

PENGELOLAAN RUMAH MAKAN MUSLIM BERBASIS MAQASIDU AL-SHARIAH DI TORAJA

Della Fadhilatunisa¹⁾, Nur Rahmah Sari²⁾, Lince Bulutoding³⁾

^{1,2,3} Department of Accounting, Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar
E-mail: ¹della.fadhilatunisa@uin-alauddin.ac.id, ²nur.rahmahsari@uin-alauddin.ac.id,
³lince.bulutoding@uin-alauddin.ac.id

Abstract

Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji fenomena pengelolaan rumah makan muslim di Toraja. Berbagai penafsiran dari para pengelola dan pemilik rumah makan muslim terkait “Halalantoyyiban” halal dan bersih yang nantinya akan dihubungkan dengan konsep Syariah Enterprise Theory (SET) dan dimaknai ke konsep Maqasidu Syariah. Penelitian ini menggunakan paradigma interpretive pendekatan studi kasus. Ada empat tahapan aspek yang dianalisis di dalam pengelolaan restoran muslim yaitu perencanaan, pengorganisasian, kepemimpinan, dan pengawasan aktivitas yang memunculkan berbagai sikap yang didapat dari para informan mulai dari pemilik, pengelola, karyawan dan pelanggan rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan rumah makan muslim di Toraja jika dihubungkan dengan konsep SET dan maqasidu syariah diantaranya pemilik dan pengelola selalu mengedepankan “halalantoyyiban” walaupun tidak memiliki sertifikasi halal. Simbol-simbol islam sebuah rumah makan muslim di daerah nonmuslim akan bermanfaat seperti iklan yang akan memberikan informasi bahwa makanan di rumah makan tersebut layak dikonsumsi oleh wisatawan muslim yang berkunjung ke Toraja. Praktek pengawasan rumah makan muslim di Toraja mengedepankan nilai-nilai filosofi dan konsep ihsan yang diajarkan oleh Nabi Muhammad saw.

Keywords: *Halalantoyyiban, Pengelolaan, Rumah Makan, Muslim*

1. PENDAHULUAN

Rumah makan muslim adalah merupakan sebuah entitas yang keberadaannya sangat dibutuhkan khususnya di daerah parawisata nonmuslim karena akan memberikan jaminan kehalalan atas makanan yang dibutuhkan oleh para wisatawan muslim. Oleh karena keberadaannya sangat dibutuhkan sehingga keberlangsungan usaha entitas tersebut sangat penting. Untuk mempertahankan keberlangsungan usaha sebuah entitas maka bukan hanya memperhatikan aspek keuangan akan tetapi harus dikelola berdasarkan nilai-nilai syariah. Adapun publikasi penelitian pengelolaan rumah makan masih didominasi oleh penelitian pengelolaan rumah makan oleh negara maju dengan berbasis konvensional. Studi di negara-negara yang berbeda akan berguna dalam mengungkap situasi subjek dalam budaya dan tingkat pembangunan ekonomi yang berbeda (Baran, 2020). Pengelolaan yang didasarkan pada aspek keuangan berubah menjadi sebuah dalil atas keserakahan para kapitalis dengan dalil pertumbuhan dan perkembangan sebuah entitas (Bulutoding & Sharon, 2023). Hal ini menyebabkan semakin mudarnya nilai-nilai syariah (Mulawarman, 2019) yang dimiliki para pengelola rumah makan muslim karena terbelenggu dengan cara berfikir kapitalistik seperti pengelolaan yang hanya memperhatikan aspek keuangan konvensional. Maka dari itu, pengelolaan rumah makan muslim masih menjadi sorotan para peneliti dunia dengan mengangkat berbagai macam isu.

Sistem pengelolaan rumah makan muslim harus didasarkan pada konsep syariah. Paradigma sistem pengelolaan entitas secara islam berfokus untuk mencapai maqasidu syariah (Alkhan & Hassan, 2021); (Hassan et al., 2019); (Mulawarman, 2020). Konsep yang dapat menjelaskan tentang pengelolaan entitas berbasis syariah salah satunya dapat dijelaskan menurut syariah enterprise theory (SET). SET menjelaskan bahwa tiga stakeholder yang berkepentingan terhadap sebuah entitas yaitu Allah swt, manusia dan alam semesta. (Bulutoding & Sharon, 2023). Artinya entitas harus bertanggungjawab kepada tiga stakeholder yaitu bertanggungjawab terhadap Allah swt, manusia dan alam semesta. Hal ini didasari bahwa Allah sebagai pemberi amanah, manusia sebagai penerima amanah dan alam sebagai amanah itu sendiri (Triyuwono, 2001a); (Briando et al., 2020). Bentuk pertanggungjawaban entitas dapat diturunkan secara spesifik ke konsep maqasidu syariah. Konsep maqasidu syariah terdiri dari lima pilar yang harus dilindungi yaitu perlindungan terhadap Din atau agama Allah, perlindungan terhadap jiwa, perlindungan terhadap akal atau ilmu, perlindungan terhadap keturunan dan perlindungan terhadap harta (Halimi et al., 2022; Wannasupchue et al., 2023). Pertanggungjawaban kepada Allah dapat diimplementasikan dalam perlindungan terhadap Din Allah dan akal atau ilmu yang selalu disandarkan kepada Allah. Pertanggungjawaban terhadap manusia dalam bentuk perlindungan terhadap jiwa dan perlindungan terhadap keturunan. Pertanggungjawaban kepada alam semesta dapat diturunkan kepada perlindungan terhadap harta benda yang menjadi amanah yang harus dikelola.

