

BAB IV

PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

Berdasarkan hasil riset yang penulis lakukan dengan cara observasi dan wawancara langsung kepada responden, maka dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Gambaran Umum tentang usaha Warung Makan Nyanding Roso

Usaha warung makan nyanding roso merupakan sebuah usaha yang menjual makanan yang berupa nasi lalapan dan pecel, didirikan pada tahun 2000, tempat penjualan di Jl. A. Yani Km 2 oleh Bapak Muhammad, sebelum mendirikan usaha ini beliau awalnya bekerja di tempat orang yang berjualan warung makan nasi lalapan sebagai pencuci piring selama 7 tahun di jalan Bali, kecamatan Banjarmasin Tengah dari tahun 1990 sampai 1997, kemudian beliau berhenti sebagai karyawan pencuci piring pada tahun 1997, kemudian beliau bersama teman beliau yang bernama Farmin berjualan nasi goreng dan mie goreng selama 3 tahun di tempat berbeda-beda pakai gerobak dorong, dari tahun 1997 sampai 2000.

Beliau mewujudkan dengan mendirikan usaha sendiri, pada tahun 2000, membuka usaha makanan nasi lalapan yang bernama nyanding roso awal tempat jualanya di dijalan Kamboja atau belakang hotel Arum, selama 5 tahun.

Pada tahun 2005 beliau berpindah tempat dari jalan kamboja ke jalan A. Yani Km 2 sampai sekarang. Sekarang usaha ini mempunyai cabang yang berada di jalan A. Yani Km 7, jalan Mahligai, pemilik usaha ini bayar pajak khusus di jalan A. Yani Km 2, perbulan sebesar Rp. 250.000.

Pembuatan usaha ini memerlukan bahan-bahan seperti, ayam potong, ikan lele, ikan nila, bebek, minyak goreng, tahu dan tempe, kol, beras, tomat, cabe, timun, barang yang digunakan adalah yang berkualitas terbaik karena pemiliknya langsung yang mencari atau membeli barang-barang tersebut, untuk rincian bahan tersebut dalam satu hari atau satu kali produksi sebagai berikut:

- a. Ayam potong 200 ekor.
- b. Bebek 20 ekor.
- c. Ikan nila 50 kg.
- d. Ikan lele 26 kg.
- e. Tomat 40 kg.
- f. Cabe 11 kg.
- g. Kol 60 kg.
- h. Timun 45kg.
- i. Tahu dan tempe 5 kg.
- j. Terong 2 kg.
- k. Beras merk Mutiara 4 karung (1karung 50kg x 4 karung = 200kg).
- l. Minyak goreng merk tropica 4 dus (1 dus 12liter x 4 dus = 48 liter)

Dari perkiraan pemilik usaha warung makan nyanding roso ini, pengeluaran setiap hari atau setiap kali produksi kurang lebih memerlukan biaya sebesar Rp. 15.000.000, belum termasuk pembelian Gas elpiji, untuk satu malam memperoleh pendapatan untuk satu tempat sebesar kurang lebih Rp. 20.000.000,00 khusus dijalan A. Yani Km 2, sedangkan dijalan A. Yani Km 7 kompleks mahligai mendapatkan kurang lebih Rp. 15.000.000,00 khusus untuk malam minggu pendapatan bisa meningkat. Usaha warung makan nyanding roso ini selain menjual langsung kepada konsumen, juga bisa menerima pesan antar dan lain-lain.⁸¹

2. Manajemen Produksi Usaha Warung Makan Nyanding Roso

Pada landasan teori dijelaskan bahwa manajer harus melakukan atau melaksanakan empat fungsi manajemen (*functional of manajemen*) yaitu fungsi perencanaan (*planning*), fungsi perorganisasian (*organizing*), fungsi pengarahan (*actuating*), fungsi pengawasan (*controlling*).

a. Perencanaan (*planning*)

Perencanaan adalah suatu proses yang dilakukan oleh manajer untuk mengidentifikasi dan memilih tujuan yang tepat dan arah tindakan karena perencanaan merupakan kegiatan awal dalam sebuah pekerjaan dalam bentuk memikirkan hal-hal yang terkait dengan pekerjaan itu agar

