#### **BAB II**

#### LANDASAN TEORI

# A. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

# 1. Pengertian HACCP

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan suatu sistem manajemen mutu dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional dan sistematis. Tujuan adanya HACCP yaitu untuk mengidentifikasi, memonitor dan mengendalikan bahaya (*hazard*). Sistem HACCP mulai dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi/pengolahan, manufakturing, hinggga penanganan produk akhir. Kunci utama HACCP adalah analisa bahaya dan identifikasi titik kendali kritis. Konsep HACCP ini disebut rasional karena pendekatannya didasarkan pada data historis tentang penyebab suatu penyakit yang timbul dan kerusakan pangan.<sup>1</sup>

Beberapa keuntungan yang didapat suatu industri pngan dengan penerapan sistem HACCP antara lain meningkatkan keamanan pangan pada produk makanan yang dihasilkan, meningkatkan kepuasan konsumen sehingga keluhan konsumen akan berkurang, memperbaiki fungsi pengendalian, mengubah pendekatan pengujian akhir yang bersifat retrospektif kepada pendekatan

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>Ratih Deswanti, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Pendekatan Sistematik Pengendalian Keamanan Pangan. (Jakarta: PT Dian Rakyat, 2013)

jaminan mutu yang bersifat preventif, dan mengurangi limbah dan kerusakan produk atau *waste*.<sup>2</sup>

Bagi industri pengolahan pangan, sistem HACCP sebagai sistem penjamin kemanan pangan mempunyai fungsi yaitu:<sup>3</sup>

- Mencegah penarikan produk pangan yang telah dihasilkan oleh suatu industri
- 2. Mencegah penutupan pabrik
- 3. Meningkatkan jaminan keamanan produk dalam sautu industri
- 4. Pembenahan dan pembersihan produk
- 5. Mencegah kehilangan pembeli/pelanggan atau pasar
- 6. Meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang telah dihasilkan
- 7. Mencegah timbulnya kerugian yang berasal dari keamanan produk

## 2. Prinsip Penerapan Sistem HACCP

Secara teoritis ada tujuh prinsip dasar penting dalam penerapan sistem HACCP pada industri pangan. Ketujuh prinsip dasar penting HACCP yang merupakan dasar filosofi HACCP tersebut adalah:

a. Analisa bahaya (*Hazard Analysis*) dan penetapan resiko beserta cara pencegahannya.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Astutik Pudjirahaju, *Pengawasan Mutu Pangan* (Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 2018), 137.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Ibid

- Identifikasi dan pennentuan titik kendali kritis (CCP) di dalam proses produksi.
- c. Penetapan batas kritis (*Critical Limits*) terhadap setiap CCP yang telah teridentifikasi.
- d. Penyusunan prosedur pemantauan dan persyaratan untuk memonitor CCP.
- e. Menetapkan/Menentukan tindakan koreksi bila terjadi penyimpangan (deviasi) pada batas kritisnya.
- Melaksanakan prosedur yang efektif untuk pencatatan dan penyimpangan data (*Record Keeping*).
- g. Menetapkan prosedur untuk menguji kebenaran.

# 3. Syarat Memperoleh Sertifikat HACCP

Ada beberapa persyaratan dari lembaga sertifikasi yang harus dipenuhi bagi perusahaan yang ingin mendapatkan sertifikat HACCP. Komite Akreditasi Nasional (KAN) adalah lembaga yang bertugas mengakreditasi LPK (Lembaga Penilai Kesesuaian) dan bertanggung jawab kepada Presiden Republik Indonesia melalui kepada BSN (Badan Standarisasi Nasional). Selain mengakreditasi lembaga sertifikasi independen, Komite Akreditasi Nasional (KAN) juga mengakreditasi penyelenggara ujian profesi serta pangan dan labotarium. Organisasi yang bertanggung jawab untuk melakukan audit dan sertifikasi HACCP adalah Lembaga Sertifikasi Sistem (LSS) HACCP.

