

BAB IV

PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

4.1 Paparan Data Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum Usaha Rumah Makan

Usaha Rumah Makan Mie Setan adalah merupakan suatu rumah makan yang unik yang berada di Malang, bertempat di Jalan Bromo Nomer 1A Malang. Rumah makan ini didirikan pada tahun 2012 oleh Pak Ihsan.

Sejarah berdirinya Rumah Makan Mie Setan awalnya makanan tersebut merupakan makanan klompok komunitas motor, kemudian dijual makanan tersebut dikarnaval tetapi tidak laku dan kemudian mendirikan rumah makan yang sekarang bertempat di Jalan Bromo Malang. Rumah makan mie setan buka mulai jam 5 sore sampai jam 12 malam.

4.1.2 Struktur Usaha Rumah Makan

1. Pemilik sekaligus sebagai Manajer

Tugas pemilik/manajer usaha rumah makan mie setan diantaranya menjadi supervisor / pengawas, pemilik menjadi pengawas langsung dalam proses produksi, pelayanan dan perkembangan usahanya yang telah dikerjakan oleh pegawai-pegawai dalam melaksanakan tugasnya.

2. Pegawai

Pegawai rumah makan mie setan mempunyai dua tugas diantaranya bertugas sebagai produksi dan kasir (mengatur sirkulasi uang). Semua pegawai berjumlah 10 orang, diantaranya 2 orang untuk bagian kasir, 6 orang untuk bagian produksi dan 2 orang untuk bagian pelayan yang mengantarkan makanan dan minuman ke pelanggan. Jika digambarkan struktur dan pembagian kerjanya menjadi seperti berikut :



Pada gambar diatas menunjukkan bahwasanya pemilik usaha rumah makan bertugas sebagai SPV atau pengawas, yang mengawasi semua pegawai dalam melakukan pekerjaannya, sedangkan pegawai bekerja dalam dua bagian, diantaranya mengatur sirkulasi keuangan (kasir) dan mengatur produksi makanan. Manajemen yang diterapkan dirumah makan ini sudah tergolong maju, karena sudah ada sendiri yang mengatur keuangan, produksi dan perekrutan pegawai, sedangkan pemilik

sendiri hanya menjadi pengawas dalam menjalankan aktifitas yang dilakukan oleh pegawai-pegawai yang ada.

4.1.3 Produk Rumah makan

1. Menu andalan rumah makan mie setan

Menu andalan Rumah Makan Mie Setan yang merupakan daya tarik konsumen adalah makanan yang berbahan baku mie dan cabai, untuk tingkatannya, Mie Setan memiliki lima level. Level satu dengan menggunakan 12 cabai, level dua dengan 25 cabai, level tiga dengan 35 cabai, level empat dengan 45 cabai, dan level lima adalah yang paling menantang dengan 60 cabai.

Daftar Level Cabai

Level	Jumlah Cabai
Level 1	12 Cabai
Level 2	25 Cabai
Level 3	35 Cabai
Level 4	45 Cabai
Level 5	60 Cabai

Selain level-level pedas, rumah makan ini juga menyediakan mie dengan jumlah cabai yang diinginkan, misalnya hanya lima cabai atau dua saja. Namun,

apabila tidak suka pedas, rumah makan ini juga menyediakan Mie Angel yang tidak menggunakan cabe sama sekali. Di samping menu Mie Setan yang menjadi menu andalan, Rumah Makan ini juga menawarkan menu makanan lain, yaitu aneka dimsum dan bubur ayam.

2. Menu minuman rumah makan mie setan

Sedangkan menu minuman pada rumah makan mie setan yang menjadi daya tarik adalah nama dari minuman itu, adapun Jenis minumannya yaitu es pocong, es tuyul dan es genderuwo, namanya unik dan membuat pengunjung penasaran. Rata-rata semua harga makanan dan minuman hanya Rp 8000. Untuk kualitas dan kebersihan dalam proses produksi makanan dan minuman juga sangat diperhatikan oleh Rumah Makan Mie Setan, hal ini bisa dilihat dari hasil wawancara pada konsumen/pelanggan sebagai berikut :

“Makanan disini kebersihannya sangat dijaga, contohnya sumpitnya saja baru masih terbungkus, apalagi kualitasnya pasti baik”.(wawancara pada 7 Oktober 2013).

Pernyataan tersebut juga dikatakan oleh pemilik usaha, bisa dilihat dari hasil wawancara pada pemilik usaha sebagai berikut :

“Produk makanan kami sangat terjaga untuk masalah kebersihan dan kualitas makanan, bisa anda lihat pada tempat dan produk makanan, semua kebersihan dan kenyamanan sangat kami perhatikan agar konsumen kami merasa nyaman”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Jadi dalam proses produksi kebersihan, kenyamanan dan kualitas produksi usaha Rumah Makan Mie Setan sangat diperhatikan, agar konsumen menjadi nyaman dan puas oleh pelayanan yang diberikan oleh rumah makan.

