

**MANAJEMEN PRODUKSI RESTORAN
DI TINJAU DARI EKONOMI ISLAM**
(Studi Pada Restoran Sederhana Masakan Padang Di Kota Kendari)



Skripsi Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Ekonomi Syariah

Oleh :
Rismayana
(14020103056)

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
IAIN KENDARI
2018**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Dengan penuh kesadaran, penulis yang bertanda tangan dibawah ini, menyatakan bahwa Skripsi ini benar-benar adalah karya penulis sendiri bukan hasil plagiat. Dalam bagian-bagian tertentu penulis mengutip pendapat orang lain telah sesuai dengan kaidah-kaidah ilmiah. Jika di kemudian hari terbukti ia merupakan duplikat, tiruan, plagiat dan atau dibuatkan oleh orang lain secara keseluruhan atau sebagian, maka saya siap menerima konsekwensi hukum sesuai peraturan dan perundang-undangan yang berlaku.

Kendari, 01 September 2018

Yang menyatakan,



Rismayana
Rismayana
Nim: 14020103056



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
ISTITUT AGAMA ISLAM NEGERI KENDARI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Sultan Qaimuddin No. 17 Baruga Kendari Telp. (0401)3192081 Fax. 3193710

Email : Febl_tain@yahoo.co.id. Website: <http://stain.ac.id>

PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi yang berjudul “ **Manajemen Produksi Restoran Di Tinjau Dari Ekonomi Islam (Studi Pada Restoran Sederhana Masakan Padang di Kota Kendari)** ” yang disusun oleh saudari **Rismayana, NIM. 14020103056**, mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kendari, telah diuji dan dipertahankan dalam sidang Munaqasyah pada hari Selasa tanggal 28 September 2018 dan dinyatakan dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (SE).

Kendari, 01 Oktober 2018 M.
21 Muharram 1440 H.

Ketua : H. Alfian Toar, SP. MM
Sekretaris : Nurjannah, S. Kom, M. Pd
Anggota : 1. Dr. Sulaemang L. M. Th.I
: 2. Dr. Wahyudin Maguni, SE, M. SI

(.....)
(.....)
(.....)
(.....)

Diketahui,
↳ Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

↳ Dra Beti Mulu, M. Pd. I
Nip. 1963123119920302010

ABSTRAK

Nama Penyusun : Rismayana
Nim : 14020103056
Judul : Manajemen Produksi Restoran di Tinjau dari Ekonomi Islam (Studi Pada Restoran Sederhana Masakan Padang di Kota Kendari.
Pembimbing : H. Alfian Toar, SP. MM (Pembimbing I) dan Nurjannah, S. Kom, M. Pd (Pembimbing II)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manajemen produksi pada restoran sederhana masakan padang, serta bagaimana pandangan ekonomi Islam terhadap manajemen produksi yang dilakukan pada Restoran Sederhana Masakan Padang.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah metode kualitatif yang bersifat deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada Restoran Sederhana Masakan Padang, di Kota Kendari. Teknik pengumpulan data dalam penelitian dilakukan dengan observasi, wawancara dan dokumentasi kemudian di analisis. Jenis data terdiri dari data primer dan data sekunder.

Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa manajemen produksi pada restoran sederhana masakan padang ini melakukan produksi dengan menggunakan empat fungsi manajemen, perencanaan (*planning*), di mana Pemilik dan manajer restoran sederhana masakan padang merencanakan untuk mencapai target agar pendapatan meningkat dalam penjualan setiap harinya. Maka harus melakukan beberapa hal yang ada dalam perencanaannya. Memperhatikan anggaran biaya, Menjaga kualitas barang produksi, Menjaga kualitas rasa, Menjaga pelayanan terhadap pelanggan.

