

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Objek penelitian

1. Sejarah Kedai Bakso Sengat 29

Bidang usaha makanan merupakan hal pokok yang pasti dibutuhkan bagi masyarakat. Dan di antara industri makanan yang banyak digemari di Indonesia adalah Usaha Makanan Bakso, salah satunya ialah Kedai Bakso Sengat 29 ini. Kedai ini sudah berdiri sejak tahun 2020, yang didirikan oleh Bapak akhmad Zanuddin beserta Istrinya Usdalifatul Jannah awalnya Usaha Ini bermula dari usaha Online saja lalu dengan seiringnya waktu bisnis yang di jalankan ini memiliki banyak pelanggan dan mencapai perkembangan yang sangat pesat sehingga Omzet yang dimiliki juga lumayan menguntungkan bagi mereka dan kini usaha Bakso yang mereka miliki sudah menjadi Kedai Bakso yang lumayan terkenal dan juga banyak diminati oleh banyak Masyarakat. Sebelum Kedai Bakso Sengat 29 ini ada Bapak uddin berprofesi sebagai Perawat di Rumah Sakit Larasati dari tahun 2017-2020 Juli dan pada akhirnya beliau memutuskan untuk Resign dari Pekerjaannya, setelah memutuskan untuk resign menjadi perawat beliau beserta Istrinya berencana memiliki usaha makanan karna memang ibu Usdalifatul Jannah ini memang gemarsekali memasak jadi mereka memutuskan untuk memiliki usaha makanan Online dengan sistem COD dimana usaha Online tersebut ialah berjualan Bakso dengan mempromosikan dagangan mereka melalui Media Sosial yaitu WhatsApp, Instagram, Facebook dan Tiktok selama kurang lebih 1 tahun dan pada akhirnya mereka memutuskan membuka usaha secara offline, Awal mula mereka

berjualan Bakso secara Offline mereka sempat Ragu Karna di Daerah Blumbungan juga sudah banyak pedangang Bakso namun mereka tetap optimis dan bertekad untuk membuka usaha bakso ini karena mereka juga melihat peluang dari usaha mereka yaitu pilihan menu bakso yang masih jarang ada di pedagang bakso lain di daerah Blumbungan selain itu untuk pemilihan tempat mereka membuka usaha disana karna awalnya minim biaya dan memang tanah yang ditempati tidak usah beli karna memah tanah tersebut milik mertua dari bapak dan apabila dilihat lagi memang tempatnya memang Strategis karna ada dipinggir jalan Raya, sebelum menjadi Kedai seperti sekarang ini awal mula beliau memulai usaha secara offline mereka hanya menggunakan rombongan kecil dan kursi meja seperti usaha pedagang bakso pada umumnya namun setelah kurang lebih 6 bulan usaha bakso ini berjalan setelah usaha ini berjalan dengan lancar dan dana yang dikumpulkan sudah memadai ibu Usdalifatul Jannah memiliki inovasi baru yaitu Bagaimana caranya agar usaha Baksonya ini tidak sama dengan pedagang Bakso yang ada di Daerah Blumbungan maka dari itu ibu Usdalifatul Jannah ini berencana untuk memiliki usaha yang tempatnya tersebut bernuansa Outdoor dan dengan cara penyajiannya itu berbeda dengan pedangang Bakso yang lain dan menambah menu-menu baru maka mereka merenovasi tempatnya yang semula hanya berjualan Gerobakan menjadi tempat yang saat ini dan dengan cara penyajian yang berbeda juga sehingga terciptanya Kedai Bakso Snegat 29 walaupun mereka sudah membuka usaha secara offline namun mereka tetap aktif menjual usaha bakso ini di media sosial setiap harinya

2. Visi dan Misi Kedai Bakso Sengat 29

a. Visi

Semoga dapat bisa bermanfaat bagi Orang lain

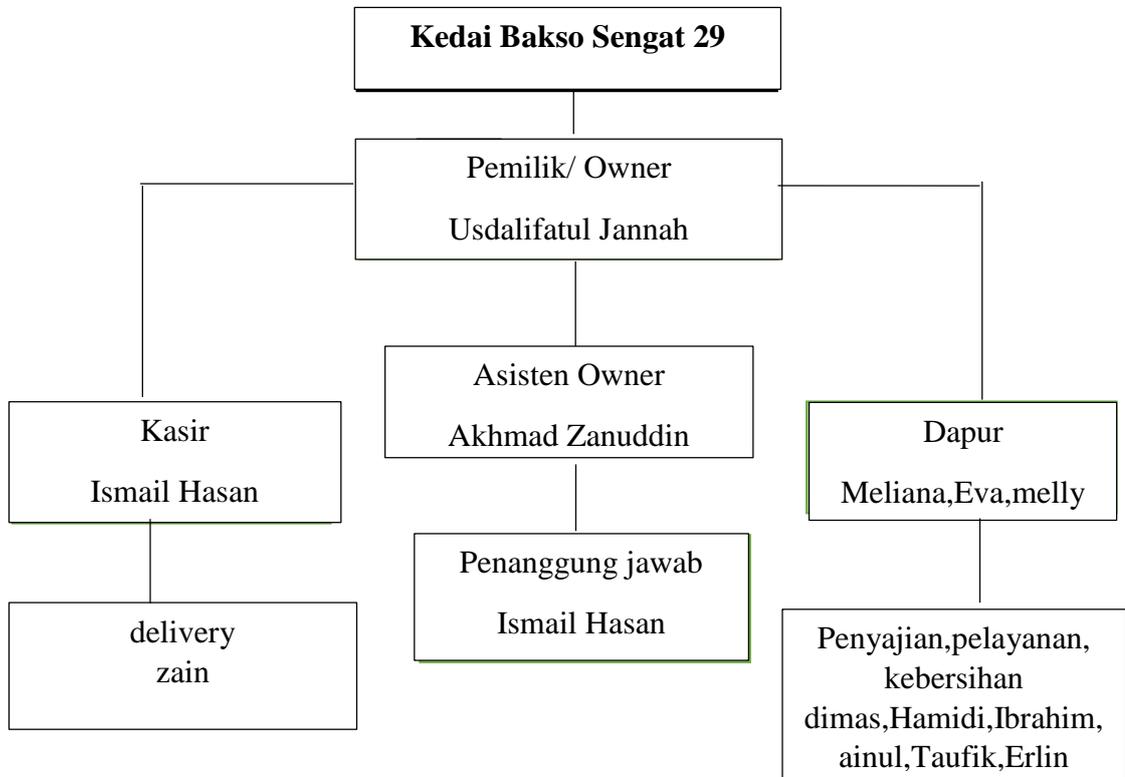
b. Misi

Mampu membuka lapangan pekerjaan, mampu membuka cabang di luar daerah

3. Struktur Organisasi Kedai Bakso Sengat 29

Struktur organisasi adalah gambaran sistematis tentang hubungan dan peran masing-masing kelompok dalam suatu organisasi, yang bertujuan untuk mencapai tujuan bersama. Struktur organisasi sangat penting karena posisi jabatan setiap karyawan akan terlihat jelas, sehingga setiap karyawan mempunyai tanggung jawab dalam menjalankan tugasnya. Struktur yang dimiliki usaha Kedai Bakso Sengat 29 di Tambak, Desa Blumbungan, Kec. Larangan, Kabupaten pamekasan ini sebagai berikut:

Struktur Kedai Bakso Sengat 29 di Tmbak Desa Blumbungan



Sumber: Kedai Bakso Sengat 29

4. Lokasi Kedai Bakso Sengat 29

Lokasi yang menjadi Objek Penelitian ini terletak di Tambak, Desa Blumbungan, Kec. Larangan, Kabupaten Pamekasan. Penetapan Lokasi didasarkan atas pertimbangan Kesesuaian Topik yang diangkat dan fokus penelitian yang dianggap layak oleh peneliti untuk di teliti, selain itu lokasi penelitian karena di daerah sana memang banyak juga macam-macam pedagang kuliner yang sama maupun yang berbeda dengan penelitian ini.

