

**Pengelolaan Rumah Makan Sederhana Oleh Santri Pondok Pesantren Al-Washoya Desa Kertorejo Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang Ditinjau Dari Manajemen Syariah**

**Cucun Bhikhusnil Laili<sup>1</sup>, Norma Fitria<sup>2</sup>, Trinah Asi Islami<sup>3</sup>**

Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang<sup>123</sup>

<sup>1</sup>cucunbikhusnilaili@gmail.com, <sup>2</sup>normacancerian2@gmail.com,

<sup>3</sup>trinahislami@gmail.com

**ABSTRACT**

*Management is a process that provides oversight of all matters involved in implementing policies and achieving goals. In general, management is an activity of changing something so that it becomes a higher value than before. Islamic production theory and syari'ah management theory which are used as the basis in this study which are based on an act of production are then adapted to syari'ah management. The research was conducted using an empirical juridical approach and analyzed using an inductive method. Primary legal materials from observation, interviews, documentation of library data. Secondary law is obtained from books, journals and related literature. The results of the study indicate that management in terms of shari'ah management, there is a discrepancy, namely the lack of planning and lack of supervision from the owner.*

**Keyword :** *Management, Students, Shari'a Management*

**ABSTRAK**

Pengelolaan merupakan suatu proses yang memberikan pengawasan pada semua hal yang terlibat dalam pelaksanaan kebijaksanaan dan pencapaian tujuan. Secara umum pengelolaan merupakan kegiatan merubah sesuatu hingga menjadi nilai-nilai yang lebih tinggi dari sebelumnya. Teori produksi islami dan teori manajemen syari'ah yang dijadikan landasan dalam penelitian ini yang didasarkan pada suatu perbuatan produksi kemudia disesuaikan terhadap manajemen syari'ah. Penelitian dilakukan dengan menggunakan pendekatan yuridis empiris dan dianalisis dengan menggunakan metode induktif. Bahan hukum primer dari observasi, wawancara, dokumentasi data kepustakaan. Hukum sekunder diperoleh dari buku, jurnal dan literatur yang terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan ditinjau dari manajemen syari'ah, adanya ketidaksesuaian yakni belum adanya perencanaan dan kurangnya pengawasan dari pemilik.

**Kata Kunci :** *Pengelolaan, Santri, Manajemen Syari'ah*

**Pendahuluan**

Kata santri berasal dari kata “shastri” dalam bahasa sanskerta yang artinya melek huruf. Pendapat ini merujuk kepada para santri yang berusaha mendalami agama melalui kitab-kitab bertulisan Arab asli maupun arab pegon. Kedua, kata santri berasal dari kata “cantrik” dalam bahasa Jawa berarti seseorang yang selalu mengikuti seorang guru kemana guru ini pergi menetap. Pengamat lain, A. H. John berpendapat bahwa santri berasal dari bahasa Tamil yang berarti guru

mengaji. Dengan demikian, dari pendapat-pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa santri adalah seseorang yang mendalami agama melalui kitab-kitab dengan mengikuti guru atau kyai.

Islam mengarahkan kepada setiap muslim untuk berperilaku sesuai dengan ajaran, seperti moral (akhlak) yang menjadi pokok pegangan bagi setiap perilaku terkhusus pada bidang ekonomi seperti yang akan penulis bahas sehingga akan diketahui kegiatan tersebut boleh dilaksanakan atau tidak.

Manajemen atau pengelolaan yaitu merupakan suatu proses penentuan tujuan, strategi, dan kebijakan yang dengannya dapat mencapai tujuan yang diinginkan. Dalam pengelolaan juga perlu adanya pemahaman mengenai tugas maupun wewenang dengan demikian akan dapat melihat serta mengukur hasil kinerja terhadap usahanya. Produksi, distribusi, dan konsumsi merupakan sebuah keterkaitan yang sangat berhubungan dimana hal tersebut akan sangat menunjang pada segala kegiatan aktivitas perekonomian. Selain itu, pengelolaan yang baik juga dapat dilihat dari berbagai faktor lingkungan internal seperti, sumber daya manusia, keuangan, produksi, pemasaran serta pemenuhan kebutuhan serta keinginan konsumen terhadap produk.

Ketika membahas perihal ekonomi atau yang sering di ketahui ialah perdagangan yang tak lepas dari manusia sebagai pengolahnya. Dengan demikian dalam penelitian ini akan membawa santri sebagai subjek atau manusia yang melakukan pengelolaan usaha.

Terdapat nilai yang harus dilakukan oleh seorang *enterprenuer* muslim dalam melakukan kegiatan bisnis. Nilai yang terdapat dalam Alquran menjadi nilai pendorong perilaku *enterprenuer*, nilai yang terdapat dalam Alquran menjadi falsafah perilaku *enterprenuer* muslim yang beriman dan bertaqwa, sehingga kegiatan perniagaan, jual beli atau melakukan kegiatan bisnis selalu terarah pada nilai-nilai tersebut. Seperti yang terdapat dalam surah An-Nisa ayat 29, dimana *enterprenuer* muslim mengedepankan kemaslahatan (meninggalkan cara yang batil) dan kesepakatan bisnis yang adil dalam melakukan kegiatan bisnis.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ يُؤْتُونَ فِي سَبِيلِهِ صَفًا كَأَنَّهُمْ بَيْنَ مَرْصُومٍ

*“Sesungguhnya Allah mencintai orang-orang yang berperang di jalan-Nya dalam barisan yang teratur, mereka seakan-akan seperti suatu bangunan yang tersusun kokoh” (QS. As-Shaff : 4)*

Dari penjelasan di atas, manajemen syariah sangat diperlukan dalam menjalankan bisnis yang sesuai syariat Islam untuk mencapai tujuan. Dalam proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan dilakukan sesuai dengan apa yang diperintahkan oleh Allah.

