

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia usaha yang semakin berkembang pesat, menimbulkan semakin maraknya bisnis-bisnis segala sektor bermunculan. Salah satu sektor bisnis yang banyak peminatnya adalah bisnis kuliner atau rumah makan. Bisnis sektor ini banyak dipilih karena makanan merupakan barang jualan yang dirasa tidak akan habis peminat, asalkan dapat menjaga kualitas dan rasa makanan dan karena manusia pasti membutuhkan makanan.

Salah satu rumah makan yang sering di jumpai di Jakarta ataupun pelosok nusantara lain, bahkan hingga luar negeri adalah Rumah Makan Padang. Tradisi masyarakatnya yang gemar merantau untuk berdagang dan menuntut ilmu sudah menjadi rahasia umum, mengapa usaha bisnis ini banyak tersebar dimana-mana.

Daya tarik makanan yang khas seperti rendang, dendeng balado, ayam pop dan masakan lainnya. Ditambah dengan tukang saji yang membawa dan menata makanan dengan rapi. Tetapi, Ada hal yang sangat unik dalam pengelolaan Rumah Makan Padang yang jarang diketahui masyarakat umum. Pengelolaan yang sudah mengakar dan terus dilestarikan terutama Rumah makan besar dan sudah punya banyak langganan dan cabang.

Sistem yang tidak banyak diketahui dan ternyata digunakan adalah sistem bagi hasil untuk membalas jasa karyawan yang sesuai dengan tugas masing-masing. Seperti sebuah sistem, pemilik modal, pekerja akan mendapatkan hak sesuai dengan kemampuan mereka. Pemilik, kasir, tukang antar, tukang ambil nasi, tukang cuci piring, tukang masak sambal, tukang masak nasi akan mendapatkan hak masing-masing secara adil. Konsep ini telah mengakar dan terus dilestarikan oleh orang Minang hingga kini, terutama di rumah makan besar dan asli padang.

Keadilan menjadi konsep utama dalam sistem ini, bekerjasama untuk saling menguntungkan dan memberikan kesejahteraan bersama. Bagi orang Minang, bahwa kerja harus dihargai sesuai dengan usaha yang diberikan. Hal ini sudah menjadi tradisi mereka. Tidak dilebihkan dan tidak pula dikurangi semua sesuai dengan porsinya masing-masing. Konsep ini pula yang paling utama dalam sistem syariah yang akhirnya juga diterapkan oleh bank syariah kepada nasabahnya.

Konsep yang dikenal dengan skema mudharabah (bagi hasil) dimana antara pemilik modal dan pekerja akan mendapatkan hasil sesuai usaha masing-masing. Dalam industri perbankan konvensional dikenal bank akan memberikan bunga berapa persen sesuai kesepakatan di awal dan fixed (tetap). Kemudian perbankan syariah hadir menawarkan sistem berbagi keuntungan sesuai dengan usaha. Sebuah keuntungan dinilai dari seberapa besar mereka berusaha untuk mendapatkan keuntungan dan untung itulah yang akan dibagi. Tentu, tidak akan tetap setiap bulannya.

Hal inilah yang membedakan dengan sistem yang diterapkan oleh perbankan konvensional.

Mudharabah, atau bagi hasil di Rumah Makan Padang, juga mengembangkan sistem yang berkeadilan. Contohnya, ketika Rumah Makan Padang mempunyai pemilik modal. Si pemilik memberikan amanah kepada seluruh tim untuk melaksanakan tugas masing-masing. Setiap akhir bulan, setelah semua pemasukan dan pengeluaran dihitung, menghasilkan keuntungan bersihnya, setiap tim akan mendapatkan bagian masing-masing sesuai dengan jumlah *mata* (point) yang dimiliki per karyawan.

Jika pada kebanyakan unit usaha akan membalas jasa karyawannya dengan sistem gaji yang flat tiap bulannya, tetapi pada unit usaha (dalam hal ini Rumah Makan) yang menggunakan sistem bagi hasil, balas jasa yang diberikan kepada karyawan tidaklah flat. Upah yang diterima karyawan akan bervariasi tiap bulannya.

Sistem mudharabah sendiri baru dikenal dalam sistem keuangan pada 1992 di Indonesia, ditandai dengan berdirinya Bank Muamalat.¹ Tetapi sistem ini sudah dikembangkan jauh sebelum itu. Salah satu bukti mendukung dari pernyataan tersebut adalah sistem bagi hasil yang diterapkan di Rumah Makan Padang yang telah ada sejak sebelum tahun 1992. Sistem yang diterapkan Rumah Makan Padang ini diakui sebagai sistem yang berkeadilan.

¹ Syafi'I Antonio, *Bank Syariah; Wacana Ulama' dan Cendekiawan*, (Jakarta: Tazkia Institut dan Bank Indonesia, 1999), h. 278

Berdasarkan uraian diatas, mendorong penulis untuk membahas dan menyusun penelitian yang berjudul “ ***Analisis Penerapan Sistem Bagi hasil Sebagai Balas Jasa Karyawan Di Rumah Makan Padang. ”*** ”

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan sistem bagi hasil sebagai balas jasa pada karyawan di rumah makan padang?
2. Apakah sistem bagi hasil dalam akuntansi syariah dapat meningkatkan kepuasan karyawan yang akan berdampak pada kinerja pada rumah makan itu sendiri?

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan Penulisan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penulisan Karya Ilmiah ini adalah

- a. Memperoleh gambaran mengenai penerapan sistem bagi hasil sebagai balas jasa pada karyawan pada rumah makan.
- b. Mengetahui tingkat kepuasan karyawan atas sistem bagi hasil yang diterapkan berbasis wawancara yang dilakukan.
- c. Mengetahui hubungan yang terjadi antara kepuasan karyawan terhadap sistem yang digunakan dan kaitannya dengan kinerja rumah makan.

2. Manfaat Penulisan

Dalam penulisan ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Manfaat teoritis penelitian karya ilmiah ini diharapkan dapat membantu untuk lebih memahami konsep bagi hasil dalam akuntansi syariah pada rumah makan dan kaitannya terhadap peningkatan laba perusahaan.
- b. Penulisan karya ilmiah ini dalam perkembangan ilmu pengetahuan, dapat digunakan sebagai tambahan pengetahuan atau referensi dan masukan untuk penulisan karya ilmiah yang sejenis di masa yang akan datang.
- c. Manfaat Praktis penelitian karya ilmiah ini diharapkan Sistem Bagi hasil sebagai referensi teknik lain dalam pengelolaan bisnis bagi para entrepreneur.