KABANTI: Jurnal Sosial dan Budaya ISSN: 2622-8750 (Cetak)
Volume 4, Nomor 1, Juni dan Tahun 2020 ISSN: 2503-3468 (Online)
http://journal.fib.uho.ac.id/index.php/kabanti

ETOS KERJA ORANG JAWA DALAM MENGELOLA USAHA WARUNG MAKAN DI KOTA KENDARI

Sugianti[1], Syamsumarlin, Raemon[3]

[1] Sugianti ,jalan lumba-lumba Kota Kendari,93232, Sugiyanti0310@yahoo.com, Inddonesia

[2,3] Jurusan Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo, Kampus Hijau Tridarma Anduonohu Jl. H.E.A. Mokodompit, Kendari, 93232, Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan hal yang mendukung orang Jawa dalam mengelola usaha warung makan yang ada di Kota Kendari, antara lain: motivasi yang mendasari orang Jawa memilih usaha warung makan, aspek-aspek yang mempengaruhi etos kerja orang Jawa dalam mengelola warung makan, manifestasi etos kerja dalam pengelolaan usaha mereka, serta relasi nilai-nilai agama terhadap etos kerja dalam pengelolaan usaha warung makan dan strategi mempertahankan serta mengembangkan usaha warung makan yang di lakukan oleh orang Jawa dalam mengelola usaha warung makannya. Selanjutnya penelitian ini menggunakan teori etos kerja Max Weber (1958), dengan menggunakan metode Etnografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan etos kerja yang di gunakan orang Jawa ialah tepat waktu, jujur, orientasi pada prestasi, kreativitas kerja, berorientasi pada perubahan, rendah hati, sabar, tanggung jawab, kerja adalah seni dan keuletan. Ada duastrategi yang diterapkan orang Jawa dalam mengelola usaha warung makan yaitu 1) strategi mempertahankan usaha warung makan diantaranya dengan mempertahankan cita rasa menu makananan, pemilihan tempat usahadan desain interior warungmakan. 2) strategi mengembangkan warung makan yaitu menjaring pelanggan/konsumen, menu makanan dandesain interior warungmakan.

Kata kunci: orang Jawa, etos kerja, warung makan

ABSTRACT

This study aims to identify and describe the things that support the Javanese in managing a food stall business in Kendari, including: the motivations that underlie the Javanese people choosing a food stall business, aspects that affect the work ethic of the Javanese in managing food stalls, manifestation of work ethic in managing their business, as well as

the relationship of religious values to work ethic in managing a food stall business and strategies to maintain and develop food stall businesses that are carried out by the Javanese in managing their food stall businesses. Furthermore, this study uses Max Weber's (1958) work ethic theory, using the ethnographic method. The results showed that the application of the work ethic used by the Javanese is punctual, honest, achievement orientation, work creativity, change-oriented, humble, patient, responsibility, work is art and tenacity. There are two strategies applied by the Javanese in managing a food stall business, namely 1) the strategy of maintaining a food stall business, including maintaining the taste of the food menu, choosing a place of business and interior design of food stalls. 2) the strategy of developing food stalls, namely capturing customers / consumers, food menus and interior design of food stalls.

Key words: Javanese, ethos work, food stalls

PENDAHULUAN

Manusia merupakan mahkluk sosial yang tidak dapat hidup sendiri dalam memenuhi kebutuhan hidupnya, baik itu kebutuhan primer maupun kebutuhan sekunder. Dalam hal ini, manusia membutuhkan bantuan orang lain dalam menjalani hidupnya. Untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, manusia dituntut untuk bekerja agar dapat bertahan hidup. Salah satu cara untuk bertahan hidup, yaitu dengan mencari mata pencaharian yang dapat dikerjakan oleh manusia, seperti bercocok tanam, berniaga, dan lain sebagainya. Dan salah satu mata percaharian yang mudah dilakukan oleh manusia ialah berwirausaha, yaitu meciptakan pekerjaan yang sesuai dengan kemampuan yang di miliki oleh manusia itu sendiri. Berwirausaha merupakan pekerjaan yang banyak diminati oleh masyarakat dari berbagai latar belakang, mulai usia muda hingga dewasa bahkan yang tua juga menyukai bidang pekerjaan ini, termasuk dari berbagai suku bangsa, kelompok, golongan, ras, bangsa, dan sebagainya.

Berdasarkan latar belakang suku bangsa, maka kegiatan berwirausaha di Indonesia merupakan salah satu jenis mata pencaharian yang utama, maupun sebagai sampingan. Adabeberapa etnis bangsa di Indonesia dikenal sebagai kelompok masyarakat yang memiliki nilai-nilai kearifan lokal terkait kewirausahaan. Misalnya pada etnis Jawa, terdapat ungkapan *sopo ubet ngeliwet*,

yang bermakna siapa bekerja keras akan menanak nasi. Dalam tembang *macapat* di budaya Jawa juga terdapat kearifan lokal terkait kewirausahaan seperti nilai-nilai profesionalitas, kerja keras, kesabaran, ketelitian, tidak menyuap, dan tidak ingkar janji (Setiyadi, 2012). Adapun pada etnis Tionghoajuga, diyakini ada banyak kearifan lokal yang membuat mereka dapat sukses dalam berwirausaha. Seng (2006) mengungkapkan banyak kearifan lokal yang menjadi modal luar biasa untuk dapat sukses berwirausaha, salah satunya adalah keuletan dan kemauan bekerja keras ketika berdagang. Ada pepatah yang berbunyi'*di mana ada air, di situ ada orang tionghoa'*, yang bermakna bahwa orang Tionghoa harus dapat bertahan hidup dan berkembang di belahan bumi manapun. Dalam kelompok suku Minang, tradisi merantau dan adanya sejumlah nilai yang diyakinierat kaitannya dengan kewirausahaan. Alfian (2003) menemukan adanya ungkapan, *alam takambang jadi guru*, yang mengandung nilai pentingnya alam dan semesta sebagai guru dalam kehidupan, yang memiliki sifat kewirausahaan instrumental, fleksibilitas, dan bekerja keras. Hal ini menunjukkan bahwa, setiap kelompok etnis memiliki cara pandang dan kearifan lokal sendiri yang berkaitan dengan kewirausahaan.