Rumah makan sederhana merupakan bisnis yang berjalan di pondok pesantren *Al-Washoya* dimana seluruh pengelolaannya dipegang dan dikendalikan oleh santri. Tujuan dijalankannya kegiatan bisnis tersebut selain untuk mendapatkan keuntungan yakni sebagai sarana pemenuhan kebutuhan bagi santri dimana dalam peraturan pondok pesantren bahwa santri dilarang untuk keluar dari wilayah pondok pesantren. Adanya pelaksanaan bisnis tersebut pondok pesantren juga telah memberikan kesempatan kepada santri untuk menjadi seorang wirausaha. Sebagai seorang santri yang sudah dianggap mampu dalam menyerap ilmu Islam, dengan demikian hendaknya dalam menjalankan bisnis rumah makan tersebut sesuai dengan ilmu keislaman.

### **Landasan Teori**

Untuk membahas dan menganalisis data yang telah dikumpulkan akan menggunakan teori Manajemen Syariah dan teori Produksi Islami. Dalam Islam kata manajemen berasal dari bahasa arab yang disebut *idarah* yang sepadan dengan kata *tadbir* yang berarti perencanaan, pengurusan, pengaturan, dan persiapan. Secara istilah diartikan sebagai alat untuk merealisasikan suatu tujuan secara umum.

Secara terminologis manajemen syariah yaitu seni mengelola sumber daya dan metode syariah yang telah dicantumkan dalam Al-Qur'an dan yang telah diajarkan oleh Nabi Muhammad SAW.

Menurut Didin Hafidhuddin Manajemen Syariah merupakan perilaku yang terkait dengan nilai dan ketauhidan keimanan serta yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.

### **1. Syarat Manajemen Syariah**

Ada beberapa persyaratan dalam manajemen syariah yaitu sebagai berikut:

- a. Niat yang ikhlas hanya karena Allah SWT
- b. Tata cara pelaksanaannya sesuai dengan syariat
- c. Dilakukan dengan penuh kesungguhan

### **2. Karakteristik Manajemen Syariah**

- a. Manajemen dan masyarakat memiliki hubungan yang sangat erat, manajemen merupakan bagian dari sistem sosial yang dipenuhi dengan nilai, etika, akhlak, dan keyakinan yang bersumber dari Islam.
- b. Teori manajemen Islam menyelesaikan persoalan kekuasaan dalam manajemen, tidak ada perbedaan antara pemimpin dan karyawan. Perbedaan level kepemimpinan hanya menunjukkan wewenang dan tanggung jawab. Atasan dan bawahan saling bersekutu tanpa ada pertentangan dan perbedaan kepentingan. Tujuan dan harapan mereka adalah sejenis dan akan diwujudkan bersama.
- c. Pegawai dan karyawan menjalankan pekerjaan mereka dengan keikhlasan dan semangat profesionalisme, mereka ikut berkontribusi dalam menetapkan keputusan, dan taat kepada atasan sepanjang mereka berpihak pada nilai-nilai syari'ah.
- d. Kepemimpinan dalam Islam dibangun dengan nilai-nilai musyawarah dan saling menasehati, dan para atasan bisa menerima kritik dan saran demi kemaslahatan masyarakat public.

### **3. Konsep Dasar Manajemen Syari'ah**

Menurut G. R Terry, terdapat empat fungsi utama manajemen, yang dikenal sebagai POAC, yaitu *planning* (perencanaan), *organizing*, (pengorganisasian), *actuating* (penggerakan atau pengarahan) dan *controlling* (pengawasan/pengamatan).

#### **a. *Planning* (perencanaan)**

Merupakan perencanaan terhadap semua kegiatan yang akan dilakukan di masa depan agar mendapat hasil yang optimal. Semua kegiatan perencanaan pada dasarnya melalui empat tahap berikut ini:

- 1) Menetapkan tujuan atau serangkaian tujuan

- 2) Merumuskan keadaan saat ini
- 3) Mengidentifikasi segala kemudahan dan hambatan
- 4) Mengembangkan rancangan atau serangkaian kegiatan untuk mencapai tujuan.

b. *Organizing* (pengorganisasian)

Menurut George R. Terry bahwa pengorganisasian adalah tindakan mengusahakan hubungan-hubungan kelakuan yang efektif antara orang-orang. Pengorganisasian juga merupakan :

- 1) Penentuan sumber daya dan kegiatan-kegiatan yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan organisasi.
- 2) Perancangan dan pengembangan suatu organisasi atau kelompok kerja yang akan dapat membawa hal-hal tersebut ke arah tujuan.

c. *Actuating* (penggerakan atau pengarahan)

*Actuating* yaitu melakukan penggerakan dan memberikan motivasi pada bawahan untuk melakukan tugas-tugasnya. Penggerakan adalah kegiatan yang menggerakkan dan mengusahakan agar para pekerja melakukan tugas dan kewajibannya, para pekerja sesuai dengan keahlian dan proporsinya segera melaksanakan rencana dalam aktivitas yang konkret yang diarahkan pada tujuan yang telah ditetapkan, dengan selalu mengadakan komunikasi, hubungan kemanusiaan yang baik, kepemimpinan yang efektif, memberikan motivasi, membuat perintah dan instruksi serta mengadakan supervise, dengan meningkatkan sikap dan moral setiap anggota kelompok.

d. *Controlling* (pengamatan/pengawasan)

*Controlling* dimaksudkan untuk melaksanakan penilaian dan koreksi terhadap proses pekerjaan yang sedang berlangsung. Semua fungsi manajemen tidak akan berjalan dengan efektif dan efisien tanpa adanya fungsi pengawasan (*Controlling*). Ada empat unsur fungsi pengawasan :

- 1) Penetapan standar pelaksanaan tujuan organisasi
- 2) Penentuan ukuran-ukuran pelaksanaan tujuan organisasi
- 3) Pengukuran pelaksanaan tujuan organisasi yang nyata dan membandingkannya dengan standar yang telah ditetapkan

- 4) Pengambilan tindakan koreksi yang diperlukan bila pelaksanaan menyimpang dari standar yang berlaku.

