

## **BAB IV**

### **PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Profil Rumah Makan Padang Siang Malam Pamekasan**

##### **1. Sejarah Singkat Rumah Makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan**

Usaha rumah makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan dipimpin oleh Fauzi (*entrepreneur etnis Minang*), beliau lahir di Salimpaung Sumatera Barat, tanggal 02 Mei 1982. Saat ini beliau bertempat tinggal di Jl. Segara Pamekasan. Usaha ini pertama kali dirintis oleh Bapak Fauzi pada tahun 2016 di Sumenep bersama kakaknya.

Berdirinya rumah makan Padang Siang Malam ini diawali dengan modal nekat yaitu Bapak Fauzi beserta kakaknya menyewa bangunan tanpa pintu, sehingga dengan terpaksa rumah makan tersebut dibuka selama 24 jam. Semangat dan kerja keras serta kejujuran yang dijunjung tinggi merupakan sifat dan karakter Bapak Fauzi. Rumah makan ini mempunyai pangsa pasar menengah ke bawah dengan harga yang terjangkau namun kualitas terjaga, sehingga setelah beberapa lama rumah makan ini dibuka, terdapat respon positif antara kebutuhan konsumen dengan produk yang ditawarkan, salah satu pengunjung yang ramai yaitu dari kalangan mahasiswa. Rumah makan Padang Siang Malam semakin dikenal karena cukup membantu dalam memenuhi kebutuhan pasar dengan bukanya selama 24 jam.

Kemudian dengan ketekunan dan keuletan Bapak Fauzi, pada tahun 2018 beliau membuka cabang di Pamekasan yaitu di Jl. KH. Amin Jakfar No. 88

Pamekasan. Dengan melihat perkembangan teknologi dan informasi, Bapak Fauzi berinisiatif untuk memasarkan rumah makannya via online, salah satunya melalui aplikasi GoFood, yaitu layanan pesan antar online di aplikasi Gojek. Pemasaran ini cukup efektif dalam meningkatkan penjualan dan memperluas jangkauan usaha, mengingat banyaknya pengguna internet dan juga membantu memenuhi dan mempermudah pembeli dalam memesan makanan.

Seiring berkembangnya usaha rumah makan Padang Siang Malam, selanjutnya ditahun 2019, Bapak Fauzi menambah cabang di Sumenep dengan nama RM. Padang Siang Malam 3, dan terakhir pada tahun 2021 beliau membuka cabang di Pamekasan lagi yaitu di Jl. Segara.

RM. Padang Siang Malam 1 dan RM. Padang Siang Malam 3 yang terletak di Sumenep dikelola oleh kakak dari Bapak Fauzi, sedangkan RM. Padang Siang Malam 2 dan RM. Padang Siang Malam 4 yang terletak di Pamekasan dikelola oleh Bapak Fauzi sendiri. Keempat rumah makan tersebut buka selama 24 jam.

Karyawan yang dimiliki rumah makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan saat ini berjumlah 15 orang, namun 4 orang masih dalam masa *training*. Masing-masing berjumlah 6 orang pada setiap rumah makan. Gaji yang diberikan kepada karyawan bersifat relatif karena disesuaikan dengan kemampuan masing-masing karyawan. Jumlahnya berkisar Rp1.000.000-Rp3.000.000 per bulan. Biaya penginapan, dan makan sudah disediakan oleh rumah makan ini karena buka selama 24jam.

Semua karyawan yang bekerja di rumah makan Padang Siang Malam, mulai dari pelayan hingga juru masak, harus melewati tahap *training* terlebih dahulu.

Tujuannya agar pada saat bekerja semua karyawan sudah memahami tugas-tugas yang harus dikerjakan.<sup>1</sup>

## **2. Struktur Organisasi Rumah Makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan**

Struktur organisasi merupakan sistem formal tentang hubungan tugas dan wewenang yang mengendalikan bagaimana tiap individu bekerjasama dan mengelola segala sumber daya yang ada untuk mewujudkan tujuan organisasi. Tujuan prinsip dari struktur organisasi ialah sebagai alat kontrol; untuk mengendalikan koordinasi serta motivasi kerja tiap individu dalam usaha mencapai tujuan organisasi.<sup>2</sup>

Rumah makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan beserta para karyawan melaksanakan tugasnya sesuai tugas, wewenang serta tanggung jawab masing-masing. Antara satu sama lain saling berhubungan dalam usaha organisasi yang disiplin dan dinamis, berikut struktur organisasi rumah makan padang Siang Malam:

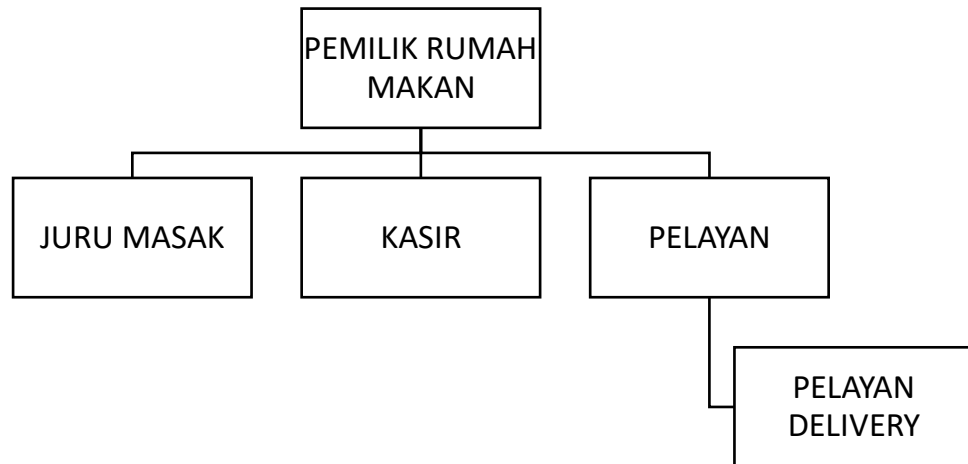
---

<sup>1</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>2</sup> Dicky Wisnu U.R, *Teori Organisasi*, (Malang: UMM Press, 2019), hlm. 8.

Gambar 4.1

Struktur organisasi rumah makan padang Siang Malam



*Sumber: Data diolah, 2022*

Dari struktur di atas, penulis memaparkan gambaran umum mengenai susunan, pembagian dan pelaksanaan tugas, wewenang serta tanggung jawab dari masing-masing bagian. Gambaran umum terkait susunan pembagian dan pelaksanaan tugas dari masing-masing bagian organisasi tersebut adalah sebagai berikut:

a. Pemilik rumah makan

Pemilik rumah makan mempunyai tugas mengelola rumah makan, kemudian bertanggung jawab atas kelangsungan rumah makan tersebut.

b. Juru masak

Juru masak dalam rumah makan atau biasa disebut koki merupakan bagian yang dapat menentukan kesuksesan rumah makan tersebut, bagaimana memberikan kualitas makanan dan rasa yang mampu diterima oleh pelanggan.

c. Kasir

Kasir yaitu karyawan yang bertugas melayani para pelanggan yang akan melakukan pembayaran, tidak hanya dalam hal pembayaran, namun yang lainnya seperti melayani pemesanan via telepon. Posisi kasir harus bisa mencatat pesanan pelanggan dengan baik.

d. Pelayan

Seorang pelayan mempunyai tugas dalam bidang penyajian makanan maupun minuman atau dengan kata lain menyampaikan hidangan pada pengunjung. Bagian ini bertugas di ruang depan tempat memesan makanan, selain itu juga memiliki tugas membersihkan meja pelanggan dan melayani pelanggan yang memesan makanan ataupun minuman.

e. Pelayan *Delivery*

Pelayan *delivery* bertugas mengantarkan pesanan kepada pelanggan yang memesan melalui telepon atau media lainnya.

### **3. Visi Misi Rumah Makan Padang Siang Malam**

**Visi:**

“Menciptakan rumah makan Padang terbaik di Pamekasan”

**Misi:**

Adapun misi rumah makan Padang Siang Malam, yaitu:

- a. Menciptakan lapangan pekerjaan, rumah makan Padang Siang Malam bertekad untuk mengurangi pengangguran dengan menyerap tenaga kerja di tiga bidang, yaitu kasir, juru masak atau koki, dan pelayan. Syarat-syarat penerimaan karyawan tidak terlalu sulit, cukup mempunyai niat untuk bekerja, sopan dan jujur.

- b. Membantu orang lain dalam memenuhi kebutuhan pokok.
- c. Memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen.
- d. Memberikan harga yang terjangkau dengan kualitas yang terbaik.<sup>3</sup>

## **B. Paparan Data**

Dalam paparan data, data yang diperoleh oleh peneliti baik dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi yang didapat di lapangan akan di jelaskan. Karena data yang diperoleh menjadi suatu hal yang sangat pokok dalam suatu penelitian.

Data yang dikumpulkan oleh peneliti tentunya tidak terlepas dari fokus dan tujuan penelitian itu sendiri, yaitu: *Pertama*, bagaimana karakteristik *entrepreneurship* pengusaha rumah makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan. Dan *kedua*, bagaimana tinjauan pola *entrepreneurship* pengusaha rumah makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan menurut ekonomi Islam.

### **1. Karakteristik *Entrepreneurship* Pengusaha Rumah Makan Padang Siang Malam**

Kewirausahaan merupakan suatu aktivitas usaha untuk menciptakan produk atau jasa yang baru dengan kreatif dan inovatif, sehingga produk tersebut bisa menarik bagi orang lain. Kreativitas dan inovasi yang diciptakan oleh sebuah rumah makan tentu berbeda dengan rumah makan yang lain.

