

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **A. Paparan Data**

##### 1) Profil Perusahaan

Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar merupakan bisnis yang bergerak di bidang usaha restoran siap saji dengan manajemen kemitraan berbasis syariah yang beralamat di Jl. Raya Dandong No. 16, Dandong, Kec. Srengat, Blitar. Berdirinya Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar berawal dari didirikannya Restoran Ayam Geprek Sa'i Yogyakarta. Restoran Ayam Geprek Sa'i didirikan oleh 4 (empat) orang yaitu Erwan Barudi, Heru Budiharto, Mardoto, dan Wageanto pada April 2017 di Yogyakarta. Restoran pertama Ayam Geprek Sa'i berada di daerah Patangpuluhan, Yogyakarta. Sebelum mendirikan usaha dengan merek Ayam Geprek Sa'i, pendiri merupakan mitra dari restoran siap saji Quick Chicken. Namun, karena selama menjadi mitra ada visi misi yang belum bisa tercapai, akhirnya pendiri menciptakan merek sendiri yaitu Ayam Geprek Sa'i dan Hajj Chicken. Dengan demikian, selain pendiri membuka usaha dengan merek Ayam Geprek Sa'i, pendiri menjadikan outlet yang sebelumnya Quick Chicken menjadi Hajj Chicken. Lalu pada tahun yang sama, pendiri membuka outlet lagi kurang lebih sebanyak 10 outlet yang tersebar di daerah Blitar, Yogyakarta dan Kudus. Setelah beberapa outlet mulai beroperasi, akhirnya pendiri membuka kerjasama dengan sistem

4kemitraan. Sistem kemitraan ini dijalankan dengan melakukan bagi hasil dari keuntungan bersih yaitu komposisinya 30% untuk manajemen dan 70% untuk mitra.

Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar awalnya beralamat di Jl. Raya Dandong No. 20, Dandong, Kec. Srengat, Blitar yang merupakan milik seorang mitra. Namun karena mitra kurang cocok dengan visi misi dari Ayam Geprek Sa'i, akhirnya mitra memilih menciptakan merek sendiri. Sejak saat itu, pihak manajemen membuka outlet baru dan karyawan yang ada pada mitra sebelumnya direkrut oleh manajemen Ayam Geprek Sa'i untuk ditempatkan di outlet milik manajemen yang sekarang beralamat di Jl. Raya Dandong No. 16, Dandong, Kec. Srengat, Blitar.<sup>1</sup>

## 2) Visi, Misi, dan Moto

### a. Visi

Menjadikan usaha berbasis syari'at Islam dengan mengedepankan ukhuwah islamiyah serta peduli permasalahan dakwah, sosial, dan pendidikan.

### b. Misi

- 1) Membentuk bisnis restoran yang *halalan thoyyibah* dengan cita rasa yang bisa diterima umat dengan harga yang terjangkau.
- 2) Wadah bersama (jama'ah) dalam pengumpulan dana untuk membentuk satu usaha yang dapat diharapkan menghasilkan keuntungan.

---

<sup>1</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Aris Hermawan selaku Areal Manager di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar, pada tanggal 19 September 2020.

- 3) Sebagai sarana untuk mendapatkan dana demi kegiatan dakwah, sosial, dan pendidikan yang diprioritaskan untuk internal dengan mengalokasikan dana keuntungan maksimal 30%.
- 4) Proses, gudang, dan relasi supplier dimiliki oleh mana.
- 5) Menciptakan lingkungan kerja yang Islami untuk menuju ke arah sebagai Pesantren kuliner.

c. Moto

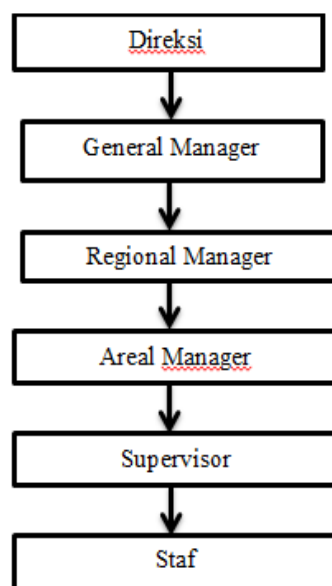
“Kenikmatan dalam Kesederhanaan”

3) Struktur Organisasi

Adapun struktur organisasi yang dimiliki oleh Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar adalah sebagai berikut.