Hal yang menarik adalah ketiga kelompok etnis di atas tinggal menetap pada hampir seluruh wilayah di Indonesia. Salah satunya di beberapa wilayah di Provinsi Sulawesi Tenggara. Eksistensi orang Jawa di daerah ini merupakan imbas dari pelaksanaan program Transmigrasi yang dimulai sejak tahun 1970. Kendati demikian, kondisi tersebut bukan merupakan satu-satunya jalan terjadinya migrasi orang Jawa ke wilayah Sulawesi Tenggara. Di daerah perkotaan seperti Kota Kendari, maka salah satu alasan mereka menyambangi kota ini adalah alasan mencari mata pencaharian untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.

Bagi penduduk etnis Jawa Transmigran di daerah pedesaan Sulawesi Tenggara, pilihan mata pencaharian yang digeluti umumnya berada di sektor agraris yaitu pada usaha pengolahan tanah untuk pertanian, peternakan, dan termasuk juga perikanan darat. Namun penduduk etnis Jawa yang bermigrasi ke perkotaan, seperti Kota Kendari umumnya lebih memilih berwirausaha, baik yang

bergerak di bidang usaha produksi seperti produksi makanan, pakean, minuman, elektronik dan lain sebagainya. Sedangkan untuk yang bergerak di bidangjasa seperti percetakan, kurir, laudry, game center, bengkel, property dan lain sebagainya. Berdasarkan penelusuran awal penulis, bahwa salah satu jenis usaha yang digeluti oleh orang Jawa dan cukup menjamur di Kota Kendari adalah bidang usaha Warung Makan.

Perkembangan usaha kuliner khususnya warung makan di Kota Kendari relatif terus meningkat, berdasarkan data BPS Kendari Dalam Angka tahun 2015-2016, minat masyarakat untuk berbisnis kuliner semakin meningkat, yaitu dari 178 menjadi 197 warung makan yang ada di Kota Kendari. Salah satu sebabnya adalah bahwa jenis usaha ini mampu menjangkau semua lapisan masyarakat. Hal tersebut tentu saja juga berimbas pada semakin meningkatnya persaingan di bidang usaha ini. Melalui mekanisme persaingan tersebut, maka setiap wirausaha harus memiliki kepekaan terhadap perubahan kondisi persaingan usaha, serta memiliki strategi usaha yang jitu untuk memenangkan persaingan di bidang usaha kuliner, (Kota Kendari Dalam Angka, 2015-2016).

Orang Jawa yang membuka usaha kuliner Warung Makan umumnya dikenal sebagai sosok yang ulet dan konsisten dalam menjalankan usahanya. Sehingga tidak mengherankan jika usaha warung makan yang mereka geluti mampu bertahan hingga puluhan tahun. Warung makan yang dikelola orang Jawa tersebar di hampir semua wilayah di Kota Kendari merupakan cerminan Orang Jawa yang ulet. Secara langsung, keuletan tersebut menjadietos kerja yang dimiliki oleh orang Jawa itu sendiri.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana penerapan etos kerja dalam berwirausaha pada suku Jawa dan menjelaskan strategiyang di gunakan orang Jawa dalam mempertahankan dan mengembangkan usaha warung makan di Kota Kendari.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini di lakukan di beberapa Kecamatan yang ada di Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara, dengan objek penelitian sepuluh warung makan orang Jawa yaitu warung makan Istana Suroboyo Jalan DI. Panjaitan, warung makan Matt Lamongan Jalan Bunga Kamboja, warung makan Bude Muji Jalan Abunawas/MTQ, warung makan Jombang Jalan R. Soeprapto Kendari, warung makan Bakso Pondok Roso Putra Solo Jalan Sao-Sao depan Kantor BPK (Badan Pemeriksa Keuangan), warung makan Pelangi ADP Jalan Laute, warung makan Ponorogo Jalan Balai Kota II, warung makan Jogja Mba Asih Jalan Bunggasi depan SDN 01 Anduonohu, warung makan Prapatan Pasaeno Jalan H. Supu Yusuf, dan yang terakhir yaitu warung makan Bu Mega jalan Lumba-Lumba.

Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa di Kecamatan tersebut banyak terdapat warung makan yang di miliki dan di kelola oleh orang Jawa dan selain itu tempatnya pun sangat strategis bagi masyarakat di kalangan ekonomi kecil hingga ekonomi ke atas. Selain itu alasan menarik selanjutnya yakni dari sepuluh warung makan ini memiliki perbedaan masing-masing, perbedaan itu dapat dilihat dari perlengkapan warung makan, misalnya konsep warung makan kaki lima, warung makan yang menyediakan menu prasmanan, kemudian perbedaan lainnya yaitu desain warung makan ini pun berbeda-beda, ada yang mendesain dengan nuansa pondok yang di dalamnya orang bisa makan dengan duduk secara lesehan, ada yang mendesain dengan mewah penuh kreatifitas, ada yang mendesain dengan warna pink, dan ada pula yang mendesain warung makannya secara sederhana. Hal ini yang menjadikan peneliti merasa tertarik memilih lokasi tersebut untuk di jadikan objek penelitian. Adapun lama studi penelitian ini akan di lakukan pada bulan April sampai dengan bulan Juni 2018.