Namun nilai-nilai islam dalam pengelolaan rumah makan akan mempengaruhi praktik manajemen yang berbeda dengan praktek manajemen konvensional (Toumi & Su, 2023). Teori kontingensi memahami bahwa anggota (karyawan) sebuah entitas paling menentukan sebuah kondisi di dalam entitas tersebut (Bulutoding & Sharon, 2023). Hal ini berarti manajer yang paling bertanggungjawab di dalam pengelolaan sebuah entitas. Pengelolaan berbasis konvensional tidak berlandaskan pada keyakinan syariah. Pemilik restoran tidak mementingkan proses mendapatkan sertifikasi halal atas restoran karena menganggap tingginya biaya sertifikasi halal dan kurangnya komitmen atas sertifikasi tersebut (Wannasupchue et al., 2023). Atas kondisi tersebut tentunya akan berdampak kepada keberlanjutan dari pengunjung restoran muslim. Disamping itu akan menyebabkan penurunan konsumen muslim yang akan berdampak kepada keberlangsungan entitas tersebut. Pengelolaan entitas dengan pendekatan peraturan kapitalistik tidak akan mempertimbangkan aturan-aturan syariah sehingga maqasidu syariah tidak akan tercapai (Qamar et al., 2019). Halalantoyyiban tidak akan menjadi perhatian baik dari segi zatnya maupun dari sistem perolehannya.

Pembahasan tentang pengelolaan restoran telah banyak dilakukan oleh banyak peneliti seperti pengelolaan limbah restoran (García-Ramos & Díaz, 2021); pemberlakuan sistem manajemen kinerja tinggi dalam restoran seperti pelatihan dan pengembangan keterampilan, menepatkan karyawan sesuai ketrampilan yang dimiliki karyawan tersebut, berbagai informasi, selektivitas dalam perekrutan, penilaian kinerja karyawan, promosi jabatan, kualitas pekerjaan/kehidupan, keberagaman, pembayaran insentif berdasarkan penilaian kinerja, partisipasi dan pemberdayaan, kepemilikan karyawan, pengelolaan tim dan gaji secara mandiri (Murphy & Murrmann, 2009); kajian pengalaman pemilik usaha kecil dan menengah (UKM) di sektor jasa makanan selama krisis COVID-19 (Messabia et al., 2022); perilaku pelanggan terhadap restoran yang memiliki makanan halal (Iranmanesh et al., 2022). Penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya. Penelitian sebelumnya lebih banyak menekankan pada penelitian restoran yang dikelola secara umum. Disamping itu penelitian ini meneliti di restoran yang dikelola oleh orang muslim. Selain itu penelitian ini mencoba mengeksplorasi penelitian restoran di kalangan muslim yang dikelola di daerah nonmuslim dalam konteks maqasidu syariah. Penelitian ini dapat berimplikasi praktis bagi pembuatan kebijakan pengelolaan

restoran halal. Disamping itu penelitian ini dapat memberikan pengetahuan baru kepada pemilik restoran muslim untuk mengelola restoran secara kompetitif berbasis maqasidu syariah baik secara nasional maupun secara global. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengelolaan, menafsirkan para “actor” tentang berbagai pengelolaan dan memahami aspek motivasional yang mengiringi para pengelola restoran muslim di Toraja dalam perspektif maqasidu syariah.

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan kualitatif yang bertujuan untuk menjelaskan makna di balik realitas sosial yang dialami oleh pengelola rumah makan muslim di Toraja. Pendekatan kualitatif studi kasus dilakukan agar pengumpulan data tidak bersifat kaku dan sesuai dengan fakta yang terjadi di lapangan. Pendekatan di dalam penelitian kualitatif mencoba mengungkap fenomena pengalaman yang didasari oleh kesadaran yang terjadi pada beberapa individu yang mengelola restoran muslim di Toraja. Penelitian ini dilakukan pada situasi yang alami sehingga tidak ada Batasan di dalam memaknai dan memahami fenomena yang dikaji. Menurut Moleong 2007, dengan pendekatan kualitatif, data yang bersifat emosi, norma, keyakinan, kebiasaan, sikap mental dan budaya yang dianut oleh pengelola restoran muslim di Toraja dapat ditemukan (Puspitasari et al., 2015).

Paradigma yang digunakan dalam penelitian ini adalah paradigma interpretif yang lebih menekankan pada makna atau interpretasi seorang peneliti terhadap sebuah symbol. Menurut Moleong 2007 (Puspitasari et al., 2015) paradigma interpretif merupakan upaya peneliti untuk memperoleh arti dan makna yang lebih mendalam dan luas terhadap hasil penelitian yang sedang dilakukan. Pendekatan studi kasus memungkinkan peneliti untuk memperoleh pandangan berfikir terbentuk dari pengalaman-pengalaman subjektif manusia dan interpretasi-interpretasi dunia. Situs penelitian dilakukan pada restoran yang dimiliki atau dikelola oleh seorang muslim di Kabupaten Toraja. Ketersediaan akses dan kedekatan dengan informan juga sangat penting karena tema yang diangkat oleh peneliti bersifat rahasia, “rawan” dan “sensitive” bagi ‘actor’. Kedekatan sebagai sesama muslim dan peneliti sendiri berasal dari Toraja dimanfaatkan untuk menggali informasi yang lebih dalam tentang pengelolaan keuangan restoran. Selanjutnya peneliti memilih Restoran muslim di Toraja sebagai situs penelitian ini karena data yang mudah diakses, restoran muslim di Toraja sangat menantang untuk diteliti karena Toraja sebagai objek wisata yang mayoritas penduduknya nonmuslim harus menyediakan layanan makanan yang berstandarkan muslim. Keberadaan restoran muslim di Toraja sangat diharapkan oleh para wisatawan muslim disamping memberikan pelayanan ketersediaan makanan secara halal juga dapat meningkatkan wisatawan muslim dari seluruh dunia sehingga akan berdampak kepada peningkatan pendapatan masyarakat setempat. Informan di dalam penelitian ini adalah para pemilik atau pimpinan, bagian keuangan dan kasir restoran muslim di Toraja. Ada 10 (Sepuluh) restoran muslim yang berada di Toraja menjadi objek dalam penelitian ini.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari wawancara ke informan yang dilakukan ketika informan mempunyai waktu luang dan melakukan tatap muka secara langsung. Tujuannya agar informan tidak terkesan buru-buru dan santai sehingga merujuk pada topik penelitian ini. Tempat wawancara pada penelitian ini yaitu restoran tempat bekerja dengan membuat janji terlebih dahulu. Selanjutnya observasi yang dilakukan dengan cara terjun langsung melihat restoran dan proses pengelolaan keuangan. Dokumentasi diperoleh pada penelitian ini berupa satu set computer dan printer kasir yang dimiliki oleh sebuah restoran, kemudian untuk restoran yang lainnya masih bersifat pencatatan secara manual, stempel yang digunakan ketika melakukan pembuatan nota penjualan serta laporan