**Gambar 4.1** Struktur Organisasi Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar

**STRUKTUR ORGANISASI  
RESTORAN AYAM GEPREK SA'I SRENGAT  
KABUPATEN BLITAR**



Keterangan:

**Tabel 4.1** Struktur Organisasi Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat  
Kabupaten Blitar

No.	Nama	Jabatan
1.	Erwan Barudi	Direksi
2.	Heru Budiharto	Direksi & <i>General Manager</i>
3.	Mardoto	Direksi
4.	Wageanto	Direksi
5.	Nana Priyatna	<i>Regional Manager</i>
6.	Aris Hermawan	<i>Areal Manager</i>
7.	Siti Muallifah	<i>Supervisor</i>
8.	Mei Dewi Rahayu	<i>Supervisor</i>
9.	Dana Saputra	<i>Supervisor</i>
10.	Ninda Yengky Herawati	<i>Supervisor</i>
11.	Afifatus Firda Sania	Staf
12.	Sonia Intan Pratama	Staf
13.	Yunita Putri Askuri	Staf
14.	Ika Wahyuningsih	Staf
15.	Faridha Ariyanti	Staf
16.	Nur Asih Akbar	Staf
17.	Rihma Hudan. V	Staf
18.	M. Aqiluddiya'	Staf
19.	M. Irvan Nurfaizin	Staf
20.	M. Nailul Ilmi	Staf
21.	Angga Saputra	Staf

#### 4) Produk

a. Produk Makanan yang disajikan antara lain:

- 1) Ayam Geprek
- 2) Fried Chicken
- 3) Ayam Penyet
- 4) Nasi Goreng
- 5) Chicken Burger
- 6) Cheese Burger
- 7) Chicken Steak
- 8) French Fries

- 9) Tempe Goreng
- 10) Tahu Goreng
- 11) Perkedel
- 12) Lele Crispy
- 13) Jamur Crispy
- 14) Terong Crispy
- 15) Chicken Teriyaki
- 16) Nasi Putih

b. Produk Minuman yang disajikan antara lain:

- 1) Ice Cream
- 2) Teh Panas/ Es Teh Manis
- 3) Jeruk Panas/ Es Jeruk
- 4) Lemon Tea
- 5) Teh Botol/ Teh Kotak Tebs
- 6) Air Mineral Botol
- 7) Milo Panas
- 8) Es Milo
- 9) Kopi hitam
- 10) Aneka Milk Shake
- 11) Aneka Milk Shake Float
- 12) Es Susu Sirup

## **B. Temuan Penelitian**

### **1) Implementasi Nilai-Nilai Bisnis Islam dalam Budaya Organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar**

Bisnis Islam adalah serangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuknya yang tidak dibatasi jumlah (kuantitas) kepemilikan hartanya (barang atau jasa) termasuk profitnya, namun dibatasi dalam perolehan dan pendayagunaan hartanya (ada aturan halal dan haram). Hal ini berarti bahwa dalam menjalankan suatu bisnis baik dari cara memperoleh sampai pengelolaan harus berpedoman pada aturan syariat. Seperti halnya Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar dimana dalam mengelola bisnisnya Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar memberikan produk yang halal dan baik mutunya. Seperti dalam wawancara dengan Mbak Dewi mengenai kehalalan produk.

" Untuk meyakinkan kehalalan kita sudah punya sertifikat dari rumah potong unggas yang sudah bersertifikat MUI (Majelis Ulama Indonesia) yaitu PT Jatinom Indah Agri. Alhamdulillah, kebanyakan rumah makan yang ada di Blitar itu ambilnya di sini".<sup>2</sup>

Jaminan halal dalam Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar ditunjukkan dari adanya sertifikat yang diperoleh dari rumah potong ayam yang bersertifikat MUI (Majelis Ulama Indonesia) yaitu PT Jatinom Indah Agri. Mbak Dewi juga mengatakan bahwa kebanyakan restoran yang ada di Blitar mengambil bahan baku dari rumah potong unggas tersebut.

---

<sup>2</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Dewi selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

Selaras dengan ungkapan Mbak Dewi, Mas Dana juga memberikan penjelasan sebagai berikut.

"Kalau kehalalan itu di sini ya cara pengolahan, yaitu kita tetep di resep yang ada di sini kak untuk meyakinkan pelanggan. Terus kaya ada apa sertifikat MUI, yaitu di sini kan ayamnya di stok kak jadi langsung di datangkan dari Blitar itu yang ada labelnya MUI (Majelis Ulama Indonesia)".<sup>3</sup>

Pendapat di atas menjelaskan bahwa untuk meyakinkan kehalalan produk dan kualitas produk yang baik itu melalui cara pengolahan dan menggunakan resep yang sudah ada. Lalu, Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar mendapatkan suplai ayam dari rumah potong ayam yang sudah berlabel MUI (Majelis Ulama Indonesia).

Penjelasan Mbak Dewi dan Mas Dana diperkuat oleh ungkapan Mbak Muallifah sebagai berikut.