Gambar 4.1 kedai bakso sengat 29



5. Daftar Menu Kedai Bakso Sengat 29 tahun 2024

Tabel 4.1

Daftar Menu Kedai Bakso Sengat 29 tahun 2024

No.	Menu	Harga
1.	Bakso biasa	Rp.10.000
2.	Bakso Tetelan	Rp.15.000
3.	Bakso Kuah Taichan	Rp. 13.000
4.	Bakso Mercon Beranak	Rp.25.000
5.	Bakso Telur Jumbo	Rp.20.000
6.	Bakso Iga Biasa	Rp. 20.000
7.	Bakso Iga Jumbo	Rp. 30.000
8.	Bakso Sum-sum	Rp.40-50.000
9.	Bakso Mangkok	Rp. 25.000
10.	Bakso Urat Jumbo	Rp. 25.000
11.	Bakso Iga Hotplet biasa	Rp. 25.000
12.	Bakso Iga Hotplet Jumbo	Rp. 35.000
13.	Mie Ayam Biasa	Rp.8.000
14.	Mie Ayam Bakso	Rp. 10.000

15.	Mie Ayam Ceker	Rp. 15.000
16.	Mie Hotplet Telur Ceplok	Rp. 18.000
17.	Mie Hotplet Bakso Syetan	Rp. 20.000
18.	Nasi Goreng Hotplet	Rp. 25.000
19.	Ayam Goreng+Nasi	Rp. 25.000
20.	Ayam Penyek+Nasi	Rp. 25.000
21.	Ayam Panggang+Nasi	Rp. 25.000
22.	Ayam Panggang Madu+Nasi	Rp. 25.000
23.	Tahu, Tempe,&Telur + Nasi	Rp. 13.000
24.	Bakso Iga Hotplet Jumbo	Rp. 35.000
25.	Iga Bakar	Rp. 35-40.000
26.	Stick Kentang	Rp. 13.000
27.	Sosis Kribow	Rp. 13.000
28.	Piscok Lummer	Rp. 15.000
29.	Pist Stick	Rp. 13.000
30.	Es Teh	Rp. 3.000
31.	Es Jeruk	Rp. 4,000
32.	Es Manohara	Rp. 20.000
33.	Es Teler Durian	Rp. 25.000
34.	Air Mineral	Rp. 4.000
35.	Jus Alpukat	Rp. 15.000
36.	Jus Sirsak	Rp. 15.000
37.	Jus Melon	Rp. 10.000
38.	Jus Buah Naga	Rp. 10.000
39.	Jus Jambu	Rp. 10.000
40.	Original Shake Boba	Rp. 10.000
41.	Matcha	Rp. 10.000
42.	Taro	Rp. 12.000
43.	Red Velved	Rp. 10.000
44.	Bubble Gum	Rp. 10.000
45.	Vanilla Latte	Rp. 12.000

46.	Coklat	Rp. 10.000
47.	Mango Yall+Topping	Rp. 12.000
48.	Coco Pandan Milk Yakult	Rp. 15.000
49.	Melon Milk Yakult	Rp. 15.000
50.	Bluberry Milk Yakult Spesial	Rp. 18.000
51.	Gress Coco Pandan	Rp. 12.000
52.	Gress Melon	Rp. 15.000
53.	Elektri Blue Curacao	Rp. 135.000
54.	Gress Coracau	Rp. 15.000
55.	Ekspresso	Rp. 5000
56.	Brown Presso	Rp. 8.000
57.	Susu Soda	Rp. 10.000
58.	Lechi Tea	Rp. 7.000
59.	Lemon Tea	Rp.8.000
60.	Jeruk Nipis	Rp. 6.000
61.	Susu Es/Anget	Rp. 6.000
62.	Jahe Anget	Rp. 5.000

6. Aspek Modal

Modal merupakan suatu bagian penting dalam menjalankan suatu usaha bisnis, modal juga bermanfaat bagi kelangsungan usaha untuk menunjang serta menjalankan kegiatan usaha dan dapat membuat suatu usaha menjadi lebih berkembang lagi. Kedai Bkaso Sengat 29 ini memulai usaha dengan modal usaha pertamanya sebesar Rp.20.000.000 Yang berasal dari Dana Pribadi.

B. Paparan Data

Berdasarkan penelitian yang peneliti lakukan di lapangan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, peneliti dapat menyajikan data-data sebagai berikut:

Tabel 4.2

Daftar Informan

No.	Nama	Jabatan
1.	Akhmad Zainuddin	Owner
2.	Ismail Hasan	Penanggung jawab/kasir
3.	Meliana	Bagian Dapur
4.	Eva	Bagian Dapur
5.	Melly	Bagian Dapur
6.	Zain	Delivery
7.	Dimas	Penyajian
8.	Hamidi	Penyajian
9.	Ibrahim	Pelayanan
10.	Ainul	Pelayanan
11.	Taufik	Kebersihan
12.	Erlin	Kebersihan
13.	Ahmad	Pelanggan
14.	widiya	Pelanggan
15.	Ayu	Pelanggan
16.	Erly	Pelanggan
17.	Hafida	Pelanggan
18.	Riska	Pelanggan

1. Strategi Operasi Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan pada Kedai Bakso Sengat 29 Blumbungan

Peneliti melakukan penelitian ini dengan menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data. Strategi bisnis dalam Meningkatkan Omzet Penjualan pada Kedai Bakso Sengat 29 dalam Strategi

Operasinya. Tujuan dengan adanya Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi strategi bisnis yang diterapkan oleh pemilik Kedai Bakso Sengat 29 dalam upaya meningkatkan omzet Kedai Bakso Sengat 29 di Blumbungan. dalam Strategi Operasi.

Berdasarkan hasil wawancara dan Observasi lapangan dengan pemilik Kedai Bakso Sengat 29 Blumbungan yang berkaitan dengan Strategi Operasi menjelaskan terkait dengan usaha yang dijalankan dengan cara menarik perhatian konsumen atau pembeli agar dapat meningkatkan omzet penjualan sebagaimana yang telah disampaikan oleh pemilik Kedai Bakso Sengat 29 cara untuk menarik perhatian para konsumen atau pembeli sebagai berikut:

Dalam setiap usaha tentunya membutuhkan Strategi untuk meningkatkan Omzet penjualan supaya mendapatkan keuntungan dan tidak hanya itu Strategi dibutuhkan supaya usaha yang dijalankan dapat berjalan dalam jangka panjang dan dapat berkembang juga, sebagaimana yang disampaikan oleh pemilik kedai bakso sengat 29 Blumbungan dengan menjalankan Strategi Operasi yang digunakan untuk meningkatkan Omzet penjualan dan juga dapat menjalankan usahanya dengan jangka panjang sebagai berikut:

“Strategi yang saya gunakan *pertama* dari segi Kualitas, saya menjual produk makanan di kedai ini dengan kualitas yang di jaga mulai dari bahan-bahan yang dipakai lalu menjaga kebersihan dan kesuciannya dari segi proses pembuatannya karyawan yang bertugas dalam memasak di beri arahan/pelatihan dulu mulai dari resep dari setiap makanan yang di olah dan dari segi takaran yang pas itu bagaimana, sehingga dalam menentukan harga dari setiap makanan tersebut kami memang sudah menyesuaikan dengan bahan yang digunakan.*Kedua* Fleksibilitas, pasti kadang konsumen bosan dengan menu yang itu-itu saja biasanya setiap 3 bulan sekali kita pasti mengadakan menu baru agar omzet itu tidak selalu turun.dan akan menarik minat konsumen lagi setelah mengeluarkan menu baru saya akan mengndang para influencer dalam mempromisikan menu baru yang ada agar dapat menarik minat dari para pelanggan.*Ketiga* dari sistem Distribusi, Dalam layanan pengiriman

pesanan disini juga ada tapi hanya delivery order di daerah yang dekat-dekat saja hanya di daerah Blumbungan, Larangan, Badung dan plakpak saja untuk yang daerah jauh biasanya pakai layanan dari jasku.”¹

Berdasarkan hasil wawancara dari pemilik kedai dapat di simpulkan bahwa Strategi Operasi yang digunakan pemilik warung yaitu dengan cara menjaga Kualitas Produk, Fleksibilitas dan sistem Distribusinya. Dengan menerapkan Kualitas produk di sana sangat menjaga mulai dari bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat produk makanannya selalu menjaga kebersihan dalam pengelolannya mulai dari mencuci peralatan yang digunakan serta dari segi kesuciannya agar tetap dalam keadaan bersih dan juga selalu menjaga keadaan dapur supaya tidak berantakan ketika selesai dalam proses pengelolaan makanan dan minuman selalu mencuci bahan-bahan yang di gunakan seperti sayuran dan buah-buahan yang di gunakan dan bagi para karyawan yang ada di dapur selalu di anjurkan mencuci tangan sebelum mengelola makanan dan minumannya dan juga karna kualitas produk itu sangat menentukan citra dari perusahaan itu sendiri. Sebagaimana yang telah di paparkan oleh bapak udin selaku pemilik kedai bakso sengan 29 tentang cara menjaga kualitas produk di sana sebagai berikut:

“saya menjual produk makanan di kedai ini dengan kualitas yang di jaga mulai dari bahan-bahan yang dipakai lalu menjaga kebersihan dan kesuciannya dari segi proses pembuatannya karyawan yang bertugas dalam memasak di beri arahan/pelatihan dulu mulai dari resep dari setiap makanan yang di olah dan dari segi takaran yang pas itu bagaimana, sehingga dalam menentukan harga dari setiap makanan tersebut kami memang sudah menyesuaikan dengan bahan yang digunakan.”²

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat di ambil kesimpulan bahwa Strategi kualitas yang digunakan melalui memberi bahan-bahan yang berkualitas