pertanggungjawaban pengelolaan keuangan. Teknik analisis data pada penelitian ini dilakukan dengan menggabungkan pemahaman subjektif para informan terkait pengalaman aktifitas pengelolaan keuangan di dalam restoran yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, kepemimpinan, sampai kepada pengawasan. Selanjutnya dilakukan penguraian dan pengungkapan realitas yang diperoleh pada tahap sebelumnya tentang pengelolaan keuangan restoran untuk menemukan intisari dari fenomena di lapangan. Temuan atas sikap-sikap tersebut dianalisis dengan menggunakan lima poin yang terdapat di dalam magasidu syariah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil penelitian

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa ada sepuluh restoran yang dikelola oleh orang muslim di Toraja. Kesepuluh restoran tersebut dapat dilihat di dalam Tabel 1.

Tabel 1 Ringkasan Sepuluh Rumah Makan Muslim Di Toraja.

| No. | Nama Restoran | Alamat | Keterangan |
|-----|-------------------------|--------------------------|--|
| 1. | Rumah Makan Satria Desa | Rantepao | Belum ada logo halal tetapi pemilik dan dikelola oleh muslim |
| 2. | Rumah Makan Madina | Rantepao | Belum ada logo halal tetapi pemilik dan dikelola oleh muslim |
| 3. | Warung Surabaya | Rantepao | Berlogo Halal tetapi belum disertifikasi halal |
| 4. | Warung Muslim | Rantepao | Belum ada logo halal tetapi pemilik dan dikelola oleh muslim |
| 5. | Café Aras | Rantepao | Belum ada logo halal tetapi pemilik dan dikelola oleh muslim |
| 6. | Rumah Makan Hj. Idaman | Makale | Berlogo halal tetapi belum disertifikasi halal |
| 7. | Depot 99 | Makale | Berlogo Halal tetapi belum disertifikasi halal |
| 8. | Kedai Zaki Halal | Rantepao | Berlogo Halal tetapi belum disertifikasi halal. |
| 9. | Ayam Penyet Ria | Rantepao | Belum ada logo halal tetapi dikelola dengan tidak memproduksi makanan yang dianggap haram oleh orang muslim. |
| 10. | RM. Citra Minang | Makale jl Poros Rantepao | Belum ada logo halal tetapi pemilik dan dikelola oleh muslim |

Sumber: Data diolah oleh peneliti 2024.

Rangkaian pengelolaan aktivitas kesepuluh restoran muslim di Toraja seperti pengelolaan restoran pada umumnya yang dimulai dari perencanaan, pengelolaan, Selajutnya tahap pelaksanaan pengelolaan aktivitas, kinerja kepemimpinan, sampai pengawasan yang dilakukan terhadap pengelolaan aktivitas. Tahapan tersebut merupakan tahapan pengelolaan di dalam sebuah organisasi karena dengan tahapan seperti ini maka akan mempermudah sebuah organisasi di dalam menjalankan fungsinya. Masing-masing tahapan memiliki strategi tersendiri di dalam melakukan tugas masing-masing. Berikut akan dijelaskan tahapan yang ditempuh oleh kesepuluh rumah makan muslim dalam aktivitasnya.

Fenomena Pengelolaan Sepuluh Rumah makan Muslim di Toraja Pada Tahap Perencanaan

Perencanaan pengelolaan kesepuluh rumah makan muslim di Toraja mempunyai beberapa kegiatan seperti yang diringkaskan di dalam tabel di bawah ini.

Tabel 2. Ringkasan Perencanaan Pengelolaan Sepuluh Rumah Makan Muslim di Toraja.

| No. | Keterangan | Sintesa Hasil |
|-----|------------------------------|--|
| 1. | Kesepuluh Rumah makan | Melakukan perencanaan awal dengan Prinsip Halal dan Toyyib terhadap bahan makanan dan menu yang disajikan. |
| 2. | Kesepuluh Rumah Makan | Bertujuan untuk memenuhi kebutuhan makanan wisatawan muslim di Toraja. |
| 3. | Lokasi Usaha | Lokasi Usaha yang baik, bersih dan mudah dilihat oleh pengunjung wisatawan. |
| 4. | Permodalan Rumah Makan | Sumber permodalan rumah makan berasal dari sumber yang halal dan toyyib |
| 5. | Empat Rumah Makan | Memiliki logo halal tetapi belum disertifikasi halal. |
| 6. | Enam Rumah Makan | Tidak memiliki logo halal akan tetapi perencanaan penyembelihan dan proses makanan direncanakan sesuai dengan prinsip syariah islam. |
| 7. | Operasionalisasi Rumah makan | Aktivitas rumah makan setiap hari untuk memenuhi kebutuhan pengunjung. |

Data diolah oleh Peneliti 2024

Berdasarkan Tabel 2 hasil sintesa dari wawancara pemilik dan pengelola kesepuluh rumah makan muslim di Toraja maka dapat dimaknai bahwa pengelolaan rumah makan tersebut diawali dengan prinsip yang halal dan toyyib untuk memenuhi kebutuhan para wisatawan yang berkunjung ke Toraja. Selanjutnya kehalalan tersebut dimulai dari segi permodalan, sumber bahan baku, pemrosesan makanan dan penyajian serta lokasi usaha dengan standar halal. Selanjutnya empat rumah makan sudah berlogo halal tetapi belum bersertifikasi halal dimaksudkan agar wisatawan muslim cepat mengenali bahwa rumah makan tersebut menyajikan menu-menu halal. Sebagaimana diselaskan oleh informan pemilik dari rumah makan tersebut:

Rumah makan ini sebenarnya belum disertifikasi halal karena saya tidak tau bagaimana proses pengurusannya, Logo halal yang ada di spanduk rumah makan hanya untuk menunjukkan bahwa rumah makan ini dikelola secara muslim dengan menyajikan makanan secara halal dan toyyib (Pemilik Rumah Makan).