" Kalau untuk kualitas makanan atau produknya itu kita ada SOP nya (Standar Operasional Prosedur) sendiri, resepnya sendiri, kita ada prosedurnya sendiri. Kalau dari ayam atau pun yang lainnya kita ada sertifikat dari rumah potong ayam. Jadi suplai ayam kita mendatangkan dari rumah potong ayam sendiri, kita mendapatkan sertifikat halalnya dari sana".<sup>4</sup>

Mbak Muallifah menjelaskan bahwa untuk menjaga kualitas makanan atau produk itu ada resep dan prosedurnya sendiri. Lalu, untuk bahan baku ayam dan bahan yang lain menggunakan bahan yang sudah berlabel MUI (Majelis Ulama Indonesia). Restoran mendapatkan suplai ayam dari rumah

---

<sup>3</sup> Hasil wawancara dengan Mas Dana selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

<sup>4</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Muallifah selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

potong ayam yang bersertifikat MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan mendapatkan sertifikat halal dari rumah potong ayam tersebut.

Mbak Ika juga menjelaskan mengenai cara menjaga kualitas produk.

"Kalau untuk kualitas produk kita sudah ada SOP (Standar Operasional Prosedur). Kita membuat apapun itu kita berdasarkan buku panduan. Lalu biasanya setiap bulan juga ada *training class*, meskipun sudah jadi karyawan kita tetap ada evaluasi atau kelas-kelas *training* untuk meningkatkan pelayanan".<sup>5</sup>

Pernyataan mbak Ika di atas menjelaskan bahwa untuk memberikan kualitas produk yang baik, dalam mengolah produk apapun karyawan selalu mengacu pada buku panduan. Lalu setiap satu bulan sekali restoran mengadakan *training class* atau kelas training kepada karyawan serta evaluasi guna meningkatkan pelayanan.

Mas Dana juga menambahkan pernyataan sebagai berikut.

"Kalau sayur itu juga kami ada supleyer kak, jadi tiap hari nganterin juga di daerah Srengat ini. Semua bahan baku itu ada supleyernya. Jadi kaya beras, tepung itu kami nggak belanja sendiri tapi ada supleyer yang nganter, jadi tetap order dulu".

Mas Dana menjelaskan bahwa semua bahan baku seperti sayur, beras, dan tepung berasal dari supleyer. Sebelumnya bahan baku dipesan terlebih dahulu pada supleyer lalu barang yang telah dipesan akan diantar oleh supleyer.

Adapun pendapat mengenai kehalalan maupun kebersihan juga disampaikan oleh beberapa *customer* sebagai berikut.

---

<sup>5</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ika selaku staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.



"Untuk sisi halal saya tidak tahu karena itu bagian belakang kalau untuk kebersihan saya rasa 80 % sudah baguslah".<sup>6</sup>

Bapak Yuan menjelaskan bahwa untuk kehalalan beliau tidak mengetahui secara langsung karena hal tersebut yang mengetahui adalah bagian dari internal restoran. Namun untuk kebersihan beliau memberikan nilai 80 persen dalam artian sudah bagus.

Sama seperti yang diungkapkan oleh Bapak Yuan, Ibu Yunita memberikan penjelasan sebagai berikut.

"InsyaAllah kalau dari Restoran Sa'i ya saya kan tidak tahu sendiri. Tapi paling tidak tahu oh di Sai itu begini jadi yakin".<sup>7</sup>

Hasil wawancara di atas, Ibu Yunita menjelaskan bahwa beliau tidak mengetahui secara langsung mengenai kehalalan karena itu merupakan bagian belakang. Namun, dari pandangan ibu Yunita mengenai Restoran Ayam Geprek Sa'i beliau yakin mengenai kehalalan produk.

Begitu juga Bapak Ari memberikan pendapat sebagai berikut.

"Kalau setahu saya makanan yang sudah ada label MUI-nya itu pasti halal. Tapi nggak tahu kalau di sini bagaimana. Tapi kalau dari namanya saja udah Islam insyaallah halal".<sup>8</sup>

Bapak Ari menjelaskan bahwa makanan yang sudah mempunyai label MUI (Majelis Ulama Indonesia) sudah dipastikan kehalalannya. Namun beliau juga tidak mengetahui secara pasti kehalalan produk yang ada di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar. Tetapi beliau

---

<sup>6</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Yuan selaku konsumen Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

<sup>7</sup> Hasil wawancara dengan Ibu Yunita selaku konsumen Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

<sup>8</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Ari selaku konsumen Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

mengatakan bahwa dari nama restorannya saja sudah Islami, jadi beliau yakin makanan yang disajikan terjamin kehalalannya.

Selain menyajikan produk halal dan baik mutunya, Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar juga memberikan pelayanan yang baik dan ramah kepada *customer*. Berikut penjelasan dari Mbak Mualifah mengenai cara memberikan pelayanan yang baik kepada *customer*.

"Kalau disini untuk pelayanan ada tata caranya sendiri, ada 8 langkah pelayanan sendiri, ada training sendiri. Jadi tidak sembarang dalam melayani *customer*".<sup>9</sup>

Mbak Mualifah menjelaskan bahwa untuk pelayanan restoran memiliki tata cara sendiri, dimana terdiri dari 8 langkah pelayanan dan training. Jadi karyawan tidak sembarangan dalam melayani *customer*.