Dilain hal juga restoran sederhana masakan padang sangat penting memperhatikan manfaat produksi, apakah produksi tersebut bermanfaat atau tidak, pengorganisasi (*organizing*), Organisasi dalam restoran sederhana masakan padang ini, untuk mencapai tujuan yang telah direncanakan, maka setiap karyawan saling bantu membantu dalam usaha ini. semua karyawan berjumlah 38 orang, dimana 32 orang laki-laki, dan 6 orang perempuan. pengarahan (*actuating*), manajer selalu memberikan pengarahan yang baik dan apa yang harus dikerjakan dan apa yang tidak dikerjakan oleh para karyawan, agar produksi berjalan dengan lancar sesuai dengan apa yang direncanakan.

dan pengontrolan (*controlling*) Pengawasan merupakan sebuah proses dalam menetapkan ukuran kerja. Dalam pandangan Islam dilakukan untuk meluruskan yang tidak lurus, mengoreksi yang salah, dan membenarkan yang hak. Pengawasan (*control*) dalam ajaran Islam (hukum syariah). Pengontrolan produksi langsung diawasi oleh bapak Darusdi.

Pandangan ekonomi Islam terhadap manajemen produksi yang dilakukan pada Restoran Sederhana Masakan Padang ini tidak menyalahi aturan yang ada pada ekonomi Islam, karena menggunakan bahan-bahan produksi yang berkualitas terjamin kehalalannya.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ
الْحَمْدُ لِلّٰهِ رَبِّ الْعَالَمِیْنَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلٰی سُرَفِ
الْاَنْبِیَاءِ وَالْمُرْسَلِیْنَ عَلٰی هٰؤُلَاءِ اَصْحَابِهَا جَمِیْعِیْنَ

Dengan nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah swt., karena atas berkat rahmat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian ini yang berjudul Manajemen Produksi Restoran Sederhana Masakan Padang di Tinjau dari Ekonomi Islam . Shalawat dan salam kepada Nabi dan Rasul, yaitu Penghulu kita Nabi Muhammad swt., beserta para sahabat, kerabat serta orang-orang yang istiqamah mengikuti petunjuknya hingga akhir zaman.

Dalam kesempatan ini tidak ada kata yang tertulis selain ungkapan rasa terima kasih yang mendalam atas segala bantuan, bimbingan serta perhatian yang diberikan kepada penulis selama pembuatan skripsi ini. Ucapan terima kasih ini terutama penulis haturkan kepada yang terhormat :

1. Rektor IAIN Kendari, Bapak Dr.H. Nur Alim, M. Pd., yang telah mencurahkan tenaga dan pikiran dalam menjalankan amanahnya.
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kendari Ibu Dra. Beti Mulu, M. Pd, I., yang berkenan menerima dan menyetujui judul skripsi ini.
3. Ka Prodi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kendari Bapak Muhammad Turmudi, S. Ag, MM.
4. Pembimbing I Bapak H. Alfian Toar, SP, MM., dan pembimbing II Ibu Nurjannah, S. Kom, M. Pd., yang telah bersedia meluangkan waktu,

tenaga, dan pikiran untuk memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.

5. Penguji I Bapak Dr. Sulaemang L, M. Th.I
6. Penguji II Bapak Dr. Wahyudin Maguni, SE, M.SI
7. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kendari yang telah memberikan ilmu pengetahuan.
8. Staf Perpustakaan IAIN Kendari jajaran yang telah mengizinkan melakukan studi kepustakaan dan meminjamkan buku-buku yang penulis butuhkan.
9. Staf Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kendari yang telah memberikan pelayanan terbaiknya dalam proses administrasi.
10. Semua pihak yang memberikan bantuan dan motivasi yang sangat berharga dalam penyelesaian skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung.
11. Kepada keluarga serta sahabat-sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk menyusun dan menyelesaikan skripsi ini, tetapi penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Semoga karya tulis ini dapat bermanfaat untuk kita semua dan memberikan kontribusi positif khususnya mahasiswa IAIN Kendari.

Dan atas segala bantuan dan bimbingan tersebut penulis berdo'a semoga Allah swt., berkenan membalasnya dengan ganjaran pahala yang berlipat ganda, Amiin ya Rabbal 'alamin.