Pemilihan informan dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan dengan sengaja di mana yang bersangkutan dianggap mampu memberikan penjelasan dan banyak mengetahui

tentang etos kerja warung makan pada suku Jawa. Mereka dipilih karena memiliki pengetahuan mendalam tentang pengelolaan usaha warung makan. selain itu, mereka juga mengetahui etos kerja orang Jawa dalam berwirausaha khususnya di bidang kuliner.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian lapangan (*field work*) dengan menggunakan metode pengamatan terlibat (*particiption observation*) dan wawancara mendalam (*indept interview*). Menurut Spradley (1997) bahwa salah satu ciri khas dari metode penelitian lapangan etnografi adalah sifatnya yang holistik-integratif, deskripsi yang tebal dan mendalam dengan analisis kualitatif.

Teknik analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang di peroleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan bahan-bahan lain, sehingga dapat mudah dipahami, dan temuannya dapat di informasikan kepada orang lain (Boglan dalam Sugiyono, 2013:244).Adapun data yang akan di analisis dalam penelitian ini berkaitan dengan etos kerja pada warung makan yang ada di Kota Kendari. Data tersebut terkait dengan penerapan etos kerja pada warung makan orang Jawa dan cara mereka mempertahankan serta mengembangkan usaha warung makan milik mereka.

Oleh karena itu, analisis data lapangan dilakukan secara terus menerus, agar peneliti dapat memperoleh pemahaman yang utuh mengenai hasil penelitian yang telah dicapai dari permasalahan yang telah diteliti. Analisa data dilakukan secara mendalam dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif yang diarahkan untuk menjawab permasalahan yang ada dalam penelitian. (Endraswara, 2001).

Data yang diperoleh melalui pengamatan dan wawancara mendalam dikelompokan menurut jenis permasalahannya, kemudian dianalisis satu persatu dan disesuaikan dengan landasan teori yang digunakan. Dari pernyataan tersebut maka dapat disimpulkan bahwa analisis data pada dasarnya adalah cara yang dilakukan oleh peneliti sebagai instrument utama penelitian baik dari sebelum penelitian, hingga proses pengumpulan data sampai bagaimana peneliti menyusun

data yang diperoleh dari peneliti tersebut. Sehingga mudah dipahami dan dimengerti ketika hasil penelitian yang berupa deskripsi tersebut disampaikan dan diinformasikan kepada orang lain.

Selanjutnya, setelah analisis data etnografi selesai maka peneliti akan membuat sebuah deskripsi sampai dengan tahap kesimpulan yang selanjutnya akan dibuat dalam kerangka tulisan etnografi yang terdiri dari beberapa bab dan sub bab yang menjadi objek pembahasan dalam hasil penelitian. Sebagai hasil akhir dari penelitian ini akan disajikan dalam sebuah karya tulis atau sebuah skripsi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini, penulis akan mendeskripsikan tentang usaha warung makan, sebagaimana pada bab sebelumnya telah diuraikan tentang gambaran umum usaha warung makan orang Jawa, maka selanjutnya penulis akan menjabarkan tentang beberapa sub judul yang terdiri dari etos kerja orang Jawa di Kota Kendari.

1. Etos Kerja Orang Jawa dalam Pengelolaan Warung Makan

Secara umum, hasil penelitian menunjukkan bahwa Orang Jawa memiliki etos kerja yang tinggi dalam mengelola warung makan di Kota Kendari. Untuk mengantar pada pemahaman tentang hal tersebut, maka pada sub bagian ini akan dideskripsikan beberapa hal yang mendukung implementasi etos kerja Orang Jawa dalam pengelolaan usaha mereka, antara lain: motivasi yang mendasari orang Jawa memilih usaha warung makan, aspek-aspek yang mempengaruhi etos kerja orang Jawa dalam mengelola warung makan, manifestasi etos kerja dalam pengelolaan usaha mereka, serta relasi nilai-nilai agama terhadap etos kerja dalam pengelolaan usaha warung makan.

Motivasi merupakan salah satu alasan yang mendorong seseorang untuk mencapai suatu tujuan yang ingin dicapainya. Motivasi telah ada di dalam diri setiap manusia dan merupakan salah satu unsur yang mencerminkan prilaku

seseorang. Dalam konteks penelitian ini, maka memilih usaha warung makan yang digeluti oleh Orang Jawa di Kota Kendari juga tidak tanpa dasar. Selalu ada motivasi yang mendasari pemilihan jenis usaha tersebut. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan adanya beberapa motivasi yang mendasari orang Jawa memilih jenis usaha warung makan, antara lain: 1) sesuai dengan keterampilan pemilik usaha; 2) keinginan memperoleh pendapatan tetap (faktor ekonomi); 3) tersedianya modal usaha (finansial) dan 4) kebutuhan konsumen/pemilihan menu. Kelima motivasi tersebut diuraikan secara lengkap pada sub bagian berikut.

a. Sesuai Dengan Keterampilan Pemilik Usaha

Salah satu motivasi yang mendasari seseorang dalam mengembangkan usaha adalah keterampilan. Setiap pemilik usahaharus memiliki keterampilan/kemampuan untuk menunjang keberhasilan dalam usahanya. Keterampilan tersebut dapat saja diperoleh melalui orang tua, merantau (belajar dari orang lain), maupun belajar sendiri (autodidak). Keterampilan memasak paling mungkin dipelajari sejak kecil melalui orang tua.Seperti yang diungkapkan oleh Ibu Mujiartidan ibu Sri Wahyuni yang memperoleh keterampilan memasak dari orang tuanya.

