

## IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING

Oleh:

**Ruri Selvi Anggraeni<sup>1</sup>**

**Ersi Sisdianto<sup>2</sup>**

Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung

Alamat: JL. Endro Suratmin, Sukarame, Kec. Sukarame, Kota Bandar Lampung,  
Lampung (35131)

Korespondensi Penulis: [Ruriselvia0877@gmail.com](mailto:Ruriselvia0877@gmail.com)

**Abstract.** *Corporate governance is a basic guideline for an organization or company in every company development because it plays an important role in designing and implementing corporate governance principles. The broad definition of corporate governance is a set of relationships between management, directors, board of commissioners, shareholders and other stakeholders that regulate and direct company activities. The principles of Good Corporate Governance in Islam are also in accordance with those formulated by the OECD (Organization for Economic Co-operation and Development) and the KNKG (National Committee for Governance Policy). The principles formulated by the OECD are transparency, accountability, responsibility and justice. Meanwhile, the principles formulated by the KNKG are transparency, accountability, accountability, independence and justice. In governance there is also growth and development in many industrial businesses. The research in this study uses descriptive qualitative research methods, namely research that aims to convey or describe a situation or reality that occurs using scientific procedures to answer actual problems. This research is a literature review research which aims to describe the phenomenon of implementing Corporate Governance in the catering business scientifically based on the results of existing literature studies. The data used is secondary data obtained from the analysis of existing literature regarding the implementation of Corporate Governance in the catering business. This research was conducted through*

Received May 08, 2024; Revised May 16, 2024; May 23, 2024

\*Corresponding author: [Ruriselvia0877@gmail.com](mailto:Ruriselvia0877@gmail.com)

# IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING

*direct observation and interviews with informants, namely Corporate Governance in the Aqillalifka Catering Business.*

**Keywords:** *Sharia Accounting, Good Corporate Governance, Maqashid Syariah.*

**Abstrak.** Tata kelola perusahaan atau *corporate governance* merupakan sebuah pedoman pokok bagi organisasi atau sebuah perusahaan dalam setiap pengembangan perusahaan karena merupakan peran penting untuk merancang dan mengimplementasikan prinsip-prinsip tata kelola perusahaan. Definisi tata kelola perusahaan secara luas merupakan adalah seperangkat tata hubungan antara pihak manajemen, direksi, dewan komisaris, pemegang saham dan para pemangku kepentingan/stakeholders lainnya yang mengatur dan mengarahkan kegiatan perusahaan. Prinsip *Good Corporate Governance* dalam Islam juga sesuai dengan yang dirumuskan oleh OECD (*Organisation for Economic Co-operation and Development*) maupun KNKG (Komite Nasional Kebijakan Governance). Prinsip-prinsip yang dirumuskan oleh OECD adalah transparansi, akuntabilitas, pertanggung jawaban dan keadilan. Sedangkan prinsip yang dirumuskan oleh KNKG adalah transparansi, akuntabilitas, pertanggung-jawaban, independensi dan keadilan. Dalam Tata kelola juga terdapat pertumbuhan dan perkembangan dalam banyak bisnis industri. Penelitian pada kajian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, yaitu sebuah penelitian yang bertujuan untuk menyampaikan atau menjabarkan suatu keadaan atau kenyataan yang terjadi menggunakan prosedur ilmiah untuk menjawab masalah secara aktual. Penelitian ini merupakan penelitian kajian literatur yang bertujuan untuk menggambarkan fenomena implementasi Tata Kelola Perusahaan pada bisnis catering secara ilmiah berdasarkan hasil kajian literatur yang ada. Data yang digunakan adalah data sekunder yang diperoleh dari hasil analisis kajian literatur yang sudah ada mengenai implementasi penerapan Tata Kelola Perusahaan pada bisnis catering. Penelitian ini dilakukan melalui observasi dan wawancara secara langsung ke informan yakni Tata Kelola Perusahaan pada Bisnis Aqillalifka Catering.

**Kata kunci:** *Akuntansi Syariah, Good Corporate Governance, Maqashid Syariah.*

## LATAR BELAKANG

Tata kelola perusahaan atau *corporate governance* merupakan sebuah pedoman pokok bagi organisasi atau sebuah perusahaan dalam setiap pengembangan perusahaan

karena merupakan peran penting untuk merancang dan mengimplementasikan prinsip - prinsip tata kelola perusahaan.(Bimrew Sendekie Belay, 2022) Definisi tata kelola perusahaan secara luas merupakan adalah seperangkat tata hubungan antara pihak manajemen, direksi, dewan komisaris, pemegang saham dan para pemangku kepentingan/stakeholders lainnya yang mengatur dan mengarahkan kegiatan perusahaan. Prinsip *Good Corporate Governance* dalam Islam juga sesuai dengan yang dirumuskan oleh OECD (*Organisation for Economic Co-operation and Development*) maupun KNKG (Komite Nasional Kebijakan *Governance*). Prinsip-prinsip yang dirumuskan oleh OECD adalah transparansi, akuntabilitas, pertanggung jawaban dan keadilan. Sedangkan prinsip yang dirumuskan oleh KNKG adalah transparansi, akuntabilitas, pertanggung-jawaban, independensi dan keadilan. Dalam Tata kelola juga terdapat pertumbuhan dan perkembangan dalam banyak bisnis industri.(Pahlevi, 2020).