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian

4.2.1 Risiko Yang Dihadapi Rumah Makan Mie Setan Akibat Kenaikan

Harga Cabai

Untuk mengetahui risiko yang dihadapi Rumah Makan Mie Setan akibat kenaikan harga cabai, perlu diadakannya identifikasi risiko, adapun risiko yang dihadapi oleh rumah makan antara lain:

a. Risiko Produksi

Menganalisis flow chart kegiatan dan operasi perusahaan, mengamati prosesnya akan bisa melihat atau melokalisir terjadinya kejadian tersebut, kemudian bisa mengidentifikasi sumber risiko yang menyebabkan kejadian merugikan tersebut (Djohanputra dalam Sucipto 2011).

Usaha rumah makan mie setan menggunakan bahan baku makanan yang berupa mie dan cabai, cabai merupakan bahan baku makanan yang harganya cenderung naik dipasaran,, komponen yang dibuat dalam menghasilkan satu porsi makanan menghabiskan banyak cabai. Sehingga sangat berpengaruh pada keberlangsungan usaha rumah makan dalam menjalankan usahanya. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa usaha rumah makan mie setan

mempunyai eksposur terhadap perubahan harga bahan baku makanan khususnya cabai. Seperti dikatakan oleh pemilik usaha rumah makan mie setan menjelaskan dalam hasil wawancara sebagai berikut :

“kendala yang kami alami adalah ketika naiknya harga cabai yang tidak menentu, kadang harganya stabil dan kadang harganya naik sampai tiga kali lipat, kondisi naiknya harga cabai membuat usaha kami kerepotan dalam menyikapinya, soalnya rata-rata makanan yang kami tawarkan berbahan baku cabai”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Dan cabai yang digunakan dalam proses produksi adalah cabai rawit, tidak ada campuran bahan lain seperti cabai kriting maupun cabai hijau, dikarenakan rumah makan mie setan sangat menjaga rasa pedas cabai yang asli, hal ini dapat diketahui dengan wawancara pada pemilik usaha sebagai berikut :

“Kami tidak mengganti bahan cabai rawit dengan cabai lain karena kembali kepada komitmen, kami tidak berani merubah dan mengurangi rasa makanan kami, karena kepuasan pelanggan sangat kami utamakan”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Jadi dalam menjalankan usaha Rumah Makan Mie Setan mengalami kendala yaitu naiknya harga cabai dipasaran, dikarenakan dalam proses produksi makanan, cabai merupakan komponen utama, ketika harga cabai naik maka akan berdampak pada usaha rumah makan.

Cabai merupakan komponen penting bagi usaha rumah makan mie setan karena proses produksi makanannya rata-rata menggunakan cabai, hal tersebut banyak menghabiskan cabai, seperti yang dikatan oleh Aldi (karyawan bagian produksi) mengatakan dalam wawancara sebagai berikut:

“Makananyang saya sajikan berbahan baku mie dan cabai, yang menjadi komponen utama ya cabai dan kebanyakan pelanggan suka pesan mie level 3 dan 4, sehingga banyak menghabiskan cabai,bahkan satu hari bisa menghabiskan 23 Kg cabairawit untuk membuat makanan tersebut”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Jadi dari paparan wawancara diatas cabai merupakan komponen penting dalam keberlangsungan usaha rumah makan, sehingga bisa diidentifikasi risiko yang dihadapi adalah risiko produksi karena usaha rumah makan mengalami kendala dalam hal produksi.

Analisis tersebut menunjukkan bahwa usaha rumah makan tersebut mempunyai eksposur (kerugian yang ditanggung) terhadap perubahan harga cabai dipasaran, sehingga berdampak pada produksi makanan.

b. Risiko Kerugian

Survey atau wawancara terhadap manajer, manajer merupakan pihak paling tahu operasi perusahaan, termasuk risiko-risiko yang dihadapi perusahaan (Djohanputra dalam Sucipto 2011).

Dalam menjalankan usahanya, rumah makan mie setan tetap menjual menu makanan dengan harga tetap yaitu Rp 8000, sementara harga bahan

baku makanan khususnya cabai cenderung meningkat, padahal cabai merupakan bahan baku produksi makanan yang penting bagi rumah makan mie setan. Ketika harga cabai naik dipasaran Rumah Makan Mie Setan mengalami kenaikan harga dalam pembelian bahan baku. Seperti yang telah dikatakan oleh pemilik sekaligus manajer Rumah Makan Mie Setan dalam wawancara sebagai berikut:

“Kami tetap menjual produk makanan kami dengan harga tetap dan tidak ada perubahan, karena ini sudah menjadi komitmen kami untuk memuaskan pelanggan, dengan tidak mengurangi komponen makanan (mengurangi cabai). Tujuan kami sebagai pengusaha tidak lain untuk menjaga pelanggan agar merasa puas”. (wawancara pada 5 Oktober 2013).