Selain didapatkan dari kedua orang tua, keterampilan memasak dapat pula diperoleh dari pengalaman pemilik usaha di perantauan. Dengan merantau dari satu tempat ke tempat (daerah) yang lain, mereka dapat belajar banyak hal. Beberapa diantara mereka, ada yang bekerja pada bidang usaha sejenis, seperti menjadi pelayan di warung makan. Ada pula yang memilih berjualan jamu, sembako, buah dan es keliling. Hal tersebut sebagaimana diungkapkan oleh BapakHartono, pemilik Warung Makan Bakso Pondok Roso Putra Solo:

Motivasi membuka usaha warung makan tidak melulu didasari karena informan memiliki keterampilan memasak, tetapi juga disokong oleh kemampuan mereka dalamhal berdagang. Sebagaimana keterampilan memasak, keterampilan berdagang juga diperoleh dengan cara merantau. Tiga pemilik usaha warung makan mendapatkan keterampilan dan pengalaman yang berbeda-beda pada saat

merantau. Seperti Bapak Hartono, yang mendapatkan pengalaman bekerja sebagai pelayan di warung makan selama kurang lebih lima tahun dan berpindah-pindah tempat kerja. Selama bekerja ia pun belajar bagaimana mengelolah warung makan sehingga ia mendapatkan keterampilan memasaknya di tempat ia bekerja. Lain halnya dengan Bapak Maman dan Ibu Sri Lestari yang sama-sama mendapatkan keterampilan berdagang pada saat mereka merantau. Bapak Maman memperoleh keterampilan berdagangnya sejak masih bersekolah di bangku Sekolah Dasar (SD). Ia bersekolah sambil berjualan, namun karena Bapak Maman merasa nyaman dengan kegiatan berjualannya, sehingga ia memutuskan untuk berhenti bersekolah kemudian ikut dengan orang lain bekerja dan berdagang. Sedangkan Ibu Sri memperoleh keterampilan berdagangnya dengan cara ikut berjualan jamu dari satu daerah ke daerah lainya. Hingga sampai ke Kota Kendari ia masih berjualan jamu, dengan berbekal pengalaman berdagangnya ia mampu mengembangkan usahanya walaupun ia tidak memiliki keterampilan memasak, akan tetapi karena keuletannya dalam bekerja, ia bisa membuka usaha warung makan.

Keterampilan yang di peroleh dari beberapa informan di atas, menunjukan bahwa mereka memperoleh keterampilan memasak dan berdagang dari kedua orang tua dan pengalaman pemilik usaha selama merantau. Akan tetapi tidak hanya sampai di situ saja keterampilan memasak dapat juga di peroleh dengan cara belajar sendiri (autodidak), yaitu dengan memanfaatkan alat telekomunikasi sebagai sarana belajar, ada pula yang belajar membuat resep sendiri (mengarang resep), melihat resep dari internet (Google/Youtobe) dan lain sebagainya.

b. Keinginan memperoleh pendapatan tetap (faktor ekonomi);

Selain keterampilanmemasak, keinginan memperoleh pendapatan tetap (faktor ekonomi) juga dapat dikategorikan sebagai motivasi seseorang untuk membuka usahawarung makan. Dimana ketika kebutuhan seseorang itu tidak tercukupi, maka timbul keinginan untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Namun, untuk memperbaiki perekonomian di dalam keluarga mereka dan demi masa depan untuk anak-anaknya. Sehingga mereka memutuskan untuk berhenti bekerja

dan memberanikan diri untuk meminjam uang di bank. Pinjamam uang dari bank tersebut, di gunakan untuk memualai usaha warung makan yang mereka kelola. Penghasilan yang mereka dapat selama membuka usaha warung makan, mampu mengubahdan memperbaiki perekonomian di dalam keluarga mereka masing-masing.

Selain keterampilan memasak dan faktor ekonomi, salah satu hal yang mendukung berdirinya suatu usaha ialah modal. Modal tidak hanya digunakan untuk memulai usaha, modal juga digunakan untuk mempertahankan hingga mengembangkan usahanya. Maka tidak heran jika seseorang harus mengeluarkan hasil tabungannya untuk digunakan sebagai modal usaha dan bahkan tidak jarang pula untuk meminjam kepada sanak saudaranya atau kepada pihak perbankang. Modal yang bersumber dari dana pribadi, biasanya membutuhkan proses yang cukup lama. Dana di kumpulkan dari hasil usaha sebelumnya. Tiga informan menggunakan modal usaha yang tidak sedikit. Rata-rata jumlah dana yang di gunakan tersebut, di atas nominal 10 juta rupiah. Modal yang mereka gunakan untuk membiayai usaha warung makannya, masing-masing berasal dari tabungan pribadi mereka. Bahkan ada yang mengumpulkan dana dari usaha sebelumnya yang di gunakan untuk usaha warung makan. Mereka tidak berani meminjam pada pihak bank, karena tidak memiliki jaminan atas pinjaman dana ke pada pihak bank. Namun tidak semua pinjaman dari bank menggunakan jaminan. Ada program-program yang di tawarkan pihak bank untuk membantu usaha-usaha kecil seperti dana KUR.

Dalam mendirikan usaha warung makan, selain diperlukan keterampilan memasak, dorongan ekonomi dan modal usaha. Salah satu yang penting juga ialah pemilihan menu. Di antara pilihan menu tersebut ialah menu prasmanan, menu yang mengikuti tren, dan menu yang hanya di buat sesuai keahlian pemiliknya. Para pemilik usaha warung makan pun harus menentukan pilihan menu yang akan di sajikan kepada konsumen, pemilihan menu yang tepat merupakan salah satu proses untuk memulai usaha warung makan, dengan memilih menu sesuai keahlian dapat memudahkan saat memasak dan mengetahui kualitas masakannya.