Menu makanan yang kami sajikan di rumah makan ini, semuanya disembelih secara syariah islam, itulah kenapa kami menyertakan logo halal di depan rumah makan dan juga tulisan kaligrafi “Assalamu alaikum” agar mudah dikenali oleh wisatawan muslim bahwa warung ini pemiliknya orang muslim jadi tidak ragu-ragu lagi untuk makan di sini (Rumah Makan H).

Berdasarkan pemaknaan jawaban informan maka dapat dimaknai bahwa logo halal dan tulisan kaligrafi, “Assalamu alaikum” yang terpasang di rumah makan muslim yang ada di Toraja hanyalah sebagai penanda bahwa rumah makan tersebut adalah milik/dikelola oleh seorang muslim dan layak untuk tempat makan bagi para wisatawan muslim. Rumah makan di Toraja belum tersertifikasi halal disebabkan karena ketidaktahuan pemilik terkait proses pengurusan sertifikasi halal. Selanjutnya rumah makan tersebut dikelola dengan prinsip halal dan toyyib sehingga tidak menimbulkan keraguan bagi wisatawan muslim yang berkunjung ke Toraja. Kesepuluh rumah makan muslim di Toraja dikelola dengan mengedepankan prinsip kehalalan toyyiban. Hal ini dapat dimaknai dari jawaban informan baik yang memasang maupun yang tidak memasang logo halal memperhatikan proses perencanaan modal, bahan baku, pengolahan, penyajian makanan dan tempat usaha yang memenuhi standar secara syariah sebagaimana yang mereka pahami. Hal ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan makanan serta kenyamanan wisatawan muslim di Toraja.

Bentuk Pengorganisasian Kesepuluh Rumah Makan Muslim di Toraja

Setiap Entitas, setelah semua perencanaan dan kepengurusan berhasil dibentuk maka tiap-tiap bagian sudah mengetahui tugas dan peran masing-masing, maka pengurus segera melaksanakan kegiatan yang telah direncanakan dengan masing-masing modal yang dimilikinya. Demikian halnya dengan kesepuluh rumah makan muslim di Toraja, untuk melaksanakan kegiatannya berdasarkan apa yang telah ditentukan di awal. Dalam pengelolaan Rumah Makan tentunya pemilik/pengelola menginginkan penjualan yang tinggi agar usaha mereka terus berjalan dan bertahan sesuai dengan yang telah direncanakan di awal. Sebagaimana yang diungkapkan oleh informan Rumah makan R:

Pengelolaan rumah makan ini kita usahakan memenuhi semua menu yang dianggap menjadi kebutuhan atau favorit pengunjung dan tidak lupa bahwa menu daging dan ikan selalu menjadi favorit di rumah makan ini. Hanya saja pasokan daging halal sangat sulit di dapatkan di Toraja karena belum ada tempat pemotongan sapi yang resmi dan halal. Untuk daging sapi dipesan dari makassar dan untuk daging ayam disembelih sendiri secara syariat islam dengan membaca bismisllah. Rumah makan ini memiliki khusus orang yang bisa menyembelih secara syariat islam. (Bapak Ahmad bukan nama sebenarnya).

Selanjutnya diperkuat oleh Rumah makan D

Menu yang disajikan di rumah makan ini hanyalah menggunakan lauk pauk dari bahan baku ayam, ikan, tempe tahu dan selebihnya sayur-sayuran dari enrekang. Untuk penyembelihan ayam maka biasanya kami membeli dari pedagang muslim yang memang saya liat disembelih secara syariah. Dan untuk ikan saya tidak sembarang membeli ikan yang tidak saya ketahui tempat pemeliharaannya dan pakan apa yang diberikan (Bapak Andi bukan nama sebenarnya).

Selanjutnya diperkuat oleh Rumah Makan K

Apa yang saya sajikan tentunya saya anggap halal dan baik, bersih dan harus diketahui sumbernya karena jika saya menyajikan hal yang tidak halal, kotor atau terkontaminasi barang haram maka tentunya itu akan kembali kepada diri saya. Saya membayangkan diri saya yang memakan barang yang tidak halal jika saya menyajikan menu yang tidak pantas. (Ibu Ummi bukan nama sebenarnya).

Berdasarkan penjelasan para informan di atas maka dapat dimaknai bahwa walaupun rumah makan muslim di Toraja yang diteliti dalam penelitian ini belum bersertifikasi halal akan tetapi telah memperhatikan standar-standar makanan halal dan toyyib. Hal ini dapat dimaknai dari jawaban informan yang selalu memperhatikan bahan baku daging sapi dan ayam yang selalu disembelih dengan cara-cara islami. Demikianpun dengan bahan baku ikan yang sumbernya serta proses pemeliharaannya jelas, hal ini harus jelas karena mengingat Toraja adalah daerah wisata nonmuslim yang tentunya kondisi masyarakat, adat istiadat dan alamnya yang berbeda dengan kondisi di daerah nonmuslim. Hal ini diungkapkan oleh salah satu pengunjung rumah makan.

