



Familisme dalam Manajemen Rumah Makan Sederhana di Kota Makassar

Emanuel Omedetho Jermias
Mauliadi Ramli
Abdul Rahman
Universitas Negeri Makassar
Pos-el: emanuel181201@gmail.com
mauliadiramli@unm.ac.id
abdul.rahman8304@unm.ac.id

DOI: 10.32884/ideas.v9i1.1151

Abstrak

Sektor usaha mikro, kecil, dan menengah, termasuk kegiatan usaha rumah makan sederhana di Kota Makassar memberi andil dalam perekonomian. Penelitian ini bertujuan mengungkap pengelolaan rumah makan berbasis keluarga serta implikasinya terhadap penciptaan kesejahteraan khususnya dalam lingkungan keluarga. Metode yang digunakan dalam menjawab tujuan penelitian, maka dilakukan observasi, wawancara, dan studi dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilik rumah makan lebih memilih merekrut karyawan dari kalangan keluarga dan kerabat atas dasar pendekatan ekonomi moral. Pemilihan karyawan dengan pendekatan ekonomi moral bagi pemilik rumah makan dimaksudkan agar karyawan tersebut dapat memperoleh tingkat kehidupan ekonomi yang lebih sejahtera dan pendidikan yang lebih layak.

Kata Kunci

Familisme, kesejahteraan, rumah makan

Abstract

The Micro, Small and Medium Enterprises sector, including simple restaurant business activities in Makassar City, contributes to the economy. This study aims to reveal the management of family-based restaurants and their implications for creating wealth, especially within the family environment. The method used in answering the research objectives, then carried out observations, interviews, and document studies. The results of the study show that restaurant owners prefer to recruit employees from family and relatives based on the moral economy approach. The selection of employees with a moral economy approach for restaurant owners is intended so that these employees can obtain a more prosperous level of economic life and a more proper education.

Keywords

Familism, tavern, welfare

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang menempati posisi terkuat dalam bidang ekonomi di kawasan Asia Tenggara. Ekonomi Indonesia dapat tumbuh sekitar 5,23 persen yang sangat didukung oleh konsumsi tingkat domestik. Walaupun Indonesia berada pada posisi itu, tetapi pemerintah tetap waspada terhadap ketidakpastian ekonomi yang melanda setiap negara. Tidak ada negara yang kondisi ekonominya stabil di tengah gejolak ekonomi dunia yang dikacaukan oleh pandemi Covid-19 dan perseteruan antara Rusia dan Ukraina. Di tengah ketidakpastian itu, pemerintah Indonesia, terutama yang kementerian yang berurusan dengan perekonomian akan tetap berusaha menjaga kestabilan ekonomi, sekaligus memberi penguatan dan rasa optimis kepada masyarakat (Nurhayati & Nurwulan, 2020).

Menghadapi ketidakpastian ekonomi yang melanda dunia, dan tentu akan berefek pada Indonesia, maka pemerintah melalui menteri keuangan menekankan akan pentingnya kemandirian ekonomi. Kemandirian ekonomi yang bersumber pada potensi dan sumber daya yang ada di dalam negeri agar masyarakat tetap bisa bertahan jika sewaktu-waktu terjadi turbulensi ekonomi. Salah satu betuk kemandirian ekonomi yang dilakoni oleh sebagian besar masyarakat Indonesia ialah usaha ekonomi informal. Usaha ekonomi informal memiliki peran strategis sebagai penopang pertumbuhan ekonomi Indonesia setelah terdampak pagebluk Covid-19. Penyerapan tenaga kerja pada kegiatan ekonomi informal juga mengalami peningkatan secara signifikan, yakni berkisar pada 96,99%-97,22% dengan jumlah pelaku mencapai 62 juta atau sekitar 98% dari pelaku usaha

nasional. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha ekonomi informal sebagai bagian dari sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memberi sumbangsih yang cukup besar dalam perekonomian nasional untuk mencapai tujuan pembangunan secara berkelanjutan sekaligus mewujudkan pemerataan kesejahteraan masyarakat (Nursita et al, 2022).

Geliat usaha ekonomi informal turut juga menopang sektor perekonomian di Kota Makassar. Serapan tenaga kerja pada usaha ekonomi informal di Kota Makassar mencapai 97,22% (Gunawan et al, 2022). Kebangkitan dan keberlanjutan usaha ekonomi informal di Kota Makassar ditopang oleh adanya pergeseran orientasi pembangunan ekonomi yang tidak hanya tertuju pada pertumbuhan ekonomi secara makro, tetapi lebih diarahkan pula pada pemerataan pendapatan. Kehadiran sektor ekonomi informal bukan sekadar karena kurangnya lapangan pekerjaan, apalagi hanya dicap sebagai penampung para tenaga kerja yang tidak terserap di sektor formal, akan tetapi sektor ekonom informal telah terbukti menjadi pilar perekonomian formal yang terkadang tidak satabil dalam menghadapi turbulensi ekonomi. Kehadiran sektor ekonomi informal sebagai bagian dari kegiatan bisnis yang sedang banyak dilakoni oleh masyarakat (Abdullah et al, 2022) mendapat sambutan dari masyarakat umum karena mampu menghadirkan gaya hidup yang murah dan terjangkau oleh semua kalangan, terutama dari kalangan ekonomi berpendapatan menengah ke bawah.