⁸¹ Muhammad, Pemilik Usaha warung makan nyanding roso, *Wawancara Pribadi*, Banjarmasin, 9 November 2016. Rabu, Jam 00.20 Wita.

mendapatkan hasil yang optimal.⁸² Pemilik usaha warung makan nyanding roso merencanakan untuk mencapai target agar pendapatan meningkat dalam penjualan setiap harinya atau kedepannya dan bisa mengembangkan usaha atau membuka cabang lagi. Maka harus melakukan beberapa hal yang ada dalam perencanaannya, yaitu:

- 1) Memperhatikan anggaran biaya.
- 2) Menjaga kualitas barang produksi.
- 3) Menjaga kualitas rasa.
- 4) Menjaga pelayanan terhadap pelanggan

Dilain hal juga usaha warung makan nyanding roso sangat penting memperhatikan manfaat produksi, apakah produksi tersebut bermanfaat atau tidak, apakah akan merusak lingkungan sekitar dari limbah produksi yang akan dilakukan, kemudian sekitar jam 07.00 pagi bapak Muhammad atau pemilik usaha warung makan nyanding roso pergi kepasar Sentra Antasari membeli bahan-bahan untuk keperluan usaha tersebut.

b. Pengorganisasian (*organizing*)

Tahap selanjutnya adalah pengorganisasian. Pengorganisasian merupakan pengelompokan kegiatan dan tugas-tugas yang dimaksudkan untuk mencapai tujuan.⁸³ Dalam Islam, organisasi merupakan suatu

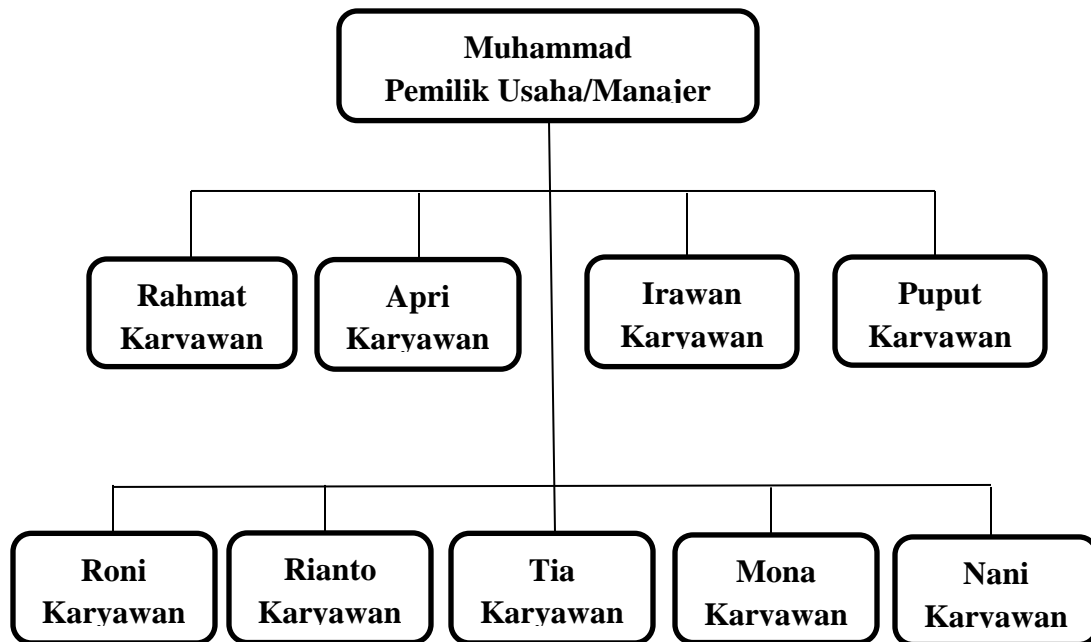
⁸² Didin Hafidhuddin dan Hendri Tanjung, *Manajemen Syariah dalam praktik*, (Depok: Gema Insani, 2003), ed. 1, hlm. 77

kebutuhan. Dengan adanya pengorganisasian memungkinkan untuk mengatur kemampuan sumber daya insani guna mencapai tujuan yang telah ditentukan dengan segala potensi secara efektif.

