

Analisis Keberlanjutan Usaha Kecil Berbasis Kearifan Lokal (Studi Kasus Rumah Makan Holat Suka Rame Kec. Sungai Kanan, Kab. Labuhan Batu Selatan)

Rahman Ali Nasution¹, Rahmi Syahriza², Aqwa Naser Daulay³

^{1,2,3} Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Correspondence: rahmanalinst@gmail.com

Received: 2 Agustus 2024 | Revised: 11 Oktober 2024 | Accepted: 17 Oktober, 2024

Keywords: Abstract

Business sustainability; This study aims to determine and analyze the sustainability of the traditional holat food business based on local wisdom and is the main menu at the Holat Suka Rame restaurant in Sungai Kanan District, Labuhan Batu Selatan Regency. The method used in this research is descriptive with a qualitative approach, the research informants are business owners, children of business owners, employees, and 2 customer informants. Data collection is done through interviews, observation, and documentation, the data is then collected to be analyzed qualitatively descriptive. After collecting, data processing can be concluded that to advance the business, business sustainability must be done systematically. Holat Suka Rame restaurant is one type of local wisdom business that has managed to maintain its success through several strategies applied in mandailing terms called marbagas (hereditary heritage), then in business management they apply the mandailing philosophy of dalihan na tolu (family cooperation), and the Holat Suka Rame restaurant business development strategy to various cities is based on careful calculation, which in mandailing terms is called tamba tupang (strategic planning). by involving all family members in various aspects of the business. By involving all family members in various aspects of operations and maintaining a distinctive taste, this business is able to expand to various cities without competing with each other between branches. The strategic location calculation allows the Holat Suka Rame restaurant to remain crowded during lunch and dinner hours, thus creating prosperity for the extended family that runs it.

Local wisdom;

Prosperity

Kata Kunci: ABSTRAK

Keberlanjutan usaha, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis keberlanjutan usaha makanan tradisional holat yang berbasis kearifan lokal dan menjadi menu utama di rumah makan Holat Suka Rame di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhan Batu Selatan. Adapun metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif, informan penelitian yaitu pemilik usaha, anak pemilik usaha, karyawan, dan 2 informan pelanggan. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, data kemudian dikumpulkan untuk dianalisis secara kualitatif deskriptif. Setelah melakukan pengumpulan, pengolahan data dapat diambil kesimpulan bahwa untuk memajukan usaha, keberlanjutan usaha harus dilakukan secara sistematis. Rumah makan Holat Suka Rame merupakan salah satu jenis usaha kearifan lokal yang berhasil melalui beberapa strategi yang diterapkan dalam istilah mandailing disebut marbagas (warisan turun temurun), kemudian dalam pengelolaan usaha mereka menerapkan filosofi mandailing dalihan na tolu (kerjasama keluarga), dan strategi pengembangan usaha rumah makan Holat Suka Rame ke berbagai kota didasari oleh perhitungan yang matang, yang dalam istilah mandailing disebut tamba tupang (perencanaan yang strategis). Dengan melibatkan seluruh anggota keluarga dalam berbagai aspek operasional dan mempertahankan cita rasa khas, bisnis ini mampu berkembang ke berbagai kota tanpa saling bersaing antar cabang. Perhitungan lokasi yang strategis memungkinkan rumah makan Holat Suka Rame tetap ramai dijam makan siang dan malam, sehingga menciptakan kesejahteraan bagi keluarga besar yang menjalankannya.

Kearifan lokal,

Kesejahteraan

PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan zaman saat ini usaha kecil memiliki peranan yang sangat penting bagi perekonomian dari suatu negara. Usaha kecil di Indonesia sering menjadi tulang punggung ekonomi negara dan menjadi perhatian pemerintah karena perusahaan kecil tersebut menyebar dimana-mana, dan dapat memberi kesempatan kerja yang berada disekitarnya (Sartika Partomo, 2004). Seorang ekonom yang mengembangkan teori pertumbuhan ekonomi, Schumpete, mengatakan bahwa wirausaha sangat berkontribusi pada pembangunan ekonomi melalui penciptaan lapangan kerja, kesejahteraan, dan inovasi. Untuk itu, peran pemerintah harus dilakukan untuk memperkuat dan mendorong masyarakat agar mau memulai usaha sendiri (Yuslem et al., 2022). Oleh karena itu usaha kecil merupakan agenda utama yang harus diperhatikan oleh pemerintah sebagai upaya untuk meningkatkan perekonomian negara. Keberadaan dan peran kelompok wirausahawan sangat memengaruhi kemajuan atau kemunduran ekonomi suatu negara. Tidak ada negara yang mampu menjadi negara maju tanpa dukungan dari komunitas pemuda dan wirausaha (Siregar et al., 2023)