Selaras dengan ungkapan Mbak Mualifah, Mbak Ninda memberikan penjelasan sebagai berikut.

"Kita kan mempunyai dasar mbak ya, jadi kita harus sesuaikan pelayanan kita sama dasarnya tersebut dari segi SOP (Standar Operasional Prosedur), SOP (Standar Operasional Prosedur) pelayanan juga kan pasti ada dasar-dasarnya semua, kita harus menganut itu. Jadi, setiap bulannya kita melakukan evaluasi buat karyawan".<sup>10</sup>

Pernyataan di atas menjelaskan bahwa dalam melaksanakan pekerjaannya semua karyawan akan menyesuaikan pelayanan dengan SOP (Standar Operasional Prosedur) pelayanan. Selain itu, setiap bulan restoran melakukan evaluasi pada karyawan.

---

<sup>9</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Mualifah selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

<sup>10</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ninda selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

Hal serupa juga dijelaskan oleh Mbak Ika selaku staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar.

"Selain setiap hari melakukan evaluasi, setiap *shift* biasanya ada evaluasi. Jadi setiap harinya kita selalu evaluasi. Jadi selama *shift* tersebut kita melakukan apa saja, hal yang perlu dibenahi apa saja seperti itu".<sup>11</sup>

Mbak Ika menjelaskan bahwa restoran melakukan evaluasi secara periodik. Evaluasi dilakukan oleh karyawan setiap hari bahkan saat pergantian *shift*. Hal ini dilakukan sebagai upaya meningkatkan pelayanan kepada *customer*.

Mas Ilmi menambahkan penjelasan lain dalam hal pelayanan.

"Saat *delivery order* yang pertama pasti mengucapkan salam dulu "assalamu'alaikum atau selamat pagi", tanya dulu apakah anda *delivery* ke store kami kaya gitu, kalau memang iya pesanan itu tadi diserahkan, jadi lebih sopan dan murah senyum".<sup>12</sup>

Mas Ilmi menjelaskan bahwa saat bertugas sebagai *delivery order* hal yang pertama dilakukan adalah mengucap salam kepada *customer*. Lalu, mengkonfirmasi kepada *customer* terkait alamat dan pesanan dari *customer*. Jadi tetap berlaku sopan dan ramah.

Pernyataan mengenai pelayanan juga disampaikan oleh penjelasan dari *customer* sebagai berikut.

"Ya baguslah istilahnya kalau bahasa saya nggak judes, orangnya ramah. Soalnya itu penjualan orang bagian depan itu sebagai pemasaran kalau judes berarti orang itu ya bosen.. Kalau di sini mereka menempatkan orang yang ramah jadi orang itu mau kembali datang".<sup>13</sup>

---

<sup>11</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ika selaku staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

<sup>12</sup> Hasil wawancara dengan Mas Ilmi selaku staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

<sup>13</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Yuan selaku konsumen Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

Bapak Yuan menjelaskan bahwa pelayanan yang ada di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar sudah bagus artinya pelayanannya ramah. Menurutnya pelayanan yang ramah menjadikan konsumen mau untuk datang kembali.

Ibu Yunita juga menuturkan. "Kalau pelayannya menurut saya ya lumayan bagus"<sup>14</sup> dan Bapak Ari " Ya standar aja mbak. Standar ke ramah, sama seperti pelayanan konsumen seperti biasanya".<sup>15</sup>

Ibu Yunita dan Bapak Ari menjelaskan bahwa pelayanan yang diberikan oleh restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar sudah cukup bagus atau ramah.

Selain memberikan kualitas produk dan pelayanan yang baik kepada *customer*, Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar memberikan kompensasi kepada karyawan secara adil dan tepat waktu. Seperti penjelasan Mbak Ika sebagai berikut.

"Untuk pemberian gaji dilakukan satu bulan sekali, ya mungkin antara satu sama yang lainnya itu ada perbedaan sedikit semisal antara yang masih *training* dengan yang sudah menjadi karyawan itu jelas berbeda".<sup>16</sup>

Mbak Ika menjelaskan bahwa gaji diberikan setiap bulan. Gaji setiap karyawan memiliki sedikit perbedaan seperti antara karyawan yang masih *training* dengan karyawan yang sudah lama.

---

<sup>14</sup> Hasil wawancara dengan Ibu Yunita selaku konsumen Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

<sup>15</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Ari selaku konsumen Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

<sup>16</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ika selaku staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

Mbak Ninda juga menambahkan penjelasan sebagai berikut. "Tergantung kinerjanya sama lama nggaknya kerja, kan masih ada yang masih baru trainingan atau masih magang itu pasti beda".<sup>17</sup>

Pernyataan di atas menjelaskan bahwa gaji yang diterima setiap karyawan berbeda. Gaji disesuaikan dengan kinerja dan lama kerja karyawan.