Organisasi dalam usaha warung makan nyanding roso ini tidak terartur atau terstruktur seperti yang ada diperusahaan, karena yang memimpin sekaligus mengatur kegiatan produksi tersebut dilakukan langsung oleh pemiliknya sendiri, para karyawan semua tingkatan sama,tidak ada yang namanya bendahara, seksi-seksi, sekretaris, anggota dan lain sebagainya.

Untuk mencapai tujuan yang telah direncanakan, maka setiap karyawan saling bantu membantu dalam usaha ini. semua karyawan berjumlah 9 orang, dimana 5 orang laki-laki, dan 4 orang perempuan. Bagan pengorganisasian yang ada pada usaha warung makan nyanding roso:

⁸³ Sofyan Syafri Harahap, *Manajemen Kontemporer*, (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 1996), ed. 1, hlm. 55



Dari hasil bagan diatas dapat disimpulkan bahwa tugas pemilik usaha warung makan nyanding roso (*manajer*) dan masing-masing karyawannya, yaitu: Bapak Muhammad, berikut data yang menjadi respondennya.⁸⁴

Nama : Muhammad
 Alamat : Jalan A. Yani Km7. Jalan Mahligai kompleks Istana
 Al-Fazah No. 12 A
 Umur : 40 Tahun
 Agama : Islam
 Pendidikan : SD
 Jabatan : Pemilik Usaha Warung Makan Nyanding Roso

⁸⁴ Muhammad, Pemilik Usaha warung makan nyanding roso, *Wawancara Pribadi*, Banjarmasin, 11 November 2016. Sabtu, Jam 00.20 Wita.

Karyawan bekerja setiap harinya, dari jam 10.00 sampai jam 12.00, kemudian istirahat dan akan sambung lagi pada sore hari sekitar jam 03.00. pembayaran gaji karyawan dihitung perhari tapi dibayar perbulan, satu bulanya gaji karyawan sebesar Rp. 4.800.000,00 gaji pokok karyawan, untuk makan, rokok dan tempat tinggal sudah disediakan oleh Bapak Muhammad pemilik usaha nyanding roso tersebut, kecuali kalau sudah berumah tangga.

c. Pengarahan (*Actuating*)

Setelah pengorganisasian terbentuk, tugas dibagi kepada karyawan. Agar produksi berjalan dengan baik, maka dilakukan suatu pengarahan, dalam usaha warung makan nyanding roso, pemilik sekaligus menjadi manajemen selalu memberikan pengarahan yang baik dan apa yang harus dikerjakan dan apa yang tidak dikerjakan oleh para karyawan, agar produksi berjalan dengan lancar sesuai dengan apa yang direncanakan.

Setelah tugas diberikan oleh bapak Muhammad kepada seluruh karyawan, beliau selalu memberikan petunjuk atau arahan, berupa apa yang harus dikerjakan apa yang tidak perlu dikerjakan, agar proses produksi berjalan sesuai dengan apa yang sudah direncanakan.

d. Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan merupakan sebuah proses dalam menetapkan ukuran kerja. Dalam pandangan Islam dilakukan untuk meluruskan yang tidak lurus, mengoreksi yang salah, dan membenarkan yang hak. Pengawasan

(*control*) dalam ajaran Islam (hukum syariah), paling tidak terbagi menjadi dua hal.

Pengontrolan produksi alngsunh diawasi oleh bapak Muhammad terutama dalam meracik bumbunya, dikarenakan para karyawan dan pemilik usaha tersebut tinggal satu rumah.

Manajemen produksi yang digunakan dalam usaha ini adalah dengan menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, langsung sang pemilik usaha ini yang mencari dan membeli bahan-bahan tersebut, agar menghasilkan produksi yang berkualitas disukai konsumen, membuat bumbu yang spesial dan khas, memiliki tenaga kerja yang terampil, agar hasil produksi sesuai yang diharapkan oleh konsumen, tidak melakukan kecurangan atau sesuatu yang merugikan konsumen dalam menggunakan bahan produksi, demi menjaga kepuasan pelanggan.