Perkembangan industri makanan dan minuman mengalami peningkatan setiap tahunnya terkhusus pada bisnis kuliner. Yang termasuk bisnis kuliner antara lain adalah restoran, toko kue, toko camilan, café dan catering yang bisa memberikan jasa dan produknya bagi pengguna akhir maupun penjual perantara. Salah satu bagian dari industri makanan dan minuman adalah industri jasa boga. Dimana di dalamnya terdapat usaha jasa katering. Bisnis jasa katering pada saat ini sangat diminati oleh banyak orang, karena banyaknya permintaan dari masyarakat yang memerlukan jasa tersebut. Karena pada saat ini kebanyakan orang tidak mau ambil pusing apabila mengadakan suatu acara yang membutuhkan pelayanan makanan dan minuman, dari itulah jasa pelayanan katering kini menjadi salah satu kebutuhan masyarakat metropolitan. Pelayanan yang memuaskan juga menjadi salah satu indikator suatu perusahaan katering untuk bisa bersaing secara sehat. Tapi selain itu banyak juga katering yang memiliki pelayanan prima dan memberikan citarasa masakan yang terjamin kualitasnya. (Theodoridis dan Kraemer, tanpa tanggal).

Kualitas pelayanan atau customer service ini dapat dibedakan ke dalam dua kriteria yaitu jenis kualitas pelayanan yang baik dan kualitas pelayanan yang buruk. Kualitas pelayanan ini bukanlah suatu hal yang permanen atau kaku melainkan fleksibel dan dapat dirubah. Perubahan ini tentunya berupa peningkatan kualitas pelayanan agar semakin lebih baik lagi. Cita rasa yang ada pada bisnis catering juga harus beragam dan menarik konsumen.(Mapossa, 2018)Catering memiliki arti spesifik yaitu penyediaan jasa makanan dan minuman secara professional.Catering biasanya dibutuhkan pada berbagai

## **IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING**

acara seperti pesta, rapat, seminar, dan lain-lain. Di Indonesia, bisnis catering kebanyakan berasal dari bisnis rumahan, yang banyak mengandalkan promosi dari mulut ke mulut dari kenalan sendiri, atau pemasaran melalui brosur kepada calon pelanggan. Pemanfaatan sistem informasi yang dapat diakses secara online juga dapat meningkatkan pelayanan pelanggan maupun menjangkau pelanggan baru sehingga dapat meningkatkan kinerja bisnis. Seiring dengan majunya usaha Catering ini, sistem pemesanan dan pembayaran yang berjalan saat ini dinilai kurang mampu untuk mengelola kegiatan yang ada di dalamnya. (atma luhur, tanpa tanggal) Dengan berkembangnya teknologi informasi saat ini menuntut adanya layanan yang semakin mudah, cepat dan praktis. Teknologi internet merupakan teknologi yang paling mudah digunakan dibandingkan dengan teknologi informasi lain. Dengan menggunakan teknologi internet maka dibuatlah sebuah sistem yang cukup efektif dalam melakukan pelayanan jasa tersebut. Saat ini industri pelayanan catering di kota Bandar Lampung masih dikuasai oleh catering-catering besar ternama. Ini menunjukkan bahwa daya persaingan di bidang jasa penyedia catering ini sangat ketat dan kuat. Pelayanan yang memuaskan juga menjadi salah satu indikator suatu perusahaan catering untuk bisa bersaing secara sehat. Tapi selain itu banyak juga catering yang memiliki pelayanan prima dan memberikan citarasa masakan yang terjamin kualitasnya, salah satunya Aqillalifka Catering. (Rohmalia dan Djajalaksana, 2013).