Salah satu suku yang membuka usaha pada sektor perekonomian informal ialah suku Bugis. Dalam perjalanan sejarah, suku Bugis memang sudah dikenal sebagai pemilik kreativitas dan inovasi khususnya dalam bidang perdagangan. Kegiatan perdagangan sebagai bagian dari pekerjaan merupakan kegiatan yang memberikan kebebasan untuk mengekspresikan ide dan kreativitas (Arkanudin et al, 2022). Suku Bugis yang berada di tanah rantau sangat terkenal dengan kemampuan mereka dalam berwirausaha. Kemampun melakukan wirausaha didasari oleh falsafah hidup yang tertuang dalam ungkapan *resopa temmangingi namalomo naletei pammase Dewata* (hanya dengan kerja keras tanpa rasa putus asa yang dapat mendatangkan berkah dari Tuhan). Falsafah tersebut kemudian ditopang oleh rasa *siri* (malu), dalam arti malu sebagai harga diri, yaitu ada perasaan malu ketika tidak mampu memenuhi kebutuhan pribadi maupun kebutuhan rumah tangga. Spirit kerja suku Bugis yang dilandasi oleh *siri* telah terbukti mammpu membuat mereka meraih kesuksesan di tanah rantau. Kewirausahaan suku Bugis khususnya pada sektor ekonomi informal di perantauan telah diungkapkan dalam berbagai penelitian yang cermat. Pelaku ekonomi sektor informal di Kota Tarakan di dominasi oleh suku Bugis yakni sekitar 56,83% (Assegaf, 2019). Demikian halnya di Kota Makassar, kegiatan sektor perekomian informal juga didominasi oleh Suku Bugis.

Kewirausahaan Suku Bugis yang berada pada tataran sektor perekonomian informal dapat ditelisik pada usaha rumah makan sederhana. Ada beberapa hasil penelitian yang pernah membahas tentang perekonomian informal di Kota Makassar, antara lain Rumah Makan Bonelo (Muhammad & Kalsum, 2022), Rumah Makan Sop Konro Karebosi (Ramadhani et al, 2022) dan Rumah Makan Nikmat (Dekas, 2022). Rumah makan sederhana yang dimaksud dalam penelitian ini ialah rumah makan yang menunya terbatas pada nasi putih, ikan goreng, tahu dan tempe goreng, perkedel jagung, sayur bening, dan telur rebus atau telur dadar (Ardiantari et al, 2022). Rumah makan sederhana biasanya hanya menyasar pembeli dari kalangan tukang ojek, supir angkutan umum, pekerja bangunan, mahasiswa, dan anak sekolah. Tempatnya pun hanya memanfaatkan halaman rumah atau teras rumah. Rumah makan yang dikelola oleh suku Bugis secara umum mengandalkan tenaga kerja dari anggota keluarga sendiri. Kalaupun ada yang merekrut karyawan dari luar keluarga batih, biasanya karyawan itu masih ada hubungan pertalian darah atau orang lain yang sudah dianggap dan diperlakukan sebagaimana layaknya anggota keluarga sendiri. Atas dasar hal itu, maka penelitian ini mengkaji kewirausahaan suku Bugis yang lebih dispesifikkan pada pengelolaan rumah makan sederhana atas dasar kekeluargaan (familisme) di Kota Makassar.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif merupakan suatu penelitian yang diterapkan untuk meneliti pada objek yang alamiah dimana peneliti merupakan instrumen utama (Rahman et al., 2022). Tujuan dari penelitian ini untuk menghadirkan deskripsi atau gambaran secara sistematis, faktual dan akurat tentang realitas dan perilaku para pemilik rumah makan sederhana. Pengumpulan data dilakukan melalui cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan cara mengamati aktivitas dan interaksi antara pemilik rumah makan dengan karyawan dan pelanggan. Hasil dari pengamatan