3. Kendala yang di hadapi dalam Melakukan Proses produksi Warung Makan Nyanding Roso.

Dalam melakukan usaha bisnis pasti tidak terlepas dari kendala yang mungkin saja akan mempengaruhi hasil dari proses produksi. Ini merupakan hak yang wajar dalam menjalankan hal yang wajar dalam menjalankan sebuah usaha. Darihal tersebut para pelaku usaha dapat mengambil pelajaran demi kemajuan usahanya. Kendala bisa dihadapi oleh setiap pelaku usaha, perusahaan atau pun pembisnis lainnya, baik dari skala besar maupun kecil sekalipun.

Bagi bapak Muhammad selaku pemilik usaha warung makan nyanding roso dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor:

- a. Harga barang yang cenderung naik, karena harga barang-barang yang mahal tidak memungkinkan tiba-tiba langsung menaikkan harga penjualan seperti biasanya. Karena akan bisa membuat konsumen menjadi berkurang.
- b. Banyak usaha yang sejenis dengan dengan usaha tersebut, sehingga menyebabkan persaingan pasar yang begitu ketat. Begitu banyak nya para penjualan nasi lalapan yang berjualan disekitar warung makan nyanding roso sehingga menyebabkan para konsumen terbagi kepada para pedagang yang lainnya.
- c. Cuaca yang tidak mendukung, seperti hujan, kondisi seperti ini sering terjadi, jelas merupakan sebuah kendala bagi pemilik usaha warung makan nyanding roso, menyebabkan pembeli berkurang, karena bahan-bahan digunakan mudah busuk, tidak bisa bertahan lama, seperti sambal, kalau sambal tersebut digunakan sampai esok hari maka rasanya tidak enak lagi dan berbau tidak enak lagi. Dengan keadaan itu tidak menutup kemungkinan konsumen akan jera dan tidak tertarik lagi untuk membeli makanan yang di produksi, jelas sangat berpengaruh pada usaha.

B. Analisa Data

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

1. Analisis terhadap Manajemen Produksi pada Usaha Nyanding Roso.

Suatu usaha dalam Islam sangat dianjurkan oleh agama agar seorang mukmin tidak memberatkan saudaranya dan mampu membantu orang lain dalam mengadakan sebuah pekerjaan yang sesuai dengan kemampuan yang dimiliki oleh pekerja tersebut.

Produksi merupakan salah satu faktor terpenting dalam sebuah usaha, karena tanpa kegiatan produksi, maka konsumen tidak akan dapat mengkonsumsi barang dan jasa yang dibutuhkan.⁸⁵

Dalam suatu produksi, diperlukan suatu Manajemen yang merupakan kegiatan untuk mengatur dan menkoordinasikan penggunaan sumber-sumber daya yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat (mesin) dan sumber daya dana serta bahan yang berjalan secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) sesuatu barang dan jasa.⁸⁶

Berdasarkan data yang diperoleh peneliti, manajemen produksi yang dilakukan pada usaha warung makan nyanding roso berdasarkan apa yang

⁸⁵ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, *Ekonomi Islam*, (Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada, 2012), cet. 4, hlm. 229

⁸⁶ Sofjan Assauri, *Manajemen Produksi dan Operasi*, (Jakarta: Fakultas Ekonomi UI, 1999), ed 2, hlm. 12-13

ada pada landasan teori pada halaman 19 bahwa manajer harus melaksanakan empat fungsi manajemen (*funcition of manajemen*), yaitu fungsi perencanaan (*planning*), pengorganisasi (*organizing*), pengarahan (*actuating*) dan pengawasan (*controlling*).

a. Perencanaan (*Planing*)