Manifestasi sendiri merupakan ide, konsep atau pemikiran untuk mewujudkan sesuatu secara menyeluruh. Setiap pemilik usaha warung makan

memiliki konsep, ide, ataupun pemikiran mengenai segala sesuatu yang bisa diwujudkan dalam bentuk nyata dalam mengelola usaha warung makan. Dalam konteks penelitian ini, yaitua) tepat waktu;b) jujur;c) orientasi pada prestasi (cara merekrut karyawan); d) kreativitas kerja; e) berorientasi pada perubahan warung makan; f) rendah hati; g) sabar; h) bertanggung jawab; i) kerja adalah seni; dan j) keuletan pada usaha warung makan. Semua manifestasi etos kerja tersebut dipaparkan di bawah ini sebagai berikut:

Tepat waktu adalah tepat atau sesuai untuk mengerjakan (menghasilkan) sesuatu atau mampu menjalankan tugas dengan tepat dan cermat dengan tidak membuang-buang waktu, tenaga dan biaya. Dalam konteks penelitian ini, tepat waktu dalam pengelolaan warung makan meliputi beberapa hal: a) tepat waktu dalam mempersiapkan kebutuhan memasak pada warung makan setiap hari; b) tepat waktu dalam mempersiapkan menu makanan yang dipesan pembeli/konsumen; c) tepat waktu saat karyawan datang bekerja di warung makan; d) Tepat waktu dalam membagi waktu untuk istrahat dan bersosialisasi dengan keluarga dan warga sekitar (tetangga).

Pemilik warung makan di Kota Kendari sangat memperhatikan ketepatan waktu dalam pengelolaan tempat usahanya. Salah satunya adalah tepat waktu dalam mempersiapkan kebutuhan memasak pada warung makan setiap hari,tepat waktu dalam mempersiapkan menu makanan yang dipesan pembeli/konsumen merupakan keterangan waktu yang dibutuhkan oleh pemilik usaha atau karyawan dalam proses penyajian menu masakan yang dipesan oleh pembeli/konsumen, tepat waktu saat karyawan datang bekerja di warung makan. Selain sangat memperhatikan ketepatan waktu kepada karyawan yang datang bekerja di warung makan, pemilik usaha warung makan di Kota Kendari juga memberikansangsi jika karyawannya tidak memperhatikan ketepatan waktu dalam datang bekerja.

Selain sangat memperhatikan waktu dalam mengelola warung makan, pemilik warung makan di Kota Kendari juga menyempatkan diri atau menyisihkan waktu untuk beristirahat dan bersosialisasi dengan keluarga atau

warga sekitar (tetangga) sebagai bentuk solidaritas mereka. Berkenaan dengan masalah waktusesuai dengan situasi yang ada, ternyata dalam penerapan etos kerja khususnya mengenai waktu membuka warung makan rata-rata informan belum konsisten mengenai itu. Lain halnya ketika menutup warung makan, mereka selalu konsisten dengan itu. Walaupun keadaan warung mereka sedang ramai-ramainya.

Jujur merupakan kata sifat yang bermakna kejujuran hati, ketulusan hati, tidak berbohong (mengatakan apa adanya). Jujur merupakan salah satu etos kerja yang dimiliki oleh orang jawa yang menjadi salah satu cara dalam mengembangkan dan mempertahankan usaha warung makan tersebut.Dalam konteks penelitian ini, jujur dalam pengelolaan warung makan meliputi beberapa hal yaitu: a) Jujur dalam memperoleh bahan dasar menu masakan yang di jual; b) Jujur dalam menggunakan pagar atau pelaris untuk melindungi dan membuat laris jualan; c) Jujur dalam menggunakan bahan pengawet atau tidak;

Kejujuran merupakan kunci keberhasilan dalam setiap usaha, pemilik usaha warung makan pun harus memiliki sikap yang jujur tidah hanya dalam bentuk ucapan tetapi juga dalam bentuk tindakan seperti bagaimana cara mereka memperoleh bahan dasar menu masakan yang akan mereka olah dan dijadikan makanan siap saji yang kemudian akan di jual kepada konsumen. Pada dasarnya pemilik usaha warung makan selalu menggunakan bahan-bahan dasar masakan mereka dengan bahan yang masih segar. Hal ini di lakukan agar kualitas cita rasa masakan tetap terjaga.

Selain mengulas tentang kejujuran orang Jawa dalam memperoleh bahan dasar dari menu masakannya, peneliti juga tertarik pada kejujuran pemilik usaha warung makan dalam menggunakan pagar atau pelaris untuk melindungi dan membuat laris dagangan yang mereka jual. Pelaris merupakan kepercayaan yang dimiliki oleh orang Jawa yang berhubungan dengan kelancaran usaha. Setiap informan memiliki keparcayaan mereka masing-masing yang mereka dapatan dari leluhur mereka dan membenarkan atau mempercayai akan adanya pelaris atau pagar yang biasa digunakan dalam mengembangkan usaha. Namun karena hal tersebut bertentangan dengan ajaran yang

mereka yakini, maka mereka memilih untuk tidak menggunakan pelaris atau pagar dalam usahanya. Karena mereka semua percaya bahwa menggunakan pelaris atau pagar adalah perbuatan yang tidak baik. Sehingga mereka hanya mengamalkan apa yang telah diajarkan dalam agamanya dan tetap berdoa dan berserah diri kepada Yang Maha Kuasa bukan dari tradisi yang dapatkan dari leluhur mereka.Dalam konteks penelitian ini, juga membahas tentang kejujuran yang dimiliki oleh pemilik warung makan dalam penggunaan bahan pengawet pada menu masakan mereka.

Orientasi pada prestasimerupakan peninjauan untuk menentukan sikap (arah, tempat dan sebagainya) yang tepat dan benar. Orientasi pada prestasi dalam mengelolah warung makan diantaranya: a) cara merekrut karyawan; b)Penghargaan atau bonus untuk karyawan; c)Tingkat kepuasan konsumen; d) kritik dari pelanggan.

Merekrut karyawanmerupakan salah satu cara yang digunakan oleh pemilik warung makan dalam mengembangkan usahanya. Dengan menyampaikan informasi dari mulut ke mulut bahwa warung makan milik mereka membutuhkan karyawan. Selain itu mereka juga memasang iklan pada loker kerja, dan menggunakan media elektronik berupa handphone (HP) sebagai sarana untuk mencari karyawan.