Aqillalifka Catering didirikan di kota Bandar Lampung yang tepatnya di Labuhan Ratu sejak tahun 2008. Aqillalifka catering banyak menyiapkan atau memenuhi kebutuhan catering makanan di berbagai acara yang ada di wilayah Bandar Lampung dan sekitarnya. Pada awalnya usaha ini hanya melayani pesanan kue dan makanan ringan saja dengan kerabat/keluarga sendiri, seiring berjalannya waktu kini Aqillalifka Catering sudah melayani banyak pesanan catering. Perkembangan usaha Aqillalifka Catering dari tahun ke tahun mengalami kenaikan yang cukup signifikan. Tetapi ada kendala-kendala yang bisa menghambat dari operasional perusahaan seperti kenaikan bahan baku dan harga bahan bakar gas yang menjadi barang utama yang harus selalu digunakan. Proses Pemesanan catering ini jika ada yang ingin memesan bisa datang langsung atau hubungi secara online. Tata kelola bisnis ini sangat dibutuhkan karena merupakan sistem proses dan struktur yang diterapkan pada tingkat tertinggi bisnis, dan kepemilikan untuk membuat keputusan sebaik mungkin mengenai arah bisnis dan jaminan akuntabilitas dan kontrol. Dalam bisnis catering ini yang berkembang dengan baik, melibatkan pemahaman

bagaimana bisnis dan struktur tata kelolanya. Tata kelola perusahaan di Aqillalifka catering sesuai dengan prinsip GCG yang di berlakukan. Prinsip-prinsip GCG yang diterapkan dan diberlakukan dalam pedoman ini adalah: transparansi (*tranparency*), akuntabilitas (*acountability*), tanggung jawab (*responsibility*), kemandirian (*indepedency*) serta kewajaran dan kesetaraan (*fairness*). (PT Pertamina Patra Niaga, 2021).

Penelitian pada bisnis catering dilakukan untuk memahami dan mengatasi tantangan yang dihadapi oleh bisnis catering, seperti pengelolaan sumber daya manusia dan peralatan yang efektif serta efisien, pengelolaan order atau pesanan, pengelolaan bahan makanan, dan pengelolaan alat catering, memahami pasar dan pelanggan potensial, mengevaluasi persaingan, mengidentifikasi tren dan peluang baru, serta meningkatkan kualitas layanan dan produk. Tujuan penelitian pada bisnis catering, yaitu merancang sebuah sistem yang dapat menangani pengelolaan order atau pesanan, mengembangkan strategi pemasaran yang efektif, meningkatkan kepuasan pelanggan, mengoptimalkan operasional bisnis, dan menciptakan inovasi dalam layanan catering. Dengan melakukan penelitian, bisnis catering dapat mengidentifikasi kebutuhan pasar, mengukur keberhasilan bisnis, dan membuat keputusan yang lebih baik untuk pertumbuhan dan keberlanjutan bisnis., mengkaji seluruh rantai proses pengolahan makanan dan mengetahui apa saja tata kelola perusahaan yang terdapat pada aqillalifka catering. Penelitian ini juga dapat dilakukan untuk menganalisis faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kinerja pemasaran catering dan strategi bisnis catering dalam meningkatkan daya saing usaha. Dengan melakukan penelitian pada bisnis catering, diharapkan dapat membantu pelaku usaha catering untuk terus meningkatkan kinerja pemasarannya dan mampu mengatasi kendala yang dihadapi, serta memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin meningkat.

## **KAJIAN TEORITIS**

### ***Stakeholder Theory***

Teori pemangku kepentingan menjelaskan bahwa bisnis harus mempertimbangkan perspektif dan harapan yang berbeda dari sekelompok besar konstituen yang memiliki minat dalam kegiatan perusahaan. Bashatweh (2018) mengungkapkan bahwa teori pemangku kepentingan sebagai teori yang dominan dan paling berguna dalam menjelaskan praktik pelaporan keberlanjutan, manajer perlu

# IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING

mengenalinya pergeseran lingkungan di antara pemangku kepentingan internal dan eksternal. Perusahaan tidak hanya bertanggung jawab kepada pemilik (Pemegang Saham) seperti yang terjadi selama ini, tetapi bergeser ke wilayah yang lebih luas yaitu dalam bidang sosial kemasyarakatan (*stakeholders*). (Lailatul Mufidah, 2021).

## Tata Kelola Perusahaan

Istilah *corporate governance* pertama kali diperkenalkan oleh Cadbury Committee pada tahun 1992 yang menggunakan istilah tersebut pada laporan mereka (Cadbury Report). Laporan ini dipandang sebagai titik balik (*turning point*) yang sangat menentukan bagi praktik *corporate governance* di seluruh dunia. Definisi *good corporate governance* menurut Cadbury Committee (1992) adalah sistem yang mengarahkan dan mengendalikan perusahaan agar mencapai keseimbangan antara kekuatan dan kewenangan perusahaan untuk menjamin kelangsungan eksistensinya dan pertanggungjawaban kepada *stakeholders*. *Corporate governance* adalah rangkaian proses terstruktur yang digunakan untuk mengelola serta mengarahkan atau memimpin bisnis dan usaha-usaha korporasi dengan tujuan untuk meningkatkan nilai-nilai perusahaan serta kontinuitas usaha. (Entar, 2019).

