalam pemberian upah. Bahkan, ketika warung sedang ramai dan jumlah pelanggan lebih banyak dari biasanya, beliau tidak segan-segan memberikan bonus kepada kami sebagai bentuk apresiasi atas kerja keras kami. Sikap seperti ini sangat jarang ditemukan pada seorang pemilik usaha, dan hal ini membuat kami sebagai karyawan merasa dihargai serta semakin termotivasi dalam bekerja. (Masitah, Komunikasi Pribadi, 06 Jan 2025)

Pelanggan merasa bahwa transparansi dalam bisnis adalah faktor yang sangat berpengaruh dalam membentuk kepercayaan mereka terhadap suatu usaha. Dalam konteks Warung H. Amid, pemilik selalu memberikan informasi yang jelas mengenai bahan baku yang digunakan, termasuk memastikan bahwa semua bahan bersertifikat halal. Selain itu, harga makanan juga disampaikan secara transparan tanpa ada praktik manipulasi atau ketidaksesuaian antara harga yang tertera dan yang dibayarkan oleh pelanggan.

Kejujuran dalam interaksi dengan pelanggan juga tampak dalam cara pemilik menangani ketidaksempurnaan dalam transaksi. Misalnya, ketika terjadi kesalahan dalam pengembalian uang, pemilik dengan sigap mengoreksi dan memastikan pelanggan menerima haknya. Dalam beberapa situasi, pemilik bahkan lebih memilih untuk mempertahankan harga lama meskipun bahan baku mengalami kenaikan harga, demi menjaga kepuasan pelanggan. Seperti yang dikatakan oleh Ibu HM bahwa:

Saya pernah mengalami situasi di mana Bapak Amidhan salah memberikan uang kembalian, tetapi beliau segera meminta maaf dan mengembalikan uang saya dengan ramah dan sopan santun. (Hj. Makiah, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

Pelanggan juga mengakui bahwa pengalaman berbelanja di warung tersebut memberikan rasa aman karena mereka yakin tidak akan ditipu. Hal ini berbanding terbalik dengan praktik bisnis yang tidak mengutamakan kejujuran, di mana pelanggan sering merasa ragu dan kehilangan kepercayaan akibat pengalaman buruk di tempat lain. Seperti yang dikatakan oleh Bapak MS bahwa:

Saya merasa bahwa setiap bahan makanan yang digunakan selalu segar dan berkualitas, sehingga memberikan rasa yang autentik dan tetap terjaga dari waktu ke waktu. (M. Syafi'I, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

Penerapan kejujuran dalam bisnis memiliki dampak positif yang signifikan terhadap kelangsungan usaha. Dengan menjunjung tinggi prinsip kejujuran, Warung H. Amid Sate Nagara berhasil mempertahankan reputasinya di mata pelanggan, meningkatkan loyalitas pelanggan, dan menciptakan hubungan harmonis antara pemilik, karyawan, dan pelanggan. Kejujuran juga menjadi daya tarik utama yang membedakan warung ini dari usaha lain yang tidak menerapkan prinsip serupa.

Namun, agar nilai kejujuran ini tetap terjaga, diperlukan konsistensi dalam setiap aspek bisnis, termasuk dalam manajemen keuangan dan kesejahteraan karyawan. Dengan demikian, kejujuran tidak hanya menjadi nilai moral yang diterapkan dalam transaksi, tetapi juga menjadi prinsip yang membentuk ekosistem bisnis yang adil dan berkelanjutan dalam jangka panjang.

b. Keadilan

Dalam menentukan harga jual, pemilik usaha biasanya mengikuti pasaran yang ada. Langkah Ini diambil agar harga yang ditawarkan tetap kompetitif dan sesuai dengan kondisi ekonomi saat ini (Harahap, 2011, hlm. 78). Namun, pemilik juga memahami bahwa fluktuasi harga bahan baku dapat memengaruhi harga produk yang dijual. Dalam beberapa situasi, meskipun harga bahan baku mengalami kenaikan, pemilik berupaya keras untuk menjaga harga produk tetap terjangkau bagi pelanggan.

Ketika terjadi lonjakan signifikan pada harga bahan baku, pemilik sering dihadapkan pada dilema. Meskipun biaya produksi meningkat, ada rasa enggan atau malu untuk menurunkan harga setelah sebelumnya menaikkan harga. Kondisi ini menciptakan tantangan dalam menjaga citra usaha sekaligus mempertahankan hubungan baik dengan pelanggan. Pemilik terus berusaha menemukan keseimbangan antara menjaga kualitas produk dan memberikan harga yang adil untuk pelanggan.