Penghargaan atau bonus untuk karyawan merupakan sesuatu yang di berikan kepada karyawan jika mereka memiliki kinerja yang baik untuk kemajuan jusaha warung makan ditempat mereka bekerja.

Dalam mengelola usaha warung makan, pemilik warung makan di Kota Kendari tidak hanya berorientasi pada kinerja karyawan. Namun mereka juga mengamati aktivitas konsumen untuk mengetahui tingkat kepuasan terhadap pelayanan dan menu makanan yang di sediakan. Setiap pemilik usaha warung makan memiliki cara yang berbeda-beda dalam mengetahui tingkat kepuasan konsumennya. Banyak faktor yang dapat di jadikan tolak ukur dalam penilaian tingkat kepuasan konsumen diantaranya yaitu dengan melihat komunikasi yang terjalin oleh pemilik warung makan dengan konsumen, konsumen menyukai

makanan yang ada di warung makan tersebut, dan seberapa sering konsumen berkunjung ke warung makan atau sudah menjadi pelanggan tetap di warung makan tersebut.

Untuk meninjau suatu prestasi yang telah diraih oleh setiap warung makan, tentu saja tidak hanya melihat bagaimana cara setiap pemilik warung makan tersebut mengelola warung makan miliknya. Mulai dari cara merekrut atau mencari karyawan, pelayanan, hingga melihat tingkat kepuasan yang dirasakan oleh konsumen. Untuk mencapai suatu prestasi tersebut tentu saja setiap warung makan menuai kritik dari konsumen. Kritik tersebut berupa penilaian yang dikemukakan langsung oleh konsumen. Dalam hal ini, peneliti ingin melihat bagaimana sikap dan respon atau tanggapan dari pemilik warung makan dan karyawannya terhadap kritik yang disampaikan oleh konsumen.

Kreativitas kerjaadalah suatu kemampuan dalam berfikir dan menciptakan sesuatu untuk meraih hasil yang variatif. Kreativitas tentu saja sangat dibutuhkan bagi setiap pemilik warung makan dalam mengembangkan usahanya. Hal tersebut dibutuhkan agar pemilik usaha dapat membuat sesuatu yang menjadi pembeda antara warung makan lainnya dengan menentukan desain warung makan dan menu masakan dengan tujuan untuk meningkatkan minat konsumen.Dalam konteks penelitian ini, kreativitas kerja dalam pengelolaan warung makan meliputi beberapa hal: a) yang membedakan warung makan satu dan lainnya; b) desain warung makan dan; c) peningkatan minat konsumen;

Setiap warung makan memiliki keunggulan masing-masing, baik dari segi rasa, penampilan warung makan serta pelayanan terhadap konsumen. Perbedaan warung makan yang mereka miliki sangat bervariasi. Mulai dari segi rasa dan cara penyajian makanan, tampilan makanan, pelayanan terhadap konsumen dan penampilan warung makan atau desain interior warung makan yang sengaja di buat berbeda dari warung makan lainnya guna untuk membuat konsumen nyaman berada di warung makan tersebut. Selain dari perbedaan diatas, kelengkapan menu makanan yang di sajikan pun dapat membuat warung makan tersebut berbeda dari warung makan lainnya.

Selain melihat perbedaan antara warung makan, dalam penelitian ini juga melihat bagaimana cara pemilik warung makan menentukan atau memilih desain

warung makan yang di kelolanya. Tentu saja hal ini menjadi sangat penting untuk mengembangkan usaha tersebut untuk menarik minat konsumen.

Berorientasi pada perubahan warung makan merupakan cara yang dilakukan oleh pemilik warung makan untuk mengembangkan usahanya. Dalam konteks penelitian ini, berorientasi pada perubahan dalam pengelolaan warung makan meliputi beberapa hal: a) Menu yang di perbarui selama berjualan; b) perubahan warung makan selama berjualan

Dalam mengelola dan mengembangkan warung makan, setiap informan tentu saja membutuhkan waktu yang cukup lama hingga dapat berkembang seperti sekarang ini. Dalam hal ini, warung makan tersebut tentu saja telah mengalami banyak perubahan terutama pada menu masakan yang disajikan oleh setiap warung makan. Pemilik warung makan di Kota Kendari tidak hanya berorientasi dan melakukan perubahan pada menu makanan yang mereka sajikan. Namun mereka juga melakukan perubahan pada desain, interior dan melakukan perbaikan pada warung makan mereka. Perubahan tersebut tentu saja mereka lakukan bukan hanya untuk menarik minat pengunjung. Namun perubahan tersebut juga bertujuan untuk memberikan kenyamanan kepada setiap konsumen yang berkunjung di warung makan mereka.

Rendah hati merupakan sikap atau perilaku pemilik usaha dalam menghadapi setiap permasalahan yang dialaminya maupun dalam usahanya. Dalam konteks penelitian ini, rendah hati dalam pengelolaan warung makan yang akan di bahas mengenai tanggapan jika konsumen tidak menyukai masakan dan pelayanan di warung makan tersebut.

Sabarmerupakan sikap yang tenang (tidak tergesa-gesa, tidak cepat emosi dan putus asa) dalam menghadapi cobaan yang ada di dalam usaha warung makan. Sikap sabar menjadi salah satu etos kerja yang penting dalam mengelola dan mengembangkan usaha warung makan. Sabar dalam mengelola usaha warung makan diantaranya: a) tanggapan menghadapi pembeli yang rewel; b) Tanggapan jika konsumen yang datang sedikit, apa yang harus dilakukan; c) Tindakan yang dilakukan jika di hadapkan dengan persoalan yang pelik, apa yang di lakukan;

Dalam mengelola usaha warung akan, tidak jarang pemilik usaha di hadapkan dengan konsumen yang rewel (banyak bicara dan banyak permintaan). Wujud sabar juga

tampak dalam perilaku pengelola warung makan yang lebih memilih untuk berdoa ketika menghadapi pasang surut usaha warung makannya.