Berikut ini merupakan persyaratan mendapatkan sertifikat HACCP diantaranya:<sup>4</sup>

- a. Perusahaan telah mematuhi peraturan resmi tentang jaminan mutu dan keamanan dalam produksi pangan.
- Perusahaan telah menerapkan sistem HACCP sesuai dengan tujuh prinsip dasar.
- c. Memiliki ruang lingkup yang menjadi lokasi kegiatan produksi baik sebagian maupun secara keseluruhan.
- d. Bersedia memproses sertifikasi HACCP yang berbeda untuk setiap kegiatan produksi atau unit berpotensi bahaya, meskipun masih dalam manajemen yang sama.
- e. Perusahaan mempekerjakan orang-orang yang bertanggung jawab untuk menjamin kualitas dan keamanan produksi.
- f. Perusahaan menyertakan dokumen-dokumen kelengkapan seperti SIUP, Akta Pendirian, TDP, NPWP, Surat Izin Usaha, dan telah aktif melakukan kegiatan produksi.

#### 4. Prosedur Sertifikasi HACCP

Setelah memenuhi beberapa persyaratan, perusahaan bisa mengajukan agar bisa memulai proses sertifikasi HACCP. Ada beberapa tahapan dalam prosedur sertifikasi HACCP yaitu:<sup>5</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Lien Maulina Cartwright dan Diah Latifah, 'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali Dan Penjamin Mutu Produksi Pangan' 6, no. 17 (2010).

- a. Pertama, Sebelum memulai melangkah, sebaiknya perusahaan benar-benar memahami persyaratan dari HACCP. Oleh karena itu, penting untuk menunjuk delegasi yang mengikuti pelatihan mengenai tujuh prinsip dasar penerapan HACCP, menggunakan jasa pihak ketiga atau kombinasi keduanya.
- b. Kedua, Perusahaan harus mulai mengembangkan dan menerapkan sistem HACCP. Sistem ini merupakan perancangan yang spesifik sesuai dengan bidang produksi dan jenis produk yang dihasilkan.
- c. Ketiga, tahap analisis (gap analysis). Tujuan analisis adalah untuk mengidentifikasi kekurangan dari sistem HACCP yang telah diterapkan. Apakah sistem telah memenuhi standar, dapat diketahui dengan membandingkan sistem yang ada dengan standar HACCP yang berlaku. Oleh karena itu, perusahaan dapat menunjuk delegasi pelaksana sistem HACCP atau menggunakan jasa layanan konsultan eksternal seperti Mutu Institute.
- d. Keempat, bekerja sama dengan lembaga sertifikasi terpercaya. Sertifikasi HACCP dilakukan oleh lembaga eksternal independen resmi yang berwenang. Tentunya lembaga sertifikasi harus memenuhi kualifikasi dan standar, terakredetasi secara resmi dan memahami setiap detail proses sertifikasi jaminan mutu.

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Ibid

e. Kelima, perusahaan akan menjalani audit dan penilaian terhadap kebijakan dan prosedur keamanan pangan sesuai dengan sistem HACCP yang diterapkan. Audit terbagi menjadi dua tahap yakni pemeriksaan dokumen dan inspeksi langsung di tempat produksi. Secara umum audit tahap kedua akan melibatkan beberapa proses diantaranya: 1) peninjauan kegiatan produksi secara menyeluruh, 2) wawancara dengan seluruh karyawan untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman mereka tentang penerapan sistem, 3) pemeriksaan sampel atau dokumentasi HACCP sebagai bagian dari kelayakan implementasinya, 4) memberikan ulasan dan penilaian terhadap sistem HACCP termasuk hal-hal kebijakan perusahaan yang terkait, prosedur serta dokumen dan pencatatan.

Perusahaan kemudian melaporkan perbaikan tersebut kepada tim audit. Tim audit merencanakan pemeriksaan ulang untuk menemukan bukti-bukti perbaikan dan untuk memastikan bahwa sistem HACCP telah diterapkan dengan baik. Sertifikat HACCP dapat diterbitkan jika semua perbaikan telah dinilai sesuai standar oleh tim auditor.