Perencanaan yang dilakukan pada usaha warung makan nyanding roso yaitu memperhatikan anggaran biaya, menjaga kualitas barang, menjaga kualitas rasa, menjaga kebersihan, dan menjaga pelayanan. Semua perencanaan itu dilakukan untuk memuaskan konsumen. Sebagaimana dijelaskan Dr. Kh. Didin Hafidhuddin, M.Sc. dan Hendri Tanjung, S.Si, dalam bukunya *Manajemen Syariah dalam praktik* (2003) bahwa dalam melakukan perencanaan ada beberapa aspek yang harus diperhatikan, antara lain ialah hasil yang ingin dicapai, orang yang akan melakukan, waktu skala prioritas dan juga dana.⁸⁷

b. Pengorganisasi (*organizing*)

Setelah perencanaan dilaksanakan, maka tahap selanjutnya melakukan organisasi. Organisasi sangat diperlukan dalam manajemen syariah, struktur organisasi mencerminkan pengalokasian tugas, wewenang, dan tanggung jawab masing-masing orang yang ada

⁸⁷ Didin Hafidhuddin dan Hendri Tanjung, *Manajemen Syariah dalam praktik*, (Depok:Gema Insani, 2003), ed. 1, hlm. 77-78

dalam suatu organisasi.⁸⁸ Sedangkan organisasi dalam usaha warung makan nyanding roso ini tidak terstruktur seperti yang ada pada perusahaan, karena yang memimpin sekaligus mengatur kegiatan produksi dilakukan langsung oleh pemiliknya sendiri, untuk para karyawan semua tingkatannya sama, tidak ad sekretaris, bendahara, dan lain sebagainya. Tetapi hanya 1 karyawan yang ditugaskan khusus untuk memasak, dan karyawan lainya saling membantu satu sama lainnya.

c. Pengarahan (*Actuating*)

Setelah pengorganisasian terbentuk, maka dilakukan suatu pengarahan, dalam usaha warung makan nyanding roso pemilik sekaligus yang menjadi manajer selalu memberikan arahan apa yang harus dikerjakan dan tidak dikerjakan oleh para karyawan, agar proses produksi berjalan sesuai dengan apa yang direncanakan. Sebagaimana dijelaskan pada landasan teori dalam manajemen syariah, manajer atau pemimpin harus mampu memotivasi para bawahanya atau karyawannya dengan cara menumbuhkan kesadaran bagi karyawan bahwa bekerja merupakan suatu kebutuhan.

Disamping etos kerja, pimpinan juga harus memotivasi unsur pengetahuan dan keterampilan karyawann. Selanjutnya, yang perlu di

⁸⁸ Ma'ruf Abdullah, *Manajemen Berbasis Syariah*, (Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2012), hlm. 181

motivasi adalah unsur ibadah. Kegiatan ibadah para karyawan perlu mendapatkan perhatian pimpinan. Dari semua itu, yang paling utama untuk dimotivasi pimpinan adalah kejujuran.⁸⁹

d. Pengawasan (*controlling*)

Untuk lebih mengarahkan proses produksi dan pencapaian tujuan yang telah direncanakan, maka yang terakhir dilakukan oleh seorang manajer adalah mengawasi setiap pekerjaan para karyawannya. Pengawasan dalam pandangan Islam dilakukan untuk meluruskan yang tidak lurus, mengoreksi yang salah, dan membenarkan yang hak.⁹⁰

Pemilik usaha warung makan nyanding roso selalu mengawasi setiap proses produksi yang telah dilakukan karyawannya, karena tempat produksinya satu rumah dengan para karyawannya.

Sebagaimana dijelaskan pada landasan teori pengawasan sebagai salah satu koreksi agar saling nasehat-menasehati untuk mencapai suatu tujuan atas dasar kesadaran, kesabaran, dan kasih sayang. Sebagaimana dijelaskan dalam hadist.