Dalam Islam prinsip fundamental yang harus diperhatikan dalam produksi adalah prinsip kesahtraan ekonomi selanjutnya Mannan mengatakan “dalam sistem produksi Islam konsep kesejahteraan ekonomi digunakan dengan cara yang lebih luas, konsep kesejahteraan islam terdiri dari bertambahnya pendapatan yang diakibatkan oleh meningkatnya produksi dari hanya barang-barang bermanfaat melalui pemanfaatan sumber-sumber daya secara maksimum baik manusia maupun benda demikian juga melalui ikut sertanya jumlah maksimum orang dalam proses produksi.”

Dalam pernyataan Mannan diatas jelas menggambarkan aturan main produksi dalam Islam yakni selain produsen dapat mendapatkan laba yang diinginkan juga ada sebuah aturan bahwa barang yang di produksi adalah barang yang benar-benar bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan manusia sesuai dengan zamannya.

Islam merupakan agama yang mengatur kehidupan manusia dalam segala hal, begitu juga dalam berproduksi. Dalam hal produksi seorang produsen dituntut untuk selalu berpedoman kepada ekonomi islam. Menurut Muhammad, ada beberapa etika yang harus dijalankan oleh produsen muslim dalam memproduksi diantaranya :

- 1). Produk yang halal dan *toyyib*
- 2). Produk yang berguna dan dibutuhkan
- 3). Produk yang berpotensi ekonomi atau benefit
- 4). Produk yang bernilai tambah tinggi
- 5). Produk yang dapat memuaskan masyarakat.

Dari sekian banyak aturan yang diharuskan oleh Islam kepada para produsen baik muslim maupun non muslim diharapkan bisa menerapkannya dalam dunia bisnis saat ini.

### **1. Aspek Produksi Islami**

Adapun aspek produksi yang berorientasi pada jangka panjang adalah sebuah kerangka berfikir yang didasarkan pada ajaran islam yang diketahui bahwa proses produksi dapat dijangkau secara lebih luas, bahkan bukan hanya

mencapai aspek keduniaan akan tetapi mencapai aspek yang bersifat ruhani keakheratan. Orang yang senantiasa menegakkan shalat dan melakukan ibadah lainnya merupakan sebuah wujud dari nilai produktifitas secara islami.

## **2. Kesalehan Dalam Produksi**

Dalam bukunya Dr. Monzer Kahf yang berjudul *The Islamic Economy: Analytical of The Functioning of The Islamic Economic System* yang menyebutkan bahwa “tingkat kesalehan seseorang mempunyai korelasi positif terhadap tingkat produksi yang dilakukannya”. Sebuah contoh, apabila seseorang yang senantiasa taat dalam melaksanakan perintah shalat berarti ia telah dianggap shaleh. Dalam kasus seperti ini, orang tersebut telah melaksanakan kegiatan rohani dan secara psikologi jiwanya telah mengalami ketenangan dalam menghadapi segala permasalahan, sehingga ia akan melakukan aktifitas produksinya dengan tenang pula dan akhirnya dicapai tingkat produksi yang diharakan.

## **3. Faktor-Faktor Produksi Islami**

Dalam Islam produksi juga harus memperhatikan faktor-faktor pendukungnya, agar barang-barang hasil produksinya memiliki harga yang efisien dan tidak sekedar eksploitasi sumber daya semata. Karena itu, produksi dalam Islam harus memperhatikan faktor-faktor sebagai berikut.

### **a. Tanah**

Tanah telah menjadi suatu faktor produksi terpenting sejak dahulu kala. Penekanan pada penggunaan tanah-tanah mati (*ihya' almannal*) menunjukkan perhatian Rasulullah SAW dalam penggunaan sumber daya bagi kemakmuran rakyat. Islam mempunyai komitmen untuk melaksanakan keadilan dalam hal pertanahan. Islam mengakui adanya kepemilikan atas sumber daya alam yang ada, dengan selalu mengupayakan penggunaan dan pemeliharaan yang baik atas sumber daya tersebut.

### **b. Tenaga kerja**

Tenaga kerja merupakan *human capity* bagi suatu. Di berbagai macam jenis produksi, tenaga kerja merupakan aset bagi keberhasilan bagi suatu perusahaan. Kesuksesan suatu produksi terletak pada kinerja sumber daya manusia yang ada didalamnya, termasuk di antaranya kinerja para tenaga

kerja. Secara umum banyak ahli ekonomi yang menyatakan bahwa tenaga kerja adalah satu-satunya produsen, dan pangkal produktivitas dari semua faktor produksi yang lainnya. Tanah, modal, mesin, manajerial yang baik tidak akan bisa menghasilkan suatu barang/jasa tanpa adanya tenaga kerja.

c. Modal

Modal merupakan faktor yang sangat penting produksi. Modal adalah sejumlah kekayaan yang bisa saja berupa *assets* ataupun *intangible assets*, yang bisa digunakan untuk menghasilkan suatu kekayaan. Dalam Islam, modal harus bebas dari riba. Dalam beberapa cara perolehan modal, Islam mengatur suatu sistem yang lebih baik dengan cara kerja sama mudharabah atau musharakah.

d. Manajemen Produksi

Beberapa faktor produksi diatas tidak akan menghasilkan suatu profit yang baik ketika tidak ada manajemen yang baik. Karena tanah, tenaga kerja, modal dan lain sebagainya tidak akan bisa berdiri dengan sendirinya. Semuanya memerlukan suatu pengaturan yang baik, berupa suatu organisasi, ataupun manajemen yang bisa menertibkan, mengatur, merencanakan, dan mengevaluasi segala kineja yang akan dan telah dihasilkannya oleh masing-masing devisi.