Namun, jika lonjakan harga bahan baku berlangsung lama dan tidak menunjukkan tanda-tanda stabil, pemilik terkadang harus membuat keputusan untuk menaikkan harga jual. Langkah ini diperlukan demi menjaga kelangsungan bisnis dan memastikan kualitas produk tetap terjaga. Sebelum perubahan harga diberlakukan, pemilik selalu mengomunikasikan hal tersebut secara terbuka kepada pelanggan. Transparansi ini diharapkan dapat membantu pelanggan memahami alasan di balik kenaikan harga dan tetap merasa dihargai. Pemilik percaya bahwa

kejelasan dalam penetapan harga akan memperkuat kepercayaan pelanggan dan mendukung hubungan jangka panjang yang saling menguntungkan.

Dalam penelitian yang dilakukan di Warung H Amid Sate Nagara, ditemukan bahwa prinsip keadilan diterapkan dalam sistem pengupahan karyawan. Berdasarkan wawancara dengan salah satu karyawan, Ibu SA, ia menyatakan bahwa pemilik warung selalu membayar upah secara adil sesuai dengan kerja keras yang dilakukan. Selain itu, saat warung sedang ramai dan memperoleh keuntungan lebih, pemilik sering memberikan bonus sebagai bentuk apresiasi atas usaha karyawan. Transparansi dalam sistem pengupahan juga diterapkan agar tidak ada karyawan yang merasa dirugikan.

Namun, dalam beberapa kasus, terdapat situasi di mana Ibu S selaku karyawan merasa upah yang diterima tidak sesuai dengan kesepakatan awal, terutama saat pendapatan warung mengalami penurunan. Ini menunjukkan bahwa meskipun prinsip keadilan telah diupayakan, masih ada tantangan dalam konsistensi penerapannya.

Dari sisi pelanggan, pemilik warung berusaha menjaga keadilan dalam penetapan harga. Pemilik umumnya mengikuti harga pasar agar tetap kompetitif dan tidak membebani pelanggan. Namun, saat harga bahan baku mengalami kenaikan signifikan, pemilik menghadapi dilema dalam menentukan harga jual. Di satu sisi, menjaga harga tetap stabil adalah bentuk keadilan bagi pelanggan, tetapi di sisi lain, keberlangsungan usaha juga harus diperhatikan. Oleh karena itu, dalam beberapa situasi, pemilik warung terpaksa menaikkan harga jual tetapi selalu

mengomunikasikan alasan di balik perubahan harga kepada pelanggan dengan transparan.

Selain itu, keadilan juga tercermin dalam pelayanan pelanggan. Salah satu contoh nyata adalah ketika ada pelanggan yang menuduh makanannya mengandung benda asing, meskipun tidak ditemukan bukti yang mendukung tuduhan tersebut. Sebagai bentuk penyelesaian yang adil, pemilik warung memilih untuk memberikan makanan secara gratis kepada pelanggan tanpa menimbulkan perselisihan. Seperti yang dikatakan oleh Bapak A selaku pemilik bahwa:

Sedikit berbagi pengalaman dulu pernah dituduh orang dalam makanan nya terdapat cicak padahal dicari bukti nya tidak terjadi apa-apa kepada orangnya contoh nya seperti muntah dan itupun tidak ada bahkan makanan nya udah habis dimakan, jadi cara penyelesaiannya yaitu dengan cara sabar dan dikasih gratis aja makanannya tidak usah bayar. (H. Amidhan, Komunikasi Pribadi, 22 Des 2024)

c. Amanah

Amanah merupakan salah satu prinsip fundamental dalam etika bisnis Islam yang mencerminkan sifat dapat dipercaya dan bertanggung jawab. Dalam konteks bisnis, amanah meliputi kejujuran dalam transaksi, menjaga kualitas produk atau jasa, transparansi dalam pengelolaan keuangan, serta menjaga kepercayaan pelanggan dan karyawan. Amanah menjadi kunci dalam membangun reputasi dan keberlangsungan usaha yang berorientasi pada nilai-nilai Islam (Harahap, 2011, hlm. 90).

Pemilik Warung H Amid Sate Nagara menegaskan bahwa prinsip amanah menjadi fondasi utama dalam menjalankan usahanya. Ia selalu memastikan bahwa bahan baku yang digunakan dalam setiap hidangan adalah halal dan berkualitas

tinggi. Hal ini dilakukan untuk menjaga kepercayaan pelanggan agar mereka merasa aman dalam mengonsumsi makanan yang disediakan.