عَنْ جَرِيرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ قَالَ بَا يَعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ

⁸⁹ Nana heridana Abdurrahman, *Manajemen Bisnis Syariah dan Kewirausahaan*, (Bandung: Pustaka Setia, 2013), hlm. 93-94

⁹⁰ Didin Hafidhuddin dan Hendri Tanjung, *Manajemen Syariah dalam praktik*, (Depok: Gema Insani, 2003), ed. 1, hlm. 156

عَلَّ إِقَامَ الصَّلَاةِ وَإِيتَاءَ الزَّكَاةِ وَالتُّصْحِحَ لِكُلِّ مُسْلِمٍ

Jabir bin Abdillah, Rasullulah SAW, berkata: “Aku baiat pada rasulullah untuk menegakan sholat, mengeluarkan zakat dan saling menasehati sesama saudara sesama muslim”.(H.R. Bukhari dan Muslim).⁹¹

2. Analisis terhadap Kendala yang dihadapi dalam Melakukan Proses Produksi usaha Warung Makan Nyanding Roso.

Dalam melakukan usaha bisnis pasti tidak akan terlepas dari kendala yang mungkin saja akan mempengaruhi hasil dari proses produksi, bagi pemilik usaha warung makan nyanding roso ternyata dapat di pengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu harga, banyaknya pengusaha sejenis dan juga cuaca yang tidak mendukung seperti hujan.

Memperhatikan dari kendala-kendala dalam melakukan usaha warung makan nyanding roso, maka dapat dianalisis bahwa harga barang yang naik, sangat berpengaruh atau menghambat dalam memproduksi nasi lalapan, sebagaimana dalam teori harga input produksi dikatakan bahwa harga input produksi merupakan komponen utama dalam biaya produksi, jika harga input naik, maka biaya produksi akan terdorong naik pula. Kenaikan harga input produksi berpengaruh negatif terhadap penawaran, yaitu akan mendorong produsen untuk mengurangi jumlah penawarannya, demikian sebaliknya.⁹²

⁹¹ Ilfi Nur Diana, *Hadis-hadis Ekonomi*, (Malang: UIN-MALIKI Press, 2012), cet. 3, hlm. 161

⁹² Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, *Ekonomi Islam*, (Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada, 2012), cet. 4, hlm. 319

Strategi yang dilakukan pada usaha warung makan nyanding roso pada saat harga naik, yaitu pembelian tetap dilakukan seperti biasa, tidak mengurangi jumlah produksi dan kualitas bahan dari kebutuhan biasanya, harganya pun tetap seperti biasa, kecuali harga bahan-bahan yang digunakan naik nya sangat tinggi, kemungkinan harga baru penjualan dinaikan, menyesuaikan dengan harga bahan.

Selain dari harga yang sering naik, kendala yang lainya ialah banyaknya pedagang yang sejenis, untuk menghadapi masalah ini, pemilik usaha warung makan nyanding roso, tentunya mempunyai keahlian meracik bahan-bahan menjadi rasa yang enak, dan menjaga kualitas.

Cuaca yang sering hujan, juga menjadi kendala, dengan demikian pembeli sedikit, menyebabkan penjualan terhambat, bisa menyebabkan persediaan persediaan tidak habis terjual, karena menggunakan bahan yang mudah busuk, dengan keadaan itu bahan yang mudah busuk dibuang, tidak digunakan pada penjualan berikutnya, seperti sambal, sedangkan bahan yang lain seperti ayam, ikan, bebek disimpan agar bisa digunakan esok harinya.

Dari kendala-kendala tersebut dapat dilihat, tentunya dalam melakukan usaha harus selalu memberikan yang terbaik kepada konsumen dan bisa mengatur bagaimana caranya untuk menghadapi berbagai macam kendala, sehingga usaha tetap jalan dan konsumen tidak pergi, agar tidak menyebabkan kerugian besar. Oleh karena itu, kendala apapun dalam melakukan usaha sebenarnya kalau memang pemilik usaha ingin memperoleh

hasil yang maksimal, maka sudah selayaknya memperbaiki usaha dan memproduksi kekurangannya, sehingga transaksi bisnis tetap berjalan dengan baik.