Pernyataan tersebut juga dikatakan oleh Monik (pelanggan) dalam wawancaranya sebagai berikut :

“Harga mie setan masih sama kayak dulu, cuma 8000 saja bisa nikmatin mie yang sangat pedas, saya kuat hanya sampai level 4, dibilang murah ya murah sekali, cobak saja kalo buat sendiri pastinya gak tau ya mungkinjadinya gak enak kali hehehe”.(wawancara pada 7 Oktober 2013).

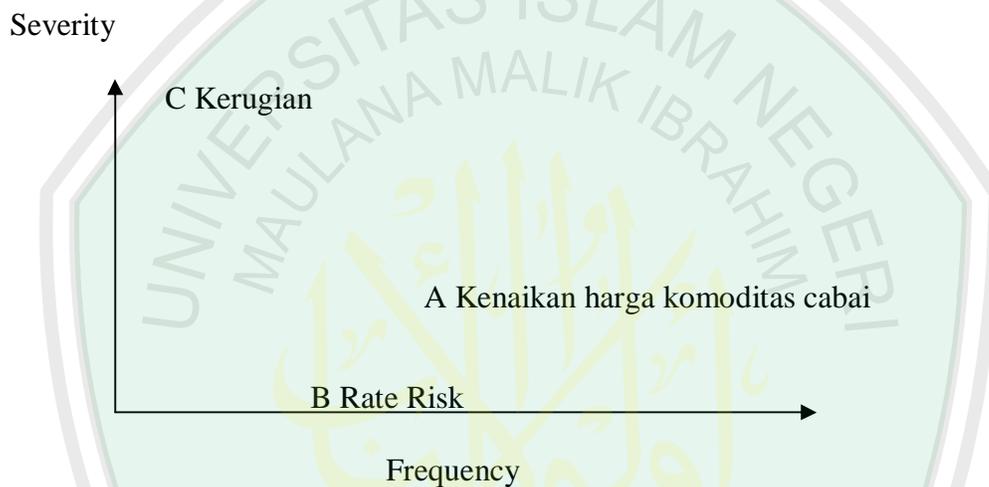
Sehingga dalam analisis tersebut bisa disimpulkan bahwasanya naiknya harga bahan baku cabai dipasaran tidak seimbang dengan harga makanan yang dijual kondisi tersebut akan mengakibatkan usaha rumah makan mie setan mengalami risiko kerugian.

4.2.2 Pengukuran Risiko

Pengukuran risiko kenaikan harga bahan produksi, yaitu *frekuensi* atau probabilitas terjadinya risiko dan tingkat keseriusan kerugian atau *impact* dari risiko

tersebut dari itulah dapat diketahui *matriks frekuensi/tingkat* untuk risiko-risiko yang ada. akan dijabarkan dengan menggunakan Matriks frekuensi/tingkat untuk risiko-risiko yang ada, termasuk risiko usaha rumah makan, aplikasi *matriks* tersebut untuk kerugian dan kenaikan harga komoditas cabai (Sucipto, 2011).