Ilmu tentang kewirausahaan atau karakter dalam berwirausaha didapatkan bukan hanya dari pendidikan formal atau bangku sekolah, melainkan juga pengalaman yang sudah diperoleh selama menjalankan sebuah usaha. Penerapan tentang kewirausahaan (*entrepreneurship*) yang dijalankan oleh seseorang yang

---

<sup>3</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

sudah sukses, belum tentu bisa sukses juga apabila diterapkan pada usaha yang orang lain jalankan. Sebagaimana hasil wawancara kepada pemilik rumah makan Padang Siang Malam terkait apa yang diketahui tentang kewirausahaan:

“Kalau kita kan pada dasarnya segala sesuatu ini kan otodidak yah, belajar itu ya bukan dari bangku sekolahan atau gimana, cuma kalau menerapkan itu berdasarkan dari pengalaman aja sih, paling kalau misalkan kita ambil contoh orang lain yang berwirausaha dan sukses, diterapkan ke kita belum tentu cocok sih, kan gitu. Jadi pada dasarnya yang kita lihat siapa ya lebih ke pengalaman kita sendiri sih.”<sup>4</sup>

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti terkait apa yang diketahui tentang kewirausahaan dapat disimpulkan bahwa ilmu tentang kewirausahaan itu tidak hanya bisa didapatkan melalui pendidikan formal atau bangku sekolah, melainkan juga berdasarkan pengalaman seorang pengusaha itu sendiri selama menjalankan sebuah usaha, karena pengelolaan yang diterapkan pada usaha, belum tentu juga cocok apabila diterapkan pada usaha yang lainnya.

Selain apa yang diketahui tentang kewirausahaan, tentunya ada manfaat yang dapat dirasakan apabila menerapkan sistem *entrepreneurship* dalam usaha, seperti hasil wawancara yang telah disampaikan oleh pemilik rumah makan padang Siang Malam berikut:

“Kalo kita ngejalani usaha ini ya, buat membantu orang banyak, dalam arti begini...yang bekerja disini mendapatkan hasil, si pemiliknya mendapatkan hasil, lebih kesitu sih arahnya. Makanya kita juga dari standar penerimaan karyawan juga gak terlalu dipersulit. Maksudnya gak terlalu dipersulit kan banyak juga tuh orang-orang yang gak punya ijazah misalkan, cuma dia punya keinginan kerja ya kadang kita fasilitasi gitu. Cukup jujur, niat bekerja, dan sopan. Kalau masalah pekerjaan kan bisa menyusul.”<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>5</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

Berdasarkan pemaparan hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa manfaat kewirausahaan yang diperoleh oleh rumah makan Padang Siang Malam yaitu bisa membantu orang banyak, antara pemilik mendapatkan keuntungan dan karyawan juga mendapatkan keuntungan, sehingga bisa mengurangi angka pengangguran dan bisa meningkatkan kualitas hidup seseorang yang mempunyai keinginan untuk bekerja namun tidak memiliki ijazah.

Manfaat yang dirasakan oleh wirausahawan tentu karena mereka mempunyai alasan atau tujuan dalam berwirausaha. Pemilik rumah makan Padang Siang Malam mempunyai alasan atau tujuan dalam berwirausaha yaitu:

“Karena pada dasarnya kan orang Padang ini memang terbiasa berwirausaha, namanya orang merantau ya. Kami sebagai orang perantau juga ngerasain mungkin mencari pekerjaan itu bukan sesuatu yang mudah mungkin kan, ataupun mungkin ada pekerjaan kadang gak mencukupi buat kebutuhan kami segala macamnya kan, ya makanya mengambil sedikit resiko keluar dari zona nyaman ya akhirnya buka usaha.”<sup>6</sup>

Berdasarkan pemaparan di atas dapat diketahui bahwa alasan dan tujuan pemilik membuka usaha yaitu selain karena tradisi merantau masyarakat Minangkabau, juga untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, karena sulitnya dalam mencari pekerjaan, atau meskipun ada pekerjaan namun tidak mencukupi kebutuhan. Sehingga mengharuskan pemilik keluar dari zona nyaman dan mengambil resiko dengan membuka usaha.

Prinsip merupakan suatu pernyataan yang dijadikan sebuah pedoman untuk berpikir atau bertindak. Prinsip yang diterapkan dalam memulai usaha yaitu berani

---

<sup>6</sup> Ibid



mengambil resiko, memulai merintis usaha dari kecil, dan bisa membaca peluang pasar. Seperti pernyataan bapak Fauzi berikut:

“Emm.... begini, ketika mau merintis suatu usaha tuh dari kecil dulu ya, kalo kita sesuatu yang kecil, maka disesuaikan, mencari mungkin salah satu pertimbangan karena Pamekasan ini masih ruang lingkup kota kecil ya, dimana persaingan itu belum terlalu ketat dibanding kota-kota besar gitu kan. Jadi kalo yang buat yang kecil-kecil ini kan ada kemungkinan insyaallah buat maju berkembangnya di kota kecil. Kalo langsung terjun di kota besar dengan begitu banyak pesaing juga sangat beresiko gitu kan.”<sup>7</sup>

Berdasarkan penuturan di atas dapat disimpulkan bahwa untuk berani memulai usaha, harus mempertimbangkan resiko yang akan didapat, memulai usaha dari kecil, dan harus pintar membaca peluang pasar. Bapak Fauzi mempertimbangkan dengan membuka usaha di Pamekasan karena dinilai masih ruang lingkup kota kecil sehingga persaingan belum terlalu ketat, dan kemungkinan untuk maju dan berkembang masih terbuka.

Sikap dan perilaku yang diterapkan bapak Fauzi dalam bekerja yaitu mempunyai jiwa kepemimpinan, apabila terdapat kelalaian dalam bekerja, beliau tak segan menegur bawahannya sehingga bisa memperbaikinya. Namun apabila sudah diluar pekerjaan, maka bersikap biasa tanpa ada hierarki atasan dan bawahan.

Berikut pernyataan yang disampaikan:

“Kalo sikap dan perilaku saya disini ini selalu saya tekankan sama karyawan, pas mereka bawahan saya disaat jam kerja berlangsung, ee... lewat jam kerja berlangsung, itu mereka tuh adik saya, mereka tuh keluarga saya, lebih ke itu sih sikap yang saya praktekan. Jadi kalo yang namanya di jam kerja ada kelalaian saya tegur, saya marahi, mereka harus terima. Karena pada dasarnya setiap saya memperingatkan mereka, berarti pasti mereka ada kelalaian.”<sup>8</sup>

---

<sup>7</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>8</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

Diperkuat dengan penjelasan beberapa karyawan mengenai sikap dan perilaku pemilik yang dilakukan dalam bekerja, pernyataannya sebagai berikut:

“yaa tegas kak, ya kalo masalah kerja tegas, kalo masalah seneng, iya ada seneng-senengnya. Susah senengnya ada.”<sup>9</sup>

“kalo menurut saya sih ya mbak, ya bapak itu orangnya tegas, sikapnya itu tegas sama karyawan kalo masalah kerja, karena disini juga ada peraturannya mbak.”<sup>10</sup>

“gini, sikapnya itu lebih ke kalo ada yang salah itu dimarahi pas kerja. Tapi ya kalo lagi diluar kerja ya biasa saja, baik mbak. Menurut saya ya beliau bertanggung jawab sama kepemimpinannya.”<sup>11</sup>

“kalo sikapnya ya keras atau apa ya, tegas gitu lah. Kalo perilakunya baik.”<sup>12</sup>

Wawancara mengenai sikap dan perilaku karyawan terhadap warga sekitar yaitu baik, dimana pernyataannya sebagai berikut:

“saya sudah lama memang kerja parkir disini. Kalo perilaku ya biasa, ya seperti biasa lah, ya baik. Saya juga kenal sama karyawan disini, karyawannya juga memang orangnya baik.”<sup>13</sup>

Kemudian dilanjutkan oleh pernyataan warga sekitar yang lain, sebagai berikut:

“ya baik, gak sombong, kadang bicara-bicara juga sama saya, gitu gitu. Biasa lah.”<sup>14</sup>

Berdasarkan pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa sikap dan perilaku yang dilakukan bapak Fauzi saat bekerja kepada karyawan yaitu dengan

---

<sup>9</sup> Ritu, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>10</sup> Fina, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>11</sup> Ida, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>12</sup> Doni, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>13</sup> Nasiri, Warga Sekitar, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>14</sup> Sudar, Warga Sekitar, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

menerapkan jiwa kepemimpinan, beliau tegas dalam hal pekerjaan, seperti saat ada kelalaian yang dilakukan karyawan, beliau tak segan untuk menegurnya sehingga bisa memperbaiki pekerjaannya, namun saat diluar jam pekerjaan, beliau menganggap para karyawan sebagai keluarganya. Sedangkan sikap dan perilaku terhadap tetangga atau warga sekitar, beliau dikenal baik, dan tidak sombong.

Pelayanan merupakan hal yang penting dalam berwirausaha. Dengan pelayanan yang baik, akan memberikan kepuasan kepada pelanggan. Pemilik rumah makan Padang Siang Malam berusaha memberikan pelayanan yang baik, dan juga menekankan pada karyawan untuk bersikap sopan, ramah, dan penampilan yang rapi. Seperti pernyataan yang disampaikan oleh pemilik rumah makan Padang Siang Malam berikut:

“ee..untuk masalah pelayanan disini tuh, saya selalu berusaha memberikan yang terbaik. Entah itu dari masakan, tempat, dan juga ee.. sikap saya maupun karyawan. Saya ingin memberikan yang terbaik ya itu tadi dengan pelayanan yang terbaik. Karena apa ya, kalo kita disini pelayanannya baik, orang juga bakal betah, bakal balik lagi kesini. Saya tekankan sama karyawan juga buat sopan, ramah sama pelanggan.”<sup>15</sup>

Selanjutnya diperkuat oleh pernyataan beberapa karyawan, sebagaimana berikut:

“ya itu dilayani seperti biasa kak, harus senyum, harus dandan rapi.”<sup>16</sup>

“ngelayani dengan sepenuh hati sih, sopan juga.”<sup>17</sup>

“kalo pelayanan harus baik, mbak. Kayak misal kita nanya sama nawarinnya itu ramah sama pembeli.”<sup>18</sup>

---

<sup>15</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>16</sup> Ritu, Karyawan, *Wawancara Langsung*, (4 Juni 2022)

<sup>17</sup> Fina, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>18</sup> Ida, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

“ya melayani dengan baik. Ya kalo waktu pembeli pesen itu ya dilayani dengan baik dan cepet juga.”<sup>19</sup>

Selanjutnya diperkuat oleh pernyataan beberapa konsumen, sebagaimana berikut:

“baik sama rumah juga sama pelanggan.”<sup>20</sup>

“karyawan nasi padang itu ya orangnya sangat ramah sama konsumen, terus pelayanannya cepet juga, dan sopan juga kepada konsumen.”<sup>21</sup>

“sikap dan perilaku karyawan disini baik, pelayanan juga baik.”<sup>22</sup>

“yaa sopan lah sama pembeli gitu.”<sup>23</sup>

Dari beberapa pernyataan pemilik, karyawan, maupun konsumen di atas, dapat disimpulkan bahwa pemilik memberikan pelayanan yang maksimal dan terbaik. Karena dengan pelayanan yang baik, konsumen akan betah dan akan kembali membeli di rumah makan Padang Siang Malam. Mulai dari masakan, tempat, dan sikap yang baik. Salah satunya yaitu melayani dengan sepenuh hati, dengan bersikap ramah, sopan, senyum, dan pelayanan yang cepat.