Bertanggung jawab yaitu kewajiban menanggung atau memikul tanggung jawab segala sesuatu yang terjadi pada warung makan yang dikelola oleh informan. Semua informan mengungkapkan bahwa semua yang terjadi pada warung makan milik mereka di tanggung oleh mereka sendiri.

Kerja merupakan suatu kegiatan atau profesi yang sengaja dilakukan untuk mendapatkan penghasilan. Kerja dapat juga diartikan sebagai suatu kegiatan yang dilakukan oleh seseorang untuk mencapai suatu tujuan tertentu.Dalam konteks kerja, ada dua ketegori kerja yang akan di bahas untuk melengkapi data dalam penelitian ini. Kategori tersebut ialah kerja sebagai seni dan kerja sebagai ibadah. Kerja sebagai seni merupakan ekspresi atau perasaan yang dirasakan oleh pemilik warung makan atas semua hal yang telah dilakukan selama mengelola warung makan miliknya.

Keuletan merupakan sikap yang tidak mudah putus asa yang di sertai kemauan dengan bersungguh-sungguh dalam berusaha untuk mencapai tujuannya. Tujuan yang tinggi akan menjadi pendorong dan daya tahan dalam menghadapi segala rintangan, hambatan, cobaan, dan kendala yang dihadapi dalam mengelola usaha warung makan. Keuletan dalam penelitian ini ditandai dengan adanya usaha yang dilakukan oleh pemilik warung makan dalam memperoleh keahlian bekerja dan bagaimana cara pemilik warung makan untuk tetap bertahan ketika mengalami berbagai kegagalan dalam usahanya.

Keuletan dalam bekerja tidak hanya disokong oleh keinginan atau cita-cita yang dimiliki oleh pemilik warung makan. Akan tetapi, pemilik warung makan juga membutuhkan keahlian untuk membantu pemilik warung makan dalam mengembangkan usahanya. Namun, hal tersebut tidak serta merta langsung didapatkan. Dibutuhkan waktu untuk mempelajari dan benar-benar menguasai hal tersebut. Entah itu didapatkan dari proses belajar dengan keluarga ataupun hasil belajar dari berbagai pengalaman yang telah didapatkan sebelum memulai usaha tersebut.

Relasi nilai-nilai keyakinan/agama terhadap etos kerja orang Jawa sangatlah erat, disini agama di jadikan alat integrasi bagi orang Jawa dan sebagai praktek ritual yang secara terus menerus menekankan ketaatan manusia terhadap agama. Orang Jawa yang percaya terhadap agama yang di yakini relatif taat terhadap apa

yang di perintahkan agama dan menjauhi larangannya. Tetapi kenyataannya masih banyak orang Jawa yang masih percaya dan meyakini terhadap sesuatu yang *sakral* yang di anggap suci seperti melakukan slematan.Selain itu orang Jawa percaya bahwa hidup itu di atur oleh alam, sehingga mereka memiliki sikap *nrimo* (pasrah menerima nasib).Dalam mengelola usaha warung makan ada beberapa hal dalam system kepercayaan pemilik warung makan yang berelasi dengan etos kerja mereka, di antaranya yaitu: a) mempercayai hal-hal yang ghaib/mistis; dan b) mempercayai adanya hari baik/buruk.

Orang Jawa mempercayai adanya hal-hal mistik/ghaib. Mistik sendiri merupakan keyakinan yang hidup dalam alam pikiran kolektif manusia. Alam pikiran kolektif akan abadi, begitu juga dengan dunia mistik orang Jawa. Keyakinan orang Jawa telah hidup bersamaan dengan lahirnya mereka, di turunkan dari generasi ke generasi hingga kini.

Dengan mendatangi orang pintar *(paranormal)* bapak Abdul Salam yakin bahwa doa yang di titipkan kepada paranormal tersebut akan terkabul. Lain halnya dengan bapak Maman Suryaman, bahwa apa yang di katakan oleh kakeknya akan berhasil tergantung keyakinan orang tersebut. Jika ia pun meyakini hal tersebut maka usahanya akan baik-baik saja.

Kepercayaan yang di yakini oleh orang Jawa yaitu mengenai adanya hari baik dan hari buruk. Maksudnya, ada suatu kepercayaan bahwa hari-hari dalam kehidupan mausia mempunyai pengaruh ghaib bagi orang yang menyakininya, ada yang berpengaruh baik dan ada pula yang membawa pengaruh buruk. Selain itu pengaruh baik atau buruk bisa saja hanya berlansung sehari, seminggu, sebulan bahkan bisa sampai bertahun-tahun. Kepercayaan tentang hari baik atau buruk lebih di utamakan untuk melakukan hal yang penting pengaruhnya bersifat jangka panjang.

2. Strategi Orang Jawa Dalam Mempertahankan dan Mengembangkan Usaha Warung Makan Yang Di Geluti

Dalam menjalankan sebuah usaha warung makan, menyusun strategi adalah hal yang penting yang perlu dilakukan bagi setiap pemilik warung makan. Strategi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah upaya yang dilakukan oleh pemilik warung makan dalam mengambil kebijakan dan tindakan untuk meningkatkan minat dan kenyamanan konsumen agar penghasilan yang diperoleh dapat bertambah.