Selain itu, pemilik warung juga bertanggung jawab dalam menjaga kejujuran dalam penentuan harga. Saat wawancara, pemilik menyebutkan bahwa harga produk selalu disesuaikan dengan kondisi pasar dan tidak ada unsur penipuan dalam transaksi. Jika terjadi kenaikan harga bahan baku yang signifikan, pemilik akan mengomunikasikan hal tersebut secara terbuka kepada pelanggan agar mereka memahami alasan di balik perubahan harga.

Lebih jauh, pemilik berusaha menghindari praktik bisnis yang merugikan pihak lain. Salah satu bentuk amanah yang diterapkan adalah dengan memberikan kompensasi kepada pelanggan jika ditemukan keluhan yang valid terhadap produk.

Dari perspektif karyawan, amanah dalam bisnis tercermin dalam sikap pemilik terhadap mereka. Menurut salah satu karyawan, Ibu SA, pemilik warung selalu memenuhi janji terkait pembayaran upah dan memberikan bonus tambahan jika usaha sedang ramai. Hal ini mencerminkan tanggung jawab pemilik dalam memastikan kesejahteraan karyawannya.

Di sisi lain, karyawan juga dituntut untuk berlaku amanah dalam pekerjaannya, seperti menjaga kebersihan warung, memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan, dan tidak melakukan kecurangan dalam pengelolaan bahan baku. Kejujuran dalam menjalankan tugas merupakan bentuk amanah yang turut berkontribusi dalam menjaga reputasi usaha.

Bagi pelanggan, prinsip amanah terlihat dari cara pemilik menjaga kualitas dan transparansi dalam berbisnis. Pelanggan menilai bahwa Warung H Amid selalu

menyajikan makanan yang bersih, segar, dan sesuai dengan ekspektasi mereka. Kepercayaan ini menjadi alasan utama banyak pelanggan yang kembali berkunjung. Seperti yang dikatakan oleh Bapak MR bahwa:

Selain pelayanan yang ramah dan penuh amanah, makanan di warung ini juga sangat memuaskan. Setiap hidangan yang disajikan sesuai dengan ekspektasi saya, baik dari segi rasa, kesegarannya maupun kualitas. (Muhammad Ridho, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

Begitu juga dengan informan lainnya yaitu Bapak MS, beliau mengatakan bahwa:

Tidak hanya dari segi pelayanan, tetapi kualitas makanan yang disajikan di warung ini juga sangat baik dan segar serta selalu memenuhi ekspektasi saya. Setiap hidangan yang disajikan memiliki cita rasa yang khas dan lezat, sesuai dengan selera banyak orang. Saya merasa bahwa setiap bahan makanan yang digunakan selalu segar dan berkualitas, sehingga memberikan rasa yang autentik dan tetap terjaga dari waktu ke waktu. Harga yang ditetapkan pun menurut saya sangat wajar dan sesuai dengan porsi makanan yang diberikan. (M. Syafi'I, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

Selain itu, pelanggan juga mengapresiasi keterbukaan pemilik dalam menyampaikan informasi mengenai bahan baku dan harga. Dalam beberapa kasus, pelanggan menyatakan bahwa mereka lebih percaya kepada warung ini dibandingkan tempat lain karena pemilik selalu memberikan informasi yang jelas tanpa ada upaya untuk menipu atau menaikkan harga secara tidak wajar.

Namun, ada pelanggan yang pernah terkejut terutama terkait dengan perubahan harga yang mendadak. Meskipun pemilik sudah berusaha untuk memberikan penjelasan, sebagian pelanggan masih merasa keberatan. Hal ini menunjukkan bahwa menjaga amanah dalam bisnis tidak hanya tentang transparansi, tetapi juga bagaimana komunikasi dengan pelanggan dapat dilakukan dengan lebih baik. Seperti yang dikatakan oleh Bapak MR bahwa:

Akan tetapi pernah suatu ketika harga di warung tiba-tiba naik yang membuat saya agak kaget dengan hal tersebut. (Muhammad Ridho, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

d. Kesejahteraan Umum

Dalam Islam, bisnis tidak hanya berorientasi pada keuntungan pribadi tetapi juga harus memberikan manfaat bagi masyarakat luas (*maslahah*). Konsep kesejahteraan umum dalam etika bisnis Islam mengacu pada bagaimana sebuah usaha berkontribusi terhadap kebaikan sosial, baik melalui harga yang adil, kesejahteraan karyawan, maupun tanggung jawab sosial terhadap lingkungan sekitar (Ulfa, Misbahuddin, 2025, hlm. 291).