¹ Akhmad zanuddin, pemilik kedai Bakso sengan 29, *Wawancara Langsung* (11 Oktober 2024)

² Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengan 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

dan menjaga dari segi prosesnya misalnya mulai dari menjaga kebersihan dalam pengelolannya mulai dari mencuci peralatan yang digunakan setelah selesai digunakan dan memastikan bahwa peralatan yang digunakan tersebut sudah dalam keadaan yang bersih ketika hendak digunakan kembali, selalu menjaga keadaan dapur supaya tidak berantakan ketika selesai dalam proses pengelolaan makanan dan minuman dan untuk karyawan yang di beri tugas di dapur tersebut diharuskan dengan keadaan bersih mulai dari segi pakaian yang digunakan menggunakan celemek untuk masak dan juga ketika mengelola bahan makanan diharuskan mencuci tangannya dalam segi kesuciannya selalu mencuci bahan-bahan yang di pakai seperti sayuran dan buah-buahan yang di pakai supaya tidak ada kotoran yang ada untuk daging yang digunakan selalu di pastikan sudah bersih dari kotoran dan juga darah yang menempel di sisa-sisa daging yang digunakan hal tersebut agar dapat menjaga dari kesucian ketika dalam proses memasaknya dan bagi karyawan juga di latih terlebih dahulu agar rasa dari makanan tidak berubah rubah di latih mulai dari takaran yang sesuai apa saja bahan makanan yang dipakai lalu tingkat kematangannya yang sesuai seperti apa.hal ini bertujuan agar menjaga kualitas dari produk yang dimiliki oleh kedai bakso sengat 29 agar dapat meningkatkan kepuasan konsumen dan untuk mempertahankan keberlangsungan kedai dengan cara mulai dari proses pengelolannya seperti selalu menjaga dari segi kebersihan tempatnya selalu memastikan bahan-bahan yang dipakai sudah bersih dari kotoran dan juga selalu menjaga dalam pengelolannya hingga selesai.

Hal serupa juga dikatakan oleh eva selaku karyawan yang bertugas di divisi memasak di kedai sebagai berikut:

“untuk menjaga kualitas produk memang diberi arahan terlebih dahulu mulai dari bahan apa yang di pakai dan dari segi takarannya itu berapa.”³

Hal serupa juga dikatakan oleh ibu erly salah satu pelanggan tetap di kedai bakso sengat 29 bahwa kualitas produk yang dijual di sana memang sudah sesuai dengan harga yang diberikan:

“saya sudah langganan di sini dari awal kedai ini berdiri dari segi makanan dan minuman disini saya rasa sudah konsisten dari awal buka sampai sekarang.”⁴

Dari hasil wawancara di atas dapat diambil kesimpulan bahwa memang benar dalam kualitas produk yang di tawarkan sudah sesuai dengan strategi kualitas produk dalam strategi operasinya agar dapat menjaga citra dari kedai tersebut dan mampu mempertahankan kualitas produk dengan memastikan bahwa produk makanan yang ada sudah berkualitas salah satunya dengan mempertahankan takaran yang digunakan dalam proses pembuatannya.

Gambar 4.2 Menu Di kedai Bakso Sengat 29



Selain itu Strategi Operasi tak luput dari segi Fleksibilitas dari perusahaan tersebut dimana padahal ini perusahaan/organisasi Mempresentasikan

³ Eva, karyawan di divisi memasak kedai bakso sengat 29, *wawancara Langsung* (11 Oktober 2024)

⁴ Erly, pelanggan kedai bakso sengat 29, *wawancara Lansung* (13 Oktober 2024)

kemampuan untuk memproduksi jumlah dari produk yang berbeda dan memperkenalkan produk baru, karna para konsumen/pelanggan pasti memiliki rasa jenuh untuk menu yang itu-itu saja dalam hal ini tantangan bagi kedai agar dapat mempertahankan konsumen dan menambah konsumennya dengan cara menciptakan variasi baru untuk produk di kedai agar dapat menarik konsumen untuk meningkatkan omzet di kedai, hal ini sebagaimana yang telah di paparkan oleh pemilik kedai sebagai berikut:

“pasti kadang konsumen bosan dengan menu yang itu-itu saja biasanya setiap 3 bulan sekali kita pasti mengadakan menu baru agar omzet itu tidak selalu turun. dan akan menarik minat konsumen lagi setelah mengeluarkan menu baru saya akan mengundang para influencer dalam mempromisikan menu baru yang ada agar dapat menarik minat dari para pelanggan.”⁵

Hal serupa juga dikatakan oleh Melly selaku karyawan yang bertugas di divisi memasak di kedai sebagai berikut:

“memang setiap 3 bulan sekali kedai mengadakan evaluasi mengenai menu apa yang ingin diadakan atau menu apa yang ingin di tambahkan di menu bisa juga mengenai rasa yang mengalami komplan dari konsumen karna rasanya yang berubah.”⁶

Hal serupa juga dikatakan oleh Ayu salah satu pengunjung di kedai sebagai berikut:

“saya tau kedai bakso sengat 29 ini dari postingan instagram selebgram pamekasan dan dari teman saya yang sudah pernah ke sini sebelumnya”

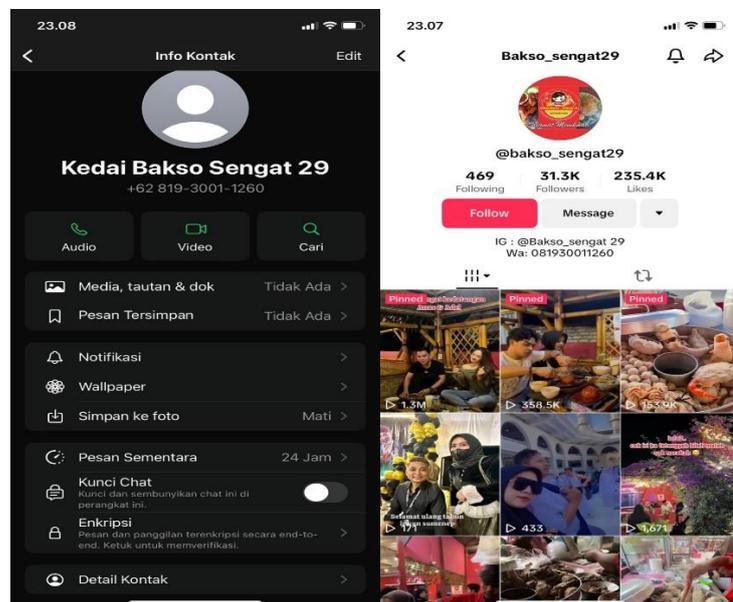
Dari hasil wawancara di atas dapat diambil kesimpulan bahwa memang benar dalam segi Fleksibilitasnya yang di tawarkan disana sudah sesuai dengan Strategi Operasi yang ada yaitu dengan mengenalkan produk baru pada konsumen agar mengurangi rasa bosan untuk menu yang ada selain itu mereka juga memperbaiki rasa pada makanan sebelumnya karna dalam hal ini memang penting

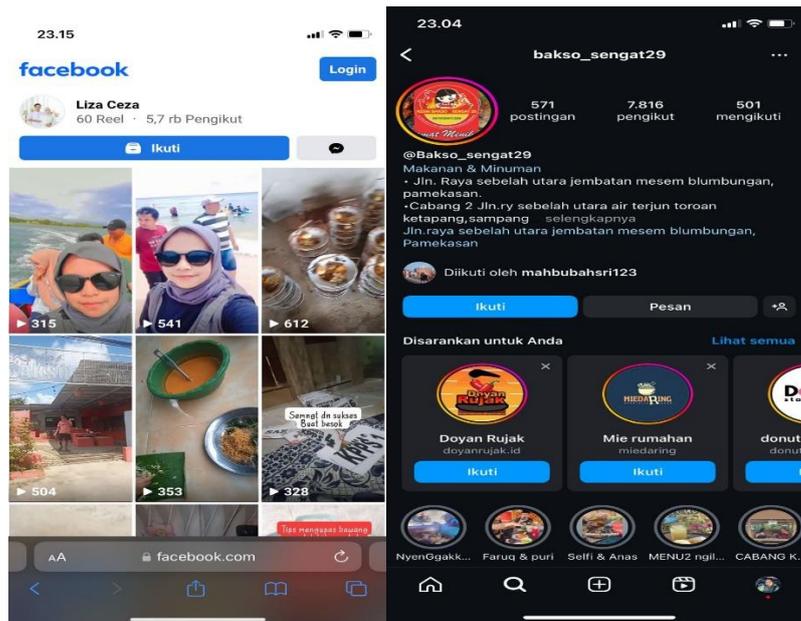
⁵ Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengat 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

⁶ Melly, karyawan di divisi memasak kedai bakso sengat 29, *wawancara Langsung* (11 Oktober 2024)

agar para konsumen tetap setia untuk makan di kedai bakso sengat 29 ini dan tidak berpindah pada penjual bakso lainnya. Setelah mengeluarkan menu baru mereka akan mempromosikan menu yang baru dengan mengunggah menu- menu tersebut di akun media sosial mereka seperti di akun instagram, tiktok, WhatsApp, serta di Facebook kedai bakso sengat 29 selain itu mereka juga mengundang para influencer untuk mempromosikan di akun sosial media mereka, tujuannya dapat mengenalkan menu baru mereka kepada para pelanggan dan juga supaya dapat menarik minat dari para pelanggan lama dan juga agar dapat memperkenalkan menu kedai bakso sengat 29 ini pada masyarakat yang lebih luas lagi agar minat konsumen kedai bakso sengat 29 ini semakin bertambah dan mempercepat tersebar luasnya produk/menu yang mereka miliki.