tersebut kemudian diperkuat dengan cara melakukan wawancara terhadap pemilik rumah makan, karyawan dan pelanggan. Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis dengan menggunakan studi dokumentasi yang diperoleh dari telaah literatur baik berupa buku dan jurnal. Hasil analisis itu kemudian dituangkan dalam bentuk deskriptif naratif agar dapat dimanfaatkan bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang ilmu-ilmu sosial dan humaniora.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Suku Bugis merupakan empat suku mayoritas yang mendiami wilayah Sulawesi Selatan bersama suku Makassar, Toraja, dan Mandar. Demikian halnya dengan Kota Makassar sebagai ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan. Kota ini merupakan wilayah urban yang dihuni oleh penduduk dari berbagai daerah sehingga dapat dikategorikan sebagai kota multikultural. Suku Bugis yang bermukim di Kota Makassar masih mengutamakan hubungan kekerabatan dan kekeluargaan. Bagi suku Bugis, hubungan kekerabatan merupakan aspek penting karena dinilai memiliki banyak fungsi dan manfaat bagi anggotanya sebagai struktur dasar yang membentuk kualitas tatanan kehidupan (Hijjang & Amelia, 2019). Pemahaman mendalam mengenai prinsip-prinsip kekerabatan sangat dibutuhkan dalam rangka memahami hal-hal yang mendasar bagi aspek kehidupan kemasyarakatan (Kapojos & Wijaya, 2018).

Sistem kekerabatan bagi Suku Bugis di Kota Makassar, kelihatannya masih memiliki peranan utama dalam rangka membangun identitas kultural dalam kehidupan bersama sebagai suatu kelompok masyarakat. Secara fundamental, sistem kekerabatan itu terbentuk dan berkembang dari suatu keluarga batih (*sianang marana*). Sebagai keluarga batih, dalam satau keluarga terdiri atas ayah, ibu dan anak-anaknya. Akan tetapi, sudah menjadi pemandangan umum dalam rumah tangga suku Bugis sering pula terdapat beberapa anggota keluarga di luar keluarga batih, misalnya kemenakan, kakek dan nenek. Dalam sistem kekerabatan suku Bugis, diperhitungkan garis keturunan dari kedua belah pihak, baik dari pihak ayah maupun ibu.

Karakteristik kekerabatan (familisme) dalam suku Bugis tidak hanya berlangsung pada saat ada kegiatan daur kehidupan dalam keluarga misalnya pernikahan, akikah, dan kematian. Familisme juga meluas pada urusan bisnis, termasuk dalam pengelolaan rumah makan tipe sederhana. Pada pengelolaan rumah makan yang dijadikan sebagai subjek penelitian, dijumpai bahwa anggota keluarga memiliki keterlibatan khusus. Ada yang merekrut suami atau istri sebagai tenaga kerja, ada pula yang melibatkan anak atau kemenakan, bahkan ada pula yang merekrut orang lain sebagai tenaga kerja, tetapi sudah dianggap sebagai anggota keluarga sendiri. Pelibatan orang lain di luar anggota keluarga didasarkan pada pertimbangan bahwa orang tersebut sangat membutuhkan pekerjaan demi kelangsungan hidup keluarganya.

Usaha Rumah Makan Dapur Adira yang dikelola oleh Ibu Nadira melibatkan anak dan orang lain. Rumah makan tersebut dijadikan sebagai usaha sampingan. Sebagaimana yang dituturkannya bahwa.

“Rumah makan ini sudah saya tekuni kurang lebih tujuh tahun. Sebenarnya rumah makan ini bukan semata-mata sumber utama pencaharian kami. Suami saya memiliki bengkel dan toko alat-alat listrik. Akan tetapi, daripada pusing hanya duduk kosong di rumah, lebih baik membuka rumah makan. Kebetulan saya ada keterampilan memasak, maka saya bukalah warung ini, dan ternyata cukup membantu anak-anak mahasiswa yang banyak tinggal di dekat sini”.

Rumah Makan Dapur Adira mulai melayani pembeli sekitar pukul 09.00 pagi hingga pukul 22.00 malam. Dalam melayani pembeli pada saat pagi hingga sore, Ibu Nadira dibantu oleh dua orang karyawan. Karyawan tersebut direkrut dari tetangga. Kehadiran Rumah Makan Dapur Adira bukan hanya berdampak rumah tangga Ibu Nadira, tetapi juga dinikmati secara tidak langsung oleh keluarganya yang tinggal di Sidenreng Rappang, karena beras sebagai kebutuhan utama dipasok langsung dari keluarganya yang bekerja sebagai petani di Sidenreng Rappang. Upah yang diberikan terhadap karyawan sejumlah Rp50.000,00 setiap hari dengan jam kerja mulai dari pukul 09.00 pagi hingga pukul 16.00 petang. Karyawan tersebut ditanggung makan siang dan kudapan ringan berupa kue dan air teh. Bila malam tiba, yakni sekitar pukul 19.00 hingga pukul 22.00, pelayanan diserahkan sepenuhnya kepada putranya yang berstatus sebagai mahasiswa salah satu PTN di Kota Makassar. Hal tersebut sesuai dengan MNA bahwa.

“Ketika saya pulang kuliah pada sore hari, saya gunakan istirahat sejenak. Setelah malam tiba, saya langsung melayani pembeli di rumah makan ini. Hal ini saya lakukan demi membantu orang tua. Saya pun tidak mau mendapatkan uang saku begitu saja dari orang tua secara percuma. Bagi saya, tidak kerja ya tidak makan. Apalagi saya sadari, hidup di kota besar seperti ini, cari uang itu susah, tapi saya malah bersyukur karena ibu saya membuka rumah makan ini”.