Sangat susah mencari rumah makan di Toraja yang betul-betul dianggap halal akan tetapi saya dan suami hanya melihat dari tulisan kaligrafis yang digantung di rumah makan tersebut. Setelah..., akhirnya pemilik rumah makan, ...rumah makan tersebut dikelola oleh seorang muslim (Customer Sebut saja Ibu Mira)

Selanjutnya diperkuat oleh customer rumah makan warung Surabaya

Saya betul-betul agak ragu untuk makan, tetapi setelah saya liat tulisan kaligrafi ayat kursi di dalam rumah makan ini maka saya dan seluruh rombongan masuk ke dalam untuk makan. Saya berfikir tidak mungkin nonmuslim memasang ayat kursi di rumah makan ini, pastilah seorang muslim (Customer Sebut saja Bapak Rian)

Berdasarkan jawaban informan tersebut di atas maka dapat dimaknai bahwa identitas muslim dalam bentuk kaligrafi dan logo halal menjadi sebuah simbol bagi customer muslim di dalam mencari rumah makan yang halal di sebuah tempat wisata di daerah nonmuslim. Hal ini dapat dimaknai bahwa symbol islam pada rumah makan di daerah nonmuslim menjadi salahsatu simbol di dalam memasarkan sebuah rumah makan muslim. Hasil penelitian ini akan dapat menjadi strategi pemasaran bagi sebuah rumah makan muslim yang berada di daerah nonmuslim. Hasil penelitian ini dapat memberikan masukan bagi pengelolaan rumah makan di daerah nonmuslim bahwa sertifikasi halal menjadi faktor yang sangat penting dan sangat dibutuhkan karena memberikan legalitas halal dan toyyib terhadap semua menu makanan yang disajikan di dalam sebuah restoran/rumah makan.

Selanjutnya jika sertifikasi halal belum ada maka wisatawan muslim akan mencari simbol logo halal atau tulisan kaligrafi dalam bentuk ayat-ayat Al-Qur'an untuk meyakinkan mereka akan kehalalan menu makanan di sebuah rumah makan yang berada di daerah nonmuslim. Identitas islam yang dimiliki oleh rumah makan muslim yang berada di daerah nonmuslim akan berfungsi sebagai alat promosi dan sekaligus sebagai iklan bagi para customer muslim di daerah nonmuslim. Keberadaan rumah makan muslim di Toraja bukan hanya melayani wisatawan muslim akan tetapi juga melayani permintaan penduduk muslim yang ada di Toraja misalnya dalam hal perkawinan, pengajian, halal bi halal, dan kegiata-kegiatan lainnya yang membutuhkan makanan yang halal. Keberadaan rumah makan tersebut bukan hanya melayani kepentingan para muslim akan tetapi juga melayani nonmuslim yang mau mengkonsumsi makanan yang ada di rumah makan tersebut. Hal ini dapat dijelaskan bahwa hukum-hukum syariat bukan hanya untuk kepentingan kaum muslimin akan tetapi juga untuk kepentingan nonmuslim. Keberadaan syariat islam di atas muka bumi ini bukan hanya untuk kepentingan orang islam akan tetapi untuk memisahkan yang haq dan yang batil agar manusia dapat hidup secara berdampingan antara satu pemeluk agama yang satu dengan yang lainnya.

Keberadaan entitas yang dikelola secara syariah islam akan menjadi symbol bagaimana sebuah entitas untuk selalu bertanggungjawab terhadap Tuhan, manusia dan alam semesta (Triyuwono, 2001c); (Triyuwono, 2015). Bentuk pertanggungjawaban kepada Tuhan, manusia dan alam semesta lebih dijabarkan lagi di dalam maqasidu syariah dalam bentuk perlindungan kepada Diin Allah, perlindungan terhadap jiwa, perlindungan terhadap akal/ilmu, perlindungan terhadap keturunan dan perlindungan terhadap harta benda. Keberadaan rumah makan muslim di Toraja yang memegang prinsip pengelolaan halalantoyyiban menjadi bentuk perlindungan terhadap Diin Allah, perlindungan jiwa dari kerusakan prinsip-prinsip syariah, perlindungan akal dengan jalan tetap menjadikan symbol islam sebagai syiar di dalam memperkenalkan rumah makan serta perlindungan terhadap keturunan dengan jalan menyediakan makanan bagi para wisatawan serta semua penduduk yang membutuhkan makanan baik yang muslim maupun yang non muslim.

Idealisme Pengelola terkait Halalan Toyyiban Sepuluh Rumah Makan Muslim di Toraja pada Kepemimpinan.

Dalam sebuah entitas rumah makan muslim, pertanggungjawaban pemimpin sangat dibutuhkan. Jika seorang pemimpin tidak bertanggungjawab terhadap prinsip halal dan toyyib,

maka sebuah rumah makan muslim tidak bisa berjalan sesuai dengan apa yang telah direncanakan di awal. Mengenai beberapa kondisi dari sepuluh rumah makan di Toraja yang menjadi situs penelitian adalah merupakan sebuah tanggungjawab yang harus diemban oleh pimpinan rumah makan tersebut. Ada kondisi yang kadang memprihatinkan di Toraja terkait dengan rumah makan muslim yakni adanya keengganan di dalam mengurus sertifikasi halal yang dianggap mahal dan tidak mengetahui prosesnya. Pengelola rumah makan muslim menganggap bahwa makanan yang mereka Kelola dianggap halal dan toyyib karena perolehan bahan bakunya halal dan toyyib, disembelih secara islam, tidak terkontaminasi dengan unsur haram dan bersih serta layak untuk dikonsumsi. Sebagaimana yang dikemukakan oleh informan dari para pengelola Warung Makan tersebut:

Menurut saya untuk apa lagi mengurus sertifikasi halal karena kami-kamiji yang mengelola makanan tersebut dan tentunya akan dikelola sesuai dengan syariat islam. Toh kami ji juga yang mengerjakan semuanya dan tidak ada orang nonmuslim yang bekerja di rumah makan ini (Sebut saja Bu Maryam)

Saya maksudkan halal karena pemotongan yang kami lakukan di sini secara syariat islam dan juga semua alat yang kami gunakan tidak bersentuhan dengan daging..., kemudian pengolahannya secara bersih. Yaa seperti jika akan dikonsumsi untuk keluarga sendiri...., inimi bentuk tanggungjawabku sebagai pemilik (Sebut saja Pak Ahmad)