Dalam wirausaha, kreativitas dan inovasi diperlukan agar produk yang ditawarkan bisa mempunyai keunggulan, mampu bersaing, dapat meningkatkan penjualan, dan tentunya agar bisa menarik minat konsumen. Kreativitas merupakan ide-ide baru yang muncul ketika melihat sebuah kesempatan dalam usaha, dan inovasi berarti bagaimana seorang wirausahawan mencari solusi untuk mengembangkan ide kreatif yang dimiliki. Inovasi yang dilakukan terhadap rumah

---

<sup>19</sup> Doni, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>20</sup> Mezza, Konsumen, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>21</sup> David, Konsumen, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>22</sup> Zahra, Konsumen, *Wawancara Langsung* (15 Mei 2022)

<sup>23</sup> Dian, Konsumen, *Wawancara Langsung* (15 Mei 2022)

makan Padang Siang Malam yaitu dengan bekerjasama dengan aplikasi online Go-food dan melakukan promosi produknya lewat aplikasi tersebut. Go-food sendiri merupakan layanan pesan antar makanan yang dapat mempermudah pelanggan dalam membeli makanan sehingga bisa berdampak pada peningkatan penjualan. Di rumah makan Padang Siang Malam, produk yang ditawarkan kualitasnya tetap terjaga namun dengan harga yang terjangkau. Sebagaimana pernyataan yang disampaikan pemilik rumah makan Padang Siang Malam berikut:

“Kalau inovasi, ee... kita berprinsip begini, kalau di kita kalau bisa gimana caranya penjual masakan makanannya dengan harga terjangkau, dengan catatan kualitas tetap terjaga, terus ya istilahnya karyawannya lancar gajinya tanpa ada kendala, dan kita juga insyaAllah juga ada hasilnya, gitu kan. Lebih ke itunya sih. Kalau untuk pemasarannya mau gak mau kita harus online kan karena tuntutan jaman. Kita memasarkan rumah makan ini lewat aplikasi Go-food, dan itu juga berdampak ke peningkatan penjualan rumah makan ini”<sup>24</sup>

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa rumah makan Padang Siang Malam melakukan inovasi dalam pemasarannya yaitu dengan aplikasi Go-food, dan dengan tetap menjaga kualitas produk yang baik namun dengan harga yang terjangkau. Pemilik rumah makan Padang Siang Malam juga menjaga agar hak karyawan atas gaji juga lancar tanpa kendala, dan pemilik juga mendapatkan hasil dari usaha tersebut.

Produk yang ditawarkan rumah makan Padang Siang Malam yaitu yang berkualitas, meski harga yang ditawarkan terbilang murah, namun rumah makan ini tetap memperhatikan kualitasnya. Untuk mendapatkan kualitas yang baik dengan harga yang terjangkau, rumah makan ini memesan bahan baku yang dibutuhkan

---

<sup>24</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

langsung ke agen, sehingga bisa mendapatkan harga yang terjangkau karena tanpa melewati distributor. Seperti yang dituturkan pemilik rumah Makan Padang Siang Malam saat wawancara, sebagai berikut:

“Ya kuncinya disitu, kalau mungkin beda-beda cara ya, disini kan harganya terjangkau kan, makanya kayak kita sendiri juga kuncinya kita tuh harus dapat bahan baku yang berkualitas tapi murah. Untuk tujuannya apa? Karena segmen kita boleh dibilang menengah ke bawah kan, ya harga terjangkau semua khalayak ramai. Kuncinya kita nyari bahan yang berkualitas tapi murah tu kita harus memutus mata rantai distributor, kalo kita mungkin kalo bisa nyetok ke pabriknya atau ke agen utamanya kan, disitulah kayak contohnya beras kita ngambil langsung dari pabriknya, bahan-bahan pokoknya kan... dengan sendirinya kita juga kan dengan bahan baku berkualitas, kita juga masih ngasih harga yang terbaik lah.”<sup>25</sup>

Dari pernyataan di atas, dapat disimpulkan bahwa rumah makan Padang Siang Malam memberikan kualitas produk yang terbaik, namun dengan harga yang terjangkau, karena segmentasi pasarnya yaitu menengah ke bawah. Kunci dari harga yang terjangkau, namun kualitas yang terbaik yaitu dengan membeli bahan baku langsung ke pabrik atau agen, tanpa melewati distributor.

Selain kualitas yang terbaik dan harga yang terjangkau yang ditawarkan oleh rumah makan Padang Siang Malam, alasan konsumen memutuskan membeli di rumah makan Padang Siang Malam adalah masakan yang enak dan juga harga yang murah. Seperti pernyataan dari beberapa konsumen berikut:

“ya harganya murah, sama masakannya enak. Jarang ada masakan padang yang harganya murah terus enak.”<sup>26</sup>

“masakannya enak, selain masakannya enak, harganya terjangkau dan tidak jauh juga dari rumah saya.”<sup>27</sup>

---

<sup>25</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>26</sup> Mezza, Konsumen, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>27</sup> David, Konsumen, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

“ya menurut saya, masakannya enak dari pada yang lain, dan juga harga yang terjangkau.”<sup>28</sup>

“ya enak, terus juga murah. Menurut saya disini yang harganya murah, tapi yang masakannya enak gitu, dari pada padang yang lain. Kadang ada yang murah kan, tapi gak terlalu enak.”<sup>29</sup>

Dari pernyataan beberapa konsumen di atas, dapat disimpulkan bahwa rumah makan Padang Siang Malam menawarkan masakan yang enak dan harga yang terjangkau, sehingga mereka memutuskan untuk membeli di rumah makan tersebut.

Untuk menjadi wirausahawan yang sukses, diperlukan konsisten dan tidak mudah dipengaruhi oleh faktor eksternal maupun internal, karena sikap tersebut mempunyai kekuatan sendiri pada seseorang yang membuat dirinya diyakini oleh orang lain. Rumah makan Padang Siang Malam konsisten buka selama 24 jam, seperti pernyataan yang disampaikan oleh beberapa karyawan berikut:

“iya kak, bener. Disini bukanya 24 jam. Disini itu pakai sistem shift gitu kak, gantian. Kalo shift siang jam 6 pagi sampe jam 6 sore, kalo malem jam 6 sore sampe jam 6 pagi.”<sup>30</sup>

“buka 24 jam.”<sup>31</sup>

“iya mbak buka 24 jam. Ada yang pulang ya ada yang nginep, yang cowok-cowok itu nginep.”<sup>32</sup>

“iya disini buka 24 jam.”<sup>33</sup>

Kemudian dilanjutkan oleh pernyataan beberapa konsumen, sebagaimana berikut:

---

<sup>28</sup> Zahra, Konsumen, *Wawancara Langsung* (15 Mei 2022)

<sup>29</sup> Dian, Konsumen, *Wawancara Langsung* (15 Mei 2022)

<sup>30</sup> Ritu, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>31</sup> Fina, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>32</sup> Ida, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>33</sup> Doni, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

“iya saya tau, rumah makan ini buka 24jam.”<sup>34</sup>

“iya rumah makan disini buka 24jam.”<sup>35</sup>

“iya saya tau, memang rumah makan ini buka 24jam.”<sup>36</sup>

“ya tau.”<sup>37</sup>

Selanjutnya diperkuat oleh pernyataan warga sekitar rumah makan Padang tersebut terkait kebenarannya buka selama 24 jam, sebagaimana berikut:

“iya, memang bukannya 24jam. Saya tau kok”<sup>38</sup>

“ya. Disini buka 24jam, selalu.”<sup>39</sup>

Dari beberapa pernyataan karyawan, konsumen, dan warga sekitar, dapat disimpulkan bahwa rumah makan Padang Siang Malam konsisten buka selama 24 jam, karena juga ada sistem shift karyawan selama 24 jam tersebut.

Dalam menjalankan sebuah usaha, pasang surut sudah pasti ada, namun bagaimana cara kita menghadapinya, bangkit atau menyerah itulah yang akan menentukan kedepannya. Menurut bapak Fauzi, dalam sebuah usaha pasti ada kegagalan atau kesuksesan, juga keuntungan atau kerugian. Seperti yang disampaikan dalam wawancara berikut:

“Kalau namanya dari kecil lah istilahnya kan kita udah biasa memang udah biasa dagang, udah biasa usaha. Namanya dagang itu siklusnya pasti ada dua, rame-sepi, rame-sepi ya, gak bisa kita pisahin, gak mungkin rame terus ya. Jadi dalam setahun itu makanya kita semacam pembukuan, di pembukuan itu kan gunanya kita menganalisa dalam setahun ini pokoknya dari bulan sekian ke bulan sekian ni ada istilahnya *low session*-nya, dan eee.. ada juga ini yang lagi tingginya. Jadi yang

---

<sup>34</sup> Mezza, Konsumen, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>35</sup> David, Konsumen, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>36</sup> Zahra, Konsumen, *Wawancara Langsung* (15 Mei 2022)

<sup>37</sup> Dian, Konsumen, *Wawancara Langsung* (15 Mei 2022)

<sup>38</sup> Nasiri, Warga Sekitar, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>39</sup> Sudar, Warga Sekitar, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)



namanya disitu kita kadang nganalisnya disitu, titik perbulan aja lah, tiap bulan baru sampe tanggal segini biasanya agak tinggi, jadi harus pakai data gitu. Kalau gak pakai data gitu kan kita mengira-ngira prasangka kemana mana segala macam kan kalau kita pelaku usaha kan harus data kayak gitu sih.”<sup>40</sup>

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa dalam setiap usaha pasti ada siklus ramai dan sepi, kedua hal tersebut tidak bisa dipisahkan. Bapak Fauzi melakukan pembukuan tiap tahun, dan menganalisa titik perbulan yang berguna untuk menganalisa perkembangan usahanya, misal ada bulan dengan minimnya pengunjung atau istilah *low session*, dan juga ada masa dimana banyaknya pengunjung. Bapak Fauzi sebagai pelaku usaha menganalisa menggunakan data agar tidak hanya mengira-ngira atau hanya prasangka tanpa data.