Keterangan dari MNA tersebut menunjukkan bahwa kehidupan perkotaan memerlukan kreativitas dan keuletan dalam berusaha. Pernyataan tersebut memperkuat pula prinsip kehidupan orang Bugis bahwa lebih baik mati berdarah daripada mati kelaparan. Prinsip tersebut dimaknai secara luas bahwa lebih baik mati dalam berusaha mencari nafkah, daripada hidup kelaparan dan hanya berpangku tangan mengharapkan belas kasihan orang lain.

Pengelolaan usaha rumah makan berbasis familisme dijumpai pula pada Rumah Makan Sabar Setia dan Rumah Makan Nikmat. Kedua rumah makan tersebut merupakan arena mata pencaharian utama. Pengelolaannya dilakukan oleh masing-masing suami istri dan dibantu oleh kemenakan yang juga tinggal bersama mereka. Jam pelayanannya hanya berlangsung pada pukul 08.00 hingga pukul 17.00. Kedua rumah makan tersebut tidak melayani pembeli pada malam hari karena mereka pergunakan untuk menyiapkan makanan yang akan dihidangkan pada siang hari. Karyawan yang bekerja pada mereka tidak diberi upah, melainkan difasilitasi dalam menempuh pendidikan di tingkat SMA. Hal ini diutarakan oleh Bapak Baharuddin selaku pemilik Rumah Makan Sabar Setia bahwa.

“Mereka yang membantu kami di sini adalah kemenakan sendiri, anaknya sepupuku dari kampung. Mereka saya sudah anggap sebagai anak sendiri. Mereka bekerja membantu tidak saya beri gaji, tetapi saya fasilitasi untuk memperoleh pendidikan di tingkat SMA. Saya antar tiap pagi ke sekolah, tetapi pulang tidak saya jemput, cukup saya beri ongkos angkutan ojek”.

Demikian pula yang diutarakan oleh Ibu Haniah selaku pemilik Rumah Makan Nikmat bahwa.

“Ada dua orang kemenakan saya yang tinggal di rumah ini, satu masih kelas 2 SMA dan satunya kuliah. Orang tuanya menitip mereka kepada kami, karena tidak membiarkan anak-anaknya hidup di rumah kos dengan alasan keamanan dan takut akan pergaulan bebas. Kebetulan saya buka usaha warung, yah daripada mengambil karyawan dari luar, mendingan mereka saya libatkan. Tetapi bukan berarti saya ganggu kegiatan sekolahnya. Mereka membantu saya ketika pulan sekolah dan kuliah, nanti *full* pada Hari Sabtu dan Minggu. Upahnya saya beri ongkos angkutan dan uang jajan setiap hari, dan saya sisihkan sebagian pendapatan saya untuk membantu sebagian uang kuliahnya”.

Keterangan di atas menyiratkan bahwa orang Bugis, meskipun terhadap keluarganya tetap menghargai jerih payah mereka. Mereka tidak menghendaki keluarganya gagal dalam menempuh pendidikan dengan alasan sibuk bekerja. Pendidikan tetap harus diutamakan, dengan cara memberi bantuan kepada mereka dari hasil yang rumah makan yang mereka kelola. Hal tersebut menunjukkan pula bahwa usaha rumah makan yang berorientasi pada kepedulian sosial dan semangat kekeluargaan telah menegaskan bahwa fungsi modal dan usaha perlu didasarkan pada hubungan kerja sebagai hubungan sosial yang berpangkal pada teologi kerja, dalam arti bahwa hubungan tersebut telah dijiwai pada solidaritas organik, tetapi lebih berakar pada cinta kepada sesama menurut ajaran agama. Dengan demikian etos kerja dan pola hubungan kerja yang berbasis pada kekeluargaan (*familisme*) telah dikembalikan kepada semangat religiusitas.

Pembahasan

Etika Wirausaha Suku Bugis

Bagi manusia, kerja tidak lagi semata-mata berupa pelepasan energi fisik untuk memperoleh penghasilan, tetapi pada aktivitas kerja melekat faktor spiritual sejak kemunculan awal peradaban manusia (Oktovani & Riasnugrahani, 2022). Disamping menghasilkan materi, manusia juga dapat mengekspresikan diri dalam melaksanakan kerjanya. Di sini kerja berfungsi sebagai simbol, menjadi sebuah kode yang menunjuk kepada nilai atau makna tertentu. Kerja sebagai aktivitas manusia mengisi sebagian kehidupannya secara wajar melekat secara integral dalam kehidupannya. Banyak kegiatan fisik pun sukar dipisahkan dari aspek spiritual kehidupan manusia. Apabila manusia selalu berusaha memberi makna pada kehidupannya dengna antara lain dicakup oleh pandangan dunianya, maka kerja sebagai bagian integral hidup itu tercakup pula dalam pandangan dunia itu.