Gambar 4.3 akun media sosial kedai bakso sengat 29





Dan yang terakhir dalam menjalankan Strategi operasi ialah sistem Distribusi dimana Memperbaiki bantuan pelayanan contohnya dalam segi pengiriman yang tepat waktu, akurasi dalam status persediaan, dan waktu tunggu pengiriman produk. Konsumen tidak hanya cukup dipuaskan oleh baiknya kualitas produk, tetapi juga mengharapkan pelayanan pengiriman yang baik hal ini sebagaimana yang telah di paparkan oleh pemilik kedai sebagai berikut:

“Dalam layanan pengiriman pesanan disini juga ada tapi hanya delivery order di daerah yang dekat-dekat saja hanya di daerah Blumbungan, Larangan, Badung dan plakpak saja untuk yang daerah jauh biasanya pakai layanan dari jasku.”⁷

Hal serupa juga dikatakan oleh Hafida salah satu konsumen yang menggunakan jasa Delivery Order di kedai bakso sengat dari segi pengiriman yang tepat waktu sebagai berikut:

“untuk segi pengirimannya tepat waktu karna saya order melalui via WhatsApp kesana namun saya minta dikirim ketika habis adzan Isya’

⁷ Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengat 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

kemudian pesanan saya tiba tidak lama setelah adzan Isya' jadi menurut saya delivery order disana cukup tepat waktu dalam mengantarkan pesanan.”⁸

Hal serupa juga dikatakan oleh riska salah satu konsumen yang menggunakan jasa layanan Jasku di kedai bakso sengat dari segi akurasi dalam status persediaan dan juga lamanya waktu tunggu pengirimannya sebagai berikut:

“ketika saya menggunakan layanan Jasku apabila pesanan yang saya inginkan tidak tersedia maka pihak jasku tersebut akan langsung mengkonfirmasi saya apa mau di ganti dengan menu yang lain namun ketika saya pesan bakso di kedai bakso sengat 29 ini pesanan yang saya inginkan tersedia jadi saya tidak mengganti dengan menu yang lain dan untuk lamanya waktu tunggu menurut saya tidak lama sekitar 30-40 menit.”⁹

Berdasarkan hasil wawancara dari pemilik kedai dapat di simpulkan bahwa Strategi Operasi yang digunakan pemilik kedai yaitu dalam kedai ini sudah menerapkan sistem Distribusi mulai dari segi pengiriman yang tepat waktu dimana dalam mengirimkan orderan pesanan pihak delivery akan menanyakan kapan pesanan akan di antarkan jadi akan di sesuaikan dengan permintaan konsumen, dari akurasi dalam status persediaannya, ketika persediaan yang diinginkan konsumen tidak tersedia maka akan segera dikonfirmasi kepada konsumen bahwa menu yang diinginkan sedang tidak tersedia dan dari segi waktu tunggu pengiriman produk ada hal yang bisa memperlama waktu tunggu seperti halnya dari ramainya kedai pada saat itu dan juga dari segi cuaca misalnya pada

⁸ Hafida, pelanggan Delivery Order kedai bakso sengat 29, *wawancara Lansung* (9 Desember 2024).

⁹ Riska, pelanggan Jasku di kedai bakso sengat 29, *wawancara Lansung* (10 Desember 2024).

cuaca penghujan maka dengan kondisi tersebut dapat memperlambat waktu tunggu orderan yang di pesan oleh konsumen. Tujuan dari sistem Distribusi ini karena mereka sadar bahwa kepuasan pelanggan tidak hanya berfokus pada kualitas makanan yang di tawarkan saja namun juga dari segi pelayanan yang dimiliki dan juga agar memudahkan para konsumen yang wilayahnya jauh dari kedai bakso sengat 29 ini tetap bisa menikmati makanan yang mereka jual dan dalam hal itu juga dapat meningkatkan omzet mereka karna dapat menjangkau konsumen lebih luas serta memaksimalkan penjualan yang ada dengan mengirimkan pesanan menggunakan jasa delivery order ini.

2. Penerapan Strategi Operasi dalam Strategi Bisnis Perspektif Ekonomi Syariah Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan pada Kedai Bakso Sengat 29 Blumbungan

Dalam dunia bisnis, penerapan atau implementasi sangat penting. Implementasi adalah langkah nyata dari sebuah rencana yang telah disusun dengan cermat. Strategi bisnis juga memerlukan implementasi untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Implementasi strategi bisnis menjadi modal utama dalam mencapai target dan tujuan usaha. Salah satu strategi bisnis yang diterapkan oleh Rasulullah SAW adalah strategi operasional, di mana beliau lebih mengutamakan produktivitas daripada sekadar kepemilikan. Secara fundamental, ekonomi Islam berbeda dengan ekonomi lainnya, baik dari segi tujuan, bentuk, maupun karakteristiknya. Al-Qur'an memberikan petunjuk untuk menjalankan bisnis dengan cara yang mulia, yaitu melalui jihad fi sabilillah, baik dengan harta maupun jiwa, atau dalam terminologi manajemen, dengan strategi di jalan Allah yang memaksimalkan pemanfaatan sumber daya. Setiap pelaku bisnis di dalam Islam

pasti memegang teguh prinsip-prinsip dasar yang ada, dan dalam bisnis Islam, ada prinsip-prinsip khusus yang harus dimiliki oleh setiap pelaku ekonomi.

Sebagaimana yang telah diterapkan oleh bapak udin selaku pemilik Kedai Bakso Sengat 29 dalam menjalankan Strategi Bisnis sebagai berikut:

Dalam strategi operasional Islam, Rasulullah SAW lebih mengutamakan produktivitas daripada sekadar kepemilikan. Selain itu, beliau juga memberdayakan sumber daya, seperti memanfaatkan peralatan, untuk memperoleh rezeki. Menurut Ismail Nawawi, dalam kegiatan produksi, perubahan harus dilakukan agar sesuai dengan tuntutan dan kebutuhan masyarakat atau konsumen. Proses produksi juga harus didasarkan pada kebutuhan material dan spiritual, serta menghindari masalah-masalah negatif yang dapat merugikan. Dalam hal ini seperti dalam meningkatkan omzet penjualan maka di butuhkan Strategi bisnis supaya dapat mendapatkan keuntungan seperti yang telah diterapkan oleh bapak udin di kedai bakso sengat 29 Blumbungan sebagai berikut:

a. Perilaku yang baik

Dalam mengimplementasikan perilaku yang baik dalam strategi operasional dalam islam di kedai bakso sengat 29, hal ini sebagai mana yang telah di sampaikan dalam wawancara kepada bapak udin selaku pemilik kedai bakso sengat 29 sebagai berikut:

“untuk segi pelayan terhadap pelanggan saya menekankan bahwa para karyawan harus tetap bersikap ramah misalnya ketika melayani di bagian kasir mereka harus menanyakan pesanan kepada pelanggan dengan bersikap ramah dan baik dan juga memberi respon yang cepat kepada para pelanggan walaupun mereka sedang dalam keadaan capek karna hal tersebut sudah menjadi tanggung jawab mereka.”¹⁰

¹⁰ Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengat 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

Hal serupa juga dikatan oleh Taufik salah satu Karyawan sana yang bertugas di divisi pelayanan di kedai bakso Sengat 29 sebagai berikut:

“memang para karyawan di haruskan untuk selalu menjaga perilaku kita terhadap para pelanggan ”¹¹

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat di simpulkan bahwa dalam berperilaku yang baik kepada pelanggan di kedai bakso sengat 29 ini semua karyawan diharuskan selalu menjaga sikap mereka terhadap para pelanggan mulai dari segi melayani dan memberi respon yang cepat terhadap permintaan maupun keluhan dari para pelanggan dengan cara menyikapi hal tersebut dengan ramah dan memberi respon secara cepat hal tersebut bertujuan agar para pelanggan/konsumen merasa nyaman makan di sana dan juga supaya memberi respon yang positif, dengan hal tersebut maka dapat memberi para pelanggan rasa kenyamanan ketika makan di kedai bakso sengat 29.