Terdapat beberapa pemahaman tentang pengertian *Corporate governance* yang dikeluarkan beberapa pihak baik dalam perspektif yang sempit (*shareholder*) dan perspektif yang luas (*stakeholders*), namun pada umumnya menuju suatu maksud dan pengertian yang sama. Hal ini berkaitan dengan peraturan kewenangan pemilik, direktur, manajer, pemegang saham, dan sebagainya. *Good Corporate governance* atau tata kelola organisasi yang baik sangat penting untuk diterapkan baik pada perusahaan perbankan maupun non perbankan. Berdasarkan uraian mengenai *Corporate governance* tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa *Good Corporate governance* adalah suatu sistem pengelolaan perusahaan yang dirancang untuk meningkatkan kinerja perusahaan, melindungi kepentingan *stakeholders* dan meningkatkan kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan serta nilai-nilai etika yang berlaku secara umum. (Kusmayadi, Rudiana dan Badruzaman, tanpa tanggal)

Menurut Agoes (2011), prinsip-prinsip Tata Kelola Perusahaan yaitu:

1. Prinsip perlakuan yang setara antar pemangku kepentingan (*fairness*) Prinsip agar para pengelola memperlakukan semua

pemangku kepentingan secara adil dan setara, baik pemangku kepentingan primer (pemasok, pelanggan, karyawan, pemodal) maupun pemangku kepentingan sekunder 2 (pemerintah, masyarakat dan yang lainnya). Hal inilah yang menyebabkan munculnya konsep stakeholders (pemegang saham saja).

2. Prinsip Transparansi Kewajiban bagi para pengelola untuk menjalankan prinsip keterbukaan dalam proses keputusan dan penyampaian informasi. Keterbukaan dalam penyampaian informasi juga mengandung arti bahwa informasi yang disampaikan harus lengkap, benar dan tepat waktu.
3. Prinsip Akuntabilitas Prinsip dimana para pengelola berkewajiban untuk membina sistem akuntansi yang efektif untuk menghasilkan laporan keuangan (*financial statements*) yang dapat dipercaya.
4. Prinsip Responsibilitas Prinsip dimana pengelola wajib memberikan pertanggungjawaban atas semua tindakan dalam mengelola perusahaan kepada para pemangku kepentingan sebagai wujud kepercayaan yang diberikan kepadanya.

Menurut pedoman umum *Corporate governance* Indonesia yang disusun oleh Komite Nasional Kebijakan *Governance* (KNKG) tahun 2008, prinsip- prinsip tersebut meliputi 5 aspek, yaitu:

- a. *Transparansi (Transparency)* Untuk menjaga objektivitas dalam menjalankan suatu bisnis, perusahaan harus menyediakan informasi yang bersifat material dan relevan dengan cara yang mudah diakses dan dipahami oleh pemangku kepentingan. Perusahaan harus mengambil inisiatif untuk mengungkapkan tidak hanya masalah yang diisyaratkan oleh perundang undangan saja akan tetapi juga beberapa hal terkait dengan pengambilan keputusan oleh pemegang saham, kreditur dan pemangku kepentingan lainnya.
- b. *Akuntabilitas (Accountability)* Perusahaan harus dapat mempertanggungjawabkan kinerjanya secara transparan dan wajar. Untuk itu perusahaan harus dikeola dengan benar oleh

# IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING

pihak yang terkait seperti manajemen, akan tetapi hal itu harus mempertimbangkan akan kebutuhan pemegang saham, kreditur dan pemangku kepentingan lain. 3 Akuntabilitas merupakan syarat dasar agar mencapai kinerja yang berkesinambungan.

- c. *Responsibilitas (Responsibility)* Perusahaan harus mematuhi peraturan perundang-undangan serta melaksanakan tanggungjawab terhadap masyarakat dan lingkungan agar terpelihara kesinambungan usaha jangka panjang.
- d. *Independensi (Independency)* Demi terlaksananya asas GCG, perusahaan harus dikelola secara independen sehingga masing masing dari organ perusahaan tidak saling mendominasi atau tidak ada intervensi dengan pihak yang lain.
- e. *Kewajaran dan Kesetaraan (Fairness)* Dalam melaksanakan kegiatannya, perusahaan harus memperhatikan kepentingan pemegang saham dan pemangku kepentingan lainnya berdasarkan asas kewajaran dan kesetaraan. (Ii dan Pustaka, 2013)