3. Analisis Ekonomi Islam terhadap Manajemen Produksi Usaha Warung Makan Nyanding Roso

Seperti yang kita ketahui, bahwa manajemen merupakan hal yang umum untuk zaman sekarang. Seberapa penting manajemen itu tentu tidak bisa diragukan lagi. Dalam Islam manajemen merupakan bagian dari syariat Islam yang mengajurkan umatnya untuk senantiasa melakukan suatu pekerjaan secara teratur yang merupakan bagian dari ilmu dan praktik manajemen.

Dalam konteks Islam manajemen memiliki unsur-unsur yang tidak jauh berbeda dengan konsep manajemen secara umum. Hal ini telah tertuang dalam Al Qur'an dan Hadits sebagai falsafah hidup umat Islam.

Allah SWT berfirman dalam Al Qur'an Q.S. Al-Insyirah /94: 7-8

فَإِذَا فَرَغْتَ فَانصَبْ ۖ وَإِلَىٰ رَبِّكَ فَارْغَبْ ﴿٧﴾

“Maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”.⁹³

⁹³Kementerian Agama Republik Indonesia, yayasan penyelenggara penerjemah/penafsiran Al Qur'an Terjemah, *Al-Qur'an Tajwid dan Terjemahannya Dilengkapi dengan Asbabun Nuzul dan Hadits Sahih*, hlm. 596

Manajemen produksi yang dilakukan pada usaha warung makan nyanding roso sesuai dengan ajaran syariat Islam. *Pertama* dilihat dari segi perencanaan manajemen yang dilakukan yaitu memperhatikan anggaran biaya, hal ini direncanakan supaya adanya keseimbangan antara pengeluaran dengan biaya produksi yang dilakukan. Menjaga kualitas barang, menggunakan barang yang berkualitas yang terbaik dikarenakan untuk memuaskan konsumen, dan menghasilkan kualitas rasa enak yang dihasilkan menjadi disukai oleh konsumen, dan tidak membahayakan apabila dikonsumsi. Menjaga kebersihan sangat diperlukan, karena dengan tempat yang bersih, maka hasil produksi yang dilakukan menjadi lebih terjaga, konsumen pasti menyukai dengan hal yang bersifat bersih. Yang terakhir menjaga pelayanan terhadap konsumen, setiap konsumen pasti ingin dilayani dengan baik ketika berbelanja, jadi pelayanan terhadap konsumen dilakukan dengan sebaik mungkin, agar tidak ada membuat konsumen kecewa.

Perencanaan merupakan hal yang sangat penting, karena perencanaan akan menentukan arah atau jalan kegiatan yang akan diikuti, memperkirakan waktu, tenaga dan bahan yang akan diperlukan agar mencapai tujuan.

Kedua, dari segi organisasi, keseluruhan kegiatan dan pekerjaan yang telah direncanakan tersebut tentunya perlu disederhanakan guna mempermudah bagaimana pengimplementasiannya, upaya untuk menyederhanakan dari keseluruhan kegiatan dan pekerjaan, sebagaimana yang ada dalam landasan teori manajemen erat kaitanya dengan konsep

organisasi, sehubungan dengan hal tersebut organisasi dapat diartikan sebagai interaksi antara orang-orang yang ada dalam suatu wadah untuk melakukan sesuatu atau berbagai kegiatan untuk mencapai tujuan bersama. Dengan demikian dapat diketahui indikator adanya suatu organisasi itu adalah adanya orang-orang yang bekerja sama, ada kegiatan pekerjaan yang dilakukan bersama dan ada tujuan bersama yang ingin dicapai.

Ketiga, setelah organisasi terbentuk, maka dilakukan suatu pengarahan pada landasan teori dijelaskan bahwa dalam manajemen syariah, pemimpin harus mampu memotivasi para karyawan dengan cara menumbuhkan kesadaran bagi karyawan bahwa bekerja merupakan suatu kebutuhan. Disamping etos kerja, pemimpin juga harus memotivasi unsur pengetahuan dan keterampilan karyawan, selanjutnya, yang perlu dimotivasi adalah unsur ibadah. Kegiatan ibadah para karyawan perlu mendapat perhatian pimpinan. Dari semua itu yang paling penting adalah memotivasi kejujuran. Pemilik usaha warung makan nyanding roso sekaligus manajernya memberikan perintah dan mengawasi setiap pekerjaan karyawannya dan selalu berinteraksi kepada karyawan, agar terjadi transparansi antara atasan dengan bawahan.