Dalam mengimplementasikan untuk mengutamakan Produktivitas dalam strategi operasional dalam islam di kedai bakso sengat 29, hal ini sebagai mana yang telah di sampaikan dalam wawancara kepada bapak udin selaku pemilik kedai bakso sengat 29 sebagai berikut:

“Dalam mengutamakan Produktivitas di sini saya memberi motivasi kepada para karyawan seperti bahwa setiap pekerjaan yang dilakukan Karyawan Bahwa yang nomer satu itu niat bukan hanya mencari uang namun juga niat ibadah karna apabila nanti ketika menjalankan pekerjaan tersebut maka apabila sudah diniatkan untuk ibadah juga maka kita dapat bekerja secara jujur misalnya dalam menjalankan tugas masing-masing maka kita memiliki tanggung jawab yang memang harus kita kerjakan harus ada pengorbanan dalam setiap tanggung jawab yang kita kerjakan karna disini setiap karyawan sudah memiliki tugasnya masing-masing dan harus mengutamakan keprofesionalan, terutama dalam layanan semaksimal mungkin saya bilang pada karyawan secapek

¹¹ Taufik, karyawan di divisi pelayanan kedai bakso sengat 29, *wawancara Langsung* (11 Oktober 2024)

apapun mereka sebisa mungkin tetap menjaga perilakunya pada konsumen karna itu nanti juga dapat berdampak pada citra kedai dan ketika banyak orderan atau ketika keadaan kedai lagi ramai saya selalu memberi para karyawan bonus sebagai sebuah apresiasi terhadap kinerja mereka.”¹²

Hal serupa juga dikatakan oleh Hamidi salah satu Karyawan sana yang bertugas di divisi pelayanan di kedai bakso Sengat 29 sebagai berikut:

“memang owner selalu memberi motivasi kepada para karyawan dengan menggunakan kata dan juga mengapresiasi kita dalam bekerja agar kami semakin giat dalam melakukan pekerjaan masing-masing.”¹³

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa dalam mengutamakan Produktivitas owner dari kedai ini memotivasi para karyawannya dalam bentuk menasehati mereka agar mereka mengerjakan segala sesuatu tersebut sesuai dengan niat ibadah karna kerja itu juga salah satu dari ibadah untuk memperbaiki ekonomi, baik itu untuk diri sendiri maupun untuk keluarga dan juga mereka di minta untuk dapat bertanggung jawab dengan apa yang mereka kerjakan dengan bekerja semaksimal mungkin untuk mendapat kepuasan pelanggan dan juga selalu mengapresiasi kinerja karyawan dengan memberi bonus salah satunya ketika keadaan kedai dalam keadaan ramai maupun ketika memiliki orderan yang banyak juga, hal tersebut bertujuan agar para karyawan dapat memanfaatkan dan mengatur waktu mereka ketika bekerja dengan sebaik-baiknya karna bekerja keras merupakan esensi dari produktivitas.

b. Mengutamakan Keahlian

Dalam mengimplementasikan untuk Mengutamakan Keahlian dalam strategi operasional dalam islam di kedai bakso sengat 29, hal ini sebagai mana

¹² Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengat 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

¹³ Hamidi, karyawan di divisi pelayanan kedai bakso sengat 29, *wawancara Langsung* (11 Oktober 2024)

yang telah di sampaikan dalam wawancara kepada bapak udin selaku pemilik kedai bakso sengat 29 sebagai berikut:

“saya mempekerjakan para karyawan sesuai dengan kemampuan dari masing-masing karyawannya dan apakah karyawan tersebut sanggup untuk bertanggung jawab atas tugas yang diberi nanti pada saat wawancara saya pasti menanyakan kemampuan dari masing-masing karyawan lalu.”¹⁴

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat di simpulkan bahwa dalam memperdayakan keahlian di kedai bakso sengat 29 ini tidak asal memilih karyawan yang hendak bekerja harus sesuai dengan apa kemampuan yang mereka miliki maka owner akan melihat apakah karyawan tersebut dapat di tempatkan di tempat yang sesuai dengan keahlian yang dimiliki misalnya mereka di rekrut melihat bahwa pelamar tersebut memiliki kepiawayannya dalam segi memasak maka pelamar tersebut apakah sudah sesuai dengan yang diharapkan oleh owner apabila akan di letakkan di bagian dapur atau tidak dengan cara mewawancarai mereka seperti menanyakan apakah sebelum bekerja di kedai bakso sengat ini pernah bekerja di rumah makan lainnya dan pengalamannya di bidang memasak seperti apa barulah kemudian owner dapat menentukan apakah akan mengrekrut atau tidak, karna dalam hal tersebut bertujuan agar para karyawan bekerja dengan keahlian yang mereka miliki jadi dapat menyelesaikan tugas-tugasnya dengan lebih efisien dan efektif .

c. Memberdayakan sumberdaya

Dalam mengimplementasikan untuk Memberdayakan sumberdaya dalam strategi operasional dalam islam di kedai bakso sengat 29, hal ini sebagai mana yang telah di sampaikan dalam wawancara kepada bapak udin selaku pemilik kedai bakso sengat 29 sebagai berikut:

¹⁴ Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengat 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

“saya memberdayakan potensi yang ada disini dengan cara memilih calon karyawan yang saya rekrut Ini sudah sesuai dengan potensi yang saya mau dalam bidang yang sedang tidak kosong .”¹⁵

Hal serupa juga juga dikatakan oleh ahmad salah satu pelanggan di kedai bakso Sengat 29 sebagai berikut:

“saya bisa tau adanya kedai bakso sengat 29 ini berawal dari instagram jadi saya penasaran karna tempatnya juga tidak jauh dari rumah saya selain itu memang tempatnya sangat nyaman dan makananya banyak pilihan”¹⁶

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat di simpulkan bahwa dalam memperdayakan sumberdaya yang ada di kedai bakso sengat 29 ini dengan cara mengoptimalkan potensi manusianya yaitu dengan cara mengrekrut karyawan yang sudah di pilih dalam wawancara yang sesuai dengan divisi yang akan di tempati misalnya di bagian kasir ini karyawan ditempatkan karna dapat mengatur keuangan yang ada dari segi pembukuannya atau karyawan tersebut sudah dapat diandalkan dalam segi menginput barang persediaan agar tidak ada kelalaian maka dijadikan admin dan karyawan yang piawai dalam segi memasak akan di tempatkan di divisi dapur, jadi tujuan dengan adanya hal ini dapat berpotensi tinggi cenderung lebih produktif dalam menjalankan tugas masing-masing dan juga dapat menjadi wadah bagi para karyawan dalam mencari rezeki baik itu untuk diri sendiri maupun untuk keluarga mereka selain itu juga dapat membuka lapangan pekerjaan untuk para masyarakat yang ada di sekitar dengan mengrekrut karyawan yang dibutuhkan oleh kedai bakso sengat 29 ini dengan mengoptimalkan sumber daya manusia sekitar.

¹⁵ Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengat 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

¹⁶ Ahmad, pelanggan kedai bakso sengat 29, *wawancara Lansung* (13 Oktober 2024)

d. Memberdayakan Kendaraan

Dalam mengimplementasikan untuk Memberdayakan kendaraan dalam strategi operasional dalam islam di kedai bakso sengat 29, hal ini sebagai mana yang telah di sampaikan dalam wawancara kepada bapak udin selaku pemilik kedai bakso sengat 29 sebagai berikut:

“untuk memberdayakan kendaan untuk delivery order sini selalu memastikan bahwa kendaraan yang dipakai terawat mulai dari mengganti oli dan servis sepedanya”¹⁷

Hal serupa juga dikatan oleh Zain salah satu Karyawan sana yang bertugas didivisi Dalivery di kedai bakso Sengat 29 sebagai berikut:

“saya selalu memastikan bahwa kendaraan yang saya pakai dalam keadaan yang baik apabila ada keluhan mengenai kendaraan tersebut saya akan mengkonfirmasi pada owner ada masalah di kedaraan misalnya ada yang perlu diservis”¹⁸

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat di simpulkan bahwa dalam memperdayakan kendaraan yang ada di kedai bakso sengat 29 ini sudah menerapkan hal tersebut karna mereka sadar bahwa pelayanan kendaraan sangat di butuhkan dalam pengiriman pesanan, maka dari hal ini mereka selalu mengandakan pengecekan pada kendaraan yang digunakan ketika Delivery Order mulai dari mengganti oli dan mengservis kendaraan hal ini bertujuan supaya mempercepat waktu tunggu proses pengantaran pesanan dengan tidak adanya kendala yang ada seperti waktu tunggu pesanan yang terlalu lama dan terjadinya kecelakaan, jadi memberdayakan kendaraan ini sangat di butuhkan dalam delivery order di kedai bakso sengat 29.