Menurut Bapak Fauzi, antisipasi yang akan dilakukan jika kemungkinan usaha mengalami kemunduran adalah sebagai berikut:

“Yang pertama sih yang jelas kita evaluasi. Evaluasi dalam artian begini, eee... kita kontrol dulu masakan kita, ee.. apakah ada yang kurang layak, kebersihan kita apakah misalkan ada yang bermasalah, atau ada masalah komplain dari pelanggan, segala macam... itu lebih ke intropeksi dulu. Kalau itu kalau setelah evaluasi kan kita tau, apa kemunduran ini karena kesalahan kita, kelalaian kita, atau dari pihak ee... suatu yang diluar dugaan kita itu baru nyari jalan gimana antisipasi baru bisa ditemukan setelah dianalisa dulu sih, gitu kan.”<sup>41</sup>

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa antisipasi yang akan dilakukan Bapak Fauzi apabila kemungkinan usaha rumah makan Padang Siang Malam mengalami kemunduran, yang pertama adalah melakukan evaluasi, apakah permasalahan kemunduran tersebut terjadi karena faktor masakan, kebersihan, apakah ada yang kurang layak, komplain dari pelanggan, atau masalah tersebut

---

<sup>40</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>41</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

mungkin terjadi diluar dugaan, dan lain-lain. Setelah dianalisa dan ditentukan penyebab kemunduran berasal dari apa, maka selanjutnya mencari jalan keluar atas permasalahan tersebut. Jadi antisipasi dilakukan setelah melakukan analisa dan mengevaluasi.

## **2. Tinjauan Pola *Entrepreneurship* Pengusaha Rumah Makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan Menurut Ekonomi Islam**

Bekerja atau mencari nafkah merupakan suatu kewajiban bagi umat Islam. Karena Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum, sebelum mereka (kaum itu) merubah keadaan mereka sendiri. Sebagaimana pernyataan Bapak Fauzi berikut mengenai apa yang ia ketahui bekerja dalam Islam:

“Kalau dalam Islam itu kan bekerja sifatnya wajib, kewajiban mencari nafkah. Kalau saya dibidang Islam yang benar dan baik sih belum, cuma yang dari diketahui secara dasarnya ya kita setiap manusia itu kan emang disuruh buat ikhtiar kan. Karena apapun perubahan dalam hidup itu tanpa kita berusaha gak bakal berubah sendiri, mau sekecang apapun do’anya kalau kita itu gak bekerja dan berusaha juga gak ada artinya. Kurang lebih seperti itu.”<sup>42</sup>

Berdasarkan penuturan di atas dapat disimpulkan bahwa menurut Bapak Fauzi, bekerja dalam Islam merupakan suatu kewajiban. Setiap manusia harus berikhtiar disertai dengan do’a untuk mengubah keadaannya menjadi lebih baik, karena apabila hanya berdo’a tanpa usaha, maka tidak ada artinya.

Dalam Islam, berwirausaha harus mementingkan kehalalan dalam setiap aktivitasnya, baik itu segala sesuatu yang diperoleh maupun dilakukan. Dalam proses produksi dan pendistribusian harus dijauhkan dari hal-hal yang dilarang (haram) dalam ajaran Islam. Dengan menerapkan konsep halal inilah berwirausaha

---

<sup>42</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

dapat berkembang dengan baik. Berikut penuturan Bapak Fauzi terkait konsep halal:

“emm..untuk kehalalan dari produk di rumah makan ini, begini, untuk menu atau makanan lah di rumah makan ini sudah pasti halal, salah satu contohnya dari makanan ya ayam, paru, usus, dan lain-lain. Saya juga menjaga kebersihan dan kesuciannya, ini juga semua kan untuk kebaikan bersama yah. karna apa ya, mungkin dengan begini juga kita tuh bisa dapat seperti keberkahan dalam berwirausaha.”<sup>43</sup>

Selanjutnya diperkuat oleh pernyataan beberapa karyawan, sebagai berikut:

“iya sudah pasti halal kak. Disini juga ada sedekahnya kok.”<sup>44</sup>

“kalo disini semuanya halal kok, dari menu-menu dan bahan-bahannya juga semua halal.”<sup>45</sup>

“iya betul makanannya dijamin halal.”<sup>46</sup>

“yaa...halal, mbak. yang dijual disini makanannya halal.”<sup>47</sup>

Dari penuturan Bapak Fauzi di atas, dapat disimpulkan bahwa rumah makan Padang Siang Malam menerapkan konsep halal dalam aktivitasnya, dari segi makanan dalam proses produksi maupun pendistribusiannya. Karena menurut Bapak Fauzi, apabila menerapkan konsep halal diharapkan akan mendapatkan keberkahan dalam berwirausaha.

Selain kehalalan produk yang dijaga, Bapak Fauzi juga tidak berlebihan dalam menggunakan hasil usahanya, beliau lebih mementingkan kebutuhan dari

---

<sup>43</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>44</sup> Ritu, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>45</sup> Fina, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>46</sup> Ida, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>47</sup> Doni, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

pada keinginan, dan juga beliau mementingkan kesejahteraan karyawannya yang bekerja disana. Hasil wawancaranya sebagai berikut:

“Kalo saya sih gini, ee... tidak perlu berlebihan lah kita dalam hal apapun itu ya, ee.. ya salah satunya juga ini, kita menggunakan uang misal cuma buat yang gak penting lah istilahnya, itu gak perlu. Lebih ke harus dipilah dulu sih mana buat ee kebutuhan, mana yang sifatnya tidak dibutuhkan. Yang penting juga disini kita karyawan gak telat gajian, mereka juga bisa membantu keluarganya. Lebih ke saling membantu gitu juga sih, gak perlu juga berlebihan yang ee kurang berguna buat kita.”<sup>48</sup>

Selanjutnya penjelasan dari beberapa karyawan mengenai penggunaan harta hasil usaha, sebagai berikut:

“*enggak* sih kak, gak berlebihan. Biasa-biasa aja lah.”<sup>49</sup>

“yaa gimana ya mau dibilang berlebihan ya, *enggak* juga. Cuma ya sesuai kebutuhan aja lah. Tapi ya gak pelit juga”<sup>50</sup>

“sederhana sih ya kalo menurut saya, gak termasuk yang berlebihan juga.”<sup>51</sup>

“ya..engagak sih, gak berfoya-foya. Tapi disini ada sedekahnya tiap hari jum’at mbak.”<sup>52</sup>

Dari penuturan di atas dapat disimpulkan bahwa Bapak Fauzi dalam menggunakan hasil usahanya tidak berlebihan atau berfoya-foya, beliau bersikap sederhana, dan lebih mementingkan kebutuhan yang didahulukan dari pada digunakan untuk kepentingan yang kurang berguna. Beliau juga mengingat dan mementingkan kesejahteraan karyawan, seperti halnya memberikan gaji karyawan apabila sudah sampai waktunya, dan selalu bersedekah tiap hari jum’at.

---

<sup>48</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>49</sup> Ritu, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>50</sup> Fina, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>51</sup> Ida, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>52</sup> Doni, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

Sifat jujur dan amanah diutamakan karena dapat menghindari dari kejadian yang tidak diinginkan. Sifat tersebut dapat membuat kita mendapatkan kepercayaan dari orang lain, dan Allah senantiasa memberikan kemudahan dalam menjalankan kehidupan. Pekerjaan yang kurang baik bisa diperbaiki, namun apabila karakter atau akhlak yang kurang baik, sulit untuk diubah. Seperti yang disampaikan oleh bapak Fauzi:

“Saya lebih mengutamakan sifat jujur, amanah, terus sopan. Intinya mungkin kalau pekerjaannya kurang bagus atau kurang bisa, mungkin masih ada pengecualian, masih bisa dipoles lah. Cuma kalo akhlaknya yang kurang bagus itu kan udah karakter ya, udah sulit. Kalo misal akhlaknya bagus, pekerjaan mungkin masih bisa dikasih arahan, dikasih petunjuk. Ya utamanya seperti itu dulu.”<sup>53</sup>

Selanjutnya diperkuat oleh pernyataan beberapa karyawan, sebagai berikut:

“iya kak harus jujur kalo kerja disini. Jujur itu yang utama. Disini juga ada peraturannya tuh harus jujur”<sup>54</sup>

“oo iya mbak. Jujur itu penting. Solatnya juga wajib.”<sup>55</sup>

“iya. Disini mengutamakan sifat jujur dan amanah.”<sup>56</sup>

“iya betul, harus jujur dan amanah. Ya namanya juga kita kerja ya, harus jujur biar berkah. Kalo gak jujur ya kita ga bakal dipercaya sama orang”<sup>57</sup>

Berdasarkan hasil wawancara di atas, dapat disimpulkan bahwa di rumah makan Padang Siang Malam, sifat jujur dan amanah merupakan yang utama, karena apabila kurang baik dalam hal pekerjaan masih bisa diperbaiki, namun apabila akhlak atau karakter yang buruk sulit untuk diperbaiki. Bapak Fauzi juga

---

<sup>53</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

<sup>54</sup> Ritu, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>55</sup> Fina, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>56</sup> Ida, Karawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>57</sup> Doni, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

menekankan itu pada karyawan agar memiliki sifat jujur, dan ditekankan pada peraturan kerja.