e. Teknologi

Di era kemajuan produksi yang ada pada saat ini, teknologi mempunyai peranan yang sangat besar dalam *sector* ini. Banyak perusahaan-perusahaan menggunakan mesin sebagai alat produksinya karena barang yang dihasilkan lebih banyak dan lebih efisien waktu.

f. Bahan baku

Bahan baku terbagi menjadi dua macam, adakalanya bahan baku tersebut merupakan sesuatu yang harus didapat atau dihasilkan oleh alam, tanpa adanya penggantinya. Ada juga yang memang dari alam akan tetapi, bisa dicarikan bahan lain untuk mengganti bahan yang telah ada.

#### **4. Tujuan Produksi Islami**

Islam sebagai agama yang *holistik* dalam mengatur segala hal dalam kehidupan ini, maka dalam hal produksi pun diatur sedemikian rupa agar

produksi tidak sekedar menghasilkan barang, tetapi juga memperhatikan aspek manfaat dan kemaslahatannya. Karena itu, menurut Nejatullah ashShiddiqi, tujuan produksi dalam Islam adalah:

- a. Pemenuhan kebutuhan-kebutuhan individu secara wajar
- b. Pemenuhan kebutuhan keluarga
- c. Bekal untuk generasi mendatang
- d. Bantuan kepada masyarakat dalam rangka taat kepada Allah SWT.
- f. Menurut Ibnu Khaldun dan beberapa ulama lainnya berpendapat, kebutuhan manusia dapat digolongkan kepada tiga kategori yaitu *dharuriyah, hajjiyat, tahsiniyat*.

Adapun tujuan produksi menurut Monzer Kahf, adalah:

- a. Supaya manusia untuk meningkatkan tidak hanya kondisi materialnya. Akan tetapi juga moralnya untuk kemudian menjadi sarana mencapai tujuan kelak di akhirat. Sehingga produk-produk yang menjauhkan manusia dari nilai-nilai moralnya akan dilarang dalam Islam.
- b. Aspek sosial dalam produksi, yaitu distribusi keuntungan dari produksi itu sendiri diantara sebagian besar orang dengan cara seadil-adilnya.

Hal tersebut merupakan tujuan utama ekonomi masyarakat. Sistem ekonomi Islam lebih terkait dengan kesejahteraan masyarakat dibandingkan dengan sistem yang lainnya.

Tujuan produksi dalam perspektif fiqh ekonomi Khalifah Umar bin Khatab adalah sebagai berikut :

1. Merealisasikan Keuntungan Seoptimal Mungkin

Merealisasikan keuntungan seoptimal mungkin berarti ketika berproduksi bukan sekedar berproduksi rutin atau asal produksi melainkan harus betul-betul memperhatikan realisasi keuntungan, namun demikian tujuan tersebut berbeda dengan paham kapitalis yang berusaha meraih keuntungan sebesar mungkin.

2. Merealisasikan Kecukupan Individu dan Keluarga

Seorang Muslim wajib melakukan aktivitas yang dapat merealisasikan kecukupannya dan kecukupan orang yang menjadi kewajiban nafkahnya.

3. Tidak Mengandalkan Orang Lain

Umar r.a sebagaimana yang diajarkan dalam Islam tidak membenarkan/membolehkan seseorang yang mampu bekerja untuk mengenadahkan tangannya kepada orang lain dengan meminta-minta dan menyerukan kaum muslimin untuk bersandar kepada diri mereka sendiri, tidak mengharap apa yang ada ditangan orang lain.

#### 4. Melindungi Harta Dan Mengembangkannya

Harta memiliki peranan besar dalam Islam. Sebab dengan harta, dunia dan agamanya dapat ditegakkan. Tanpa harta, seseorang bisa saja tidak istiqamah dalam agamanya serta tidak tenang dalam kehidupannya. Sebab, di dunia harta adalah sebagai kemuliaan dan kehormatan serta lebih melindungi agama seseorang. Didalamnya terdapat kebaikan bagi seseorang, dan menyambungkan silaturahmi dengan orang lain. Karena itu, Umar r.a menyerukan kepada manusia untuk memelihara harta dan mengembangkannya dengan mengeksplorasinya dalam kegiatankegiatan produksi.

#### 5. Mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi dan mempersiapkannya untuk dimanfaatkan

Rezeki yang diciptakan Allah Swt bukan hanya harta yang berada ditangan seseorang saja, namun mencakup segala sesuatu yang dititipkan oleh Allah Swt dimuka bumi ini sehingga dapat dijadikan sebagai alat untuk memenuhi kebutuhan dan kesenangannya. Allah Swt telah mempersiapkan bagi manusia di dunia ini banyak sumber ekonomi, namun pada umumnya untuk dapat dimanfaatkan harus dilakukan eksplorasi dalam bentuk kegiatan produksi sehingga dapat memenuhi kebutuhan manusia.

#### 6. Pembebasan dari belenggu ketergantungan ekonomi

Produksi merupakan sarana terpenting dalam merealisasikan kemandirian ekonomi. Bangsa yang memproduksi kebutuhan-kebutuhan adalah bangsa yang mandiri dan terbebas dari belenggu ketergantungan ekonomi bangsa lain. Sedangkan bangsa yang hanya mengandalkan konsumsi akan selalu menjadi tawanan belenggu ekonomi bangsa lain.