¹⁷ Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengat 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

¹⁸ Zain, karyawan di divisi Delivery kedai bakso sengat 29, *wawancara Langsung* (11 Oktober 2024)

Dalam dunia bisnis belakangan ini sering terdengar mengenai strategi spiritualitas dalam usaha bisnis dimana dalam hal ini spiritual dalam pengertian luasnya merupakan hal yang berhubungan dengan sesuatu yang yang memiliki kebenaran yang abadi yang berhubungan dengan tujuan hidup manusia, sering dibandingkan dengan sesuatu yang bersifat duniawi yang didalamnya mungkin terdapat kepercayaan terhadap kekuatan supernatural seperti dalam agama, Sebagaimana yang telah di terapkan oleh bapak udin selaku pemilik kedai bakso sengat 29 sebagai berikut:

“dalam Hal Spiritual saya hanya minta tanggal baik ketika Awal-awal membuka usaha kedai bakso sengat 29 kepada guru ngaji saya dulu selain itu saya hanya minta doa pada kedua orang tua saya semoga usaha yang saya jalankan lancar dan berdo'a sendiri tidak ada amalan yang lain”¹⁹

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat di simpulkan bahwa dalam strategi spiritual dalam bisnis di kedai bakso sengat 29 ini bahwa owner dari kedai bakso sengat 29 ini hanya meminta tanggal baik ketika hendak membuka usaha kedai bakso sengat 29 ini tidak amalan khusus dalam hal spiritual lainnya. Tujuan dengan adanya hal tersebut agar usaha yang di miliki mendapat barokah.

¹⁹ Akhmad Zanuddi, pemilik kedai bakso sengat 29, *Wawancara Langsung* (11 oktober 2024).

C. Temuan Penelitian

Berdasarkan data yang diperoleh dilapangan, diperoleh beberapa temuan-temuan penelitian yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Temuan penelitian terkait dengan fokus penelitian yang pertama: Strategi Operasi Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan pada Kedai Bakso Sengat 29 Blumbungan.
 - a. Kualitas produk yang di jaga mulai dari bahan-bahan yang dipakai lalu menjaga kebersihan dan kesuciannya dan dalam segi proses pembuatannya
 - b. Ciri Khas dari sana ialah menu bakso yang disajikan dalam hotplate seperti Bakso Mercon beranak dan bakso Iga Hotplate serta tempat yang luas dan bernuansa Outdoor
 - c. Selalu memotivasi menerapkan kedisiplinan pada setiap karyawan yang bekerja agar selalu bertanggung jawab akan tugas yang mereka jalankan
 - d. Mengganti menu atau menambah menu setiap 3 bulan sekali dan juga mempromosikan produk baru tersebut di akun media sosial milik kedai bakso sengat dan juga mengundang para influencer.
 - e. Menggunakan Delivery Order agar memudahkan para konsumen dalam membeli makanan yang ada di sana .
2. Temuan penelitian terkait dengan fokus penelitian yang kedua: Penerapan Strategi Operasi dalam Strategi Bisnis Perspektif Ekonomi Syariah Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan pada Kedai Bakso Sengat 29 Blumbungan.
 - a. Berperilaku yang baik dalam segi pelayanan pada para konsumennya

- b. mempekerjakan para karyawan sesuai dengan kemampuan dari masing-masing karyawannya
- c. selalu memotivasi para karyawan agar bekerja bukan hanya untuk mencari nafkah saja namun di niatkan juga dalam mencari ibadah
- d. menetapkan para karyawan yang sudah direkrut di divisi yang sesuai dengan potensi yang mereka miliki
- e. selalu melakukan pengecekan ke kendaraan yang digunakan untuk delivery order mulai dari rutin mengganti oli dan servis kendaraan
- f. Menggunakan strategi spiritual dalam menentukan tanggal yang baik dalam membuka kedai

D. Pembahasan

Setelah memperoleh data yang diperlukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, peneliti kemudian menganalisis temuan-temuan tersebut dan memodifikasi implikasi-implikasi yang dihasilkan dari temuan tersebut. Sesuai dengan metode analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan deskriptif (pemaparan) untuk menyajikan data yang diperoleh. Data yang disajikan dan dianalisis oleh peneliti sesuai dengan fokus penelitian yang ada dalam skripsi ini, berdasarkan informasi yang diperoleh dari pihak-pihak yang relevan dan mengetahui data yang dibutuhkan.

1. Strategi Operasi Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan pada Kedai Bakso Sengat 29 Blumbungan

Untuk meningkatkan omzet penjualan bagi bisnis dalam makanan memang di perlukan Strategi bisnis salah satunya ialah dibidang Operasinya karna hal tersebut untuk menjamin kelancaran sebuah usaha yang sedang dijalankan dan

tentunya ada hal-hal yang harus dilakukan bagi pembisnis usaha makanan salah satunya ialah menjaga kualitas dari produk itu sendiri dari segi pelayanan yang di dapatkan oleh konsumen ataupun produktivitas dari industri makanan tersebut seperti halnya yang telah diterapkan oleh Kedai Bakso Sengat 29 ini .

Berdasarkan pernyataan diatas, bahwa langkah-langkah tersebut merupakan suatu rencana yang di prioritaskan untuk mencapai tujuan dari organisasi dan dalam memenuhi hal-hal tersebut pastinya pemilik kedai bakso sengat 29 memiliki Strategi dalam mewujudkan tujuan yang telah dirancang yang hendak dicapai. Dalam hal ini dalam Strategi Operasi yang di pakai oleh kedai bakso sengat 29 ini ialah melakukan dari segi Kualitas Produknya, Fleksibilitas dan yang terakhir yaitu Sistem Distribusinya. Hayes dan Wheelwright (1984) mendefinisikan Strategi Operasi sebagai pola yang konsisten dalam pengambilan keputusan operasional. Semakin konsisten keputusan tersebut dan semakin besar peran Strategi Operasi dalam mendukung Strategi Bisnis, maka akan semakin baik hasilnya.²⁰

Strategi operasi sangat berperan penting untuk keberhasilan dalam suatu usaha dalam mencapai tujuannya dan juga untuk dapat bertahan dalam jangka panjang, jika di lihat dari pemilik/Owner dari Kedai Bakso Sengat 29 , tujuan dari pemilik usaha tersebut dalam Strategi Operasinya tidak lain supaya bisnis yang dijalankan dapat berjalan dengan jangka panjang dan sebagai arahan dalam pengambilan keputusan agar selaras dengan tujuan dari kedai sendiri dengan menentukan arahan dan tujuannya maka dapat menarik minat konsumen dan menambah penghasilan. maka dalam hal ini penjualan makanan dan minuman di

²⁰ Rusdiana, *Manajemen Operasi* (Jawa Barat: CV Pustaka Setia,2014),43.

kedai bakso sengat 29 dalam meningkatkan omzet penjualannya dengan menggunakan kualitas, Flesibilitas dan sistem distribusinya.

Dari hasil wawancara dengan pemilik kedai bakso sengat 29, pemilik mengatakan bahwa dengan Strategi operasi yang digunakan yaitu menggunakan Strategi kualitas, Flesibilitas dan sistem distribusinya karna pemilik/owner berharap dengan menggunakan komponen tersebut dapat meningkatkan omzet penjualan, yang pertama dari segi kualitas produknya di kedai bakso sengat 29 menjaga kebersihan mulai dari mencuci peralatan yang digunakan setelah selesai digunakan dan memastikan bahwa peralatan yang digunakan tersebut sudah dalam keadaan yang bersih ketika hendak digunakan kembali nantinya, selalu menjaga keadaan dapur supaya tidak berantakan ketika selesai dalam proses pengelolaan untuk karyawan yang di beri tugas di dapur diharuskan dengan keadaan bersih mulai dari segi pakaian yang digunakan menggunakan celemek untuk masak dari segi menjaga kesuciannya selalu mencuci bahan-bahan yang di pakai seperti sayuran dan buah-buahan yang di pakai supaya tidak ada kotoran yang ada untuk daging yang digunakan selalu di pastikan sudah bersih dari berbagai kotoran dan juga darah yang menempel di sisa-sisa daging yang digunakan ketika dalam proses memasaknya karyawan juga di latih terlebih dahulu agar rasa dari makanan tidak berubah rubah di latih mulai dari takaran yang sesuai apa saja bahan makanan yang dipakai lalu tingkat kematangannya yang sesuai seperti apa, yang kedua, melihat dari segi fleksibilitas di kedai bakso sengat 29 ini biasanya setiap 3 bulan sekali pasti mengadakan menu baru lalu mempromosikan di setiap akun sosial media kedai bakso sengat 29 dan juga mereka akan mengundang para influencer untuk datang untuk mempromosikan menu-menu yang ada hal tersebut agar omzet

penjualan tidak selalu mengalami penurunan dikarenakan jika hanya menu yang itu-itu saja dan tidak adanya pembaruan dapat menimbulkan kebosanan pada konsumennya, komponen yang ketiga, dengan sistem Distribusi di kedai bakso Sengat 29 menyediakan jasa Delivery order dalam hal ini dapat mempercepat waktu pengiriman pesanan konsumen dan juga memudahkan para konsumen untuk memesan secara online.