Pemilik Warung H Amid Sate Nagara, Bapak Amidhan, memahami bahwa bisnis bukan sekadar aktivitas ekonomi untuk mencari keuntungan pribadi, tetapi juga memiliki tanggung jawab sosial yang besar. Baginya, bisnis yang dijalankan dengan prinsip kesejahteraan umum akan membawa keberkahan dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang. Sejak awal, beliau berkomitmen untuk menjaga keseimbangan antara profit dan manfaat bagi masyarakat, baik bagi pelanggan, karyawan, maupun lingkungan sekitar.

Salah satu cara nyata yang dilakukan pemilik dalam menerapkan kesejahteraan umum adalah dengan menjaga stabilitas harga produk yang dijual. Bapak Amidhan berusaha menetapkan harga yang wajar agar tetap terjangkau oleh masyarakat, terutama pelanggan dari kalangan ekonomi menengah ke bawah. Meskipun terkadang harga bahan baku mengalami kenaikan, beliau tidak serta-merta menaikkan harga secara drastis, melainkan berusaha menyesuaikan dengan mempertimbangkan daya beli masyarakat. Dalam beberapa kasus, jika harga bahan

baku melonjak tinggi, beliau memilih untuk menanggung sedikit penurunan keuntungan daripada membebani pelanggan.

Lebih dari itu, pemilik juga memastikan bahwa setiap bahan baku yang digunakan halal, bersih, dan berkualitas baik. Baginya, menjaga kehalalan dan kebersihan makanan bukan hanya sekadar kewajiban dalam Islam, tetapi juga bentuk amanah kepada pelanggan. Beliau selalu mencicipi makanan sebelum dijual untuk memastikan rasa dan kualitasnya tetap konsisten. Pendekatan ini tidak hanya membuat pelanggan percaya pada produk yang dijual, tetapi juga meningkatkan reputasi warung di mata masyarakat.

Selain aspek harga dan kualitas makanan, pemilik juga berusaha berkontribusi langsung terhadap kesejahteraan masyarakat di sekitar warungnya. Salah satu bentuk kontribusi nyata adalah dengan membuka lapangan pekerjaan bagi warga setempat. Warung ini mempekerjakan beberapa orang yang berasal dari daerah sekitar, sehingga membantu mengurangi angka pengangguran dan memberikan penghasilan yang layak bagi mereka. Dengan adanya pekerjaan di warung ini, beberapa karyawan bahkan mampu menyekolahkan anak-anak mereka dan mencukupi kebutuhan keluarga mereka dengan lebih baik. Tidak hanya berhenti pada pemberian lapangan kerja, pemilik juga sangat peduli terhadap kesejahteraan karyawannya. Beliau memastikan bahwa setiap karyawan mendapatkan upah yang sesuai dengan standar kerja mereka. Upah yang diberikan bukan hanya berbentuk gaji harian, tetapi juga ditambah dengan bonus apabila warung sedang ramai dan memperoleh keuntungan lebih. Bentuk apresiasi ini

mendorong semangat kerja karyawan serta memperkuat loyalitas mereka terhadap usaha yang dijalankan.

Dalam hal interaksi sosial, pemilik warung juga dikenal sebagai sosok yang dermawan. Setiap hari, beliau menyisihkan sebagian keuntungan untuk membantu masyarakat sekitar, terutama mereka yang kurang mampu. Salah satu kebiasaannya adalah memberikan makanan secara gratis kepada orang-orang yang datang meminta makan karena kondisi ekonomi mereka yang sulit. Selain itu, setiap malam Senin, beliau rutin menyumbangkan sekitar 200 porsi makanan untuk acara majelis ilmu yang diadakan di daerah tersebut. Bagi beliau, bisnis yang dijalankan bukan hanya sekadar mencari rezeki, tetapi juga sebagai sarana berbagi dengan sesama.