Kendari, 31 Agustus 2018


Rismayana
14020103056



DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|----------------|
| HALAMAN JUDUL | I |
| PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI | II |
| LEMBAR PENGESAHAN | III |
| ABSTRAK | IV |
| KATA PENGANTAR | V |
| DAFTAR ISI | VI |
| DAFTAR TABEL | VII |
| DAFTAR GAMBAR | VIII |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Batasan Masalah..... | 7 |
| C. Rumusan Masalah..... | 7 |
| D. Tujuan Penelitian..... | 8 |
| E. Manfaat Penelitian..... | 8 |
| F. Definisi Operasional..... | 9 |
| BAB II LANDASAN TEORI | |
| A. Kajian Relavan..... | 11 |
| B. Teori Manajemen Produksi..... | 13 |
| 1. Manajemen Produksi..... | 13 |
| 2. Definisi Manajemen Produksi..... | 16 |
| 3. Unsur Manajemen..... | 20 |

| | |
|--|----|
| 4. Fungsi Manajemen Produksi..... | 22 |
| 5. Ruang Lingkup Manajemen Produksi..... | 24 |
| C. Teori Manajemen Produksi Ekonomi Islam..... | 25 |
| 1. Pengertian Produksi Menurut Para Ekonomi Islam..... | 25 |
| 2. Definisi Produksi..... | 25 |
| 3. Ruang Lingkup Produksi Menurut Islam..... | 27 |

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

| | |
|-----------------------------------|----|
| A. Jenis Penelitian..... | 29 |
| B. Informan Penelitian..... | 29 |
| C. Lokasi Penelitian..... | 29 |
| D. Waktu Penelitian..... | 29 |
| E. Sumber Data..... | 30 |
| F. Teknik Pengumpulan Data..... | 30 |
| G. Teknik Analisis Data..... | 31 |
| H. Pengecekan Keabsahan Data..... | 33 |

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

| | |
|--|----|
| A. Gambaran Umum Tentang Restoran Sederhana Masakan Padang..... | 34 |
| B. Manajemen Produksi Restoran Sederhana Masakan Padang..... | 35 |
| C. Pandangan Ekonomi Islam Terhadap Manajemen Produksi Pada Restoran Sederhana Masakan Padang..... | 50 |

| | |
|---|------------|
| 1. Produksi Dalam Pandangan Islam..... | 50 |
| 2. Nilai-nilai Islam Dalam Berproduksi..... | 52 |
| 3. Produksi Dalam Islam..... | 54 |
| 4. Prinsip dan Faktor Produksi Dalam Ekonomi Islam..... | 56 |
| 5. Aktifitas Restoran Sederhana Masakan Padang..... | 58 |
| D. Analisis Data | |
| 1. Analisis terhadap Manajemen Produksi pada Restoran Sederhana Masakan Padang..... | 60 |
| 2. Analisis Ekonomi Islam terhadap Manajemen Produksi Restoran Sederhana Masakan Padang..... | 65 |
| BAB V PENUTUP | |
| A. Kesimpulan..... | 71 |
| B. Saran..... | 72 |
| DAFTAR PUSTAKA | IX |
| PEDOMAN WAWANCARA | X |
| DOKUMENTASI | XI |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | XII |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 1. Daftar Nama-nama Karyawan Restoran Sederhana Masakan Padang dan masing-masing job Kerja..... | 42 |
| Tabel 2. Pembobotan Karyawan Restoran Sederhana Masakan Padang..... | 44 |



DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 1. Wawancara Darusdi (Manajer Restoran Sederhana Masakan Padang)..... | XV |
| Gambar 2. Area Penyimpanan Makanan Yang Sudah Siap Di Sajikan Atau Dihadangkan..... | XV |
| Gambar 3. Proses Pembungkusan Pesanan Makanan Yang DiLakukan Oleh Karyawan..... | XVI |
| Gambar 4. Makanan Yang Siap Dihadangkan..... | XVI |
| Gambar 5. Suasana Restoran Sederhana Masakan Padang..... | XVII |
| Gambar 6. Halaman Depan Restoran Sederhana Masakan Padang..... | XVII |
| Gambar 7. Lokasi Restoran Sederhana Masakan Padang..... | XVIII |
| Gambar 8. Daftar Menu Restoran Sederhana Masakan Padang..... | XVIII |