Menurut peneliti, strategi yang diterapkan oleh pemilik Kedai Bakso Sengat 29 sudah sangat efisien dan efektif, terutama dengan mengandalkan strategi kualitas, fleksibilitas, dan sistem distribusi. Strategi-strategi ini berperan penting dalam menjaga kelangsungan kedai serta menarik minat konsumen, baik yang lama maupun yang baru. Dengan adanya strategi kualitas, kedai ini mampu menjaga mutu produknya, sementara fleksibilitas yang diterapkan setiap tiga bulan sekali dan pembaruan menu kedai dan cara promosinya, serta sistem distribusi yang menggunakan delivery order agar mempersingkat waktu pengiriman pesanan pelanggan menggunakan layanan ini maka semakin mendukung keberlanjutan usaha.

2. Penerapan Strategi Operasi dalam Strategi Bisnis Perspektif Ekonomi Syariah Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan pada Kedai Bakso Sengat 29 Blumbungan

Implementasi merupakan langkah nyata dari sebuah rencana yang telah direncanakan dengan cermat. implementasi Strategi bisnis ini juga bisa di pakai dalam suatu usaha dimana Implementasi Strategi bisnis merupakan modal untuk mencapai target dengan tindakan untuk mencapai tujuan yang di inginkan oleh

usaha tersebut. Dalam islam ada banyak Strategi bisnis yang telah Rasulullah contohkan salah satunya ialah Strategi bisnis dalam Strategi operasinya.

Strategi operasi adalah pendekatan yang digunakan untuk mengubah masukan, seperti bahan baku, bahan pendukung, dan mesin, menjadi produk atau hasil yang memiliki nilai. Dalam melaksanakan kegiatan operasional atau produksi, Rasulullah lebih menekankan pada peningkatan produktivitas daripada sekadar kepemilikan. Selain itu, Rasulullah juga menganjurkan untuk memiliki keahlian, memanfaatkan sumber daya secara maksimal, serta mengoptimalkan penggunaan peralatan dan kendaraan yang dimiliki.²¹ Menurut Ismail Nawawi, dalam kegiatan produksi, perlu dilakukan perubahan untuk menyesuaikan dengan tuntutan dan kebutuhan konsumen. Selain itu, proses produksi harus didasarkan pada kebutuhan material dan spiritual, serta terhindar dari masalah negatif seperti kerusakan lingkungan, kebisingan, atau gangguan lainnya. Produksi juga harus memberikan manfaat, masalah, dan kebaikan bagi semua pihak..²²

Dalam islam segala sesuatu telah di atur salah satunya adalah dalam hal perdagangan, dalam perspektif islam kita mengenal sebuah etika bisnis di mana dengan adanya hal tersebut bertujuan agar mengarahkan para pengusaha bisnis islam agar dapat melakukannya dalam aturan-aturan dalam islam. Strategi Operasi dalam yang di terapkan oleh kedai bakso sengat 29 ialah sebagai berikut:

a. Perilaku yang baik

Perilaku yang baik dalam Islam mencakup berbagai prinsip etika yang harus diikuti oleh para pelaku bisnis, salah satunya ialah memberi kualitas layanan

²¹ Ma'ruf Abdulullah, *Manajemen Bisnis Syariah* (Yogyakarta:Aswaja Pressindo,2014), 223.

²² Muhammad Saifullah, "kajian sejarah: Etika Bisnis dalam praktik Mal Bisnis Muhammad," *jurnal pemikiran dan penelitian Ekonomi Islam 2 no 2* (November, 2010),37.

yang baik dalam melayani konsumen, pelayanan merupakan kemampuan bagi suatu usaha dalam memberikan pelayanan yang dapat memberikan kepuasan kepada konsumen. Pelayanan merupakan suatu aktivitas atau serangkaian aktivitas yang terjadi sebagai akibat adanya interaksi antara konsumen dengan karyawan.²³ salah satunya dengan menjaga sikap dan kesopanan kepada para konsumen dalam melayani mereka.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik kedai bakso sengat 29 mengenai hal tersebut bahwa Dalam perilaku yang baik semua karyawan diharuskan selalu menjaga sikap mereka terhadap para pelanggan mulai dari segi melayani dan memberi respon yang cepat terhadap permintaan maupun keluhan dari para pelanggan dengan cara menyikapi hal tersebut dengan ramah hal tersebut bertujuan agar para pelanggan/konsumen merasa nyaman dan juga memberi respon yang positif dengan hal tersebut maka dapat memberi para pelanggan kepuasan.

Menurut analisis peneliti, Kedai bakso sengat 29 ini telah menerapkan perilaku yang baik dalam usahanya mulai dari melayani dengan menjaga sikap pada konsumen melayani dengan ramah dan juga memberi respon yang cepat terhadap permintaan ataupun keluhan yang ada.

b. Mengutamakan produktivitas

Produktivitas merupakan kemampuan untuk memanfaatkan modal yang ada baik itu berupa tenaga maupun materi, untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dan berdaya beberapa faktor yang dapat mempengaruhi produktivitas diantaranya seperti pengetahuan, keterampilan, sikap dan perilaku dalam islam dalam menjalankan produktivitas kerja seorang muslim tercermin dari kualitas dan

²³ Nurhadi, "konsep pelayanan perspektif ekonomi syariah," *EkBis 2 no.2* (Februari,2018),137.

kuantitasnya maka dalam hal tersebut perlu adanya proses motivasi guna untuk mencapai tujuan yang diinginkan direalisasikan yang di pandang sebagai kekuatan yang menarik individu untuk mencapai tujuan sekaligus dapat mengurangi kebutuhan yang belum terpenuhi.²⁴

Berdasarkan wawancara dengan pemilik kedai bakso sengat 29 mengenai hal tersebut bahwa Dalam mengutamakan Produktivitas di sana pemilik usaha memotivasi para karyawan bahwa para Karyawan yang nomer satu itu niat bukan hanya mencari uang namun juga niat ibadah karna apabila nanti ketika menjalankan pekerjaan tersebut maka apabila sudah diniatkan untuk ibadah juga maka kita dapat bekerja secara jujur misalnya dalam menjalankan tugas masing-masing maka kita memiliki tanggung jawab yang memang harus kita kerjakan harus ada pengorbanan dalam setiap tanggung jawab yang kita kerjakan dan harus mengutamakan keprofesionalan dan juga mengapresiasi terhadap kinerja para karyawan.

Menurut analisis peneliti, Kedai bakso sengat 29 ini telah menerapkan mengutamakan produktivitas karan sudah sesuai dengan teori yang ada, dalam usaha bisnis tidak hanya mengedepankan kepemilikan saja namun harus memiliki produktivitas yang bagus juga di kedai bakso sengat 29 Dalam mengutamakan Produktivitas di sana pemilik usaha memberi motivasi kepada para karyawan dengan berupa kata dan juga apresiasi kepada para karyawannya dalam islam pneting dari penilaian dan penghargaan dari Allah dan Rasul-nya dan orang-orang mukmin terhadap presentasi (kerja) seseorang .

²⁴ Moch Khoirul Anwar, Produktivitas dalam perspektif Ekonomi Islam,8.

c. Mengutamakan Keahlian

Segala sesuatu pekerjaan sebaiknya di kerjakan sesuai dengan keahlian yang dimiliki karena hal tersebut penting untuk mengutamakan keahlian yang dimiliki oleh setiap pekerjaan masing-masing karena segala aktivitas mulai dari mata, telinga, dan hati harus berdasarkan pengetahuan yang jelas dan benar karena semuanya akan dimintai pertanggung jawabannya.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik kedai bakso sengat 29 mengenai hal tersebut bahwa Dalam mengutamakan keahlian dalam merekrut karyawan yang hendak bekerja harus sesuai dengan apa kemampuan yang mereka miliki maka owner akan melihat apakah karyawan tersebut bisa ditempatkan di tempat yang sesuai dengan keahlian yang dimiliki misalnya mereka di rekrut karena dan melihat bahwa pelamar karyawan tersebut memiliki kepiawayannya dalam segi memasak maka karyawan tersebut apakah mampu apabila akan di letakkan di bagian dapur dan juga apabila ada karyawan yang di rekrut karena kepiawannya dalam mengatur keuangan maka akan di letakkan di bagian kasir karena dalam hal tersebut bertujuan agar para karyawan bekerja dengan keahlian yang mereka miliki jadi dapat menyelesaikan tugas-tugasnya dengan lebih efisien dan efektif .