Keberpihakan pemilik terhadap kesejahteraan masyarakat juga terlihat dalam upaya beliau menjaga hubungan baik dengan komunitas sekitar. Beliau selalu berusaha untuk bersikap ramah dan menjalin komunikasi yang baik dengan warga. Ketika ada kegiatan sosial atau keagamaan di lingkungan sekitar, beliau tidak ragu untuk memberikan bantuan dalam bentuk makanan atau donasi lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik memahami bahwa bisnis yang berkelanjutan adalah bisnis yang memiliki hubungan erat dengan masyarakat dan mampu memberikan manfaat lebih luas. Seperti yang dikatakan oleh Ibu SA bahwa:

Saya sering melihat dengan mata kepala sendiri bagaimana beliau memberikan makanan atau uang kepada orang-orang yang datang meminta-minta di warung ini. Bagi beliau, rezeki yang dimiliki harus bisa bermanfaat bagi orang lain, dan itu adalah prinsip yang selalu beliau pegang. Tidak hanya kepada orang yang kurang mampu, tetapi juga kepada kami sebagai karyawannya. Kami mendapatkan banyak pelajaran berharga dari beliau. (Saudah, Komunikasi Pribadi, 06 Jan 2025)

Begitu pula dengan informan lainnya yaitu Ibu S, beliau mengatakan bahwa:

Selain itu, beliau juga memiliki jiwa sosial yang tinggi. Jika ada orang yang datang meminta-minta, beliau selalu memberikan bantuan, baik berupa makanan maupun uang. (Sumi, Komunikasi Pribadi, 06 Jan 2025)

Dan juga dengan informan lainnya yaitu Ibu M, beliau mengatakan juga bahwa:

Tak hanya kepada karyawannya, Bapak Amidhan juga dikenal sebagai sosok yang dermawan kepada siapa pun yang membutuhkan. Jika ada orang yang datang meminta-minta, baik itu dalam bentuk makanan atau uang, beliau tidak pernah menolak. Bahkan, jika ada makanan yang tidak habis terjual, beliau lebih memilih untuk membagikannya kepada karyawan atau orang-orang di sekitar daripada membuangnya. (Masitah, Komunikasi Pribadi, 06 Jan 2025)

Dengan berbagai langkah yang dilakukan oleh pemilik Warung H Amid Sate Nagara, dapat disimpulkan bahwa prinsip kesejahteraan umum benar-benar diterapkan dalam usahanya. Mulai dari menjaga harga yang adil, memberikan lapangan pekerjaan, memperhatikan kesejahteraan karyawan, berbagi dengan masyarakat sekitar, hingga menjaga hubungan baik dengan pelanggan, semua aspek ini mencerminkan bagaimana bisnis dapat menjadi instrumen untuk menciptakan kebaikan bagi banyak pihak. Inilah yang menjadikan warung ini tidak hanya sukses secara ekonomi, tetapi juga memiliki dampak sosial yang positif di tengah masyarakat.

Dari perspektif karyawan, kesejahteraan dalam bisnis sangat erat kaitannya dengan bagaimana pemilik memperlakukan mereka. Selain dari sisi ekonomi, karyawan juga merasa bahwa lingkungan kerja di warung ini cukup nyaman dan kondusif. Mereka mendapatkan perlakuan yang baik dari pemilik, merasa dihargai, dan tidak mengalami diskriminasi. Faktor ini berkontribusi terhadap kepuasan kerja dan semangat mereka dalam menjalankan tugas.

Bagi pelanggan, prinsip kesejahteraan umum terlihat dari bagaimana pemilik menjaga harga tetap terjangkau tanpa mengorbankan kualitas. Banyak pelanggan yang merasa bahwa warung ini memberikan nilai lebih dibandingkan tempat lain, baik dari segi harga maupun pelayanan. Pemilik juga menerapkan transparansi dalam setiap transaksi, sehingga pelanggan merasa dihormati dan tidak merasa tertipu.

Pelanggan juga melihat warung ini sebagai bagian dari komunitas yang peduli terhadap masyarakat sekitar. Salah satu pelanggan menyebutkan bahwa mereka pernah melihat pemilik membantu pelanggan yang mengalami kesulitan ekonomi dengan memberikan makanan gratis atau diskon. Tindakan ini membuat pelanggan semakin percaya dan loyal terhadap usaha ini. Seperti yang dikatakan oleh Ibu HM bahwa:

Beliau seringkali memberikan lebih pada makanan yang dibawa pulang dan bahkan pernah memberikan sumbangan makanan kepada orang yang membutuhkan di sekitar warung. Saya pernah melihat pemilik membantu pelanggan yang mengalami kesulitan ekonomi dengan memberikan makanan gratis atau diskon. (Hj. Makiah, Komunikasi Pribadi, 10 Jan 2025)

Selain itu, warung ini juga memperhatikan kebersihan dan kenyamanan tempat makan. Pemilik memastikan bahwa area makan selalu bersih dan higienis, yang menjadi faktor penting bagi pelanggan dalam memilih tempat makan. Kepedulian terhadap aspek kesehatan dan kenyamanan ini merupakan bentuk lain dari kesejahteraan umum dalam bisnis.