Seluruh proses sertifikasi HACCP dapat berlangsung dalam kurun waktu satu bulan hingga satu tahun. Sementara sertifikat HACCP biasanya berlaku untuk satu tahun atau lebih, hal itu tergantung pada kualitas hasil audit dan kebijakan lembaga sertifikasi di tiap daerah. Sertifikat HACCP juga dapat dicabut sewaktu-waktu dicabut jika ditemukan perusahaan melakukan

pelanggaran terhadap penerapan sistem tersebut. Meskipun sebuah perusahaan telah mendapatkan sertifikat HACCP, bukan berarti prosesnya berhenti sampai disini. Seiring berjalannya waktu, perusahaan wajib terus menerus melakukan monitor, penilaian hingga pengembangan dan pembaruan sistem. Lembaga sertifikasi terus melakukan audit sistem secara rutin dan berkala. Kebijakan dan kondisi bisnis pangan berubah, sehingga sistem HACCP perlu terus diperbarui.

## 5. Biaya Sertifikasi HACCP

Biaya sertifikasi HACCP ini tergantung dari ruang lingkup dari sistem keamanan pangan. Biaya sertifikasi HACCP bisa berbeda-beda. Biaya ini dapat meliputi beberapa hal diantaranya:<sup>6</sup>

- a. Menyusun rencana HACCP
- Mengimplementasikan rencana HACCP, termasuk pengawasan yang sedang berlangsung, validasi, dan sistem verifikasi
- Melatih seluruh orang yang menangani bahan pangan dan staf-staf yang berhubungan dengan produksi
- d. Biaya audit pihak ketiga berdasarkan badan sertifikasi yang dipilih
- e. Biaya kontrak pelanggan, termasuk tes labotarium dan peningkatan asuransi liabilitas
- f. Perbaikan sedang berlangsung dari rencana HACCP dan sistem pengelolaan keamanan pangan, termasuk biaya audit ulang

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Mega Trishuta Pathiassana dan Bagas Izaharrido, 'Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada UMKM Rumah Makan ABC Di Kabupaten Sumbawa' 6, no. 2 (2021).

Inilah kisaran biaya sertifikasi menurut jenis-jenisnya berdasarkan BBIA (Balai Besar Industri Agro) dari kementrian Perindustrian Republik Indonesia, yakni:

- a. Pengawasan Audit Sertifikasi HACCP beserta ISO 22000 dan ISO 9001:2008 (2 hari kerja) menghabiskan biaya sebesar Rp 5 juta per perusahaan.
- b. Pengawasan Audit Sertifikasi HACCP, ISO 9001:2008, dan ISO 22000 (4
  hari kerja) dipatok biaya sebesar Rp 8 juta untuk setiap perusahaan.
- c. Pengawasan Audit Sertifikasi HACCP beserta ISO 22000 dan ISO 9001:2008 (8 hari kerja) memakan biaya sebanyak Rp 20 juta per perusahaan.
- d. Sertifikasi HACCP, ISO 9001:2008, dan 22000 (6 hari kerja) menghabiskan bujet sebanyak Rp 16 juta untuk setiap perusahaan.
- e. Gabungan sertifikasi HACCP, SNI (Standar Nasional Indonesia), serta ISO 9001:2008 (12 kerja) dipatok seharga Rp 39 juta per perusahaan.
- f. Gabungan sertifikasi HACCP dengan SNI (6 hari kerja) memakan bujet sebesar Rp 23 juta untuk setiap perusahaan.
- g. Gabungan sertifikasi HACCP, SNI, ISO 22000 dan ISO 9001 (14 hari kerja) mengahabiskan biaya sebanyak Rp 50 juta per perusahaan.

# 6. Keuntungan Menerapkan HACCP

Ada beberapa keuntungan dalam menerapkan HACCP bagi perusahaan maupun UMKM, diantaranya:<sup>7</sup>

- Mencegah atau mendeteksi bahan baku yang tidak aman sebelum memasuki sistem produksi.
- Menjaga masalah tidak menjadi besar dan tertangani dengan menerapkan deteksi dini.
- c. Waspada terhadap adanya kontaminasi pada fasilitas yang digunakan bersama untuk berbagai produk.
- d. Mengurangi penahanan produk secara internal dan pemusnahan produk.
- e. Mencegah ketergantungan pengujian terhadap produk akhir yang dapat meyebabkan dilepasnya produk yang tidak aman.