Pandangan dunia yang teosentris memandang hidup manusia sebagai fungsi proses semesta yang transendental serta metahistoris (Gharawiyani, 2021). Berangkat dari pandangan yang berpusat pada Tuhan, maka kerja manusia merupakan penjawantahan sebagai tugas yang telah diwajibkan oleh Tuhan. Di sini terdapat subordinasi manusia kepada tujuan transendental itu. Pandangan dunia yang seperti masih mewarnai perjalanan dan aktivitas berbagai suku bangsa di Indonesia, termasuk suku Bugis. Kerja dalam pandangan suku Bugis bertujuan untuk mendapatkan kemuliaan di sisi Tuhan, mendapatkan perkenaan Tuhan (*Barakka*) (Rahman & Najamuddin, 2020).

Suku Bugis yang hidup menetap di Kota Makassar memiliki ikatan sosial yang sangat kuat dan tidak tercerabut dari tradisi dan budaya mereka (Badewi, 2019). Ikatan sosial terpelihara dengan cara membentuk kelompok kerukunan yang didasarkan atas asal daerah, kelompok arisan, dan kelompok pengajian. Dalam hal interaksi sosial di luar kelompok, suku Bugis terkenal sebagai suku yang orang-orangnya ramah, terbuka, dan dapat hidup berdampingan secara damai. Dari segi perekonomian, aktivitas perekonomian di Kota Makassar baik yang bersifat formal maupun informal juga banyak diwarnai oleh suku Bugis. Kemajuan dan geliat ekonomi di Kota Makassar, tidak seperti kota-kota besar di Asia Tenggara, dimana roda perekonomian di dominasi oleh kelompok-kelompok kapitalis. Kota Makassar justru perekonomiannya banyak digerakkan oleh pengusaha-pengusaha pribumi yang masih memperhatikan kebersamaan, religiusitas, dan etika bisnis berbasis kearifan lokal.

Sempitnya ruang gerak sistem ekonomi kapitalis di Kota Makassar karena terbendung oleh para wirausaha pribumi, terutama dari suku Bugis. Mereka menyadari bahwa dibalik kapitalis itu ada semacam anti sosial, yang mana kebijakan atau prinsip anti sosial akan memporak-porandakan ikatan masyarakat sebagai landasan eksistensi. Ongkos sosial dari ekonomi yang diterapkan berdasarkan kapitalisme murni telah menjadi jelas. Semangat dan produktivitas para karyawan akan mengalami keterpurukan, sebab sesuatu yang mereka pahami secara umum bahwa sebuah usaha yang para karyawannya dikurangi, secara otomatis akan memiliki semangat yang rendah.

Sekaitan dengan peranan suku Bugis dalam kegiatan ekonomi informal di Kota Makassar, harus diingat bahwa suku Bugis merupakan kelompok mayoritas sebagai pelaku ekonomi yang sangat menjunjung tinggi nilai-nilai keagamaan dan kearifan lokal dalam melakoni berbagai aktivitasnya. Karena itu, terpaan kapitalisme yang bercirikan persaingan tanpa batas dan individualisme tidak mampu menembus semangat kewirausahaan kelompok pribumi. Watak kebersamaan yang dilandasi oleh spirit *siri* (menegakkan martabat dan harga diri) dan *pesse* (kepedulian terhadap sesama) dari prinsip dasar kehidupan suku Bugis di daerah rantau, termasuk di Kota Makassar jelas memberi keluwesan kepada bentuk berbagai jenis usaha perekonomian. Argumen-argumen yang menjelaskan peranan penting suku Bugis yang terus berlanjut dalam perekonomian kawasan Kota Makassar, meski memang ada menyinggung faktor-faktor sejarah dan ekonomi, cenderung menonjolkan faktor kebudayaan sebagai penjelasan utama. Secara singkat suku Bugis mempunyai sebuah sistem nilai yang menghargai sukses dalam dunia usaha dan memupuk perilaku suka berusaha.

Perilaku suka berusaha yang terdapat dalam diri mencerminkan bahwa pada dasarnya suku Bugis itu memiliki jiwa kewirausahaan. Kewirausahaan dimaksudkan sebagai sikap mental dan jiwa yang selalu aktif atau kreatif berdaya, berkreasi, dan berkarsa sebagai upaya dalam meningkatkan kualitas kehidupan, khususnya yang berkaitan dengan pendapatan ekonomi (Muin, 2021). Individu yang memiliki jiwa kewirausahaan akan selalu berusaha mengembangkan diri, selalu mencari peluang untuk meningkatkan usaha dan kehidupannya, selalu berkreasi dan berinovasi demi memperoleh peluang. Salah satu indikator semangat kewirausahaan ialah keinginan untuk meraih prestasi (*need for achievement*), di mana setiap individu selalu meraih apa yang telah direncanakannya. Bagi kalangan suku Bugis yang menggeluti usaha rumah makan, prestasi yang paling membanggakan bagi mereka ialah ketika pendapatan yang diperolehnya dapat bermanfaat bagi kehidupan keluarganya dan turut membantu meringankan beban hidup orang lain.