Mbak Dewi juga memberikan penjelasan yang sama. "Untuk gaji berbeda, mungkin dilihat dari lama kerjanya sama cara kerjanya".<sup>18</sup>

Mbak Muallifah juga memberi penjelasan mengenai kompensasi. "Pemberian kompensasi dilihat dari tingkatnya dan disesuaikan dari kinerjanya jadi dilihat dari evaluasi, jadi jumlah gaji tidak sama".<sup>19</sup>

Menurut penjelasan dari Mbak Dewi dan Mbak Muallifah di atas bahwa, jumlah gaji yang diberikan kepada karyawan berbeda. Hal ini dilihat dari tingkat dan kinerjanya. Kinerja karyawan dilihat dari hasil evaluasi.

Penjelasan mengenai kompensasi juga diperkuat oleh ungkapan Mas Dana sebagai berikut.

"Alhamdulillah tepat waktu, kalau di SOP (Standar Operasional Prosedur) gaji karyawan diberikan pada tanggal 31, tetapi di sini mulai mempersiapkan uang gaji itu tanggal 20, mungkin tanggal 25 itu sudah bisa dibagikan. Mungkin untuk gaji disesuaikan durasi lama kerja antara senior dan *junior*".<sup>20</sup>

---

<sup>17</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ninda selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

<sup>18</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Dewi selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

<sup>19</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Muallifah selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

<sup>20</sup> Hasil wawancara dengan Mas Dana selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

Mas Dana menjelaskan bahwa gaji diberikan secara tepat waktu bahkan sebelum jadwal pembagian gaji. Ia juga menambahkan bahwa gaji disesuaikan dengan durasi lama kerja antara senior dan *junior*.

Dalam menjalankan bisnisnya Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar tidak hanya mencari profit, namun juga memberi benefit bagi masyarakat sekitar melalui kegiatan sedekah janda dan sedekah panti asuhan. Adapun penjelasan mengenai kegiatan sedekah janda dan sedekah panti dijelaskan oleh Bapak Aris selaku Areal Manager sebagai berikut.

“Untuk kegiatan sedekah, kita punya agenda satu bulan sekali mengeluarkan sembako ke dua sampai tiga orang janda. Janda itu maksudnya yang kurang mampu dan tidak mempunyai penghasilan. Jadi kita mencari di lingkungan terdekat, kalau tidak ada merambah lebih besar ke desa. Setiap bulannya lagi ada santunan nasi kotak sebanyak 50 boks ke panti asuhan. Kemudian setiap hari Jum'at kita juga mengagendakan sedekah karyawan. Jadi karyawan wajib sedekah seikhlasnya. Lalu uang yang terkumpul kita berikan ke panti asuhan bersamaan dengan pemberian 50 boks nasi kotak”.<sup>21</sup>

Bapak Aris menjelaskan bahwa sedekah janda dilakukan setiap satu bulan sekali, diberikan kepada 2 sampai 3 orang janda berupa sembako, dengan kriteria janda yang kurang mampu dan tidak mempunyai penghasilan dan diutamakan yang dekat dengan store atau outlet. Selain itu, setiap bulan juga ada sedekah panti asuhan dengan memberikan 50 kotak nasi kotak. Setiap hari Jum'at karyawan juga diwajibkan untuk sedekah seikhlasnya.

---

<sup>21</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Aris selaku areal manager Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 19 September 2020.

Ungkapan di atas juga selaras dengan penjelasan Mbak Ika selaku staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar sebagai berikut.

"Jadi di sini setiap bulan itu ada sedekah, kalau sedekah yang wajib itu ada dua, sedekah ke panti asuhan sama sedekah janda. Kalau sedekah ke panti itu biasanya kita memberi makanan sekian boks ke salah satu panti asuhan, kalau sini pantinya daerah Wonodadi itu pantinya yatim dan yatim piatu. Kalau untuk sedekah janda itu untuk 2 orang sampai 3 orang itu setiap bulan wajib. Jadi kategori dalam sedekah janda itu diberikan kepada janda yang sudah tua dalam arti sudah tidak mampu bekerja, mungkin anak atau saudaranya berada di tempat yang jauh, dan diutamakan yang lebih dekat dengan restoran. Selain dari manajemen, kita setiap hari Jum'at ada sedekah sendiri itu buat tambahan sedekah ke lainnya. Kita juga sedekah ke panti jompo di daerah Dandong, dekat sini".<sup>22</sup>

Mbak Ika menjelaskan bahwa Restoran mempunyai agenda sedekah wajib setiap satu bulan sekali yaitu sedekah panti asuhan dan sedekah janda. Sedekah panti asuhan berupa nasi kotak sedangkan sedekah janda diberikan kepada 2 sampai 3 orang janda dengan kategori janda yang tidak mampu bekerja dan jauh dari keluarga. Selain itu, setiap hari Jum'at seluruh karyawan diwajibkan sedekah seikhlasnya sebagai sedekah tambahan.