#### B. Penjualan

## 1. Pengertian Penjualan

Penjualan merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan perusahaan untuk mempertahankan bisnisnya untuk berkembang dan mendapatkan laba atau keuntungan yang diinginkan penjualan juga berarti proses kegiatan menjual, yaitu dari kegiatan penerapan harga jual sampai produk didistribusikan ke tangan konsumen.

Menjual atau penjualan merupakan ilmu dan seni mempengaruhi pribadi yang dilakukan oleh penjualan untuk mengajak orang lain agar bersedia

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Ibid

membeli barang atau jasa yang di tawarkannya. Dalam memasarkan produknya kepada konsumen untuk mendapatkan laba melalui penjualan disinilah tercipta suatu proses pertukaran barang-barang dan jasa antara produsen dan konsumen agar berjalan dengan baik.

Penjualan merupakan kegiatan pelengkapan atau suplemen dari pembelian untuk memungkinkan terjadinya transaksi, jadi kegiatan pembelian merupakan satu kesatuan untuk dapat terlaksananya tranfer atau transaksi. Oleh karena itu kegiatan penjualan seperti halnya kegiatan yang meliputi penciptaan permintaan, menemukan konsumen, negosiasi harga dan syarat-syarat pembayaran dalam hal ini penjualan seperti harus menentukan kebijaksanaan dan produser yang akan di ikuti memungkinkan dilaksanakan rencana penjualan yang ditetapkan.<sup>8</sup>

#### 2. Tujuan Penjualan

Kemampuan perusahaan dalam menjual produknya menentukan keberhasilan dalam mencari keuntungan apabila perusahaan tidak mampu menual maka perusahaan akan mengalami kerugian. Tujuan penjualan dalam perusahaan yaitu:

a. Tujuan yang dirancang untuk meningkatkan volume penjualan total atau meningkatkan penjualan produk-produk yang baik dan menguntungkan.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Basu Swastha, *Manajemen Penjualan* (Yogyakarta: BPFE, 2009), 166.

- b. Tujuan yang dirancang untuk mempertahankan posisi penjualan yang efektif melalui kunjungan penjualan regular dalam rangka menyediakan informasi mengenai produk baru.
- c. Menunjang pertumbuhan perusahaan tujuan tersebut dapat dicapai apabila penjualan dapat dilaksanakan sebagaimana yang direncanakan sebelumnya, penjualan tidak selalu berjalan mulus keuntungan dan kerugian yang diperoeh perusahaan banyak dipengaruhi oleh lingkungan pemasaran. Lingkungan ini sangat berpengaruh terhadap perkembangan perusahaan.

## 3. Faktor-faktor yang mempengaruhi volume penjualan

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi volume penjualan diantaranya: 10

- a. Harga jual merupakan faktor penting yang mempengaruhi penjualan barang dan jasa. Apakah barang dan jasa yang ditawarkan oleh perusahaan dapat dijangkau oleh konsumen.
- b. Produk merupakan barang atau jasa yang ditawarkan atau dijual oleh perusahaan, yang mana dari produk tersebut akan mendapat keuntungan atau laba yang akan mempengaruhi tingkat volume penjualan.
- c. Promosi adalah usaha yang dilakukan perusahaan untuk memperkenalkan produknya baik barang ataupun jasa, yang mana perusahaan akan berusaha keras agar produk atau jasanya dapat dikenal oleh masyarakat.

<sup>9</sup> Ibid

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> Philip Kotler, *Manajemen Pemasaran Edisi Revisi* (Jakarta: Prenhalindo, 1993), 29.

## 4. Penjualan Menurut Pandangan Islam

Penjualan menurut pandangan Islam haruslah berjualan dengan produk yang halal serta tidak semata hanya mengutamakan finansial saja, tetapi juga harus berdasar keagamaan yang mengandung nilai-nilai ibadah, sebagaimana firman Allah SWT dalam QS Al-Baqarah ayat 168 tentang produk halal dan surah Al-An'am ayat 162 yang berkaitan dengan bisnis yang disertai keikhlasan.