Namun, strategi yang digunakan oleh setiap pemilik warung makan tentu saja tidak hanya bertujuan untuk menambah penghasilan mereka. Akan tetapi, strategi tersebut juga bertujuan untuk tetap mempertahankan atau mengembangkan usaha warung makan mereka. Sehingga usaha warung makan yang dikelola oleh setiap informan memiliki daya saing dengan usaha-usaha kuliner lainnya.

a. Strategi Mempertahankan Usaha Warung Makan

Strategi mempertahankan adalah cara yang digunakan oleh pemilik warung makan di Kota Kendari untuk tetap menjaga kualitas dari usaha mereka. Sehingga usaha yang mereka kelola tidak mengalami penurunan atau bahkan kebangkrutan.Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan adanya beberapa strategi yang dilakukan oleh pemilik usaha warung makan di Kota Kendari untuk tetap mempertahankan usahanya di antaranya: a) menu makananan; b) pemilihan tempat usaha; dan c) desain interior warung makan (dinding, pemilihan furniture dan perangkat masak).

a) Menu Makanan

Pemilihan menu makanan menjadi salah satu cara dalam mempertahankan usaha warung makan. Setiap pemilik usaha warung makan harus memiliki menu utama yang menjadi andalan untuk dapat mempertahankan usaha warung makannya. Selain menu utama, pemilik usaha warung makan juga harus bisa mempertahankan cita rasa dari menu utama tersebut.

b) Pemilihan Tempat Usaha

Salah satu faktor penentu kesuksesan usaha warung makan adalah lokasi yang tepat. Lokasi usaha yang strategis dan mudah di jangkau akan sangat mempengaruhi keberhasilan usaha tersebut. Begitu pula dalam pemilihan tempat usaha menjadi penting bagi pemilik usaha untuk tetap mempertahankan usahanya.

c) Desain Interior Warung Makan

Selain pemilihan menu makanan dalam hal ini mempertahankan cita rasa dan pemilihan tempat usaha yang strategis, pemilihan desain interior warung makan juga menjadi penting bagi pemilik usaha warung makan dalam mempertahankan usahanya. Karena dengan pemilihan desain yang tepat dapat membuat tampilan warung makan berbeda dengan yang lainnya.

b. Strategi Mengembangkan Usaha Warung Makan

Mengembangkan merupakan salah satu cara yang dilakukan oleh pemilik warung makan di Kota Kendari untuk meningkatkan jumlah pendapatan mereka dan memiliki daya saing antar warung makan yang ada di Kota Kendari. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan adanya beberapa strategi yang dilakukan oleh pemilik usaha warung makan di Kota Kendari untuk mengembangkan usahanya antara lain sebagai berikut: a) menjaring pelanggan/konsumen; b) menu makanan; dan c) desain interior warung makan.

a) Menjaring Pelanggan/Konsumen

Kunci sukses sebuah usaha tidak hanya terletak pada kualitas produk atau pelayanan pada warung makan tersebut. Pemilik usaha warung makan tentu saja harus pandai dalam mengatur strategi agar dapat menarik minat konsumen. Dalam menjaring konsumen di perlukan strategi yang kreatif dan inovatif agar dapat menarik perhatian konsumen.

b) Penambahan Menu Makanan

Selain menjaring minat konsumen, penambahan menu makan juga merupakan salah satu strategi yang di lakukan dalam mengembangkan usaha warung makan mereka. Dalam hal ini pemilihan menu yang tepat di perlukan agar dapat menarik minat konsumen.

c) Desain Interior Warung Makan

Banyak cara yang telah dilakukan oleh pemilik usaha warung makan dikota Kendari agar dapat mengembangkan usahanya agar dapat menarik perhatian di tengah perkembangan dunia kuliner saat ini. Salah satu cara yang digunakan adalah dengan memilih desain yang tepat untuk usaha warung makan milik

mereka. hal tersebut dapat dilakukan dengan membuat rancangan yang dapat menarik dapat meningkatkan minat konsumen.

PENUTUP/KESIMPULAN

Berdasarkan penjelasan dari berbagai temuan dalam penelitian yang telah dijelaskan diatas, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Orang Jawa yang memiliki usaha warung makan di Kota Kendari mempunyai etos kerja yang baik. Hal ini telah di buktikan dengan sikaptepat waktu dalam mempersiapkan kebutuhan warung makan, jujur dalam menggunakan bahan-bahan yang segar, sikap rendah hati serta sabar dalam menghadapi konsumen,bertanggung jawab terhadap pengelolaan warung makan, bekerja dengan keuletan sehingga usaha warung makan yang mereka miliki dapat bertahan hingga kini. Selain itu di perlukan juga relasi nilai-nilai agama terhadap etos kerja dalam pengelolaan usaha warung makan agar usaha warung makan dapat berjalan dengan baik.
2. Tidak hanya etos kerja saja yang menjadi penting dalam pengelolaan usaha warung makan yang di miliki oleh orang Jawa. Pemilik usaha warung makan juga harus mampu mempertahankan usaha mereka, dengan menggunakan strategi yang tepat yaitu strategi mempertahankan dan mengembangkan usaha. Strategi tersebut adalah dengan mempertahankan cita rasa masakan yang di olah, pemilihan tempat usaha yang mudah di jangkau konsumen dan pemilihan desain yang tepat untuk menarik minat konsumen.Pemilik usaha juga harus mampu mengembangkan usaha warung makan yang mereka miliki.Dengan menggunakan strategi yang tepat di antaranya yaitu menggunakan spanduk yang dapat menarik minat konsumen, penambahan menu makanan baru dan pemilihan desain interior pada warung makan agar dapat menarik minat konsumen.

Dari etos kerja yang dimiliki oleh pemilik usaha warung makan yang ada di Kota Kendari adalah baik. Dengan ketekunan dan kesungguhan dalam bekerja serta konsisten dalam menerapkan sikap yang mereka miliki, membuat mereka tetap bertahan hingga sekarang dan mampu merubah kehidupan dari yang kekurangan ekonomi hingga mereka

mampu hidup berkecukupan. Dan mereka mampu bersaing dengan usaha warung makan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, Taufik (ed.) **(**1978). *Agama, Etos Kerja, dan Perkembangan Ekonomi*. Jakarta: LP3ES.

Ahmadi, Rulam. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif*. Perpustakaan Nasional; Katalok Dalam Terbitan (KDT)

Badan Pusat Statistik Kota Kendari. (2017). *Kota Kendari Dalam Angka*. CV. Metro Graphia Kendari