Dalam menjalani usaha rumah makan, faktor budaya masih memberi peran utama terhadap suku Bugis. Kebudayaan ibarat sebuah kanopi yang menaungi berbagai aspek kehidupan manusia. Semakin tinggi dan luas kanopi tersebut, semakin sehat pula aspek-aspek kehidupan yang bernaung di bawahnya karena terbuka ruang lapang untuk mudah bergerak. Ini berlaku untuk semua aspek kebudayaan seperti sistem kepercayaan dan religiusitas, kesenian, bahasa, organisasi sosial politik, sistem pengetahuan, teknologi, pendidikan, ekonomi dan mata pencaharian. Terkait dengan ekonomi dan mata pencaharian, suku Bugis masih memperhatikan etika *sipakatau*, *sipakainge*, dan *sipakalebbi*. Etika *sipakatau* di dalamnya terdapat sikap jujur dalam perkataan,

keteguhan hati, saling menghargai, dan sikap pasrah di hadapan Tuhan Yang Maha Kasih. Dari etika *sipakatau* itu dapat dipahami bahwa dalam menjalankan usaha rumah makan berkata benar dan bersikap jujur merupakan hal penting sebagai modal membangun dan menjaga hubungan dengan para pembeli/konsumen. Dalam menjalani usahanya, para pemilik rumah makan memiliki keteguhan hati dan semangat pantang menyerah tanpa mengenal putus asa dalam memberi pelayanan kepada para pembeli dengan harapan mendapat perkenaan dari Tuhan Yang Maha Kasih (*barakka*).

Terkait dengan etika *sipakainge* di dalamnya terdapat unsur keberanian dan kerendahan hati. Etika *sipakainge* memiliki keterkaitan dengan menjalankan usaha rumah makan, yaitu semangat keberanian sebagai salah satu sikap kewirausahaan dalam arti ada keberanian untuk memulai sesuatu asal memiliki tujuan baik. Dalam menjalankan usaha, para pemilik rumah makan secara terbuka dan penuh kerendahan hati dalam menerima kritikan atau masukan dari pelanggan ketika ada kekurangan dalam pelayanan maupun kualitas cita rasa makanan yang disajikan. Keterbukaan dalam menerima kritikan dibuktikan dengan adanya tulisan di atas meja makan jika puas, sampaikan ke rekan Anda, jika kurang, sampaikan ke kami. Demikian halnya dengan etika *sipakalebbi*, yakni pemilik rumah makan memperlakukan karyawannya bukan dalam posisi bos dan anak buah melainkan sebagai bagian dari keluarga. Karyawan tetap diberi hak-haknya untuk beristirahat dan menjalankan ibadah salat.

Familisme Berorientasi Kesejahteraan Keluarga

Usaha rumah makan meskipun dalam kategori sederhana tidak dapat dilepaskan dari kegiatan industri, sebuah aktivitas manusia di bidang ekonomi produktif untuk mengolah bahan mentah menjadi barang yang lebih bernilai untuk dijual. Sebagai bagian dari sistem perekonomian, kegiatan industri identik dengan proses produksi yang kelangsungannya perlu ditunjang dengan pengelolaan (manajemen) serta pemasaran hasil-hasil produksi (Lestari, 2019). Sebuah sistem industri terdiri dari unsur-unsur fisik dan unsur perilaku manusia. Unsur pertama berupa komponen tempat yang meliputi kondisi, peralatan, dan bahan mentah, sedang unsur perilaku manusia meliputi komponen tenaga kerja, keterampilan, tradisi, transportasi, dan komunikasi, serta keadaan pasar dan politik. Perpaduan antara unsur fisik dan perilaku manusia membuat aktivitas industri rumah makan harus melibatkan berbagai faktor.

Rumah makan yang dijadikan sebagai subjek dalam penelitian ini dapat dikategorikan sebagai bisnis keluarga. Menurut Stefan, bisnis keluarga merupakan usaha yang dimiliki serta dikelola oleh beberapa orang yang masih terikat oleh hubungan kekeluargaan baik itu suami istri, anak, dan kerabat dekat (Kasih & Pramuditha, 2021). Bisnis keluarga berupa rumah makan merupakan suatu fenomena umum di Kota Makassar sebagai bentuk *coping strategy* bagi kepala keluarga untuk menjamin kualitas hidup yang lebih baik bagi anggota keluarganya. Para pemilik usaha rumah makan mengungkapkan bahwa alasan memilih lingkup keluarga dalam mengelola bisnis rumah makan sederhana adalah karena mereka membutuhkan rasa aman dalam menjalankan bisnis. Perasaan aman tersebut dibagi atas dua jenis, yaitu keterikatan emosional dan persoalan penghargaan. Keterikatan emosional terkait dengan kepercayaan (*trust*) pemilik kepada anggota keluarga akan mengedepankan kejujuran dan akan memelihara sistem yang telah dibangun oleh pemilik rumah makan. Sehubungan dengan penghargaan, karyawan yang dipekerjakan pun tetap merasa ikhlas jika mendapat upah yang tidak terlalu besar, karena ada kesadaran bahwa memang dalam merintis sebuah usaha harus dimulai secara perlahan, dan ada keyakinan bahwa usaha tersebut akan mengalami perkembangan di masa yang akan datang.