Menurut analisis peneliti, Kedai bakso sengat 29 ini telah menerapkan mengutamakan Keahlian yang diterapkan oleh kedai bakso sengat 29 ini sudah sesuai dengan teori yang ada karena dalam hal ini pemilik/owner kedai ketika hendak merekrut karyawan tidak asal menaruh pekerjaan yang bukan keahlian dari para karyawan tersebut karena dalam islam segala aktivitas mulai dari mata, telinga, dan

hati harus berdasarkan pengetahuan yang jelas dan benar karena semuanya akan dimintai pertanggung jawabannya.

d. Memberdayakan sumberdaya

Dalam islam boleh menggunakan sumber daya yang ada selama itu dapat menjadikan ladang untuk mencari rezeki selama hal tersebut tidak keluar dari apa yang telah islam ajarkan salah satu sumberdaya yang dapat dimanfaatkan ialah sumber daya manusia SDM dalam islam jika memiliki kualitas SDM yang berkualitas maka ia dapat mempertanggung jawabkan amanahnya dengan baik.²⁵

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik kedai bakso sengat 29 dapat di simpulkan bahwa dalam memperdayakan sumberdaya yang ada di kedai bakso sengat 29 ini dengan cara mengoptimalkan potensi manusianya yaitu dengan cara merekrut karyawan yang sudah di pilih dalam wawancara pemilihan karyawan baru yang sesuai dengan divisi yang akan di tempati misalnya di bagian kasir ini karyawan ditempatkan karna dapat mengatur keuangan yang ada dari segi pembukuannya atau karyawan tersebut sudah dapat diandalkan dalam segi menginput barang persediaan agar tidak ada kelalaian maka dijadikan admin dan karyawan yang piawai dalam segi memasak akan di tempatkan didivisi dapur, jadi tujuan dengan adanya hal ini dapat menjadi wadah bagi para karyawan dalam mencari rezeki.

Menurut analisis peneliti, Kedai bakso sengat 29 ini telah menerapkan mengutamakan sumberdaya di kedai bakso sengat 29 ini sudah sesuai dengan teori

²⁵ Djaelany Haluty, "islam dan manajemen sumber daya manusia yang berkualitas," *jurnal irfani*, 10 no. 1 (Juni,2014),65.

yang ada karena Dalam Islam boleh menggunakan sumber daya yang ada selama itu dapat menjadikan ladang untuk mencari rezeki selama hal tersebut tidak keluar dari apa yang telah Islam ajarkan. Mereka memanfaatkan potensi sumber daya manusia yang ada dalam merekrut karyawan dengan memilih karyawan yang berpotensi layak untuk dapat bekerja disana dengan mengandalkan keahlian yang mereka miliki.

e. Memberdayakan Kendaraan

Pada saat ini kendaraan sangat dibutuhkan dalam segala aktivitas, salah satunya dalam hal berbisnis karena dalam bisnis kendaraan dapat mempercepat aktivitas seperti antar makanan maupun dalam hal mempercepat pengiriman bahan-bahan baku hal tersebut memang sudah ada dalam zaman Rasulullah Rasulullah s.a.w. juga menganjurkan menggunakan kendaraan sesuai dengan fungsinya,²⁶ dalam usaha menjegah dan berusaha untuk menghilangkan kerusakan yang timbul dibutuhkan cara untuk mengantisipasinya dengan melakukan kegiatan pemeliharaan mesin/peralatan dan mengadakan perbaikan terhadap mesin yang terjadi kerusakan agar keadaan operasi berjalan sesuai dengan apa yang direncanakan.²⁷

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha/owner dapat disimpulkan bahwa dalam memberdayakan kendaraan yang ada di kedai bakso sangat 29 ini sudah menerapkan hal tersebut karena mereka sadar bahwa perawatan kendaraan sangat dibutuhkan dalam pengiriman pesanan, maka dari hal ini mereka

²⁶ Cahya Vikasari, "Sistem manajemen operasional jasa travel kendaraan dalam meningkatkan pelayanan perusahaan," *jurnal informatika* 03 no. 02 (Mei,2018),19.

²⁷ Muslih Nasution, Ahmad Bakhori dan Wirda Novarika, "manfaat perlunya manajemen perawatan untuk bengkel maupun industry," *Buletin utama Teknik* 16 no.3 (Mei,2021)2.

selalu mengandakan pengecekan pada kendaraan yang digunakan ketika Delivery Order mulai dari mengganti oli dan mengservis kendaraannya hal ini agar dalam pengantaran pesanan tidak ada kendala yang terjadi pada kendaraan yang di pakai.

Menurut analisis peneliti, Kedai bakso sengat 29 ini telah menerapkan mengutamakan sumberdaya di kedai bakso sengat 29 ini sudah sesuai dengan teori yang ada dengan menggunakan jasa kendaraan maka dari ini dalam memberdayakan kendaraan harus selalu memperhatikan bahwa kendaraan yang dipakai dalam Delivery order harus dalam keadaan yang aman agar tidak terjadi yang tidak diinginkan ketika proses pengiriman pesanan kepada pelanggan.

Hasil dari penerapan Strategi bisnis dalam Strategi operasi pada Kedai bakso Sengat 29 mengalami peningkatan setiap bulannya namun juga ada penurunannya menurut hasil wawancara secara keseluruhan Omzet penjualan yang tercatat pada kedai Bakso Sengat 29 di tahun 2024 pada bulan Januari omzet yang di dapat Rp.77.950.000, pada bulan Februari mengalami peningkatan menjadi Rp.104.268.00 pada bulan Maret mengalami penurunan Omzet menjadi Rp. 98.413.00, dan pada bulan April mengalami peningkatan secara drastis menjadi Rp. 180.082.000, pada bulan Mei mengalami penurunan menjadi Rp.98.510.000, pada bulan Juni mengalami peningkatan omzet menjadi Rp.103.000.000, dan pada bulan Juli mengalami peningkatan menjadi Rp.105.000.000,pada bulan Juli omzet mengalami peningkatan menjadi Rp.107.300.000 pada bulan September mengalami penurunan omzet menjadi Rp.98.000.000.

Tabel 4.3

Data Omzet Penjualan bulan Januari – April 2024

No	Bulan	Omzet Penjualan
1.	Januari 2024	Rp. 77.950.000
2.	Februari 2024	Rp. 104.268.00
3.	Maret 2024	Rp. 98.413.00
4.	April 2024	Rp.180.802.000
5.	Mei 2024	Rp. 98.510.000
6.	Juni 2024	Rp.103.000.000
7.	Juli 2024	Rp. 105.000.000
8.	Agustus 2024	Rp. 107.300.000
9.	September 2024	Rp. 98.000.000

Sumber: Kedai Bakso Sengat 29 Blumbungan

Tabel tersebut menyatakan, bahwa omzet penjualan pada kedai bakso sengat 29 dari bulan Januari 2024 sampai September 2024 sering mengalami peningkatan omzet walaupun ada pada bulan Januari, Februari, Mei, dan September terjadi penurunan Omzet.

Menurut peneliti, Strategi Bisnis dalam Strategi Operasi di kedai bakso sengat 29 sudah cukup efektif dan efisien, mulai dari menjaga kualitas dari makanan dan minuman yang ada lalu selalu memperhatikan kebersihan dan kesuciannya selain itu dalam segi pelayanan mereka sangat menekankan bahwa pelayanan pelanggan itu harus di jaga dari hal menjaga sikap karna bukan hanya kualitas dari produk yang mereka berikan yang dapat mempengaruhi citra dari usaha kedai bakso ini namun juga dari segi pelayanan, dalam mempromosikan produknya di kedai

bakso sengat 29 mereka akan mengunggah menu-menu yang ada di sosial media milik kedai bakso sengat seperti di akun instagram, tiktok WhatsApp dan juga facebook agar apa yang mereka jual dapat dikenal luas oleh masyarakat luas selain itu mereka akan mengundang para influencer untuk mempromosikan juga dan juga menyediakan jasa Delivery yang mana tidak semua pedagang bakso juga menyediakan hal tersebut. Maka dalam hal ini dapat meningkatkan omzet penjualan dalam strategi operasinya, dalam Strategi Operasi dalam islam ada 5 komponen yang sudah diterapkan di kedai bakso sengat 29 yaitu mulai dari 1. berperilaku baik pada para konsumen, 2. Mengutamakan produktifitas pada karyawan 3. Mengutamakan Keahlian 4. Memperdayakan sumberdayanya 5. Memberdayakan Kendaraan dengan memperhatikan keadaan mesin kendaraan yang digunakan delivery order, dalam Islam tidak ada tolak ukur dalam batasan yang terdapat dalam Al-Qur'an dan As-Sunnah mengenai batasan tertentu terhadap laba atau keuntungan dalam perdagangan dan pada intinya dalam pengambilan keuntungan dilarang memberikan kemushratan terhadap diri sendiri dan orang lain dan juga dalam mengambil keuntungan jangan sampai tamak mengambil keuntungan dalam berbisnis sewajarnya saja dan para pihak sama-sama setuju dalam hal tersebut.