#### 7. *Taqqarub* kepada Allah SWT

Seorang produsen Muslim akan meraih pahala dari sisi Allah Swt disebabkan aktivitas produksinya, baik tujuan untuk memperoleh keuntungan, merealisasi kemapanan, melindungi harta dan mengembangkannya atau tujuan lain selama ia menjadikan aktivitasnya tersebut sebagai pertolongan dalam menaati Allah Swt.

Semua tujuan produksi dalam Islam pada dasarnya adalah untuk menciptakan masalah yang optimum bagi manusia secara keseluruhan sehingga akan dicapai *falah* yang merupakan tujuan akhir dari kegiatan ekonomi sekaligus tujuan hidup manusia. Kegiatan produksi sangatlah memperhatikan kemuliaan dan harkat manusia yakni dengan mengangkat kualitas dan derajat hidup manusia. Kemuliaan harkat kemanusiaan harus mendapat perhatian besar dan utama dalam keseluruhan aktivitas produksi, karena segala aktivitas yang bertentangan dengan pemuliaan harkat kemanusiaan bertentangan dengan ajaran Islam. Oleh karenanya, kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi.

### **Metode Penelitian**

Penelitian menggunakan metode yuridis empiris dimana data yang didapat secara langsung dari narasumber dilapangan yang merupakan suatu kejadian yang terjadi sebagai realita masyarakat. Data diperoleh langsung yang disebut data primer serta kepustakaan yang berkaitan dengan topik yang dibahas (sekunder). Data primer didapatkan dari wawancara dengan pemilik Rumah makan Sederhana dan pengelola Rumah Makan Sederhana. Kemudian data dianalisis dengan menggunakan metode induktif. Metode pendekatan yang digunakan adalah pendekatan konseptual (*conceptual approach*) merupakan pendekatan dengan tanpa adanya aturan hukum yang ada. Data yang telah dikumpul berasal dari data wawancara, *dokumentasi*, serta referensi yang berkaitan. Kemudian penelitian di analisis menggunakan metode induktif yaitu analisis berdasarkan data yang diperoleh. Sebagai metode yang menganalisa data melalui kajian dan teori bersifat khusus yang kemudian dideskripsikan kenyataan-kenyataan yang bersifat umum.

## **Hasil dan Pembahasan**

Rumah makan sederhana merupakan suatu unit usaha yang didirikan oleh pengasuh Pondok Pesantren *Al-washoya*. Tepatnya di desa kertorejo Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. Usaha ini mulai berdiri sejak Juni 2020 dimana setelah terjadinya pandemi Covid-19. Rumah makan ini mulai didirikan oleh pengasuh dengan tanpa mencampurtangan kan pihak lain, artinya usaha ini ditekuni sendiri oleh istri dari pengasuh pondok pesantren *Al-Washoya* yakni ibu Nyai Hj. Anis. Beliau menekuni usaha ini tidak lain karena dilatar belakangi oleh santri yang dimana pada Pondok pesantren tersebut tidak memperbolehkan para santri untuk keluar dari lingkungan pondok pesantren. Dengan demikian beliau memutuskan untuk membuka Rumah Makan Sederhana yang dikenal “depot” oleh para santri. Sebelum menjadi rumah makan “depot” ini hanya merupakan pengadaan siap saji seperti ayam geprek yang diproduksi sendiri dan kemudian di jual kepada para santri di pondok pesantren. Dengan perkembangan “depot” tersebut ahirnya ibu Nyai Hj. Anis resmi membuka Rumah Makan Sederhana dimana sistem penjualannya yakni berupa prasmanan yang mana menu awal yang teredia hanyalah seperti bakso, soto, dan nasi goreng. Akan tetapi dengan menu yang hanya demikian ternyata konsumen merasa kurang dalam persediaan menu yang ada hingga hampir mengalami gulung tikar. seiring berjalannya waktu ibu Nyai Hj. Anis merasa beliau kurang mampu dalam manajemen rumah makan tersebut akhirnya beliau dibantu oleh putrinya yang bernama Ning. Sahla Munaya Ummu Zuhro beserta salah satu santri putri mencoba untuk merubah sistem penjualannya menjadi prasmanan dengan berbagai menu tentunya. Kini rumah makan sederhana telah berkembang sangat pesat bahkan bukan hanya santri saja sebagai target konsumennya melainkan masyarakat kalangan umum. Dan kini rumah makan sederhana sudah benar-benar dilepas oleh pemilik dengan memberikan kepercayaan terhadap santri untuk mengelola rumah makan tersebut.

### **A. Jenis Produk**

Rumah makan sederhana memiliki beberapa produk makanan yang mereka siapkan disetiap harinya yaitu:

- Udang
- Cumi

- Pindang
- Bakso
- Ayam
- Tahu
- Tempe dan lain lain.

Jenis pruduk lainnya yaitu nasi ayam geprek. Dimana nasi ayam geprek tersebut dsudah disiapkan yang kemudian diantar ke koperasi-koperasi dilingkungan pondok pesantren *Al-Washoya*.

## **B. Mekanisme Penjualan**

Rumah Makan Sederhana memiliki dua sistem penjualannya, yaitu sistem prasmanan dan sistem siap antar.

### **1) Sistem Prasmanan**

Sistem prasmanan yang mekanisme jual beli pada rumah makan prasmanan berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku usaha menerapkan mekanisme “*makan dulu bayar di akhir*” akan tetapi dalam pelayannya konsumen tidak mengambil sendiri menu yang diinginkan akan tetapi tetap dilayani oleh karyawan. Di rumah makan sederhana inupun masih menjalankan sistem pembayaran manual (*cash*) dengan tidak menggunakan pembayaran elektronik. Bisa dilihat jual beli seperti ini dianggap praktis dan mempermudah konsumen, karena konsumen hanya menunggu makanan disiapkan dan segera menyantap makanan yang diinginkan. Dalam jual beli ini yang menjadi objek adalah makanan. Di mana makanan merupakan sesuatu yang dapat memberikan manfaat apabila diperjualbelikan, karena dapat memberikan rasa kenyang bagi siapa saja yang memakannya.