Karakteristik rumah makan yang dikelola dengan pendekatan familisme ditunjukkan dengan terwujudnya hubungan sosial yang berlandaskan tradisi, kekerabatan, pertalian tempat tinggal, hubungan pertetangga, dan kebutuhan kerjasama yang saling menguntungkan demi keamanan akan kebutuhan minumun. Hal tersebut sesuai dengan uraian Hayami dan Kikuchi bahwa pola hubungan atas dasar kekerabatan akan memunculkan harapan supaya setiap warga mengindahkan hak dan kewajiban timbal balik sebagai hasil dari interaksi sosial. Interaksi sosial antara pemilik rumah makan dengan karyawan didasari atas dimensi moral, yaitu bahwa nilai-nilai moral diposisikan di atas pertimbangan ekonomi di dalam setiap pengambilan keputusan untuk menjalankan usaha. Nilai-nilai moral berfungsi mempererat ikatan sosial dengan pihak lain. Moral dalam konteks usaha rumah makan mengacu pada aspek-aspek tindakan manusia yang dianggap baik dan benar di dalam masyarakat umumnya.

Beberapa pola tindakan pemilik rumah makan yang dapat dikatakan berdasarkan atas ekonomi moral antara lain adalah mendidik anak untuk memiliki jiwa wirausaha, melibatkan mahasiswa yang kurang mampu sebagai karyawan, dan membentuk hubungan langganan. Pemilik rumah makan merasa memiliki kewajiban moral untuk



membantu pihak yang membutuhkan, terutama sanak keluarga dan tetangga yang kehidupannya dilanda kesulitan. Hal ini berkesesuaian bahwa usaha rumah makan yang berbasis keluarga di Kota Makassar secara umum ditujukan untuk meningkatkan harkat dan martabat keluarga dalam kondisi yang kurang mampu agar dapat terbebas dari perangkat kemiskinan dan ketertinggalan.

Pemilik rumah makan menyadari bahwa kesejahteraan merupakan kondisi ideal yang didambakan setiap masyarakat. Oleh sebab itu sangat wajar apabila dalam kehidupan masyarakat selalu dijumpai upaya untuk mewujudkan kondisi ideal tersebut. Ada kesadaran bahwa masalah kesejahteraan bukan semata-mata tanggung jawab pemerintah, melainkan perlu pula keterlibatan aktif masyarakat dalam mengentaskan persoalan ketidaksejahteraan di sekitarnya. Dalam konteks budaya Bugis, kepedulian terhadap sesama agar terbebas dari penderitaan itulah sejatinya implementasi rasa *pesse* (iba, kepedulian). Peningkatan kesejahteraan terhadap sesama atas dasar *pesse* dapat dikategorikan sebagai bagian dari penerapan konsep *welfare pluralism*, sebuah konsep yang menekankan bahwa kesejahteraan merupakan tanggung jawab semua pihak, semua *stakeholder*, baik negara, masyarakat, maupun swasta. Dalam mewujudkan kesejahteraan, masyarakat dan swasta tidak ditempatkan dalam posisi pelengkap di samping posisi negara yang dominan, melainkan dalam posisi kontribusi yang sejajar. Melalui konsep tersebut masing-masing pemangku kepentingan sesuai karakteristiknya dapat memberikan kontribusi bagi perwujudan kesejahteraan secara sinergis dan holistik. Dengan demikian, pendekatan yang digunakan merupakan kombinasi dari sinergi antara *statist, interprise, and populist paradigm*.

Simpulan

Dalam pandangan sekilas, komitmen para pemilik rumah makan sederhana yang memilih anggota keluarga dan kerabat sebagai karyawan dan lebih mengedepankan prinsip moral dan kesejahteraan bersama tampaknya bertentangan dengan dunia usaha yang cenderung berorientasi profit. Namun pada kenyataannya, pemilik rumah makan sederhana di Kota Makassar yang menganut pendekatan ekonomi moral dinilai sebagai bentuk tanggung jawab sosial. Rumah makan berbasis familisme dengan berbagai aktivitasnya merupakan bagian dari kepedulian sosial kepada masyarakat ini akan memengaruhi citra rumah makan yang bersangkutan dan secara tidak langsung maupun tidak akan berpengaruh pada pencapaian keuntungan ekonomi. Oleh sebab itu, para pemilik rumah makan menyadari bahwa mempekerjakan anggota keluarga dan kerabat merupakan sebuah investasi, khususnya investasi sosial yang membawa dampak bagi perkembangan usaha sebagaimana investasi dalam aspek yang lain. Lebih dari itu, rumah makan yang dikelola atas dasar kekeluargaan dapat menjadi salah satu saran bagi pemilik usaha dalam menciptakan harmoni dengan lingkungan sosialnya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai formulasi dalam menyusun kebijakan, khususnya yang menangani bidang UMKM agar model usaha berbasis kekeluargaan dapat dikembangkan demi penciptaan kesejahteraan di lingkungan perkotaan.