Gambar 4.2 Matrik Frekuensi dan Signifikansi

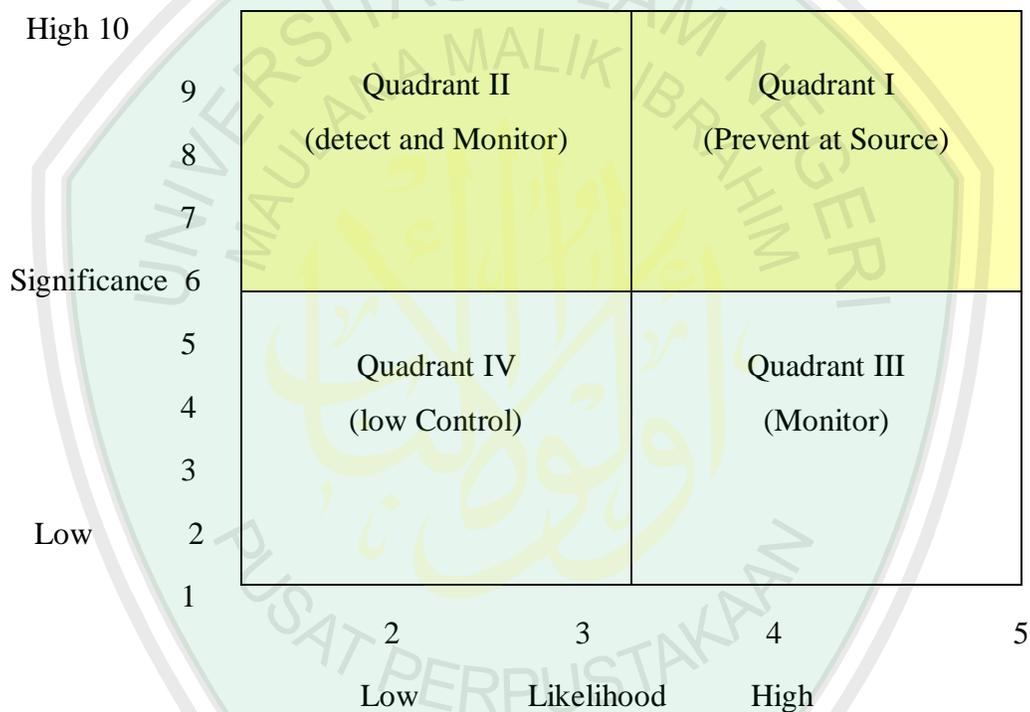


Sumber : Suciptoet. (2011)

Bagian diatas menunjukkan bagian matriks dengan dimensi *frekuensi* disumbu *horizontal* dan dimensi *severity* pada sumbu vertical. Risiko-risiko bisa diklasifikasi berdasarkan dimensi-dimensi tersebut . Risiko kerugian dari usaha rumah makan yang sudah besar biasanya jarang terjadi. Karena itu risiko tersebut diklasifikasi sebagai risiko dengan *frekuensi* rendah. Tetapi jika terjadi, kerugian yang timbul bisa sangat besar. Karena itu risiko tersebut diklasifikasi dengan *severty* tinggi. Gabungan antara *frekuensi* rendah dengan *severty* rendah terlihat pada titik C pada bagian diatas. Sebaliknya, Kenaikan harga cabai dipasaran khususnya cabai jarang terjadi, tetapi tingkat *severity* dari kenaikan harga bahan baku makanan tidak terlalu tinggi. Karena

itu kenaikan harga cabai berada pada titik A. Dengan proses semacam itu, kita bisa memperoleh gambaran mengenai frekuensi dan *severity* dari suatu risiko, yang selanjutnya mempunyai implikasi pada bagaimana mengelola risiko tersebut. Dan ini strategi menghadapi risiko berdasarkan *matriks severity/frequency* (Sucipto, 2011).

Gambar 4.3 Strategi menghadapi Risiko Dengan Matriks severity/frekuensi



Sumber : Sucipto. (2011)

Strategi yang tepat bisa dirumuskan untuk mengelola risiko tersebut adalah

1. Signifikansi (*severity*) rendah dan *likelihood* (*frekuensi*) rendah: Low Control
Perusahaan dapat menerapkan pengawasan yang rendah terhadap risiko pada katagori ini. Pengawasan yang terlalu berlebihan pada jenis risiko ini akan menimbulkan biaya yang lebih besar dibandingkan manfaatnya, sehingga

akan lebih optimal jika perusahaan tidak melakukan pengawasan yang berlebihan.

2. Signifikansi (severity) tinggi dan likelihood (frekuensi) rendah: *detect and monitor*

Tipe risiko ini lebih menantang untuk dihadapi. Jika risiko seperti ini muncul perusahaan bisa mengalami kerugian yang cukup besar, dan barangkali dapat mengakibatkan kebangkrutan. Tetapi frekuensi risiko tersebut relatif jarang, sehingga tidak mudah ditemui dan dikenali oleh perusahaan.

3. Signifikansi (severity) rendah dan likelihood (frekuensi) tinggi: *monitor*

Tipe risiko semacam ini seringkali muncul tetapi kerugian relatif kecil. Biasanya risiko semacam ini muncul sebagai akibat perusahaan menjalankan bisnisnya.

4. Signifikansi (severity) tinggi dan likelihood (frekuensi) tinggi: *prevent at source*

Tipe risiko ini tidak relevan lagi dibicarakan, karena situasi semacam ini terjadi, berarti perusahaan ini tidak lagi bisa mengendalikan risiko dan bisa berakibat pada kebangkrutan.

Sehingga untuk kenaikan harga bahan baku makanan masuk pada Quadrant II, karena sulitnya dipahami dan diprediksi kapan naiknya harga bahan baku produksi khususnya cabai, risiko tersebut bisa mengakibatkan kerugian yang cukup besar dan barangkali mengakibatkan kebangkrutan.