Berdasarkan pemaparan informan di atas maka dapat dimaknai bahwa pengadaan sertifikat halal bagi pengelolaan rumah makan muslim di Toraja tidaklah menjadi prioritas bagi pemilik rumah makan muslim di Toraja karena sudah dikelola sendiri oleh orang muslim. Mereka juga agak malas mengurus sertifikasi halal karena prosesnya tidak diketahui dan biayanya konon cenderung mahal. Pengelola menganggap bentuk pertanggungjawaban yang terpenting adalah pengelolaannya harus memperhatikan unsur-unsur syariah dan tidak terkontaminasi dengan zat yang diharamkan di dalam islam. Selain halal maka pengelola rumah makan juga memperhatikan kebersihan sehingga itulah yang mereka maknai sebagai “halalantoyyiban” halal dan bersih. Pertanggungjawaban kepada Allah dapat diimplementasikan dalam perlindungan terhadap Din Allah dan akal atau ilmu yakni melalui penerapan syariat islam di dalam pengelolaan rumah makan muslim di Toraja. Penerapan “halalantoyyiban” menjadi prioritas utama mereka, hanya saja halal yang mereka maksudkan adalah tidak melanggar hal-hal yang diatur di dalam syariah dan juga memperhatikan kebersihan. Pertanggungjawaban terhadap manusia dalam bentuk perlindungan terhadap jiwa dan perlindungan terhadap keturunan dalam bentuk selalu memperhatikan unsur kehalalan dan kebersihan bahan baku yang digunakan dan termasuk juga pengolahannya. Pertanggungjawaban terhadap alam semesta dalam bentuk perlindungan terhadap harta. Harta bukan dalam arti yang sempit tetapi segala yang ada di atas muka bumi ini yang dapat dimanfaatkan oleh manusia untuk kepentingan ibadah dan muamalah. Konsep ini dapat menjadi dasar di dalam pengelolaan rumah makan muslim. Salah satu perlindungan terhadap Din Allah adalah penggunaan logo halal pada rumah makan muslim. Nilai logo halal akan memberikan lebih banyak manfaat dan memicu pendapatan bagi restoran karena memberikan jaminan kehalalan makanan bagi para pengunjung muslim (Halimi et al., 2022; Wannasupchue et al., 2023).

Pengawasan Berbasis Amanah Dalam Tahap Pengawasan (controlling) Baik Kegiatan Maupun Keuangan Pada Rumah Makan Muslim di Toraja.

Dalam paradigma islam, setiap entitas wajib mempertanggungjawabkan segala aktivitasnya di atas muka bumi ini, baik secara materi maupun secara spiritual. Hal ini dilandasi bahwa kehidupan ini adalah sebuah amanah dari Allah swt dan wajib dipertanggungjawabkan kepada pemberi amanah karena manusia hanyalah penerima amanah dan rumah makan tersebut dan segala aktivitasnya merupakan amanah itu sendiri (Triyuwono, 2000b); (Triyuwono, 2000a);

(Triyuwono, 2015); (Briando et al., 2020); (Bulutoding & Sharon, 2023). Dalam pengelolaan rumah makan muslim yang ada di Toraja, Selain pemimpin rumah makan ini, pemilik juga yang berfungsi sebagai pencetus segala kebijakan dan aturan harus memiliki tanggungjawab yang besar kepada rumah makan yang dikelolanya.

Dalam pengelolaan kesepuluh rumah makan muslim di Toraja yang menjadi situs di dalam penelitian ini tidak terlalu memiliki format pertanggungjawaban yang baku, akan tetapi hanya bermodalkan amanah (kepercayaan) sebagai sesama muslim di dalam pengelolaan baik keuangan maupun aktivitas lainnya. Seperti yang dijelaskan oleh informan dari beberapa rumah makan yaitu:

Kami di sini selalu bekerja berdasarkan kepercayaan dari pak haji..., katanya tidak perlu saya periksa kalian satu persatu akan tetapi kalian harus paham bahwa padi di tanam maka padi juga yang dituai. Kebaikan dilakukan maka kebaikan juga yang didapatkan (sebut saja Mawar).

Selanjutnya dijelaskan oleh informan lain

Saya tidak pernah ragu dengan kasir yang saya pekerjakan karena dia sudah ikut dengan kami selama tujuh tahun, jadi menurut saya tidak mungkin diam mau menghianati saya karena saya, istri dan anak-anak saya sudah menganggap dia dan semua pekerja di sini sebagai anak dan keluarga saya sendiri. Dia hanya menyeter pembukuan dan uang setiap sore dari hasil penjualan seharian. Tidak ada perhitungan atau control secara resmi akan tetapi yaa kita modal kepercayaan saja. Tetapi menurut saya tidak adaji yang hilang atau salah karena dia akan jelaskanji kalau ada yang tidak jelas (sebut saja Haji Saiful).

Berdasarkan penjelasan informan di atas maka dapat dimaknai bahwa pengawasan pengelolaan rumah makan muslim di Toraja tidak menggunakan format seperti Perusahaan pada umumnya. Akan tetapi pengelolaan tersebut didasarkan pada nilai-nilai akhlak dan nilai-nilai moral yang ditanamkan oleh para pemimpin dan pemilik rumah makan. Konsep pengawasan menggunakan konsep amanah yang didasarkan kepada membangun kepercayaan melalui pemberian tugas dan pokok kepada para karyawan sesuai dengan tugas pokok dan keahliannya. Pengawasan juga dilakukan melalui penanaman nilai-nilai filosofi tanggungjawab disamping itu pengawasan dilakukan melalui nilai-nilai kejujuran, nilai-nilai adat dan moral yang akan menjadi prinsip para pekerja di dalam melakukan aktivitasnya yang sesuai dengan tugas pokoknya.

Konsep pengawasan yang di tanamkan pada rumah makan muslim di Toraja lebih banyak menggunakan prinsip-prinsip nasehat yang mengarah ke unsur etika, moral dan akhlak. Perbuatan akhlak dihasilkan dari ihsan yang kuat yang dimiliki oleh seorang muslim yang akan menjadi pengontrol seorang muslim dari dalam dirinya. Sebagaimana Hadis Nabi Muhammad,saw bahwa “ Beribadalah seakan-akan engkau melihat Allah, dan kalau engkau tidak melihat Allah maka yakinlah bahwa Allah akan melihatmu”. Betapa dalamnya hadis ini yang menganjurkan kaum muslimin di dalam melakukan aktivitas untuk menjadikan aktivitas tersebut sebagai ibadah dan meyakini bahwa segala aktivitas yang dilakukan oleh seorang muslim diketahui oleh Allah.

Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa betapa nilai-nilai ihsan sangat berperan di dalam membangun amanah para pekerja rumah makan di Toraja sehingga dengan adanya nilai ihsan tersebut akan menyebabkan konsep pengawasan dan pengendalian baik secara individu maupun secara organisasi dapat dibangun di dalam pengelolaan entitas syariah. Hal ini akan menyebabkan tercapainya pertanggungjawaban kepada Tuhan, manusia dan alam semesta yang juga akan menyebabkan implementasi maqasidu syariah dapat diterapkan dengan berfokus kepada lima pilar yaitu perlindungan terhadap Diin atau agama Allah, perlindungan terhadap jiwa, perlindungan terhadap akala tau ilmu dan perlindungan terhadap keturunan dan harta

benda. Nilai-nilai ihsan ini tentunya menjadi power di dalam menerapkan sistem mengawasan dan pengendalian rumah makan muslim di Toraja.

4. KESIMPULAN

Penelitian ini mengkaji pengelolaan rumah makan Muslim di Toraja dengan pendekatan berbasis Maqasid al-Shariah, yaitu prinsip-prinsip syariah yang bertujuan menjaga dan memelihara lima aspek utama kehidupan: agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta. Di tengah lingkungan mayoritas non-Muslim, rumah makan Muslim di Toraja menghadapi tantangan dalam menerapkan prinsip-prinsip ini secara konsisten, terutama dalam aspek kebersihan, kehalalan bahan baku, dan etika pelayanan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi untuk memahami bagaimana para pengelola merumuskan dan menerapkan strategi berdasarkan Maqasid al-Shariah dalam operasional rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip-prinsip Maqasid al-Shariah diterapkan dengan ketat dalam pemilihan bahan makanan halal, menjaga kebersihan dan kesehatan, serta pelayanan yang adil dan transparan kepada konsumen. Selain itu, rumah makan ini juga berperan dalam memperkuat identitas dan solidaritas komunitas Muslim di Toraja. Temuan ini memberikan kontribusi bagi pengembangan konsep pengelolaan usaha yang berbasis etika Islam dalam konteks masyarakat multikultural, serta menawarkan model bisnis yang berlandaskan prinsip-prinsip Maqasid al-Shariah yang dapat diadaptasi dalam berbagai lingkungan bisnis lainnya.

Sebagai implikasi praktis, penelitian ini merekomendasikan beberapa kebijakan strategis, seperti segmentasi pelanggan berdasarkan karakteristik spesifik, edukasi mengenai manfaat air siap minum melalui media sosial dan kolaborasi dengan influencer, serta peningkatan sistem pengaduan yang lebih responsif. Selain itu, penting untuk menjaga keberlanjutan layanan air dengan memprioritaskan teknologi pengolahan air yang canggih dan pemeliharaan infrastruktur distribusi. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk memperluas cakupan sampel, mempertimbangkan variabel-variabel independen lainnya seperti tingkat kepercayaan dan pelayanan, serta menggunakan pendekatan kualitatif untuk strategi pengembangan layanan yang lebih komprehensif, misalnya melalui analisis SWOT.

DAFTAR PUSTAKA

- Alkhan, A. M., & Hassan, M. K. (2021). Does Islamic Microfinance Serve Maqāsīd Al-Shari’a? *Borsa Istanbul Review*, 21(1), 57–68. <https://doi.org/10.1016/J.Bir.2020.07.002>
- Arno, A., & Mujahidin, M. (2024). Enhancing Zakat Management: The Role of Monitoring and Evaluation in the Amil Zakat Agency. *Jurnal Economia*, 20(3), 397-418. doi:<https://doi.org/10.21831/economia.v20i3.53521>
- Baran, T. (2020). A Literature Review And Classification Of The Studies On “Halal” In Islamic Business Journals (2010-2018). *Journal Of Islamic Marketing*, 12(5), 1012–1024. <https://doi.org/10.1108/JIMA-10-2019-0206>
- Birton, M. N. A. (2015). Maqasid Syariah Sebagai Metode Membangun Tujuan Laporan Keuangan Entitas Syariah. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, 6(3), 421–431. <https://doi.org/10.18202/Jamal.2015.12.6034>