Firman Allah SWT dalam Al-Quran Surah Al-Baqarah ayat 168 sebagai berikut:

Artinya: "Wahai Manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu." (QS. Al-Baqarah:168).<sup>11</sup>

Firman Allah SWT dalam Al-Qur'an Surah Al-An'am ayat 162 sebagai berikut:

Artinya: "Katakanlah (Muhammad). Sesungguhnya salatku, ibadahku, hidupku, dan matiku hayalah untuk Allah, Tuhan Seluruh Alam."(QS. Al-An'am:162).<sup>12</sup>

Dalam pemasaran islam mengedepankan konsep rahmat dan ridha, aktifitas pemasaran harus didasari pada etika, seperti etika pemasaran dalam konteks prodil yang mana prpduk yang dijual haruslah halal dan toyyib, yang mana tidak hanya memikirkan keuntunga saja akan tetapi manfaat juga, kemudian etika

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> Al-Qur'an Perkata, Transliterasi, Terjemah Perkata, Terjemah Kemenag Dan Tajwid Warna, (Klaten: Sahabat, 2013), 25.

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> Ibid. 150.

pemasaran dalam konteks distribusi adalah kecepatan waktu, kemananan dan keuntungan barang, informasi kegunaan dan kualifikasi barang, saranan daya tarik barang terhadap konsumen dan informasi fakta yang ditopang kejujuran.<sup>13</sup>

## C. Manajemen Syariah

# 1. Pengertian Manajemen Syariah

Manajemen ialah suatu kegiatan yang diawali dengan pengorganisasian kemudian sumber daya manusianya diberikan penggerakan (actuating) oleh pemimpin, setelah keseluruhan aktivitas organisasi bergerak menuju tujuan organisasi maka mulailah pemimpin melakukan pengawasan yang dalam organisasi modern saat ini lebih sering disebut monitoring dan evaluasi.14

Manajemen syariah yakni sebuah kegiatan khusus yang terdapat sangkut paut pada perencanaan, kepemimpinan, pegarahan, ekspansi proposal, serta pengawasan pada seluruh pekerjaan yang dikerjakan dan berkenaan pada semua unsur pokok di suatu usaha maupun proyek dan sinkron dengan syariah agama Islam. Agama Islam memandang bahwasannya semua hal wajib dilaksanakan secara cermat, teratur, dan

<sup>14</sup> Ma'ruf Abdullah, *Manajemen Berbasis Syariah* (Sleman: Aswaja Pressindo, 2012), 20.

<sup>&</sup>lt;sup>13</sup> Muhammad, Etika Bisnis Islam, (Yogyakarta: YKPN, 2004), 101

<sup>&</sup>lt;sup>15</sup> Sunarji Harahap, '"Implementasi Manajemen Syariah Dalam Fungsi-Fungsi Manajemen, "At-Tawassuth' 1, no. 2 (2017): 211.

tertib. Segala prosesnya wajib dilaksanakan secara baik dan haram dilaksanakan secara asal-asalan. 16

Manajemen syariah adalah perilaku yang terkait dengan nilai-nilai keimanan dan ketauhidan, jika setiap orang perilaku yang terlibat dalam sebuah kegiatan dilandasi dengan nilai tauhid, maka diharapkan perilakunya akan terkendali.<sup>17</sup> Aturan-aturan itu tertuang dalam Al-Qur'an, hadist dan beberapa contoh yang dilakukan oleh para sahabat. Manajemen dijelaskan dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 282 sebagai berikut:

Artinya: "Dan janganlah kamu jemu menulis hutang ini, baik kecil maupun besar sampai batas waktu membayarnya. Yang demikian itu, lebih adil di sisi Allah dan lebih menguatkan persaksian dan lebih dekat kepada tidak (menimbulkan) keraguanmu. (Tulislah Mu'amalahmu itu), kecuali jika mu'amalah itu perdagangan tunai yang kamu jalankan di antara kamu, Maka tiidak akan dosa kamu, (jika) kamu tidak menulisnya. (QS. Al-Baqarah:282).<sup>18</sup>

## 2. Manajemen dalam Pandangan Islam

Dalam sudut pandangan islam manajemen diistilahkan dengan menggunakan kata *al-tadbir* (pengaturan). Kata ini merupakan definisi dari *dabbara* (mengatur) yang banyak terdapat dalam Al-Qur'an Surah As Sajdah ayat 5, berikut ini firman Allah SWT:

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Didin Hafidhuddin, *Manajemen Syariah Dalam Praktik* (Jakarta: Gema Insani, 2003), 1.