Diposisi ini usaha rumah makan melakukan antisipasi dan menetapkan strategi yang maksimal guna menghindari semakin terjadinya pergerakan kenaikan risiko yang lebih tinggi, karena semakin tingginya risiko yang terjadi akan menyebabkan beberapa hal pada perusahaan, antara lain

- a. Peningkatan kerugian akan terus bertambah dan lebih jauh dana cadangan akan lebih banyak terkuras.
- b. Jika risiko kerugian ini dibiarkan terus menerus akan mengakibatkan perusahaan akan berada pada kondisi *financial distress* (kesulitan keuangan).
- c. Kredibilitas dan reputasi perusahaan akan semakin menurun karena berbagai pihak terutama para konsumen akan semakin kecewa.
- d. Lebih jauh akan menimbulkan risiko kebangkrutan.

Berdasarkan Quadrant II penanganannya adalah dengan memberikan pengawasan, langkah-langkah pengawasannya meliputi:

- Memprediksi kapan harga cabai naik, sehingga bisa mengantisipasi kenaikan harganya.
- Mempertahankan rasa produk rumah makan, agar tidak menimbulkan persepsi negatif dari pelanggan atas kenaikan harga cabai.

Untuk menghitung kerugian yang diharapkan jika risiko tertentu muncul dapat menggunakan kerangka probabilitas (frekuensi) dan *severity*.

Kerugian yang diharapkan = frekuensi (probabilitas) x *severity* (besarnya kerugian)

Pengumpulan data historis untuk melihat kenaikan harga bahan baku makanan khususnya cabai dalam 3 bulan, untuk bulan Januari naik 33,3%, Februari 40,75% dan Maret 70% kenaikannya antara lain:

bulan	Frekuensi	Nilai (Rp)
Januari	33.03%	49.500x30 =1.485.000
Februari	40.75%	60.000x30=1.800.000
Maret	70.00%	105.000x30=3.150.000
Jumlah	144%	6.435.000
Rata-rata	48%	3.088.800
Nilai kerugian per hari		102.960

- Dari data diatas menunjukkan bahwa rata-rata kenaikan harga bahan baku makanan khususnya cabai setiap bulannya adalah 48%, dengan rata-rata kerugian sekitar Rp 3.088.800 juta perbulannya atau Rp 102.960 perhari.
- Untuk mengetahui nilai kerugian yang diharapkan untuk bulan mendatang :

Nilai kerugian yang diharapkan= (frekuensi) x (*severity*)

$$= 48\% \times \text{Rp } 6.435.000 = \text{Rp } 3 \text{ juta}$$

- Frekuensi yang diperkirakan menggunakan nilai rata-rata dari frekuensi kenaikan harga setiap bulannya, yaitu 48%. *Severity* per kejadian menggunakan nilai kerugian per-hari yaitu sekitar Rp 102.960

4.2.3 Strategi Penanganan Risiko

Adapun strategi yang dapat dilakukan oleh usaha Rumah Makan Mie Settan untuk menangani risiko adalah dengan menerapkan teknik-teknik manajemen risiko. Pada prinsipnya ada empat teknik pengelolaan risiko teknik-teknik tersebut antara lain (Agus Sucipto, 2012)

1. Pengurangan Risiko

Dengan metode ini, perusahaan dengan sadar memasuki dan menanggung suatu risiko. Yang penting bagi perusahaan adalah apa dan bagaimana perusahaan bertindak supaya perusahaan dapat menekan besarnya risiko bila menjadi kenyataan.

Pengurangan risiko dapat dilakukan dengan pengurangan kemungkinan terjadinya peril (risiko yang menjadi kenyataan) dan menekan besarnya dampak. Adapun metode untuk pengurangan kemungkinan terjadinya risiko yang menjadi kenyataan adalah Metode diversifikasi

Untuk penerapan teknik pengurangan resiko pada usaha rumah makan, pemilik rumah makan ini menyediakan menu makanan yang tanpa menggunakan

bahan baku cabai, menu tersebut antara lain mie Angel dan bubur, seperti yang telah dikatakan oleh pemilik usaha dalam wawancara sebagai berikut:

“Menu makanan yang kami sediakan bukan hanya mie level pedas akan tetapi kami juga menyediakan makanan yang tidak berbahan cabai seperti mie Angel dan bubur, tujuannya menyediakan bagi pelanggan yang tidak suka pada mie pedas”.(wawancara pada 16 Desember 2013)

Agung yang merupakan pelanggan rumah makan mie setan yang tidak suka pada masakan pedas mengatakan dalam wawancaranya sebagai berikut :