Daftar Rujukan

- Abdullah, N et al. (2022). Kelayakan Ekonomi dan Strategi Pengembangan Usaha Pertanian Perkotaan KWT Anggrek di Kota Makassar. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 8(4), 1411–1420.
- Ardiantari, I. A. P. G et al. (2022). Campur Kode Penjual dan Pembeli di Warung Tradisional. *Kredo: Jurnal Ilmiah Bahasa dan Sastra*, 6(1), 220–234.
- Arkanudin, A et al. (2022). Penambang Sampan (Kajian Eksistensi Penambang Sampan di Kelurahan dalam Bugis Pontianak Timur Kalimantan Barat). *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 8(4), 1395–1402.
- Assegaf, S. U. (2019). Karakteristik Pekerja Informal di Kota Tarakan (Studi Kasus Kawasan Pertokoan THM). *Jurnal Ekonomika*, 10(2), 11–30.
- Badewi, M. H. (2019). Nilai *Siri* dan *Pesse* dalam Kebudayaan Bugis-Makassar, dan Relevansinya terhadap Penguatan Nilai Kebangsaan. *Jurnal Sosiologi Walisongo*, 3(1), 79–96.
- Dekas, R. (2022). Persepsi Konsumen terhadap Rumah Makan Cepat Saji. *Journal of Management and Bussines (JOMB)*, 4(1), 495–507.
- Gharawiyani, M. (2021). *Pengantar Memahami Buku Daras Filsafat Islam*. Jakarta: Sadra Press.
- Gunawan, M. T. et al. (2022). Keterlibatan Pemerintah dalam Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah di Kota Makassar Selama Pandemi Covid-19. *Journal of Business Administration*, 2(1).
- Hijjang, P., & Amelia, L. (2019). Assajingeng: Politik Kekerabatan di Pilkada Kabupaten Bone (Analisis Antropologi Politik). *Jurnal Socius: Journal of Sociology Research and Education*, 6(2), 121–134.

- Kapojos, S. M., & Wijaya, H. (2018). Mengenal Budaya Suku Bugis. *Jurnal Lembaga STAKN Kupang/ Matheteuo Vol, 6(2)*, 153.
- Kasih, Y., & Pramuditha, C. A. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Keluarga Skala Mikro di Kota Palembang. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan, 9(1)*, 116.
- Lestari, E. R. (2019). *Manajemen Inovasi: Upaya Meraih Keunggulan Kompetitif*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Muhammad, A., & Kalsum, U. (2022). Inovasi Desain Kemasan Produk Rumah Makan Bonelo. *Jurnal Administrasi Terapan, 1(1)*, 30–41.
- Muin, S. A. (2021). *Kinerja Usaha Pelaku UMKM Etnis Bugis Makassar: Suatu Tinjauan Kemampuan Usaha, Budaya Berusaha, Modal Sosial dan Kewirausahaan*. Bandung: Penerbit Adab.
- Nurhayati, N., & Nurwullan, S. (2020). Kepastian Hukum Perlindungan Ciletuh-Palabuhan Ratu Unesco Global Geopark Sebagai Kawasan Geowisata di Kabupaten Sukabumi Provinsi Jawa Barat. *Proceedings Universitas Pamulang, 1(1)*.
- Nursita, L et al. (2022). Pengembangan Ekonomi Kreatif pada Pedagang Suku Jawa. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya, 8(4)*, 1323–1328.
- Oktovani, N. N., & Riasnugrahani, M. (2022). *Search for Calling, Presence for Calling dan Makna Kerja pada Karyawan Kehutanan. Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal, 8(2)*, 1429–1438.
- Rahman, A., & Najamuddin, A. A. (2020). Barakka: Orientasi Kerja Petani Berbasis Agama di Desa Bulutellue Kabupaten Sinjai. *Jurnal Neo Societal; Vol, 5(3)*.
- Rahman, A. et al. (2022). *Metode Penelitian Ilmu Sosial*. Bandung: Cv Widina Media Utama.
- Ramadhani, Z., & Al, E. (2022). Analisis Kualitas Pelayanan (*Service Quality*) terhadap Loyalitas Konsumen pada Rumah Makan Sop Konro Karebosi di Makassar. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK), 4(4)*, 5609–5620.
- Santoso, U et al. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, dan Makanan Berbasis Sayur)* (Vol. 2). UGM Press.