Dalam bekerja dan berusaha, seseorang mengharapkan berkah, yaitu manfaat, kebaikan, kebahagiaan, atau keberuntungan yang bersifat ilahi yang dikaruniakan oleh Allah untuk hamba-Nya. Menurut Bapak Fauzi, berkah dalam bekerja yaitu bukan melihat banyak atau sedikitnya rezeki yang didapatkan, namun bagaimana merasa cukup dalam setiap keadaan. Seperti yang disampaikan oleh Bapak Fauzi berikut:

“Berkah itu sebenarnya kan kalau dilihat kan bukan berapa jumlahnya ya, kadang mungkin eee... contoh mungkin secara materi dalam sebulan tu mendapatkan hasilnya segini, kalau pandangan orang lain sedikit misalkan ni, nah kalau buat kami sendiri, kami sekeluarga diberi kesehatan, jalani semua usaha dikasih kemudahan, itulah berkah yang luar biasa. Yang bekerja disini juga mendapatkan hasilnya, bisa membantu keluarganya, bisa membantu anaknya, itu kan sudah berkah yang luar biasa. Mungkin prosesnya ya begitu.”<sup>58</sup>

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa menurut Bapak Fauzi, berkah bukan tentang seberapa banyak jumlah materi yang didapatkan, meskipun mungkin menurut pandangan orang lain, hasil yang didapatkan terbilang sedikit, namun dengan diberikannya kesehatan dan kemudahan dalam menjalani usaha merupakan berkah yang luar biasa yang diberikan oleh Allah. Beliau dan karyawan diberikan hasil sehingga bisa membantu keluarganya merupakan berkah yang dapat dirasakan dari kerja keras yang dilakukan.

Bentuk rasa syukur Bapak Fauzi atas rezeki yang didapatkan yaitu dengan memberikan sedekah atau infak kepada orang yang membutuhkan, seperti

---

<sup>58</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

kebijakan khusus tiap hari jum'at yaitu memberikan minimal 40 bungkus makanan ke yayasan dan panti asuhan, dan untuk pengunjung yang makan ditempat bagi yang memesan es teh diberikan secara gratis. Sebelum kebijakan tersebut, makanan dibagikan di rumah makan Padang Siang Malam, namun malah menimbulkan keramaian dan akhirnya kewalahan, sehingga saat ini Bapak Fauzi menerapkan dengan mengantarkan makanannya langsung ke yayasan atau panti asuhan. Seperti yang dituturkan Bapak Fauzi berikut:

“Sebenarnya kalau kita apa itu kan gak boleh *dipublish* ya, cuma sejauh ini, kalau ee.. ya mungkin namanya sedekah kan sesuai kemampuan ya. Kalau buat kami sendiri sih dari beberapa bulan terakhir ini kan ada kebijakan khusus. Untuk hari jumat tuh kadang, bukan kadang sih ee.. minimal 40 bungkus ditarok di yayasan tertentu, kadang ke panti asuhan, karena awalnya juga pernah langsung dibagikan kesini kan, eh ternyata malah menimbulkan apa ya ee.. keramaian pertama. Kedua, kemampuan kita terbatas, yang datang banyak gitu kan, makanya kita nyimpulin ya kalo tiap minggu sih kebijakannya ngasih 40 bungkus minimal ke yayasan, dan sama anak anak juga saya bilang khusus hari jum'at, karena kita mampunya juga baru sehari itu, bagi yang minum disini, yang makan disini khusus es teh gratis gitu. Cuma sengaja ga dibikinin pemberitahuan aja karena sifatnya tuh apa ya, kadang orang makan, yah es teh gak usah bayar, takutnya salah pengertian orang gitu kan, karena kemampuan kita juga baru disatu hari itu.”<sup>59</sup>

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa bentuk rasa syukur Bapak Fauzi atas rezeki yang didapatkan selama menjalani usaha yaitu dengan bersedekah kepada sesama sesuai dengan kemampuan. Bapak Fauzi menyadari bahwa untuk berbagi kepada sesama, tidak perlu dipublikasikan atau dipamerkan. Bapak Fauzi mempunyai kebijakan khusus yaitu memberikan minimal 40 bungkus makanan ke yayasan atau panti asuhan setiap hari jum'at, dan bagi pengunjung yang makan dan minum di tempat rumah makan Padang Siang Malam, khusus yang membeli es teh

---

<sup>59</sup> Fauzi, Pemilik Rumah Makan Padang Siang Malam, *Wawancara Langsung* (8 Maret 2022)

diberikan secara gratis. Sebelum Bapak Fauzi menerapkan kebijakan dengan mengantar makanannya ke yayasan, beliau pernah menerapkan dengan memberikannya langsung di tempat rumah makan Padang Siang Malam, namun malah menimbulkan keramaian dan akhirnya kewalahan dalam melayaninya, sehingga beliau langsung mengantarnya ke yayasan atau panti asuhan tersebut. Bapak Fauzi sengaja tidak memberikan pemberitahuan untuk menghindari salah pengertian dari orang lain karena sifatnya hanya ingin memberi tanpa ingin dipublikasikan, dan beliau juga mempunya hanya saat hari itu saja.

Bapak Fauzi juga dikenal sebagai orang yang suka berbagi kepada sesama, baik pada karyawan maupun orang sekitar. Seperti pernyataan yang disampaikan oleh beberapa karyawan dan tetangga atau warga sekitar. Berikut pernyataannya:

“Suka. Itu, sedekah jum’at, terus kalau bulan puasa suka bagi takjil ke jalan jalan tuh kak. Sama karyawan juga suka, kalo lebaran itu ada THR juga.”<sup>60</sup>

“iya suka berbagi. Biasanya itu tiap hari jum’at.”<sup>61</sup>

“iya suka. Kalau hari jum’at itu ngirim makanan gitu mbak ke yayasan, gitu gitu. Kadang yang makan disini juga kalo minumnya teh itu gratis.”<sup>62</sup>

“Suka. Kalo ke orang itu tiap hari jum’at, kalo ke karyawan juga baik, ada THR juga, kalo ke konsumen itu es teh gitu mbak, kalo makan disini itu minum es tehnya gratis.”<sup>63</sup>

Pernyataan tersebut juga diperkuat oleh tetangga atau warga sekitar rumah makan Padang Siang Malam, sebagai berikut:

“kalau sama orang itu memang, ee.. suka berbagi dan suka tidak pilih untuk baik sama orang.”<sup>64</sup>

---

<sup>60</sup> Ritu, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>61</sup> Fina, Karyawan, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

<sup>62</sup> Ida, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>63</sup> Doni, Karyawan, *Wawancara Langsung* (12 Maret 2022)

<sup>64</sup> Nasiri, Warga Sekitar, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)



Dilanjutkan dari pemaparan dari warga sekitar lainnya, sebagaimana berikut:

“iya iya. Kadang saya liat itu hari jum’at ngasih ke anak yatim. Sempat saya tanyakan waktu itu.”<sup>65</sup>

Dari beberapa pernyataan karyawan dan warga sekitar, dapat disimpulkan bahwa pemilik rumah makan Padang Siang Malam suka berbagi kepada sesama, baik itu pada karyawan, konsumen, maupun orang sekitar. Pemilik biasa memberikan sedekah tiap hari jum’at, berbagi takjil saat bulan puasa, memberikan es teh gratis pada konsumen yang makan di tempat.

### **C. Temuan Penelitian**

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dikumpulkan oleh peneliti dilapangan, baik dari observasi, wawancara dan dokumentasi maka ada beberapa hal yang peneliti temukan mengenai *entrepreneurship* dalam perspektif ekonomi Islam pada pengusaha rumah makan Padang Siang Malam cabang Pamekasan. ada beberapa hal yang peneliti temukan melalui hasil wawancara sebagaimana berikut ini:

#### **1. Karakteristik *Entrepreneurship* Pengusaha Rumah Makan Padang Siang Malam**

- a. Ilmu tentang kewirausahaan yang didapatkan pemilik rumah makan Padang Siang Malam tidak hanya didapatkan melalui pendidikan formal atau bangku sekolah, melainkan juga berdasarkan pengalaman seorang pengusaha itu sendiri selama menjalankan sebuah usaha, karena pengelolaan yang diterapkan pada usaha, belum tentu juga cocok apabila diterapkan pada usaha yang lainnya.

---

<sup>65</sup> Sudar, Warga Sekitar, *Wawancara Langsung* (4 Juni 2022)

- b. Manfaat kewirausahaan yang diperoleh oleh rumah makan Padang Siang Malam yaitu bisa membantu orang banyak, antara pemilik mendapatkan keuntungan dan karyawan juga mendapatkan keuntungan, sehingga bisa mengurangi angka pengangguran dan bisa meningkatkan kualitas hidup seseorang yang mempunyai keinginan untuk bekerja namun tidak memiliki ijazah.
- c. Alasan dan tujuan pemilik membuka usaha yaitu selain karena tradisi merantau masyarakat Minangkabau, juga untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, karena sulitnya dalam mencari pekerjaan, atau meskipun ada pekerjaan namun tidak mencukupi kebutuhan. Sehingga mengharuskan pemilik keluar dari zona nyaman dan mengambil resiko dengan membuka usaha.
- d. Prinsip yang diterapkan untuk memulai usaha yaitu harus berani, harus mempertimbangkan resiko yang akan didapat, memulai usaha dari kecil, dan harus pintar membaca peluang pasar. Bapak Fauzi mempertimbangkan dengan membuka usaha di Pamekasan karena dinilai masih ruang lingkup kota kecil, sehingga persaingan belum terlalu ketat, dan kemungkinan untuk maju dan berkembang masih terbuka.
- e. Sikap dan perilaku yang dilakukan bapak Fauzi saat bekerja kepada karyawan yaitu dengan menerapkan jiwa kepemimpinan, beliau tegas dalam hal pekerjaan, seperti saat ada kelalaian yang dilakukan karyawan, beliau tak segan untuk menegurnya sehingga bisa memperbaiki pekerjaannya, namun saat diluar jam pekerjaan, beliau menganggap para karyawan sebagai keluarganya. Sedangkan sikap dan perilaku terhadap tetangga atau warga sekitar, beliau dikenal baik dan tidak sombong.