“Dirumah makan mie setan juga menawarkan menu mie yang tidak berbahan cabai, saya sendiri memesan mie angel yang tanpa cabai karena saya tidak suka pedas, pacar saya yang suka, saya hanya menemani makan saja dan tidak ikut-ikutan pesan mie pedas”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Pernyataan tersebut juga dikatakan oleh Mamat sebagai pegawai dalam bagian produksi, wawancaranya sebagai berikut:

“kamijuga memproduksi makanan yang tanpa menggunakan bahan baku cabai yaitu mie Angel, dan bubur, dengan tujuan agar pelanggan yang tidak suka makanan pedas bisa memilih menu ini”

Jadi rumah makan mie setan menyediakan menu makanan yang tanpa mengandung cabai, disamping untuk menyediakan bagi pelanggan yang tidak suka makanan pedas, juga merupakan sebagai bentuk pengurangan risiko, ketika rumah makan mie setan tidak menjual mie ber level pedas bisa ditawarkan mie yang tanpa menggunakan cabai, karena harga bahan baku cabai naik dipasaran rumah makan akan enggan dalam membuat makanan yang berbahan cabai dikarenakan tidak sanggupnya dalam pembelian bahan baku cabai yang semakin mahal, dikuatirkan

apabila masih memproduksi menu andalan akan mengakibatkan pengeluaran yang tak seimbang dengan pemasukan, sehingga dengan kondisi tersebut usaha rumah makan akan rugi.

Seperti yang telah dikatakan oleh (Sucipto, 2011) Prinsip diversifikasi adalah penyebaran risiko. Dengan menggunakan bahasa klasik, menempatkan telur di beberapa keranjang. Bila satu keranjang jatuh, yang lain masih selamat. Bila telur dalam satu keranjang dijual dengan harga murah, telur dalam keranjang lain dijual dengan harga mahal. Kerugian dari keranjang yang lain dikompensasi dengan keuntungan dari keranjang yang lain. Keuntungan dan kerugian yang saling menutupi ini menurunkan risiko yaitu fluktuasi tingkat pendapatan.

Adapun firman Allah dalam alqur'an juga menjelaskan dalam Surat Ar Ra'd Ayat 11 sebagai berikut:

دَفَلَا سُوْءًا بِقَوْمٍ اَللّٰهُ اَرَادُوْا اِذْ اَبَانُفْسِهِمْ مَا يَغِيْرُوْا حَتّٰى يَّقُوْمَ مَا يَغِيْرُ لَا اَللّٰهُ اِنۡ
 ﴿١١﴾ وَالۡمِنۡ دُوْنِهٖۙ مِّنۡ لَّهُمْ وَمَالُهُۥٓ رَمَرَ

Artinya: “*sesungguhnya Allah tidak mengubah keadaan suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri. Dan apabila Allah menghendaki keburukan terhadap suatu kaum, maka tak ada yang dapat menolaknya, dan sesekali tak ada perlindungan bagi mereka selain Dia*” (QS Ra'd ayat 11)

Dalam ayat diatas menerangkan Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri, bahwasannya suatu hal yang dilakukan oleh manusia menanggung sebuah risiko dan

ketika kejadian risiko terjadi maka untuk memperbaikinya hanya orang itu sendirilah yang bisa merubah keadaanya, karena Allah tidak akan merubah nasib seseorang apabila mereka sendiri tak mau berubah.

Ketika risiko terjadi seseorang itu tidak bisa menghindar tetapi seseorang itu bisa menghadapinya dengan merubah suatu keadaan yang buruk menjadi keadaan yang baik, dengan begitu risiko yang timbul bisa dihadapi dengan melakukan penyelesaian-penyelesaian yang baik. Seperti yang telah dijelaskan dalam ayat Al Qur'an diatas.

2. Penahanan Risiko

Alternatif lain dari manajemen risiko adalah perusahaan menanggung sendiri risiko yang muncul (menahan risiko tersebut atau *risk retention*). Jika risiko benar-benar terjadi, perusahaan tersebut harus menyediakan dana untuk menanggung risiko tersebut, Seperti yang telah dikatakan oleh pemilik usaha dalam wawancara sebagai berikut:

*“Semua usaha pasti mengandung risiko termasuk usaha kami dan pada intinya semua usaha itu untuk mempertahankan pelanggan yang mana pelanggan bisa puas terhadap produk kami. Harga cabai naik dipasaran membuat usaha kami mengalami risiko, tidak papa kami menanggung risiko asalkan pelanggan kami merasa puas”.
(wawancara pada 5 Oktober 2013).*

Jadi usaha rumah makan ini masih dalam pengenalan untuk masalah naiknya harga cabai dipasaran yang berdampak pada produksi rumah makan, risiko yang

muncul akan ditanggung sendiri oleh pemilik usaha yang bertujuan agar usaha ini terus berjalan dan pelanggan masih merasa puas.