### **2) Sistem Siap Antar**

Dalam sistemnya Rumah Makan Sederhana juga menggunakan sistem siap antar. Artinya Rumah Makan tersebut menyiapkan makanan siap saji yang kemudian dalam penjualannya dengan cara di titipkan kepada unit penjualan lain (koperasi) didalam Pondok Pesantren. Sistem tersebut dilakukan oleh pengelola dengan tujuan selain memudahkan akses para santri dalam bertransaksi yaitu bertujuan sebagai salah satu strategi penjualan bagi Rumah Makan. Pada sistem siap antar ini, rumah makan sederhana hanya menitipkan

makanan berupa nasi kotak siap saji yang berjumlah 50-100 kotak setiap harinya, apabila nasi kotak tersebut tidak habis atau sisa, koperasi akan mengembalikan sisa tersebut dengan berupa barang yang kemudian nasi kotak yang tidak terjual biasanya diberikan Cuma-Cuma kepada para santri disekitar.

### **C. Sistem Keuangan**

Modal untuk menjalankan rumah makan sederhana ini yaitu berkisar dari Rp. 800.000 – Rp. 1.000.000 untuk setiap harinya. Dalam pengelolaannya, Rumah Makan Sederhana ini memberikan kepercayaan sepenuhnya kepada karyawan mengenai kebutuhan masakan yang disediakan. Seperti, pengelola hanya menerima setoran hasil penjualan dan memberikan uang ketika karyawan meminta untuk keperluan perbelanjaan keesokan harinya. Perhitungan hasil pendapatannya akan disetor ke pengelola setelah dipotong biaya keperluan seperti, sayur, tepung, bumbu dan lain-lain dengan cara harian.

Masih sangat sering sekali terjadi kerugian dalam penjualan makanan ini, sebab utamanya yakni tidak habisnya persediaan menu yang sudah disiapkan di prasmanan Rumah Makan Sederhana. Akibatnya, jika terjadi kerugian pengelola masih meminta ulang modal untuk keperluan Rumah Makan kepada pemilik. Keuntungan yang dihasilkan terkadang bisa mencapai nilai Rp. 300.000 disetiap harinya. Akan tetapi masih sering terjadi pula kerugian yang disebabkan tidak terjualnya makanan yang sudah disiapkan.

Manajemen keuangan yang dilakukan oleh pengelola yakni dengan cara mencatat segala pemasukan dan pengeluaran mulai dari modal hingga keuntungan maupun kerugian yang dihasilkan yang kemudian pengelola laporkan kepada pemilik dengan waktu satu bulan sekali, jadi laporan hasil dari pengelola dilakukan setiap bulannya.

### **D. Sistem Pengolahan**

Dalam pengolahannya Rumah Makan Sederhana sangat memperhatikan ke halal-an dalam segala bahan-bahan yang digunakan. Kebersihan juga menjadi poin utama bagi pengelolaannya seperti, karyawan selalu membersihkan segala sarana prasarana sebelum memulai pengelolaan, begitu juga kebersihan bahan baku makanan menjadi hal yang paling diperhatikan.

pengolahan rumah makan sederhana dimulai dari jenis produk, mekanisme penjualan, sistem keuangan serta sistem pengolahan merupakan poin-poin yang menjadi pegangan pengelola dalam menjalankan usaha

Dalam manajemen syari'ah pelaku usaha dalam melakukan segala urusan usahanya hendaknya sesuai dengan nilai keislaman. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam menjalankan usaha dalam manajemen syariah seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, serta pengawasan terhadap jalannya usaha demi tercapainya tujuan. Dalam menjalankan usaha, pelaku usaha muslim juga hendaknya memiliki prinsip-prinsip yang sesuai dengan nilai islam diantaranya, prinsip amar ma'ruf nahi munkar, adanya prinsip keadilan, dan memiliki prinsip amanah. Dalam pengelolaannya terdapat beberapa hal yang menjadi poin penting diantaranya :

1) Perencanaan (*Planning*)

Rumah Makan Sederhana merupakan unit usaha perpindahan tangan dari pengasuh kepada santri yang mana segala perencanaannya masih mengikuti standar ketetapan awal hingga saat ini. Dengan demikian santri sebagai pengelola belum memberikan perencanaan baru guna perkembangan Rumah Makan Sederhana di masa yang akan datang.

2) Pengorganisasian (*Organizing*)

Rumah Makan Sederhana dalam pengorganisasian dengan jelas masih tetap dipegang oleh Pondok Pesantren sebagai pemilik. Santri disini hanyalah sebagai perpanjangan tangan dari pemilik yang mana segala pengoperasionalannya dipegang kendali oleh santri. Didalamnya terdapat empat karyawan tetap yang berasal dari masyarakat luar pondok pesantren untuk mempersiapkan segala macam keperluan Rumah Makan Sederhana.

3) Pengarahan (*Actuating*)

Dalam pengarahannya, hanya pengelola yang memberikan pengarahan terhadap segala keperluan rumah makan. dimana pengelola akan memberi pengarahan terhadap karyawan mengenai tata cara dalam mempersiapkan bahan pokok.

4) Pengawasan (*Controlling*)

Dalam proses pengelolaan pemilik selalu memperhatikan apa-apa yang menjadi permasalahan disetiap harinya. Seperti halnya terjadi permasalahan kurangnya laku terjual produk-produk Rumah makan Serhana sehingga acap kali mengalami kerugian. Pengawasan juga selalu di lakukan pada situasi dan kondisi Rumah Makan Sederhana seperti, sarana prasana, kebersihan, kenyamanan sehingga konsumen akan mendapatkan apa yang seharusnya mereka dapatkan.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan oleh penulis bahwasanya Rumah Makan Sederhana yang dijalankan oleh santri secara konsep segala pengelolaan serta pengolahan dilakukan dengan telah dilandasi konsep-konsep pengelolaan yang digunakan untuk mencapai sasaran-sasaran manajemen mulai dari keputusan pengambilan segala resiko yang dijalankan.