- f. Pemilik memberikan pelayanan yang maksimal dan terbaik. Karena dengan pelayanan yang baik, konsumen akan betah dan akan kembali membeli di rumah makan Padang Siang Malam. Mulai dari masakan, tempat, dan sikap yang baik. Salah satunya yaitu melayani dengan sepenuh hati, dengan bersikap ramah, sopan, senyum, dan pelayanan yang cepat.
- g. Rumah makan Padang Siang Malam melakukan inovasi dalam pemasarannya yaitu dengan aplikasi Go-food, dan dengan tetap menjaga kualitas produk yang baik namun dengan harga yang terjangkau. Pemilik rumah makan Padang Siang Malam juga menjaga agar hak karyawan atas gaji juga lancar tanpa kendala, dan pemilik juga mendapatkan hasil dari usaha tersebut.
- h. Rumah makan Padang Siang Malam memberikan kualitas produk yang terbaik, namun dengan harga yang terjangkau, karena segmentasi pasarnya yaitu menengah ke bawah. Kunci dari harga yang terjangkau, namun kualitas yang terbaik yaitu dengan membeli bahan baku langsung ke pabrik atau agen, tanpa melewati distributor.
- i. Rumah makan Padang Siang Malam menawarkan masakan yang enak dan harga yang terjangkau.
- j. Rumah makan Padang Siang Malam konsisten buka selama 24 jam, karena juga ada sistem shift karyawan selama 24 jam tersebut.
- k. Dalam setiap usaha pasti ada siklus ramai dan sepi, kedua hal tersebut tidak bisa dipisahkan. Bapak Fauzi melakukan pembukuan tiap tahun, dan menganalisa titik perbulan yang berguna untuk menganalisa perkembangan usahanya, misal ada bulan dengan minimnya pengunjung atau istilah *low session*, dan juga ada masa dimana banyaknya pengunjung. Bapak Fauzi sebagai pelaku usaha

menganalisa menggunakan data agar tidak hanya mengira-ngira atau hanya prasangka tanpa data.

1. Antisipasi yang akan dilakukan Bapak Fauzi apabila kemungkinan usaha rumah makan Padang Siang Malam mengalami kemunduran, yang pertama adalah melakukan evaluasi, apakah permasalahan kemunduran tersebut terjadi karena faktor masakan, kebersihan, apakah ada yang kurang layak, komplain dari pelanggan, atau masalah tersebut mungkin terjadi diluar dugaan, dan lain-lain. Setelah dianalisa dan ditentukan penyebab kemunduran berasal dari apa, maka selanjutnya mencari jalan keluar atas permasalahan tersebut. Jadi antisipasi dilakukan setelah melakukan analisa dan mengevaluasi.

## **2. Tinjauan Pola *Entrepreneurship* Pengusaha Rumah Makan Padang**

### **Siang Malam Cabang Pamekasan Menurut Ekonomi Islam**

- a. Bekerja dalam Islam merupakan suatu kewajiban. Setiap manusia harus berikhtiar disertai dengan do'a untuk mengubah keadaannya menjadi lebih baik, karena apabila hanya berdo'a tanpa usaha, maka tidak ada artinya.
- b. Rumah makan Padang Siang Malam menerapkan konsep halal dalam aktivitasnya, dari segi makanan dalam proses produksi maupun pendistribusiannya. Karena menurut Bapak Fauzi, apabila menerapkan konsep halal diharapkan akan mendapatkan keberkahan dalam berwirausaha.
- c. Bapak Fauzi dalam menggunakan hasil usahanya tidak berlebihan atau berfoya-foya, beliau bersikap sederhana, dan lebih mementingkan kebutuhan yang didahulukan dari pada digunakan untuk kepentingan yang kurang berguna. Beliau juga mengingat dan mementingkan kesejahteraan karyawan, seperti

halnya memberikan gaji karyawan apabila sudah sampai waktunya, dan selalu bersedekah tiap hari jum'at.

- d. Penerapan sifat jujur dan amanah merupakan yang utama, karena apabila kurang baik dalam hal pekerjaan masih bisa diperbaiki, namun apabila akhlak atau karakter yang buruk sulit untuk diperbaiki. Bapak Fauzi juga menekankan itu pada karyawan agar memiliki sifat jujur, dan ditekankan pada peraturan kerja.
- e. Menurut Bapak Fauzi, berkah bukan tentang seberapa banyak jumlah materi yang didapatkan, meskipun mungkin menurut pandangan orang lain, hasil yang didapatkan terbilang sedikit, namun dengan diberikannya kesehatan dan kemudahan dalam menjalani usaha merupakan berkah yang luar biasa yang diberikan oleh Allah. Beliau dan karyawan diberikan hasil sehingga bisa membantu keluarganya merupakan berkah yang dapat dirasakan dari kerja keras yang dilakukan.
- f. Bentuk rasa syukur Bapak Fauzi atas rezeki yang didapatkan selama menjalani usaha yaitu dengan bersedekah kepada sesama sesuai dengan kemampuan. Bapak Fauzi menyadari bahwa untuk berbagi kepada sesama, tidak perlu dipublikasikan atau dipamerkan. Bapak Fauzi mempunyai kebijakan khusus yaitu memberikan minimal 40 bungkus makanan ke yayasan atau panti asuhan setiap hari jum'at, dan bagi pengunjung yang makan dan minum di tempat rumah makan Padang Siang Malam, khusus yang membeli es teh diberikan secara gratis. Sebelum Bapak Fauzi menerapkan kebijakan dengan mengantar makanannya ke yayasan, beliau pernah menerapkan dengan memberikannya langsung di tempat rumah makan Padang Siang Malam, namun malah menimbulkan keramaian dan akhirnya kewalahan dalam melayaninya, sehingga

beliau langsung mengantarnya ke yayasan atau panti asuhan tersebut. Bapak Fauzi sengaja tidak memberikan pemberitahuan untuk menghindari salah pengertian dari orang lain karena sifatnya hanya ingin memberi tanpa ingin dipublikasikan, dan beliau juga mempunyanya hanya saat hari itu saja.

- g. Pemilik rumah makan Padang Siang Malam suka berbagi kepada sesama, baik itu pada karyawan, konsumen, maupun orang sekitar. Pemilik biasa memberikan sedekah tiap hari jum'at, berbagi takjil saat bulan puasa, memberikan es teh gratis pada konsumen yang makan di tempat.

#### **D. Pembahasan**

Pada pembahasan ini peneliti mencoba untuk memaparkan hasil penelitian yang dilakukan dilapangan mengenai *entrepreneurship* dalam perspektif ekonomi Islam pada pengusaha rumah makan Padang Siang Malam cabang Pamekasan.

##### **1. Karakteristik *Entrepreneurship* Pengusaha Rumah Makan Padang Siang Malam**

Karakteristik kewirausahaan (*entrepreneurship*) merupakan ciri-ciri pribadi yang dibutuhkan untuk mencapai kesuksesan. Ciri-ciri ini melekat pada seorang wirausaha (*entrepreneur*) sehingga berdampak pada pengelolaan bisnisnya.<sup>66</sup> Dapat diartikan, dengan karakteristik yang baik dan unggul, wirausahawan dapat mencapai kesuksesan, dan ciri-ciri wirausahawan tersebut tercermin dalam pengelolaannya terhadap usahanya.

Membangun jiwa, kepribadian, karakteristik kewirausahaan (*entrepreneurship*) harus dimulai dari adanya kesadaran bahwa jiwa kewirausahaan dapat ditumbuhkan melalui berbagai cara dan strategi. *Entrepreneur* bukan semata-

---

<sup>66</sup> Lila Bismala, *Eksplorasi Karakteristik Kewirausahaan Pelaku Usaha Kecil Menengah*, (Medan: Umsu Press, 2021), hlm. 9.

mata masalah bakat (meskipun bakat tetap merupakan faktor penting), tetapi juga sebuah motivasi, perjuangan dan keinginan yang kuat untuk mewujudkannya.<sup>67</sup> Karakteristik atau kepribadian seorang wirausaha (*entrepreneurship*) yaitu sikap merdeka, bebas dan percaya pada diri sendiri (*self reliance*). Percaya diri merupakan sikap yang dapat mempengaruhi semangat dan motivasi seseorang dalam melakukan aktivitas tertentu.

Berikut karakteristik *entrepreneurship* pengusaha rumah makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan:

a. Sabar menghadapi tantangan berwirausaha

Dalam menghadapi setiap tantangan dalam berwirausaha, dibutuhkan kesabaran agar apa yang diinginkan dapat tercapai. Pemilik rumah makan Padang siang malam sabar dalam menghadapi pelanggan, seperti pada saat situasi ramai, ada keterlambatan dalam pelayanan, sehingga ada salah satu pelanggan yang complain, pada saat itu, pemilik bersabar dalam menghadapi pelanggan tersebut.

b. Pandai membaca situasi

Pemilik rumah makan Padang Siang Malam mempelajari sebuah peluang bisnis tidak hanya melalui pendidikan formal atau bangku sekolah, melainkan juga berdasarkan pengalamannya selama menjalankan sebuah usaha, karena pengelolaan yang diterapkan pada usaha, belum tentu juga cocok apabila diterapkan pada usaha yang lainnya. Dengan pandai membaca peluang bisnis, sebuah usaha bisa diterima pangsa pasar dan bisa berkembang sesuai dengan yang diinginkan.

Contoh yang dapat diambil adalah pada saat awal mendirikan rumah makan Padang Siang Malam, pemilik berinisiatif untuk membuka rumah makan Padang

---

<sup>67</sup> [Http://www.infokursus.net/download/0206101220BUKU\\_2\\_MODUL\\_1\\_MEMBANGUN\\_JIWA\\_KWU.Pdf](http://www.infokursus.net/download/0206101220BUKU_2_MODUL_1_MEMBANGUN_JIWA_KWU.Pdf), Tanggal 12 Mei 2022.

dengan harga yang terjangkau namun dengan kualitas yang terjaga, karena pada saat itu terdapat banyak dari kalangan mahasiswa yang tinggal di kost dan dengan uang yang pas-pasan, sehingga dengan adanya rumah makan ini bisa terbantu karena sesuai dengan kebutuhan pasar.