Mbak Ninda selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar juga menambahkan penjelasan sebagai berikut. "Selain sedekah ke janda juga ada sedekah ke manula atau bapak bapak juga banyak. Tetapi kita penyalurannya bergantian".<sup>23</sup>

Pernyataan Mbak Ninda di atas menjelaskan bahwa selain sedekah disalurkan kepada janda, sedekah juga disalurkan kepada manula yang penyalurannya dilakukan secara bergantian.

---

<sup>22</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ika selaku staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

<sup>23</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ninda selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

Nilai-nilai Bisnis Islam dalam Budaya Organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar diimplementasikan dengan adanya jaminan halal dan baik mutunya, pelayanan yang baik dan ramah, pemberian kompensasi secara adil dan tepat waktu, serta adanya kegiatan sosial.

## **2) Kendala dan Solusi Implementasi Nilai-Nilai Bisnis Islam dalam Budaya Organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar.**

Dalam pelaksanaan suatu manajemen pasti akan menemui suatu kendala. Seperti halnya dalam mengimplementasikan nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi yang ada di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar. Terdapat kendala dari segi internal dan eksternal dalam upaya mengimplementasikan nilai-nilai bisnis Islam. Seperti pernyataan dari Mas Dana mengenai kendala dari segi internal sebagai berikut.

"Mungkin kelalaian dari karyawan aja contohnya mengambil ayam trus jatuh ke lantai itu dalam Islam kan sudah najis, nggak halal mungkin seperti itu. Tapi kalau di sini kalau ada ayam yang jatuh dalam bentuk sudah matang ya mbak, habis penggorengan trus ayamnya jatuh itu sudah tidak boleh dipakai kalau di sini".<sup>24</sup>

Mas Dana menjelaskan bahwa kendala dari segi internal adalah kelalaian dari karyawan seperti contohnya produk atau makanan yang jatuh tidak boleh disajikan.

---

<sup>24</sup> Hasil wawancara dengan Mas Dana selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 25 Mei 2021.



Adapun mengenai solusi yang diberikan, Mas Dana mengungkapkan pernyataan sebagai berikut "Kita berusaha menekankan pada karyawan untuk selalu fokus dan berhati-hati dalam melakukan pekerjaannya sehingga hal-hal tersebut tidak terulang kembali".<sup>25</sup>

Dalam meminimalisir kendala dari segi internal solusi yang diberikan adalah dengan menekankan pada karyawan untuk fokus dan berhati-hati dalam melaksanakan pekerjaannya. Hal ini diharapkan agar kelalaian karyawan tidak terulang kembali.

Mas Dana juga menjelaskan mengenai kendala dari segi eksternal yaitu harga bahan baku yang tidak stabil. Seperti dalam wawancara berikut.

"Mungkin kendalanya di harga ya yang kadang naik turun. Soalnya di sini pengeluaran-pengeluaran pun ditarget. Jadi pengeluaran itu harus *balance* sama penghasilan. Jadi kalau mencari bahan baku yang berkualitas tetap di harga. Tetapi nggak papa meskipun mahal sedikit yang penting berkualitas."<sup>26</sup>

Mas Dana menjelaskan bahwa kendala eksternal dalam implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar adalah harga bahan baku yang tidak stabil. Ditambah lagi adanya arahan dari manajemen mengenai jumlah pengeluaran yang harus diseimbangkan dengan jumlah penghasilan.

---

<sup>25</sup> Hasil wawancara dengan Mas Dana selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 25 Mei 2021.

<sup>26</sup> Hasil wawancara dengan Mas Dana selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 25 Mei 2021.

Adapun untuk meminimalisir kendala dari segi eksternal solusi yang diberikan adalah sebagai berikut. "Kita melakukan efisiensi dalam pembelian bahan baku. Dengan begitu kita tidak menaikkan harga produk dan tidak mengurangi kualitas produk".<sup>27</sup>

Solusi yang diberikan untuk meminimalisir kendala dari segi eksternal adalah dengan efisiensi terhadap pembelian bahan baku. Jadi pihak restoran merencanakan dengan cermat dan tepat dalam pembelian bahan baku sehingga restoran tetap dapat memenuhi permintaan *customer* tanpa menaikkan harga dan mengurangi kualitas produk.

Kendala dan solusi Implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar terdiri dari kendala internal dan eksternal. Kendala internal yaitu disebabkan oleh kelalaian karyawan. Adapun solusi yang diberikan adalah dengan menekankan pada karyawan untuk selalu fokus dan berhati-hati dalam melakukan pekerjaannya. Sedangkan, untuk kendala eksternal yaitu harga bahan baku yang tidak stabil. Ketika harga bahan baku tidak stabil serta bahan yang berkualitas harganya lebih mahal, restoran mempunyai solusi yaitu melakukan efisiensi terhadap pembelian bahan baku.