<sup>&</sup>lt;sup>l7</sup> Ibid 5

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya* (Surabaya: Mekar Surabaya, 2004), 59.

# يُدَبِّرُالْاَمْرَمِنَ السَّمَآءِ إِلَى الْاَرْضِ ثُمَّ يَعْرُجُ إِلَيْهِ فِيْ يَوْمٍ كَانَ مِقْدَارُهُ ٓ أَلْفَ سَنَةٍ مُّمَّاتَعُدُّوْنَ

Artinya: "Dia mengatur urusan dari langit ke bumi, kemudian (urusan) itu naik kepadanya dalam satu hari yang kadarnya adlah seribu tahun menurut perhitunganmu" (QS As Sajdah: 5).<sup>19</sup>

Dari isi kandungan ayat di atas dapatlah diketahui bahwa Allah SWT adalah pengatur alam (*Al-Mudabbir*/Manager). Keteraturan alamraya ini merupakan bukti kebesaran Allah SWT dalam megelola alam ini. Namun, karena manusia yang diciptakan Allah SWT telah dijadikan sebagai khalifah di bumi, maka dia harus mengatur dan mengelola bumi dengan sebaikbaiknya sebagaimana Allah mengatur alam raya ini.

## 3. Sistem dalam Manajemen Syariah

Manajemen syariah dalam menjalankan sistemnya menjadikan sistem tersebut sebagai pedoman bagi para pelakunya untuk berperilaku baik dan sulit untuk tergoda melaksanakan penyimpangan. Sistem manajemen tersebut bisa terlihat dari bagaimana organisasi menggunakan fungsi-fungsi yang ada di manajemen.<sup>20</sup> Fungsi-fungsi tersebut secara umum terdiri dari sebagai berikut:<sup>21</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>19</sup> Al-Qur'an Perkata, Transliterasi, Terjemah Perkata, Terjemah Kemenag Dan Tajwid Warna, (Klaten: Sahabat, 2013), 25.

<sup>&</sup>lt;sup>20</sup> Ma'ruf Abdullah, *Manajemen Berbasis Syariah*, (Sleman: Aswaja Pressindo, 2012), 18–19.

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> Sunarji Harahap, '"Implementasi Manajemen Syariah Dalam Fungsi-Fungsi Manajemen, "At-Tawassuth' 1, no. 2 (2017): 218–219.

#### a. Perencanaan (*Planning*)

Langkah awal dalam aktivitas manajemen dalam suatu organisasi yakni perencanaan, karena untuk dapat merumuskan dan memperoleh cara untuk mencapai tujuan yang diharapkan maka diperlukannya perencanaan pada kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan dalam suatu organisasi pada masa mendatang dengan begitu sumber daya yang ada pada suatu organisasi yang fokusnya guna mencaoai tujuan organisasi.

Planning yaitu melaksanakan kegiatan perencanaan gambaran yang akan dilakukan dalam waktu dan metode yang tertentu. dijelaskan dalam Al-Qur'an surah Al-Insyirah ayat 7-8:

Artinya; "Maka apabila kamu telah selesai (dari sutau urusan) kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain. Dan hanya kepada Tuhanlah hendaknya kamu berharap". (QS. Al-Insyirah:7-8).<sup>22</sup>

#### b. Pengorganiasisan (*Organizing*)

Pengorganisasian yakni aksi yang diambil manajer untuk mencapai tujuan organiasi yaitu dengan cara mengelompokkkan aktivitas-aktivitas seperti menetapkan dan membagi pekerjaan, dan juga membatasi tugas dan wewenang yang dibutuhkan sinkron dengan semua sumber daya yang dimiliki, tujuan organisasi dan lingkungan yang memayunginya. Allah SWT berfirman dalam Al-Qur'an pada surat Ali Imran ayat 103:

<sup>&</sup>lt;sup>22</sup>Al-Qur'an Perkata, Transliterasi, Terjemah Perkata, Tjadilah erjemah Kemenag Dan Tajwid Warna (Klaten: Sahabat, 2013).