Menjadi pebisnis harus pandai membaca peluang, memperhatikan apa yang ada disekeliling, mencatat hal-hal yang baru, banyak berfikir dan mencari ide dan gagasan baru, salah satunya dengan melakukan inovasi dalam pemasarannya yaitu dengan aplikasi Go-food, dan dengan tetap menjaga kualitas produk yang baik namun dengan harga yang terjangkau. Pemilik rumah makan Padang Siang Malam juga menjaga agar hak karyawan atas gaji juga lancar tanpa kendala, dan pemilik juga mendapatkan hasil dari usaha tersebut. Rumah makan Padang Siang Malam memberikan kualitas produk yang terbaik, namun dengan harga yang terjangkau, karena segmentasi pasarnya yaitu menengah ke bawah. Kunci dari harga yang terjangkau, namun kualitas yang terbaik yaitu dengan membeli bahan baku langsung ke pabrik atau agen, tanpa melewati distributor.

c. Berani mengambil resiko

Dalam menjalankan sebuah usaha, semakin besar keuntungan yang didapat, maka semakin besar pula resiko yang dihadapi. Alasan dan tujuan pemilik membuka usaha yaitu selain karena tradisi merantau masyarakat Minangkabau, juga untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, karena sulitnya dalam mencari pekerjaan, atau meskipun ada pekerjaan, namun tidak mencukupi kebutuhan. Sehingga mengharuskan pemilik keluar dari zona nyaman dan mengambil resiko dengan membuka usaha. Resiko yang harus diterima adalah disaat menjalani usaha



tersebut, ada banyak kemungkinan usaha mengalami pasang surut di tengah persaingan.

Pemilik rumah makan Padang Siang Malam juga berani mengambil resiko yaitu membuka usaha rumah makan pertama kali dengan membeli sebuah bangunan tanpa pintu yang akhirnya dijadikan sebagai tempat berdagang, sehingga dengan resiko bangunan tanpa pintu tersebut mengharuskan rumah makan ini buka selama 24 jam, dan menjadikan rumah makan ini hingga saat ini tetap buka selama 24 jam. Dengan membeli bangunan tanpa pintu dan membuka usaha selama 24 jam, artinya pemilik berani mengambil resiko yaitu seperti masalah keamanan dan persiapan SDM atau karyawan yang dipersiapkan untuk kerja malam.

d. Disiplin dan konsisten

Dalam berwirausaha, konsistensi dan kedisiplinan sangat diperlukan untuk menuju sebuah kesuksesan. Konsisten adalah sebuah tindakan yang tidak berubah-ubah. Sering kali terjadi, semangat awal memulai usaha sangat tinggi, namun dalam jangka waktu yang lama mulai berangsur pudar.

Dalam hal ini pemilik rumah makan Padang Siang Malam tetap konsisten dengan usahanya, yaitu buka selama 24 jam, dan juga dari penjelasan konsumen, masakan yang diberikan selalu memuaskan dengan rasa yang enak. Konsistensi tersebut merupakan karakter yang tetap dipertahankan oleh pemilik rumah makan tersebut. Semangat memulai usaha tidak hanya ditunjukkan diawal, namun tetap dipertahankan.

e. Pelayanan yang maksimal

Pelayanan yang maksimal akan memberikan dampak positif bagi kelangsungan usaha. Dengan pelayanan yang baik, akan meningkatkan kepercayaan masyarakat dan dapat mempertahankan pelanggan lebih lama. Dalam hal ini, pemilik memberikan pelayanan yang maksimal dan terbaik. Karena dengan pelayanan yang baik, konsumen akan betah dan akan kembali membeli di rumah makan Padang Siang Malam, mulai dari masakan, tempat, dan sikap yang baik. Salah satunya yaitu melayani dengan sepenuh hati, dengan bersikap ramah, sopan santun, senyum, dan pelayanan yang cepat.

Contoh yang dapat diambil salah satunya yaitu saat pembeli sedang ramai, dan salah satu karyawan tidak masuk bekerja, dengan kurangnya karyawan tersebut menyebabkan pelayanan menjadi terhambat. Dalam hal ini, pemilik rumah makan sigap meminta maaf dengan ramah kepada pelanggan atas keterlambatan pelayanannya saat itu.

Di rumah makan Padang Siang Malam tidak harus melakukan pemesanan terlebih dahulu kemudian menunggu untuk mendapatkan makanan. Ketika ada di rumah makan, pengunjung hanya menunjuk jenis makanan apapun, maka akan dilayani dengan cekatan. Dalam sekejap makanan sudah siap disantap.

f. Niat tulus membantu orang lain

Manfaat kewirausahaan yang diperoleh oleh rumah makan Padang Siang Malam yaitu bisa membantu orang banyak, antara pemilik mendapatkan keuntungan dan karyawan juga mendapatkan keuntungan, sehingga bisa mengurangi angka pengangguran dan bisa meningkatkan kualitas hidup seseorang yang mempunyai keinginan untuk bekerja namun tidak memiliki ijazah. Dengan memberikan persyaratan yang tidak rumit yaitu jujur dan niat bekerja merupakan

salah satu niat tulus yang dilakukan pemilik rumah makan ini untuk membantu orang yang tidak memiliki ijazah namun ingin memiliki penghasilan, di tengah semakin sulitnya lapangan pekerjaan dan persyaratan kerja yang rumit.

g. Berpikir jangka panjang untuk masa depan

Prinsip yang diterapkan untuk memulai usaha yaitu harus berani, harus mempertimbangkan resiko yang akan didapat, memulai usaha dari kecil, dan harus pintar membaca peluang pasar. Pemilik rumah makan mempertimbangkan dengan membuka usaha di Pamekasan karena dinilai masih ruang lingkup kota kecil sehingga persaingan belum terlalu ketat, dan kemungkinan untuk maju dan berkembang masih terbuka. Dengan pertimbangan dan keputusan yang dilakukan menunjukkan bahwa pemilik rumah makan memiliki pemikiran jangka panjang untuk masa depan.

h. Menerapkan jiwa kepemimpinan

Sebagai seorang pemimpin, pemilik rumah makan Padang Siang Malam memiliki tugas untuk mengelola dan bertanggung jawab atas kelangsungan rumah makan tersebut, beliau bersikap tegas pada setiap karyawan, seperti saat ada kelalaian yang dilakukan pada saat bekerja, pemilik tak segan untuk menegurnya sehingga bisa memperbaiki pekerjaannya, namun saat diluar jam pekerjaan, beliau menganggap para karyawan sebagai keluarganya. Sikap tersebut menunjukkan bahwa pemilik menerapkan jiwa kepemimpinan dalam mengelola rumah makan tersebut. Sedangkan sikap dan perilaku terhadap tetangga atau warga sekitar, beliau dikenal baik dan tidak sombong.

i. Berani dan pantang menyerah

Dalam menjalankan sebuah usaha pasti ada tantangan atau kegagalan selama berjalannya usaha. Sifat pantang menyerah harus dimiliki seorang wirausahawan agar tidak mudah menyerah jika mengalami suatu kegagalan. Dalam setiap usaha pasti ada siklus ramai dan sepi, kedua hal tersebut tidak bisa dipisahkan. Pemilik melakukan pembukuan tiap tahun, dan menganalisa titik perbulan yang berguna untuk menganalisa perkembangan usahanya, misal ada bulan dengan minimnya pengunjung atau istilah *low session*, dan juga ada masa dimana banyaknya pengunjung. Bapak Fauzi sebagai pelaku usaha menganalisa menggunakan data agar tidak hanya mengira-ngira atau hanya prasangka tanpa data.

Antisipasi yang akan dilakukan Bapak Fauzi apabila kemungkinan usaha rumah makan Padang Siang Malam mengalami kemunduran, yang pertama adalah melakukan evaluasi, apakah permasalahan kemunduran tersebut terjadi karena faktor masakan, kebersihan, apakah ada yang kurang layak, komplain dari pelanggan, atau masalah tersebut mungkin terjadi diluar dugaan, dan lain-lain. Setelah dianalisa dan ditentukan penyebab kemunduran berasal dari apa, maka selanjutnya mencari jalan keluar atas permasalahan tersebut. Jadi antisipasi dilakukan setelah melakukan analisa dan mengevaluasi.

Dengan melakukan analisa dan evaluasi menggunakan data, menunjukkan bahwa pemilik memiliki karakter berani dan pantang menyerah dalam berwirausaha. Ia akan terus memperbaiki kekurangan ataupun kesalahan yang terjadi, mampu mengambil keputusan yang tepat dan cepat tanggap sehingga usaha rumah makan tersebut terus berkembang dan bisa menjadi lebih baik.

## **2. Tinjauan Pola *Entrepreneurship* Pengusaha Rumah Makan Padang Siang Malam Cabang Pamekasan Menurut Ekonomi Islam**

Prinsip-prinsip atau pola *entrepreneurship* itu tidaklah berseberangan dengan nilai-nilai agama. Sama sekali tidak. Niat adalah satu hal dalam memulai suatu usaha, sedangkan amalan adalah hal yang lainnya. Oleh karena niat merupakan sesuatu yang abstrak, maka niat untuk memperoleh keberkahan itu hendaknya dikonkretkan melalui perbuatan. Mesti membumi, tidak mengawang-awang.<sup>68</sup>

Berikut pola *entrepreneurship* pengusaha rumah makan padang siang malam cabang Pamekasan menurut ekonomi Islam:

a. Aktif dan produktif

Menurut pemilik rumah makan Padang Siang Malam, bekerja dalam Islam merupakan suatu kewajiban. Setiap manusia harus berikhtiar disertai dengan do'a untuk mengubah keadaannya menjadi lebih baik, karena apabila hanya berdo'a tanpa usaha, maka tidak ada artinya. Hal itu sesuai dengan observasi yang dilakukan peneliti, yaitu pemilik disiplin terhadap waktu seperti saat melakukan pekerjaan, maka beliau akan menyelesaikan tanggung jawab pekerjaan dengan tepat waktu. Sebagai pemimpin, beliau bekerja setiap hari dari pagi jam 07.00-16.00, dan sesekali memantau saat malam hari. Untuk memantau rumah makan yang ada di Pamekasan, beliau juga tinggal di Pamekasan agar dapat dengan mudah mengelola rumah makan tersebut. Saat mulai ada penurunan dalam penjualan, maka pemilik akan tanggap dalam melakukan evaluasi, mengecek terhadap apa saja yang kurang dan segera melakukan perbaikan.