Menurut (Sucipto, 2011) sebab perusahaan dengan sadar ingin mempertahankan risiko dan mengelolanya sendiri, pertimbangannya biasanya didasarkan pada efektivitas biaya. Selama usaha rumah makan memiliki kemampuan dan sumberdaya untuk mengelolanya, risiko dapat dikelola dan dapat memberikan hasil (return) yang lebih tinggi dari risiko itu sendiri.

Usaha rumah makan mie setan dalam menyikapi risiko yang terjadi yaitu dengan menanggung dan mengelola sendiri kerugian yang terjadi akibat kenaikan harga bahan baku makanan khususnya cabai. Dan dalam firman Allah dalam Surat Luqman Ayat 34:

دَّرِي وَمَا الْأَرْضَ حَامِي مَا وَيَعْلَمُ الْغَيْثَ وَيُنزِلُ السَّاعَةَ عِلْمٌ عِنْدَهُ وَاللَّهُ إِنَّ
لَيَمُّ اللَّهُ إِنْ تَمُوتُ أَرْضِي بَأَيِّ نَفْسٍ تَدْرِي وَمَا غَدَا تَكْسِبُ مَاذَا نَفْسُ ت

خَيْرٌ ﴿٣٤﴾

Artinya: Sedungguhnya Allah, hanya pada sisi-Nya sajalah pengetahuan tentang hari kiamat; dan Dia-lah yang menurunkan hujan, dan mengetahui apa yang ada dalam rahim dan tiada seorang pun yang dapat mengetahui (dengan pasti apa yang akan diusahakannya besok Dan tiada seorangpun yang dapat mengetahui di bumi mana dia akan mati. Sesungguhnya Allah Maha Mengetahui lagi Maha Mengenal" (QS.Luqman : 34)

Allah menjelaskan bahwa tidak ada yang dapat mengetahui secara pasti apa yang akan terjadi di hari esok, Menurut Tafsir Ibnu Kastir (2004: 419) tidak ada seorang manusiapun yang mengetahui kapan terjadinya hari kiamat, tahun berapa, bulan apa, malam atau siang. Lebih lanjut Ibnu Katsir menjelaskan bahwa kita tidak akan mengetahui apa yang kita usahakan besok, apakah yang kita usahakan akan mendapatkan hasil yang baik atau buruk. Bahkan dalam hal kematiannya sendiri manusia juga tidak mengetahuinya, kapan dan dimana seseorang akan mati. Oleh karena itu Allah memerintahkan untuk melakukan perencanaan, perhitungan dan manajemen yang tepat agar ketidakpastian tersebut dapat dihadapi dengan baik, sehingga risiko-risiko yang muncul bisa diketahui kemudian diatasi dan diselesaikan dengan baik.

Atau dengan penahanan risiko dengan mengganti bahan satu dengan bahan lainnya, yang rasanya sama pedas seperti halnya cabai yaitu merica. Merica juga merupakan sebuah bahan baku makanan yang rasanya sama seperti rasa cabai, dengan mengganti bahan baku cabai menjadi merica, atau bisa juga mengganti cabai rawit dengan cabai keriting, dengan tujuan agar tidak banyak dalam mengeluarkan biaya dalam melakukan pembelian bahan baku khususnya cabai rawit yang harganya melambung. Pemindahan risiko dengan mengganti bahan cabai rawit dengan bahan yang lain sepertinya sudah diterapkan oleh pemilik usaha tetapi dalam wawancara menyatakan sebagai berikut:

“Kami tidak mengganti bahan cabai rawit dengan bahan lainnya karena kembali kepada komitmen, kami tidak berani merubah dan mengurangi rasa makanan kami, karena kepuasan pelanggan sangat kami utamakan”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Pernyataan tersebut sama apa yang telah dikatakan oleh pegawai rumah makan dalam wawancaranya sebagai berikut:

“Proses produksi masih tetap sama, tidak ada perubahan, mulai usaha rumah makan ini berdiri sampai sekarang, meskipun bahan baku makanan cabai mengalami kenaikan harga, saya hanya menjalankan tugas dari manajer saya, masalah perubahan bahan saya tidak tahu yang jelas proses produksi masih sama”. (wawancara pada 5 Oktober 2013)

Akan tetapi Monik sebagai pelanggan tetap rumah makan mie setan berbicara berbeda dalam wawancaranya sebagai berikut:

“Rasa mie setan mengalami perubahan, waktu dulu awal saya makan disini pedasnya terasa cabai tetapi akhir-akhir ini berubah, pedasnya terasa di bibir seperti rasa merica begitu, sepertinya ada perubahan bahan”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Dodik sebagai pelanggan juga menyatakan dalam wawancaranya sebagai berikut:

“Akhir-akhir ini rasanya berbeda, pedasnya gak terasa pas, seperti ada bahan lain, biasanya dulu itu sujak, mantap tapi sekarang rasanya berbeda jauh”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Dan Eka sebagai pelanggan juga mengatakan dalam wawancaranya sebagai berikut:

Saya sudah lama menjadi pelanggan makanan pedas mie setan, rasa pedasnya sudah jauh berbeda tidak seperti dulu awal saya makan, pedasnya rasanya dibibir kayak rasa merica, tapi gak papa lah yang penting bisa nikmatin pedasnya”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Dengan demikian bisa disimpulkan dari hasil wawancara, bahwasanya dalam proses produksi rumah makan mie setan mengganti bahan baku cabai dengan bahan

baku yang lain, seperti merica, cabai keriting atau cabai besar. Agar biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku makanan khususnya cabai tidak terlalu banyak yang bisa mengakibatkan kerugian bagi usaha rumah makan.

Dalam pandangan Islam segala sesuatu harus dilakukan secara benar, tertib dan teratur. Allah sangat mencintai perbuatan-perbuatan yang termenej dengan baik, sebagaimana yang dijelaskan dalam Al-Qur'an surat ash-Shaff ayat 4 :

وَصُوْنُنِيْنٌ كَاَنَّهُمْ صَفَا سَبِيْلَهٗ فِيْ يُقْتَلُوْنَ اَلَّذِيْنَ مَحِبُّ اَللّٰهٖ اِنَّ

مَّرْصَ 

Artinya: "Sesungguhnya Allah menyukai orang yang berperang dijalan-Nya dalam barisan yang teratur seakan-akan mereka seperti suatu bangunan yang tersusun kokoh". (QS. Ash-Shaff : 4)

Ayat tersebut menjelaskan Allah menyukai orang yang berperang dijalan-Nya dalam barisan yang teratur seakan-akan mereka suatu bangunan yang tersusun kokoh dan arah pekerjaan yang jelas, landasan yang mantap, dan cara-cara mendapatkannya yang transparan merupakan amal perbuatan yang dicintai Allah. Sebenarnya, manajemen mengandung makna mengatur segala sesuatu agar dilaksanakan dengan baik, tepat, dan tuntas merupakan hal yang disyariatkan dalam Islam (Hafiduddin dan Tanjung, 2003: 1).

3. Penghindaran Risiko

Penghindaran risiko usaha rumah makan dilakukan ketika ada kenaikan harga cabai di kota Malang, maka Rumah Makan Mie Setan bisa membeli cabai di kota lain yang harganya masih belum naik. Kondisi tersebut bertujuan untuk menghindari risiko yang terjadi akibat naiknya harga cabai di kota tertentu, yang tersebut bertujuan untuk menekan sebuah kerugian agar risiko tidak terjadi. Akan tetapi di usaha rumah makan mie setan berbeda seperti yang dikatakan oleh manajer rumah makan mie setan dalam wawancara sebagai berikut :

“Untuk masalah bahan baku makanan kami sudah mempunyai langganan sendiri, tentunya kualitas yang lebih baik, dan ketika harga cabai naik ya mau bagaimana lagi itu risiko kami, kami tidak mencari bahan di kota lain meskipun harganya agak miring”. (wawancara pada 16 Desember 2013)

Dari wawancara tersebut manajer rumah makan mie setan tidak menghindari risiko, bahan baku makanan khususnya cabai, untuk bahan baku makanan sudah ada pemasok atau langganan sendiri, ketika ada kenaikan harga cabai di kota Malang Rumah Makan Mie Setan lebih memilih untuk menanggung risiko tanpa harus menghindari risiko.

Seperti yang dikatakan oleh (Sucipto, 2011) Alternatif penghindaran risiko dapat dilakukan pada tahap perencanaan dimana kemungkinan-kemungkinan risiko yang terjadi dapat diatasi dengan berbagai tindakan pencegahan. Misalnya risiko

kebanjiran yang dapat diatasi dengan mencari lokasi yang bebas banjir, atau risiko melanggar peraturan pengelolaan lingkungan yang dapat dilakukan dengan mempersiapkan seluruh dokumen dan persyaratan yang terkait dengan lingkungan.

Jadi apabila kenaikan harga cabai dilokasi Malang maka bisa membeli cabai rawit ditempat lain yang harganya belum naik, sehingga dengan membeli cabai ditempat lain risiko kenaikan harga cabai bisa dihindari. Risiko tapi bisa dihindari dengan melakukan alternative-alternatif yang bisa memperkecil risiko. Islam sendiri menjelaskan untuk merubah suatu keburukan menjadi kebaikan.