وَاعْتَصِمُوْا بِحَبْلِ اللّهِ جَمِيْعًا وَّلاَ تَفَرَّقُوا اللّهِ وَاذْكُرُوْا نِعْمَتَ اللّهِ عَلَيْكُمْ اِذْكُنتُمْ اَعْدَ آءَ فَاللّهُ عَلَيْ عَلَى اللّهُ الللّهُ اللّهُ اللّهُ اللّهُ اللّهُ اللّهُ اللّهُ اللّهُ اللّهُ اللّهُ ال

Artinya: "Dan berpeganglah kamu semuanya kepada tali (agama) Allah, dan janganlah kamu bercerai berai, dan ingatlah akan nikmat Allah kepadamu ketika kamu dahulu (masa Jahiliyah) bermusuh-musuhan, maka Allah akan mempersatukan hatimu, lalu menjadilah kamu karena nikmat Allah, orang-orang yang bersaudara dan kamu telah berada di tepi jurang neraka, lalu Allah menyelamatkan kamu dari padanya. Demikian Allah menerangkan ayat-ayat-Nya kepadamu agar kamu mendapat petunjuk". (QS. Ali Imran:103).<sup>23</sup>

Dalam hadist juga dijelaskan sebagai berikut:

Artinya: "Sesungguhnya Allah mencintai orang yang jika melakukan suatu pekerjaan dilakukan dengan cepat, terarah dan tuntas". (HR. Thabrani dan Baihaqi).<sup>24</sup>

c. Pengarahan (Actuating)

Pengarahan merupakan sebuah aktivitas dimana menjadikan orang lain menuruti kemauannya dengan memanfaatkan kekuasaan jabatannya atau kekuatan dirinya sendiri secara efektif dan dilakukan hanya untuk keperluan organisasi. Allah SWT berfirman dalam Al-Qur'an Surah Ali Imron ayat 104 sebagai berikut:

Artinya: "Dan hendaklah ada di antara kamu (segolongan) umat yang mengajak pada kebajikan, menyuruh kepada ma'ruf dan mencegah yang

<sup>&</sup>lt;sup>23</sup> Ibid

<sup>&</sup>lt;sup>24</sup> Lidwa Pusaka, *Ensiklopedia Hadist Kitab 9 Imam Online*, (2015, 3 Juli), Hadist Thabrani Nomor 891 dan Hadist Baihaqi Nomor 334. https://get.hadist.in/app

mungkar, merekalah orang-orang yang beruntung". (QS. Ali Imran: 104).<sup>25</sup>

# d. Pengawasan (Controlling)

Pengawasan merupakan serangkap proses yang digunakan untuk menakar seberapa jauh kesuksesan tujuan organisasi yang telah dicapai, kemudian mengevaluasi dan memperbaiki kekurangan yang mungkin muncul untuk bisa lebih baik lagi. Firman Allah SWT dalam Al-Qur'an Surah At-Tahrim ayat 6. Sebagai berikut:

Artinya: "Hai orang-orang yang beriman, peliharalah dirimu dan keluargamu dari api neraka yang bahan bakarnya adalah manusia dan batu, penjaganya malaikat-malaikat yang kasar, yang keras, yang tidak mendurhakai Allah terhadap apa yang diperintahka-Nya kepada mereka dan selalu mengerjakan apa yang diperintahkan". (QS. At-Tahrim: 6).<sup>26</sup> Diriwayatkan dalam hadist shohih disebutkan sebagai berikut:

Artinya: "Beribadahlah kepada Allah seakan engkau melihatnya, jika engkau tak melihatnya maka sesungguhnya Allah melihatmu". (HR. Bukhari).<sup>27</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>25</sup> Al-Qur'an Perkata, Transliterasi, Terjemah Perkata, Terjemah Kemenag Dan Tajwid Warna (Klaten: Sahabat, 2013).

<sup>&</sup>lt;sup>26</sup> Ibid

<sup>&</sup>lt;sup>27</sup> Lidwa Pusaka, *Ensiklopedia Hadist Kitab 9 Imam Online*, (2015, 3 Juli), Hadist Nomor 102. https://get.hadist.in/app