## Tata Kelola Perusahaan Syariah

Pemahaman *corporate governance* mempunyai konsep yang jauh lebih luas dan lebih komprehensif serta akhlaqul karimah dan ketaqwaan pada Allah SWT yang menjadi dasar untuk tidak terjerumus pada praktek kecurangan dan tidak jujur dalam mengemban amanah. Tata kelola perusahaan yang baik, yang dalam terminologi modern disebut sebagai *Good Corporate governance* berkaitan dengan hadits Rasulullah SAW yang diriwayatkan oleh Aisyah r.a yang artinya “Sesungguhnya Allah menyukai apabila seseorang melakukan sesuatu pekerjaan dilakukan dengan baik”. Prinsip *Good Corporate governance* dalam Islam juga sesuai dengan yang dirumuskan oleh OECD (*Organisation for Economic Co-operation and Development*) maupun KNKG (Komite Nasional Kebijakan Governance). Prinsip-prinsip yang dirumuskan oleh OECD adalah transparansi, akuntabilitas, pertanggungjawaban dan keadilan. Sedangkan prinsip yang dirumuskan oleh KNKG adalah transparansi, akuntabilitas, pertanggung-jawaban, independensi dan keadilan. (Rama dan Novela, 2015).

Penerapan prinsip-prinsip GCG menjadi suatu keharusan bagi sebuah institusi, termasuk di dalamnya institusi bank syariah. Hal ini lebih ditujukan kepada adanya

tanggung jawab publik (*public accountability*) berkaitan dengan kegiatan operasional bank yang diharapkan benar-benar mematuhi ketentuan-ketentuan yang telah digariskan dalam hukum positif. Di samping itu juga berkaitan dengan kepatuhan bank syariah terhadap prinsip-prinsip syariah sebagaimana yang telah digariskan dalam al-Quran, Hadis, dan Ijmak para ulama. GCG sendiri menurut Pasal 1 angka 6 Peraturan Bank Indonesia No.8/4/PBI/2006 tentang Pelaksanaan *Good Corporate governance* Bagi Bank Umum. Disebutkan bahwa *good corporate governance* adalah tatakelola bank yang menerapkan prinsip-prinsip keterbukaan (*transparency*), akuntabilitas (*accountability*), pertanggungjawaban (*responsibility*), independensi (*independency*), dan kewajaran (*fairness*). Secara umum, fungsi bank syariah sama dengan perbankan konvensional yakni sebagai lembaga intermediasi (*intermediary institution*) yang mengerahkan dana dari masyarakat dan menyalurkan kembali dana-dana tersebut kepada masyarakat yang membutuhkannya dalam bentuk fasilitas pembiayaan. Karena itu, prinsip-prinsip pokok GCG yang dikembangkan secara umum untuk sistem perbankan berlaku pula pada bank syariah. Kelima prinsip pokok GCG diatas dapat dijabarkan sebagai berikut:

- 1) Prinsip Keterbukaan (*transparency*). Artinya, bank syariah berkewajiban memberi informasi tentang kondisi dan prospek perbankannya secara tepat waktu, memadai, jelas, dan akurat. Informasi itu juga harus mudah diakses oleh stakeholders sesuai dengan haknya. Hal ini dapat digunakan sebagai dasar bagi mereka untuk menilai reputasi dan tanggung jawab bank syariah;
- 2) Prinsip Akuntabilitas, di mana bank syariah harus menetapkan tanggung jawab yang jelas dari setiap komponen organisasi, selaras dengan visi, misi, sasaran usaha, dan strategi perusahaan. Setiap komponen organisasi mempunyai kompetensi sesuai dengan tanggung jawab masing-masing. Selain itu, bank harus memastikan ada dan tidaknya check and balance dalam pengelolaan bank. Bank harus memiliki ukuran kinerja dari semua jajarannya berdasarkan ukuran yang disepakati secara konsisten, sesuai dengan nilai perusahaan (*corporate values*), sasaran usaha, strategi bank, serta memiliki reward and punishment system;

# IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING

- 3) Prinsip Tanggung Jawab (*responsibility*). Artinya, bank syariah harus memegang prinsip *prudential banking practices*. Prinsip ini harus dijalankan sesuai dengan ketentuan yang berlaku, agar operasional perbankan syariah tetap berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Bank pun harus mampu bertindak sebagai *good corporate citizen* (perusahaan yang baik);
- 4) Prinsip Independensi. Bank syariah harus mampu menghindari dominasi yang tidak wajar oleh *stakeholders*. Pengelola bank tidak boleh terpengaruh oleh kepentingan sepihak. Bank syariah harus menghindari segala bentuk benturan kepentingan (*conflict of interest*).
- 5) Prinsip Keadilan (*fairness*), artinya bank syariah harus memperhatikan kepentingan seluruh *stakeholders* berdasarkan azas kesetaraan dan kewajaran (*equal treatment*). Namun, bank juga perlu memberi kesempatan kepada *stakeholders* untuk memberi masukan dan saran demi kemajuan bank syariah. (Maradita, 2014).