- Briando, B., Embi, M. A., Triyuwono, I., & Irianto, G. (2020). Buah Sebagai Sarana Pengembangan Etika Pengelolaan Keuangan Negara. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma JAMAL*, 11(2), 227–245.
- Bulutoding, L., & Sharon, S. S. (2023). Manifestasi Surah Al-Kahfi Pada Praktik Akuntansi Manajemen Perkebunan Syariah. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, 14(1), 165–181. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jamal.2023.14.1.12>
- García-Ramos, R., & Díaz, B. D. (2021). Board Of Directors Structure And Firm Financial Performance: A Qualitative Comparative Analysis. *Long Range Planning*, 54(6), 102017. <https://doi.org/10.1016/J.Lrp.2020.102017>
- Halimi, F. F., Gabarre, S., Rahi, S., Al-Gasawneh, J. A., & Ngah, A. H. (2022). Modelling Muslims' Revisit Intention Of Non-Halal Certified Restaurants In Malaysia. *Journal Of Islamic Marketing*, 13(11), 2437–2461. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2021-0014>
- Hasan, R. (2022). Shari'ah Compliance And Environmental Performance - Evidence From The USA. *Borsa Istanbul Review*, 22, S1–S9. <https://doi.org/10.1016/J.Bir.2022.11.009>
- Hassan, M. K., Aliyu, S., Huda, M., & Rashid, M. (2019). A Survey On Islamic Finance AA A Survey On Islamic Finance And Accounting Standards. *Borsa Istanbul Review*, 19, S1–S13. <https://doi.org/10.1016/J.Bir.2019.07.006>
- Iranmanesh, M., Senali, M. G., Ghobakhloo, M., Nikbin, D., & Abbasi, G. A. (2022). Customer Behaviour Towards Halal Food: A Systematic Review And Agenda For Future Research. *Journal Of Islamic Marketing*, 13(9), 1901–1917. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2021-0031>
- Ishak, I., Putri, Q. A. R., & Sarijuddin, P. (2024). Halal Product Assurance at Traditional Markets in Luwu Raya Based on Halal Supply Chain Traceability. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 8(2), 224-240.
- K, A. ., Astuti, A. R. T. ., & ., Mujahidin. (2024). The Impact of Word of Mouth and Customer Satisfaction on Purchase Decisions: The Role of Maslahah as an Intervening Variable in the Cosmetic Products Industry in Indonesia. *Journal of Ecohumanism*, 3(7), 1525–1540. <https://doi.org/10.62754/joe.v3i7.4307>
- Majid, N. H. A., Omar, A. M., & Busry, L. H., Mujahidin Reviving Waqf In Higher Education Institutions: A Comparative Review Of Selected Countries. *European Proceedings of Social and Behavioural Sciences*.
- Messabia, N., Fomi, P. R., & Kooli, C. (2022). Managing Restaurants During The COVID-19 Crisis: Innovating To Survive And Prosper. *Journal Of Innovation And Knowledge*, 7(4), 100234. <https://doi.org/10.1016/J.Jik.2022.100234>
- Mujahidin, Rahmadani, N., & Putri, Q. A. R. (2024). Analysis of the Influence of Religiosity Values In Reducing Consumptive Behavior in Indonesian Muslim Consumers. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 8(2), 253-274.
- Mukhlisin, M., Ismail, N., & Jamilah Fikri, R. (2022). Mind The Gap: Theories In Islamic Accounting And Finance, *Islamic Economics And Business Management Studies*.

- ISRA International Journal Of Islamic Finance, 14(3), 333–348.
<https://doi.org/10.1108/IJIF-11-2019-0175>
- Mulawarman, A. D. (2019). Tazkiyah: Metodologi Rekonstruksi Akuntansi Pertanian. *Assets: Jurnal Akuntansi Dan Pendidikan*, 8(2), 78.
<https://doi.org/10.25273/Jap.V8i2.4656>
- Mulawarman, A. D. (2020). Accounting, Agriculture, And War. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, 11(1), 1–22. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jamal.2020.11.1.01>
- Murphy, K. S., & Murrmann, S. (2009). The Research Design Used To Develop A High Performance Management System Construct For US Restaurant Managers. *International Journal Of Hospitality Management*, 28(4), 547–555.
<https://doi.org/10.1016/J.Ijhm.2009.03.003>
- Permatasari, M. P., Triyuwono, I., & Mulawarman, A. D. (2021). Islamic Values In Accounting Information Governance Of Third-Sektor Organisation. 12(1), 1–26.
- Puspitasari, Y. R., Haryadi, B., & Setiawan, A. R. (2015). Sisi Remang Pengelolaan Keuangan Organisasi Mahasiswa. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, 133–144.
<https://doi.org/10.18202/Jamal.2015.04.6011>
- Qamar, U. Z., Hassan, K. M., Akhter, W., & Brodmann, J. (2019). Does The Interest Tax Shield Align With Maqasid Al Shariah In Finance? *Borsa Istanbul Review*, 19(1), 39–48. <https://doi.org/10.1016/J.Bir.2018.07.004>
- Sapsuha, M. U., Alwi, Z., Sakka, A. R., & Al-Ayyubi, M. S. (2024). Review of Gold Trading Practices on Credit (non-Cash) Based on Hadith. *Al-Kharaj: Journal of Islamic Economic and Business*, 6(3).
- Toumi, S., & Su, Z. (2023). Islamic Values And Human Resources Management: A Qualitative Study Of Grocery Stores In The Quebec Province. *International Journal Of Cross Cultural Management*, 23(1), 79–112.
<https://doi.org/10.1177/14705958221136691>
- Triyuwono, I. (2000a). Akuntansi Syari'ah: Implementasi Nilai Keadilan Dalam Format Metafora Amanah. *Jurnal Akuntansi Dan Auditing Indonesia.*, 4(1), 1–34.
<https://journal.uin.ac.id/JAAI/Article/View/11293>
- Triyuwono, I. (2000b). Organisasi Dan Akuntansi Syariah. *Lkis*.
- Triyuwono, I. (2001a). DAN SHARI ' AH ENTERPRISE THEORY SEBAGAI KONSEP DASAR DALAM MEMBENTUK AKUNTANSI SYARI ' AH. *JAAI*, 5(2), 131–145.
- Triyuwono, I. (2001b). METAFORA ZAKAT DAN SHARI'AH ENTERPRISE THEORY SEBAGAI KONSEP DASAR DALAM MEMBENTUK AKUNTANSI SYARI'AH. *JAAI VOLUME*, 5(2).
- Triyuwono, I. (2001c). Metafora Zakatdandshari'Ah Enterprise Theory Sebagai Konsep Dasar Dalam Membentuk Akuntansi Syari'Ah. *Jaai Volume*, 5(2), 131–145.

- Triyuwono, I. (2015). Akuntansi Malangan: Salam Satu Jiwa Dan Konsep Kinerja Klub Sepak Bola. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, 6(2), 290–303. <https://doi.org/10.18202/Jamal.2015.08.6023>
- Wannasupchue, W., Mohamad, S. F., Ishak, F. A. C., & Ungku Zainal Abidin, U. F. (2023). Challenges To Obtain Halal Certification Among Restaurants In Northeast Thailand. *Journal Of Islamic Marketing*, 14(2), 607–621. <https://doi.org/10.1108/JIMA-04-2021-0124>
- Wulandari, S., Irfan, A., Zakaria, N. B., & Mujahidin. (2024). Survey Study on Fraud Prevention Disclosure Measurement at State Islamic Universities in Indonesia. *IQTISHODUNA: Jurnal Ekonomi Islam*, 13(1), 327–348. <https://doi.org/10.54471/iqtishoduna.v13i1.2305>