---

<sup>27</sup> Hasil wawancara dengan Mas Dana selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 25 Mei 2021.

### **3) Dampak Implementasi Nilai-nilai Bisnis Islam dalam Budaya Organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar.**

Dalam menjalankan suatu sistem, tentu akan ada dampak yang dihasilkan. Sama halnya dengan implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar. Dari hasil wawancara dengan staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar menunjukkan bahwa pelaksanaan implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi cenderung memiliki dampak positif. Berikut pernyataan Mbak Ika mengenai dampak implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar.

"Saya dulu bekerjanya di pabrik, jadi merasa sangat berbeda sekali. Pastinya selain mendapat berkah, kita di sini itu tidak semata-mata hanya bekerja. Jadi antara kehidupan di dunia dan di akhirat biar seimbang. Saya sendiri juga merasa tenang dan bersyukur bisa bekerja di sini karena selain dapat pengalaman, dapat uang, juga diajarkan untuk mendekatkan diri kepada Allah"<sup>28</sup>.

Mbak Ika menjelaskan bahwa dampaknya selain mendapat keberkahan, karyawan merasakan ketenangan dan rasa syukur bisa diberi kesempatan bekerja di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar karena selain dapat bekerja juga diajarkan untuk beribadah.

Dilanjutkan pernyataan dari mas Ilmi mengenai dampak implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar.

---

<sup>28</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ika selaku staf Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

"Itu pasti memberikan dampak mbak, soalnya dampak itu kan tidak harus hari ini mengaji, hari ini langsung dapat manfaatnya. Jadi seumpama restoran sedang sepi, ya mungkin hari itu rezekinya cuma segitu, jadi lebih kaya bersabar gitu".<sup>29</sup>

Pernyataan di atas menjelaskan bahwa dampak implementasi nilai-nilai bisnis Islam bisa dirasakan secara tidak langsung, seperti halnya ketika restoran sedang sepi terutama saat pandemi Covid-19, pihak restoran tetap bersyukur atas rezeki yang diterima.

Mbak Ninda juga menambahkan mengenai dampak implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar. "Alhamdulillah belajar lebih ikhlas, bisa membantu sesama, belajar berbagi".<sup>30</sup>

Mas Dana menambahkan mengenai dampak implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar.

"Alhamdulillah yang sebelumnya nggak pernah sedekah di sini jadi pernah sedekah. Soalnya di sini kan satu minggu sekali setiap Jumat itu semua karyawan diminta sedekah seikhlasnya. Jadi yaitu keikhlasan dari kita yang biasanya di rumah nggak pernah sedekah di sini jadi mau sedekah".<sup>31</sup>

Mas Dana menjelaskan bahwa dari adanya kegiatan sedekah utamanya setiap hari Jum'at yang dilakukan oleh karyawan, menjadikan karyawan untuk ikhlas bersedekah.

---

<sup>29</sup> Hasil wawancara dengan Mas ilmi selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

<sup>30</sup> Hasil wawancara dengan Mbak Ninda selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 5 Januari 2021.

<sup>31</sup> Hasil wawancara dengan Mas Dana selaku supervisor Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar pada tanggal 6 Januari 2021.

Dari hasil wawancara dapat diketahui bahwa dampak dari implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar yaitu adanya rasa syukur dan internalisasi nilai-nilai bisnis Islam menjadikan karyawan lebih mengerti ilmu agama. Adanya ketenangan dan keberkahan dalam menjalankan bisnis yang sesuai dengan syariat Islam merupakan bentuk syukur yang dirasakan oleh karyawan. Adapun internalisasi nilai-nilai bisnis Islam menjadikan karyawan lebih mengerti ilmu agama ditunjukkan dari adanya keikhlasan karyawan dalam melaksanakan kegiatan sosial berupa sedekah.

### **C. Analisis Data**

#### **1) Implementasi Nilai-Nilai Bisnis Islam dalam Budaya Organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar**

Dari hasil wawancara di atas, maka dapat diketahui bahwa Implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar dijalankan berdasarkan syariat Islam. Restoran menyajikan produk secara halal baik dari segi makanan, pengolahan dan pelayanannya.

##### **a. Penyajian produk yang halal dan baik mutunya**

Penyajian produk yang halal ditunjukkan dari dipilihnya tempat pemotongan ayam yang sudah bersertifikat MUI (Majelis Ulama Indonesia). Bahan baku yang lainnya juga sudah menggunakan bahan yang berstandar MUI (Majelis Ulama Indonesia). Untuk bahan baku

seperti beras, tepung, dan sayur restoran mendapatkannya dari suplayer. Selain itu, dalam mengolah produk karyawan selalu menganut pada buku panduan atau SOP (Standar Operasional Prosedur) sehingga dapat menjaga konsistensi kehalalan dan mutu produk.