## METODE PENELITIAN

Penelitian pada kajian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, yaitu sebuah penelitian yang bertujuan untuk menyampaikan atau menjabarkan suatu keadaan atau kenyataan yang terjadi menggunakan prosedur ilmiah untuk menjawab masalah secara aktual. Penelitian ini merupakan penelitian kajian literatur yang bertujuan untuk menggambarkan fenomena implementasi Tata Kelola Perusahaan pada bisnis catering secara ilmiah berdasarkan hasil kajian literatur yang ada. Data yang digunakan adalah data sekunder yang diperoleh dari hasil analisis kajian literatur yang sudah ada mengenai implementasi penerapan Tata Kelola Perusahaan pada bisnis catering. Penelitian ini dilakukan melalui observasi dan wawancara secara langsung ke informan yakni Tata Kelola Perusahaan pada Bisnis Aqillalifka Catering. Dalam melaksanakan penelitian ini, Peneliti mengambil lokasi di Labuhan Ratu tepatnya di JL. Palapa 5C No.53, Labuhan Ratu, Kec. Kedaton, Kota Bandar Lampung, Lampung 35142.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Apakah transparansi dalam proses pengadaan bahan baku sudah sesuai pada bisnis Aqillalifka catering ?

Jawab : Berdasarkan hasil wawancara dan melakukan audit langsung dengan pengelola Aqillalifka Catering memberikan jawaban transparansi dalam proses pengadaan bahan baku sudah sesuai pada bisnis Aqillalifka karena sudah melewati prinsip prinsip yg sesuai dengan tata kelola perusahaan baik konvensional maupun syariah.

Dari hasil wawancara maka dapat disimpulkan bahwa bahan baku yang digunakan untuk produksi catering sudah halal dan sudah menerapkan prinsip tata kelola perusahaan. Selain itu, bahan baku yang digunakan juga terjamin keamanan dan kebersihannya karena sudah lolos uji MUI.

2. Bagaimana harga dan biaya terkait layanan Aqillalifka catering?

Jawab : Berdasarkan hasil wawancara, harga dan biaya terkait layanan catering ini dapat bervariasi tergantung pada beberapa faktor seperti request klien, jenis menu, jumlah hidangan, dll. Untuk harga layanan catering biasa dengan harga 25.000 – sesuai *request klien*/porsi. Biaya yang dibutuhkan juga sesuai dengan yang dipesan pelanggan mulai dari makanan ringan, nasi kotak hingga prasmanan.

Dapat disimpulkan bahwa harga yang ditawarkan sesuai dengan permintaan *customer/klien* dan sesuai kebutuhan acara.

3. Apakah setiap anggota/karyawan bertanggung jawab atas tugas dan kinerja dalam layanan catering ini mulai dari persiapan sampai pengiriman kepada *customer/klien*?

Jawab : Ya, setiap anggota/karyawan bertanggung jawab atas tugas dan kinerja dalam layanan catering. Mulai dari persiapan makanan, pengaturan meja, pelayanan kepada tamu, hingga pengiriman kepada *customer/klien*, setiap anggota tim catering memiliki tanggung jawabnya masing-masing. Misalnya, seorang juru masak bertanggung jawab atas memasak makanan, seorang juru cuci bertanggung jawab atas mencuci peralatan, dan bagian pengemasan bertanggung jawab mengemas pesanan. Selain itu, pemilik usaha catering juga bertanggung jawab atas perencanaan,

## IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING

pengkoordinasian, pengarahan, dan pengawasan setiap karyawan untuk menjamin kesinambungan dalam operasional catering. Hal ini penting untuk memastikan bahwa layanan catering berjalan dengan lancar dan memuaskan bagi pelanggan.

Dari hasil wawancara diatas dapat di simpulkan bahwa pemilik usaha catering memiliki tanggung jawab besar terhadap usaha dan karyawannya. Para anggota tim/karyawan juga ikut andil dalam tanggung jawab tugas yg diberikan. Selain itu, tanggung jawab terhadap konsumen juga harus diterapkan karena kepuasan pelanggan adalah hal yang utama.

4. Bagaimana pengelola bisa memastikan bahwa keputusan mendirikan bisnis Aqillalifka Catering secara independen tanpa pengaruh/campur tangan lain?