Pengelolaan rumah makan sederhana dimulai dari jenis produk, mekanisme penjualan, sistem keuangan serta sistem pengolahan dilakukan dengan telah mengikuti konsep keislaman. a) Jenis produk Rumah makan sederhana dalam memilih produk yang sesuai dengan kualitas yang baik. Pemilihan jenis produk dilakukan secara langsung dengan cara karyawan yang terjun langsung untuk membeli bahan baku yang diinginkan. Jadi rumah makan sederhana tidak menggunakan sistem pesan demi mendapatkan bahan baku yang baik sesuai yang diinginkan. Dengan demikian jenis produk yang digunakan oleh rumah makan sederhana ini benar-benar jenis produk pilihan dan jelas ke-halalannya yang dianggap layak untuk dikonsumsi kepada konsumen. b) Mekanisme penjualan Rumah makan sederhana menggunakan dua sistem penjualannya yaitu sistem prasmanan dan sistem ssiap antar. Dimana kedua sistem tersebut sama-sama menjadi lagkah dan cara dalam memasarkan produknya. c) Sistem Keuangan dalam mengatur keuangannya, rumah makan sederhana dipegang langsung oleh pengelola, jadi dalam masalah perbelanjaan keperluan rumah makan karyawan meminta langsung kepada pengelola disetiap harinya. d) Sistem pengolahan bahan makanan yang diproduksi oleh rumah makan sederhana sangat memperhatikan kualitas, kebersihan dan keamanan dalam bahan bakunya. Seperti halnya, karyawan sebelum mengolah akan memilah jenis produk yang baik lalu kemudian dibersihkan baru diolah menjadi makanan siap saji yang akan di jual. Jadi jelasnya

rumah makan sederhana sangat memastikan mengenai produk sampai pengolahannya

Dalam menjalankan suatu usaha, seorang muslim hendaknya mengacu pada konsep-konsep keislaman dalam melakukan usaha. Dalam pengaplikasiannya, terdapat beberapa konsep manajemen syari'ah bagi pelaku usaha, yaitu :

1) Perencanaan (*Planning*)

Dalam perencanaanya, Rumah Makan Sederhana belum menjalankan perencanaan dengan baik, kurangnya rencana-rencana untuk perkembangan Rumah Makan Sederhana di yang akan datang akibatnya, Rumah Makan Sederhana masih sering sekali mengalami kerugian disetiap harinya sehingga hal ini dirasa sangat perlu untuk perencanaan yang lebih matang guna menghindari kerugian yang terus menerus dikemudian hari. Perencanaan dalam menjalankan usaha Rumah Makan Sederhana semestinya dengan disertai perencanaan yang matang untuk perkembangan Rumah Makan Sederhana dimasa depan. Akan tetapi pengelola Rumah Makan sederhana belum mempersiapkan hal itu dengan baik. Seperti halnya tidak adanya rencana-rencana yang pengelola persiapkan untuk perkembangan rumah makan.

2) Pengorganisasian (*Organizing*)

Pengelola sudah membentuk dan menjalankan bentuk pengorganisasian dalam suatu usaha tersebut sehingga Rumah Makan Sederhana dapat berjalan dengan baik. Bentuk usaha pengelola dalam mempertahankan dan mengembangkan usahanya salah satunya yaitu dengan pengorganisasian yang baik. Dalam praktiknya, pengelola sudah melakukan pengorganisasian dengan baik antara pelindung, penanggung jawab, pengelola, dan karyawan.

3) Pengarahan (*Actuating*)

Hal ini pula sangat menjadi pengaruh besar terhadap perkembangan suatu usaha karena sebagai pemilik maupun pengelola harus selalu memberi pengarahan yang baik bagi yang bersangkutan, seperti karyawan. Dari segi pengarahan pengelola sudah cukup dalam mengimplementasikannya, mulai dari biaya perbelanjaan bahan pokok hingga arahan terhadap karyawan perihal

persediaan bahan, persediaan menu, pelayanan, hingga pengarahan dalam menentukan bahan-bahan yang diperlukan. Pengarahan dilakukan oleh pengelola setiap kali sehabis melaporkan hasil kepada pemilik, dimana pemilik akan selalu memberikan arahan kepada pengelola yang kemudian pengelola menyampaikan kepada para karyawan.

#### 4) Pengawasan (*Controlling*)

Dalam menjalankan usaha pengelola kurang dalam melakukan pengawasan dengan baik terhadap segala yang dibawah kendalinya seperti, kinerja karyawan, sarana prasarana, kebersihan, kenyamanan dan lain-lain. Dalam praktiknya, pengelola kurang dalam menjalankan poin ini dengan baik. Pengelola hanya akan memberi pengawasan terhadap jalannya Rumah Makan apabila adanya ketidaksesuaian yang terjadi. Seperti halnya jika terjadi sesuatu yang tidak diinginkan pengelola baru akan melakukan pengawasan terhadap karyawan ataupun keadaan rumah makan. Harusnya pengawasan ini semakin rutin dilakukan karna untuk menghindarkan hal-hal ketidaksesuaian yang terjadi.

Adapun prinsip yang harus dipegang oleh seorang wirausaha muslim dalam menjalankan usahanya, yaitu:

##### 1) Prinsip *Amar ma'ruf nahi munkar*

Seorang wirausaha muslim wajib melakukan kegiatan yang terpuji seperti tolong-menolong untuk kesejahteraan masyarakat, dan menjauhi kegiatan keji seperti berbuat curang, berbohong dan lain sebagainya.