Keempat, untuk lebih mengarah suatu proses produksi, dan benar-benar tercapai suatu perencanaan maka dilakukan suatu pengawasan, menurut G.R. Terry pengawasan dapat didefinisikan sebagai proses penentuan, apa yang harus dicapai yaitu standar apa yang sedang dilakukan yaitu pelaksanaan,

melalui pelaksanaan dan apabila perlu dilakukan perbaikan-perbaikan, sehingga pelaksanaan sesuai dengan standar.

Pemilik usaha warung makan nyanding roso selalu melakukan pengawasan, karena satu rumah dengan para karyawannya, sehingga memudahkan pemilik melakukan pengawasan pada kegiatan produksi.

Produksi yang dilakukan pada usaha warung makan nyanding roso adalah produksi yang halal, sehingga bisa dikatakan bahwa produksi sesuai dengan syariat Islam seperti menggunakan zat kimia atau zat yang membahayakan bagi konsumen tidak melakukan penipuan terhadap kualitas bahan yang digunakan, bukan bahan dari hasil curian, tidak menggunakan bahan yang dilarang oleh syariat Islam, nasi lapangan yang diproduksi sesuai dengan ajaran syariat Islam, dan halal untuk dikonsumsi.

Nilai-nilai Islam yang relevan dengan produksi dikembangkan dari nilai utama dalam ekonomi Islam, lebih rinci nilai-nilai Islam dalam produksi meliputi:⁹⁴

- a. Menepati janji dan kontrak, yaitu apabila ada pesanan, tidak pernah mengecewakan pelanggan.
- b. Memenuhi takaran, ketepatan, kelugasan, dan kebenaran menghindari jenis dan proses produksi yang diharamkan dalam Islam dan jujur bertransaksi.

⁹⁴ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, *Ekonomi Islam*, (Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada, 2012), cet. 4, hlm. 253

- c. Berpegang teguh pada kedisiplinan, yaitu selalu menjaga kedisiplinan dalam menjalankan tugas, bekerja pada waktunya.
- d. Memuliakan produktifitas, yaitu menggunakan produk yang berkualitas guna memuaskan konsumen.
- e. Mengikuti syarat sah dan rukun akad atau transaksi, yaitu seperti menjual barang yang halal, berlaku jujur kepada pembeli.
- f. Pembayaran upah tepat waktu dan layak

Pembayaran upah pada usaha warung makan nyanding roso selalu tepat waktu, dibayar perbulan. Upahnya pun sesuai apa yang dikerjakan oleh karyawannya. Gaji yang diberikan kepada karyawannya sebesar Rp. 4.800.000,00 per bulan.

Berdasarkan ketentuan upah minimum regional (UMR) non sector Kalimantan Selatan tahun 2016 adalah sebesar Rp. 2.085.050,00 per bulannya.⁹⁵ Jadi gaji yang diberikan pemilik usaha warung makan nyanding roso kepada karyawannya sangat layak. Karena melebihi yang ditetapkan oleh pemerintah.

Penerapan nilai-nilai diatas dalam produksi tidak saja akan mendatangkan keuntungan bagi produsen, namun sekaligus mendatangkan keberkahan.

Dilihat dari hal diatas, manajemen produksi yang dilakukan pada usaha warung makan nyanding roso menyesuaikan dengan perspektif ekonomi

⁹⁵ Informasi Upah Minimum Regional, <http://houseofinfographics.com/upah-minimum-regional-2016-di-indonesia/>, 14 Desember 2016, 11.46.

Islam yang mengarah pada prinsip-prinsip manajemen dan nilai-nilai Islam. Cara yang digunakan dalam manajemen produksi pada usaha warung makan nyanding roso yaitu menggunakan proses produksi terus menerus, karena produksi ini berusaha memenuhi kebutuhan konsumen dengan cara melakukan proses produksi setiap hari.