Jawab : Berdasarkan hasil wawancara pengelola memiliki beberapa langkah untuk bisa memastikan keputusan yang diambil secara independen yaitu :

- a Bisnis Aqillalifka catering memiliki visi misi yang jelas
- b Terdapat struktur dalam organisasi yang tersusun secara baik
- c Membuat perencanaan yang matang dan memiliki kontrol yang kuat
- d Pengelolaan SDM dan kualitas produk yang bagus

Dari hasil wawancara diatas dapat disimpulkan banyak faktor yang menjadikan pemilik usaha mendirikan bisnis secara independen tanpa tekanan internal/eksternal.

5. Apakah pembagian kompensasi, reward ataupun punishment antar anggota/karyawan didasarkan pada kinerja dan kontribusi tanpa adanya diskriminasi atau favoritisme?

Jawab : Berdasarkan hasil wawancara pengelola membagi/memberi kompensasi, reward, punishment, dll sesuai dengan apa yang dikerjakan karyawannya. Hal ini penting untuk memastikan bahwa setiap anggota tim atau karyawan merasa bahwa mereka diperlakukan secara adil dan bahwa mereka memiliki kesempatan yang sama untuk mendapatkan penghargaan atau sanksi berdasarkan kinerja mereka, serta dalam pembagian kompensasi, *reward*, atau *punishment*.

Dapat disimpulkan dari hasil wawancara tersebut Diskriminasi atau favoritisme dalam pembagian kompensasi, *reward*, atau *punishment* dapat merusak budaya kerja yang sehat dan mengurangi motivasi anggota tim atau karyawan untuk bekerja dengan baik. Oleh karena itu, penting bagi perusahaan atau organisasi untuk memiliki sistem yang transparan dan adil dalam menilai kinerja dan kontribusi anggota tim atau karyawan, serta dalam pembagian kompensasi, *reward*, atau *punishment*.

Berdasarkan hasil analisis studi literatur sistematis mengenai implementasi penerapan *Good Corporate governance* pada bisnis Aqillalifka Catering, terdapat beberapa penerapan Tata Kelola Perusahaan pada bisnis Aqillalifka Catering melalui prinsip – prinsip sebagai berikut :

a. **Transparansi**

Menurut Mustopa Didjaja (2003 :261) transparansi adalah keterbukaan dalam membuat kebijakan- kebijakan sehingga dapat diketahui oleh masyarakat. Transparansi pada akhirnya akan menciptakan akuntabilitas di masyarakat. Suatu organisasi harus menerapkan prinsip keterbukaan atas informasi pencapaian kinerja organisasi secara umum dengan tepat dan akurat. Prinsip ini meliputi kondisi keuangan internal, kinerja organisasi, kepemilikan, dan pengelolaan organisasi. Keterbukaan pada bisnis Aqillalifka Catering sudah berjalan baik dari segi pemilihan bahan baku yang halal, harga yang ditawarkan, biaya produksi, dll. Keterbukaan informasi yang juga dapat disampaikan kepada seluruh anggota perusahaan secara transparan, bukan hanya pada tingkatan posisi atau jabatan tertentu atau divisi tertentu. Informasi yang baik dapat diakses dengan setara dari hulu ke hilir, dari pimpinan sampai ke bawahan.

b. **Akuntabilitas**

Prinsip akuntabilitas dalam penerapan sistem kelola perusahaan adalah bagaimana perusahaan dapat mempertanggung jawabkan kinerjanya. Untuk dapat mempertanggung jawabkan secara baik, perusahaan harus dikelola secara benar dan terukur sesuai tujuan perusahaan. Terdapat dua indikator yang dapat diukur dari akuntabilitas perusahaan, yaitu basis kerja dan audit. Hasil penelitian mengenai akuntabilitas yang terdapat pada bisnis catering Aqillalifka pembagian

# IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING

tugas dan wewenang dilaksanakan dengan baik begitu juga dengan audit eksternal maupun internal. Pengeluaran dan pendapatan dikelola dengan baik dalam Aqillalifka Catering.

## c. **Responsibility**

Penerapan prinsip tanggung jawab perusahaan harus sesuai dengan peraturan perundang-undangan dan bertanggung jawab kepada masyarakat dan lingkungan sehingga terciptanya keberlanjutan jangka panjang perusahaan. Terdapat dua indikator dalam melihat tanggung jawab perusahaan dalam penerapan *Good Corporate Governance*, yaitu *Corporate Social Responsibility (CSR)* dan kepatuhan (*compliance*) atas peraturan perundang-undangan. Pada bisnis Aqillalifka Catering, menjamin kesejahteraan, kelayakan, serta kebersihan bagi karyawannya.