b. Pelayanan yang baik dan ramah

Dalam melayani customer, Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar selalu berusaha memberikan pelayanan yang terbaik. Hal ini ditunjukkan dari adanya usaha karyawan dalam memberikan pelayanan yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP). Selain itu, sebagai upaya meningkatkan pelayanan kepada *customer* restoran mempunyai kegiatan evaluasi yang dilaksanakan secara periodik.

c. Kompensasi diberikan secara adil dan tepat waktu

Selain memberikan produk dan pelayanan yang baik kepada *customer*, Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar juga tidak lupa memenuhi kewajibannya pada karyawan. Hal ini ditunjukkan dari adanya pemberian kompensasi yang dilakukan secara adil dan tepat waktu. Adil dalam artian kompensasi yang diberikan kepada karyawan berbeda-beda disesuaikan dengan kinerja serta tingkatan atau durasi kerja. Seperti halnya antara karyawan tetap dengan karyawan yang masih magang. Tepat waktu dalam arti kompensasi diberikan secara periodik yaitu satu bulan sekali tanpa melampaui batas waktu yang telah ditentukan.

d. Adanya kegiatan sosial

Dalam menjalankan bisnisnya, Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar tidak hanya mencari profit namun juga memberikan benefit bagi masyarakat sekitar melalui kegiatan sedekah. Sedekah dilakukan setiap satu bulan sekali. Sedekah ini terdiri dari sedekah janda dan sedekah panti asuhan. Sedekah janda yaitu berupa sembako yang diberikan kepada dua sampai tiga orang janda yang sudah tidak mampu bekerja dan jauh dari keluarga. Sedangkan sedekah panti asuhan yaitu berupa 50 nasi kotak yang diberikan kepada anak-anak panti asuhan. Selain itu, setiap hari Jum'at karyawan mempunyai agenda untuk sedekah seikhlasnya. Hasil dari sedekah karyawan ini akan diberikan bersamaan dengan sedekah janda dan sedekah panti asuhan.

## **2) Kendala dan Solusi Implementasi Nilai-Nilai Bisnis Islam dalam Budaya Organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar.**

Dari hasil wawancara di atas, maka dapat diketahui bahwa terdapat kendala baik dari segi internal dan eksternal dalam implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar. Berikut kendala dan solusi dalam implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar:

### **a. Kendala dari segi internal**

Kendala internal yang dihadapi oleh Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar adalah kelalaian karyawan. Kelalaian karyawan ini seperti halnya saat karyawan menyajikan produk makanan lalu produk makanan tersebut terjatuh, maka produk makanan tersebut tidak boleh disajikan. Hal ini menimbulkan ketidakefektifan dalam pengelolaan bisnis. Dari kendala tersebut, solusi yang diberikan adalah dengan lebih menekankan pada karyawan untuk bekerja secara fokus dan berhati-hati. Dengan demikian, diharapkan kelalaian karyawan tidak akan terulang kembali.

b. Kendala dari segi eksternal

Kendala eksternal implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar adalah harga bahan baku yang tidak stabil. Harga bahan baku yang tidak stabil serta untuk menggunakan bahan yang berkualitas harganya lebih mahal. Maka solusi yang digunakan restoran adalah melakukan efisiensi dalam pembelian bahan baku. Jadi pihak restoran perlu merencanakan dengan cermat dan tepat dalam pembelian bahan baku sehingga permintaan *customer* dapat terpenuhi tanpa menaikkan harga dan mengurangi kualitas produk.



### **3) Dampak Implementasi Nilai-nilai Bisnis Islam dalam Budaya Organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar.**

Dari wawancara di atas dapat diketahui bahwa dampak implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar adalah sebagai berikut.

#### **a. Adanya Rasa Syukur**

Dampak yang dirasakan oleh karyawan adalah ketenangan dan keberkahan karena bisnis yang dijalankan sesuai dengan syariat Islam seperti menjual produk yang halal dan baik mutunya, memberikan pelayanan yang baik dan ramah, ikut dalam kegiatan sedekah. Selain itu, karyawan juga bersyukur bisa bekerja di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar karena selain bisa bekerja karyawan juga diajak untuk beribadah. Selain itu, keadaan restoran yang sepi terutama saat pandemi Covid-19, tidak mengurangi rasa syukur pada karyawan atas rezeki yang diterima.

#### **b. Internalisasi Nilai-Nilai Bisnis Islam Menjadikan Karyawan Lebih Mengerti Ilmu Agama**

Dalam hal ini, implementasi nilai-nilai bisnis Islam dalam budaya organisasi di Restoran Ayam Geprek Sa'i Srengat Kabupaten Blitar yang disesuaikan dengan syariat Islam menjadikan karyawan lebih mengerti ilmu agama. Seperti halnya adanya kegiatan sedekah, selain sedekah dari manajemen seperti sedekah janda dan sedekah panti asuhan, setiap hari Jum'at karyawan mempunyai agenda untuk sedekah seikhlasnya.