Pola ini memberi pengertian bahwa sebagai manusia harus mempunyai sikap yang aktif dan produktif, dalam hal ini dengan berusaha untuk mengubah nasibnya menjadi lebih baik dan tidak bergantung pada orang lain.

---

<sup>68</sup> Ippho Santosa, *Muhammad Sebagai Pedagang*, (Jakarta: PT.Elex Media Komputindo, 2008), hlm. 37.

Sebagai manusia kita disuruh untuk selalu ikhtiar. Sebagaimana firman Allah Swt. dalam surat Ar-Ra'd berikut:

لَهُ مُعَقِّبَاتٌ مِّنْ بَيْنِ يَدَيْهِ وَمِنْ خَلْفِهِ يَحْفَظُونَهُ مِنْ أَمْرِ اللَّهِ إِنَّ اللَّهَ لَا يُغَيِّرُ مَا بِقَوْمٍ حَتَّىٰ يُعَيِّرُوا مَا بِأَنْفُسِهِمْ وَإِذَا أَرَادَ اللَّهُ بِقَوْمٍ سُوءًا فَلَا مَرَدَّ لَهُ وَمَا لَهُمْ مِّنْ دُونِهِ مِنْ وَالٍ

*“Bagi manusia ada malaikat-malaikat yang selalu mengikutinya bergiliran, di muka dan di belakangnya, mereka menjaganya atas perintah Allah. Sesungguhnya Allah tidak merubah Keadaan sesuatu kaum sehingga mereka merubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri. Dan apabila Allah menghendaki keburukan terhadap sesuatu kaum, maka tak ada yang dapat menolaknya; dan sekali-kali tak ada pelindung bagi mereka selain Dia.” (Qs. Ar-Ra’d:11)<sup>69</sup>*

Sedangkan dalam sabda Rasulullah: *“Tidak ada yang lebih baik dari usaha seorang laki-laki kecuali dari hasil tangannya (bekerja) sendiri. Dan apa saja yang dinafkahkan oleh seorang laki-laki kepada diri, istri, anak dan pembantunya adalah sedekah.” (HR. Ibnu Majah)*

Hadist tersebut hendaknya menjadi semangat bagi setiap muslim untuk bekerja atau berusaha. Bekerja mencari nafkah bagian dari kewajiban seorang Muslim, karena itulah Islam memberi penghargaan yang besar kepada mereka yang bekerja keras mencari nafkah. Dalam Islam tidak dibeda-bedakan jenis-jenis pekerjaan, prinsipnya semua pekerjaan diperbolehkan kecuali yang jelas-jelas

---

<sup>69</sup> Departemen Agama, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Surabaya: Mahkota, 1989), hlm. 361.

dilarang. Berdagang atau berwirausaha pada dasarnya boleh, yang dilarang adalah apabila dengan cara yang curang dan barang dagangannya haram

b. Menerapkan konsep halal

Konsep halal berarti diperbolehkan menurut syari'at Islam, dan merupakan salah satu konsep utama yang dijunjung oleh agama Islam. Dalam Al-Qur'an, Allah SWT berfirman kepada seluruh manusia untuk selalu mengutamakan dan memprioritaskan kehalalan segala sesuatu yang diperoleh ataupun dilakukan. Konsep halal ini juga berlaku dalam berbagai bidang kehidupan, salah satunya dibidang kewirausahaan. Dalam kewirausahaan Islami, seluruh kegiatan usaha diharuskan untuk melandasi aktivitasnya dengan konsep halal, dari hulu hingga ke hilir. Tujuan dari prioritas halal ini adalah untuk menjauhkan umat Islam dari hal-hal yang dilarang (haram) oleh ajaran agama Islam. Allah berfirman dalam surat Al-Maidah ayat 88 dan Surat Al-Baqarah ayat 168, yang berbunyi:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

*“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.” (Q.S. Al-Maidah: 88)<sup>70</sup>*

Bapak Fauzi menerapkan konsep halal dalam menjalankan usahanya. Menurut beliau dengan penerapan konsep halal ini diharapkan akan mendapatkan keberkahan dalam berwirausaha. Dengan penerapan konsep halal tersebut merupakan salah satu bukti ketakwaan terhadap Allah Swt. dan termasuk dalam pola yang sesuai menurut syari'at Islam. Makanan dan minuman yang disajikan di rumah makan Padang Siang Malam adalah makanan yang halal.

---

<sup>70</sup> Departemen Agama, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Surabaya: Mahkota, 1989), hlm. 5.

c. Tidak boros dan kikir

Sikap berlebih-lebihan merupakan aktivitas yang melampaui batas dan penggunaan uang dengan tidak sewajarnya. Menghambur-hamburkan uang yakni pengeluaran uang untuk hal-hal yang tidak bermanfaat. Kedua sifat tersebut dilarang karena merupakan sifat yang tidak bijaksana dalam penggunaan harta dan bertentangan dengan ajaran Islam. Allah Swt. berfirman dalam surat Al-A'raf ayat 31:

يٰۤاِبْنِيۤ اٰدَمَ خُذْ وَاٰزِيۡنَتَكَمۡ عِنۡدَ كُلِّ مَسۡجِدٍ وَكُلُوۡا وَاشْرَبُوۡا وَلَا تُسْرِفُوۡا اِنَّهٗ لَا

يُحِبُّ الْمُسْرِفِيۡنَ □

*“Wahai anak cucu Adam! Pakailah pakaianmu yang bagus pada setiap (memasuki) masjid, makan dan minumlah, tetapi jangan berlebihan. Sungguh, Allah tidak menyukai orang yang berlebih-lebihan.” (Q.S. Al-A'raf: 31)*<sup>71</sup>

Dari ayat tersebut dijelaskan bahwa Allah Swt. melarang manusia untuk tidak ringan tangan atau terlalu mudah dalam mengeluarkan atau membelanjakan uang tanpa perhitungan yang matang, dan begitu juga sebaliknya, Allah juga melarang penggunaan uang yang terlalu diperhitungkan dan bakhil. Allah Swt. memerintahkan untuk menjaga keseimbangan dalam penggunaan kekayaan tersebut.<sup>72</sup>

Setiap usaha pasti ingin mendapatkan keuntungan, begitu juga usaha rumah makan. Pemilik rumah makan padang Siang Malam berprinsip tidak boros dan

---

<sup>71</sup> Departemen Agama, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Surabaya: Mahkota, 1989), hlm. 7.

<sup>72</sup> Muhammad Hasan dkk, *Isu-isu Kontemporer Literasi Ekonomi dan Kewirausahaan*, (Klaten: Tahta Media Grup, 2021), hlm. 233.



kikir, seperti jika ada keluarga karyawan yang sedang sakit atau mendapatkan kemalangan, manajemen rumah makan Padang Siang Malam dengan suka rela memberikan bantuan. Pemilik juga mempunyai kebijakan khusus yaitu memberikan minimal 40 bungkus makanan ke yayasan atau panti asuhan setiap hari jum'at, dan bagi pengunjung yang makan dan minum di tempat rumah makan Padang Siang Malam, khusus yang membeli es teh diberikan secara gratis, berbagi takjil saat bulan puasa di jalan, dan tak lupa memberikan THR pada karyawan saat lebaran. Selain itu, penulis juga mengalami saat melakukan riset, karyawan rumah makan memberikan pelayanan yang sangat mengesankan, dengan melayani penulis dalam wawancara, berbagi cerita tentang usaha rumah makan, dan memberikan suguhan berupa nasi ayam dan teh manis, itu semua diberikan oleh pemilik secara gratis. Dari wawancara dan observasi inilah penulis beranggapan bahwa rumah makan Padang Siang Malam memiliki karakteristik entrepreneurship salah satunya tidak boros dan kikir.

d. Menerapkan kejujuran dan amanah

Menurut Bapak Fauzi, penerapan sifat jujur dan amanah merupakan yang utama, karena apabila kurang baik dalam hal pekerjaan masih bisa diperbaiki, namun apabila akhlak atau karakter yang buruk sulit untuk diperbaiki. Sikap jujur dan amanah harus selalu dimiliki dalam diri seorang wirausaha dan juga sikap yang harus diterapkan oleh karyawan. Pola ini memberi pengertian bahwa segala bentuk muamalah harus diterapkan sikap jujur dan dapat dipercaya agar bisa memberikan keuntungan dan manfaat bersama.

Seperti contoh pada saat ada yang memesan untuk nasi paru 100 kotak, mereka berpesan kalau tidak ada paru, maka pesanan batal. Meskipun ada

permintaan yang banyak dan untung yang banyak, para karyawan rumah makan Padang Siang malam akan mengatakan yang sejujurnya kalau paru sudah habis, meskipun orderan tadi tidak jadi. Tetapi pihak rumah makan tidak merasa rugi, karena telah menerapkan kejujuran. Karena bagi mereka kerjujuran merupakan salah satu cara untuk menarik pelanggan.

Jujur merupakan ruh keimanan, ciri utama orang mukminin, bahkan ciri para nabi, tanpa kebenaran agama tidak akan tegak dan adil. Seorang *entrepreneur* harus berlaku jujur, dilandasi keinginan agar orang lain mendapatkan kebaikan dan kebahagiaan sebagaimana ia menginginkannya dengan cara menjelaskan cacat barang dagangannya yang dia ketahui dan yang tidak terlihat oleh pembeli. Orang yang menjual sesuatu dengan syarat barang tersebut bebas dari segala bentuk cacat yang tidak diketahui, maka si penjual tidak lepas tanggung jawab. Kapan pembeli mendapati cacat pada barang yang diperjual belinya dinyatakan tidak sah, seperti yang terdapat pada Al-Qur'an Surat Al-Anfal ayat 27 yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَخُونُوا اللَّهَ وَالرَّسُولَ وَتَخُونُوا أَمْنِكُمْ وَأَنْتُمْ  
تَعْلَمُونَ

*“Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu mengkhianati Allah dan Rasul dan (juga) janganlah kamu mengkhianati amanat yang dipercayakan kepadamu, sedang kamu mengetahui.”* (Q.S. Al-Anfal: 27).<sup>73</sup>

---

<sup>73</sup> Departemen Agama, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Surabaya: Mahkota, 1989), hlm. 101.