##### 2) Menegakkan keadilan

Berlaku adil dalam menjalankan usaha juga hal yang sangat penting. Adil terhadap karyawan maupun adil terhadap waktu mengingat pengelola juga merupakan seorang santri, jadi harus adil dalam membagi waktu untuk melaksanakan kegiatan sebagai santri juga sebagai pengelola usaha.

##### 3) Amanah

Kewajiban dalam menjalankan manajemen kewirausahaan yang sesuai dengan konsep dan prinsip keislaman sehingga usaha yang dijalankan akan sampai kepada ridho Allah SWT. Dari dunia Sampai ke akhirat.

Dari pemaparan analisis pengelolaan Rumah Makan Sederhana menurut Manajemen Syari'ah. Rumah makan sederhana dalam pengelolaannya benar telah menjalankan sesuai dengan nilai keislaman seperti : *amar ma'ruf nahi munkar*, adil amanah serta halal. Akan tetapi mengenai perihal pengelolaan yang menjadi acuan dalam menjalankan usaha, masih ada yang belum dijalankan sesuai dengan konsep manajemen syariah. Yaitu, belum adanya perencanaan serta pengawasan yang sesuai dengan konsep manajemen syari'ah.

## **KESIMPULAN**

Pengelolaan Rumah Makan Sederhana di Pondok Pesantren *Al-Washoya* memiliki dua sistem penjualan yaitu, sistem prasmanan dan sisten siap antar. Dimana kedua sistem tersebut tetap memiliki tujuan yang sama akan tetapi sistem siap antar tersebut dijalankan sebagai strategi penjualan guna mengurangi angka kerugian dalam sistem prasmanan yang dijalankan. Berdasarkan perspektif manajemen syari'ah, Rumah Makan Sederhana masih belum menjalankan usahanya sesuai dengan konsep manajemen syari'ah dimana belum adanya perencanaan yang matang untuk kedepan dan kurangnya dalam pengawasan dari pemilik.

Saran yang dapat diberikan penulis yaitu, Pengelolaan Rumah Makan Sederhana agar tetap mempertahankan kedua sistem penjualan tersebut. Bahkan sistem penjualan siap antar yang hanya menjadi strategi cadangan harus terus dijalankan selain akan mengurangi angka kerugian yang terjadi, sistem siap antar agar kiranya diperluas jangkauannya dengan menaruh ke tempat usaha-usaha lainnyadan dalam menjalankan usaha sebagai pelaku usaha muslim hendaknya pemilik dan pengelola lebih memaksimalkan pengelolaan usahanya dengan acuan manajemen syari'ah agar sesuai dengan konsep dan aturan keislaman sehingga lebih mendapat keberkahan di dunia hingga akhirat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Al-Qur'an Terjemah, Departemen Agama RI. 2002. Depok : Al-Huda

- Agustin, Hamdi, 2018. *Sistem Informasi Manajemen Menurut Perspektif Islam*, Jurnal Tabbaru', Volume 1, Nomor 1,
- Arifin, Zainul, 2006. *Dasar-dasar Manajemen Bank Syariah* Jakarta: Pustaka Alvabel.
- Effendi, Usman, 2014. *Asas Manajemen* Jakarta: Raja Gafrindo Persada.
- Fajar Mukti, dan Yulianto Achmad. *Dualism Pnelitian Hukum Normatif dan Empiris*. (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010) .
- Gufron, I. A. (2019). Santri dan Nasionalisme. *Islamic Insights Journal*, 1(1).
- Hafidhuddin, Didin, 2003. *Manajemen Syariah dalam Praktek* Jakarta: Gema Insani Press.
- Kamaluddin, Undang Ahmad, (1990) *Etika Manajemen Islam* Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya.
- Magfiroh, F. (2021). *Pengelolaan Bisnis Catering Ditinjau Dari Manajemen Syariah (Studi Kasus di Rumah Catering" ELVITA" di Kelurahan Banjarmlati Kecamatan Mojoroto Kota Kediri)* (Doctoral dissertation, IAIN Kediri).
- Maharwati, Besse, 2018. *Pengantar Pengawasan Pendidikan* Yogyakarta: Deepublish.
- Marzuki, Peter Mahmud. 2021. *Penelitian Hukum*. Jakarta : Kencana Prenada Media Grup.
- Muhammad, 2002. *Manajemen Bank Syari'ah*, Yogyakarta : UPP AMP YKPN.
- Riyadi, Abdul Kadir, *Prinsip Dasar Ekonomi Islam Perspektif Maqashid Al-Syari'ah*, (Cet. II; Jakarta: Prenamedia Group, 2015).
- Sholiha, I. (2018) *Teori Produksi Dalam Islam. Iqtishodiyah: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*,
- Sholiha, I. (2018) *Teori Produksi Dalam Islam. Iqtishodiyah: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*,

Sugiyono, (2019) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Cet. I*  
Bandung: Alfabeta.

Supriyatno, Eko,(2018) *Ekonomi Mikro Perspektif Islami*.

Turmudi, Muhammad. (2017), *Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam. Jurnal Islamadina*, Vol.XVIII, No.1 (Institut Agama Islam Negeri Kendari)

Welsa, H., Suharti, S., & Latifah, L. (2017). *Budaya Minangkabau dan Implementasi Pada Manajemen Rumah Makan Padang di Yogyakarta. EKUITAS (Jurnal Ekonomi dan Keuangan)*, 1(2),

Wawancara dengan Gus H. Alwi Baehaqi selaku pemilik usaha Rumah Makan Sederhana, pada tanggal 29 Maret 2023 pukul 21.00 WIB

Wawancara dengan Shefia Febi Arindana, pengelola Rumah Makan Sederhana 29 Maret 2023 pukul 20.00