## d. **Independensi**

Sistem pengelolaan perusahaan telah memiliki prinsip independen yang baik apabila bagian-bagian dari perusahaan tidak saling mendominasi satu sama lain dan tidak saling mengintervensi. Perusahaan harus independen tanpa adanya pengaruh dari pihak mana pun yang didasarkan pada kepentingan pribadi. Independensi pada bisnis ini sudah dipastikan baik dalam pengambilan keputusan dan mempertahankan keuangan bisnis. Pengelola organisasi bertindak secara mandiri sesuai peran dan fungsi yang dimiliki tanpa adanya tekanan dari pihak manapun sesuai SOP.

## e. **Kewajaran dan Kesetaraan (*Fairness*)**

Penerapan prinsip keadilan pada sistem tata kelola perusahaan merupakan kesetaraan dan kewajaran dalam pelaksanaan kegiatannya yang harus memperhatikan kepentingan para pihak-pihak kepemilikan perusahaan. Dari kewajaran dan kesetaraan, bisnis Aqillalifka Catering bersikap adil dalam memenuhi hak dan kewajiban seluruh karyawannya mulai dari adil dalam pembagian tugas dan kinerjanya, sistem *punishment* dan *reward* yang diberikan sesuai dengan prinsip yang berlaku, dan lain lain.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian wawancara yang diperoleh dari pemilik menunjukkan bahwa prinsip-prinsip GCG sudah sepenuhnya diterapkan dalam mengelola bisnis Aqillalifka Catering. Beberapa penerapannya yang dilakukan pemilik seperti transparansi dalam pemilihan bahan baku yang digunakan halal, bersih, dan pastinya sudah lolos uji MUI. Penerapan selanjutnya tanggung jawab, setiap karyawan yang berkerja sudah dipastikan bisa tanggung jawab dalam menjalankan tugasnya masing – masing. Harga yang diterapkan bisnis Aqillalifka Catering ini sesuai dengan permintaan customer dan sesuai dengan kebutuhan acaranya. Pemilik juga memberikan kompensasi untuk karyawan secara adil dan merata. Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa tata kelola perusahaan sudah diterapkan di dalam bisnis Aqillalifka Catering.

## DAFTAR REFERENSI

- Atma luhur (tanpa tanggal) “Bisnis Catering,” hal. 1–4.
- Bimrew Sendekie Belay (2022) “Pentingnya Tata Kelola Perusahaan Dalam Bisnis Keluarga,” (8.5.2017), hal. 2003–2005.
- Entar, D. S. (2019) “Bab 3 *corporate governance*,” *Manajemen Keuangan*, (2018).
- Ii, B. A. B. dan Pustaka, T. (2013) “PRINSIP TATA KELOLA PERUSAHAAN,” hal. 1–26.
- Kusmayadi, D., Rudiana, D. dan Badruzaman, J. (tanpa tanggal) “CORPORATE.”
- Lailatul Mufidah, K. T. (2021) “good *corporate governance* dalam perspektif maqashid syariah,” 7(3), hal. 6.
- Mapossa, J. B. (2018) “PENGARUH VARIAN MENU DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PADA CATERING UKHUWAH DI MAKASSAR,” *New England Journal of Medicine*, 372(2), hal. 2499–2508. Tersedia pada: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/7556065><http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC394507><http://dx.doi.org/10.1016/j.humpath.2017.05.005><https://doi.org/10.1007/s00401-018-1825-z><http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27157931>.
- Maradita, A. (2014) “Karakteristik Good *Corporate governance* Pada Bank Syariah Dan Bank Konvensional,” *Yuridika*, 29(2), hal. 191–204. doi:

# IMPLEMENTASI TATA KELOLA PERUSAHAAN PADA BISNIS CATERING

10.20473/ydk.v29i2.366.

- Pahlevi, R. W. (2020) *Tata kelola perusahaan perspektif Islam implementasi tata kelola perusahaan yang sesuai syariah Islam, Stelkendo Kreatif. Bantul Yogyakarta.*
- PT Pertamina Patra Niaga (2021) “Tata Kelola Perusahaan Good *Corporate governance*,” hal. 1–680. Tersedia pada: <https://pertainapatraniaga.com/corporate-governance>.
- Rama, A. dan Novela, Y. (2015) “Shariah Governance Dan Kualitas Tata Kelola Perbankan Syariah,” *Signifikan: Jurnal Ilmu Ekonomi*, 4(2), hal. 111–126. doi: 10.15408/sjie.v4i2.2301.
- Rohmalia, P. A. dan Djajalaksana, Y. M. (2013) “Pengelolaan Bisnis Catering dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web (Studi Kasus pada Anggun Catering): View Article,” *Jurnal Sistem Informasi*, (April 2013), hal. 181–201. Tersedia pada: <http://portalgaruda.org/?ref=browse&mod=viewarticle&article=153568>.
- Theodoridis, T. dan Kraemer, J. (tanpa tanggal) “Strategi dalam bisnis catering,” hal. 42–51.