Salah satu kekuatan pendorong terdepan dalam pembangunan ekonomi Indonesia adalah usaha mikro, kecil, dan menengah. Mengingat pentingnya peran yang dimainkan oleh jenis usaha ini, harus selalu ada pengembangan yang bertujuan untuk memungkinkan jenis usaha ini untuk mengatasi masalah yang dihadapi dan berkembang ke arah yang lebih baik, maju, dan mandiri. Dengan demikian, peran mereka dalam pertumbuhan ekonomi akan meningkat (Marliyah et al., 2022). Penerapan kebijakan ekonomi oleh pemerintah Indonesia guna untuk menjaga stabilitas ekonomi dan mempengaruhi pertumbuhan ekonomi (Harahap & Tambunan, 2022)

Kecamatan Sungai Kanan berada di Kabupaten Labuhan Batu Selatan, yang memiliki banyak sumber daya alam dan memiliki banyak budaya yang berbeda. Kabupaten Labuhan Batu Selatan sendiri merupakan bagian dari provinsi Sumatera utara, Indonesia. Wilayah ini memiliki banyak potensi untuk pertanian dan perikanan, yang didukung oleh kearifan lokal penduduknya. Di kelurahan langga payung, terdapat salah satu rumah makan dan merupakan salah satu contoh dari usaha kecil yang berbasis kearifan lokal. Lokasinya cenderung cukup jauh dari pusat kota, namun berada dipinggir jalan raya lintas Sumatera. rumah makan ini diberi nama rumah makan holat suka rame di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhan Batu Selatan.

Rumah makan holat suka rame merupakan salah satu usaha kecil yang memiliki peran penting dalam kehidupan ekonomi dan sosial di wilayah ini. Rumah makan holat suka rame ini memang bukanlah rumah makan yang mewah dan besar, tetapi rumah makan ini menawarkan masakan dengan rasa yang unik. Contoh makanan khas Padang Bolak yaitu holat yang dapat menarik konsumen untuk membeli dan mencoba makanan khas kearifan lokal tersebut. Usaha kecil yang menjalankan bisnis rumah makan ini juga akan mendapatkan banyak keuntungan dari konsumen yang puas. Konsumen perlu mengetahui lebih lanjut tentang barang yang mereka beli untuk memenuhi kebutuhan dan keinginannya (Nasution, 2020). Konsumen dapat merasa puas dan senang, sehingga besar kemungkinannya untuk

membeli lagi makanan yang dijual. kepuasan konsumen akan mendorong iklan melalui komunikasi lisan yang menyenangkan (Al-fauziah et al., 2024).

Holat merupakan makanan khas yang berasal dari tapanuli selatan yang sangat dikenal oleh masyarakat mandailing karena rasanya yang lezat dan manfaatnya untuk kesehatan. Sepertinya makanan holat dibuat khusus untuk para raja di tapanuli selatan. Holat terlihat seperti ikan bakar berkuah, tetapi rasanya gurih karena bumbu utamanya. Dibuat menggunakan bahan-bahan khas Sumantera Utara, seperti ikan mas dan kulit kayu tanaman balakka, yang biasanya hanya ada di hutan Tapanuli Selatan (Amir, 2015).

Tabel 1. Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kabupaten Labuhanbatu Selatan, 2017–2020

Kecamatan	2017	2018	2019	2020
Sungai Kanan	-	17	12	19
Torgamba	-	1	44	44
Kota Pinang	-	8	45	17
Silangkitang	-	-	2	-
Kampung Rakyat	-	4	17	6
Total	-	30	120	76

Sumber : Data Sekunder

Mengingat fakta dilapangan bahwa rumah makan holat suka rame merupakan satu-satunya rumah makan yang berbasis kearifan lokal di Kecamatan Sungai Kanan. Akan tetapi seiring dengan perkembangan zaman dapat dilihat semakin banyaknya usaha kecil seperti cafe yang semakin berkembang di wilayah tersebut. Meskipun memiliki potensi yang cukup besar, rumah makan holat suka rame juga harus menghadapi berbagai tantangan yang harus diatasi untuk mempertahankan keberlanjutan usahanya. Salah satu tantangan yang harus dihadapi yaitu adanya persaingan usaha makanan di wilayah tersebut. Selain itu, perubahan dalam pola konsumsi masyarakat, serta perubahan iklim juga dapat memengaruhi kelangsungan operasional rumah makan ini. Sangat penting untuk melakukan analisis menyeluruh terhadap keberlanjutan usaha kecil ini dengan mempertimbangkan berbagai faktor internal dan eksternal yang memengaruhinya, seperti ketidakpastian ekonomi dan perubahan kebijakan pemerintah. Hal ini penting untuk dapat mengembangkan usaha sesuai dengan prinsip syariah. Oleh karena itu, para pelaku usaha harus membuat rencana yang matang untuk mengembangkan usaha yang dijalankan (Asri Lestari & Zuhri M Nawawi, 2023).

Dalam penelitian terdahulu (Yanti, VA, Amanah, S., & Muldjono, 2018) menjelaskan bahwa Tingkat keberlanjutan usaha Jika dilihat pada setiap wilayah perkotaan dan kabupaten, pertumbuhan usaha, kualitas produk, dan daya saing pada kondisi lingkungan usaha rata-rata masuk dalam kategori sedang. Pelaku usaha lebih peduli untuk meningkatkan pendapatan keuntungan mereka. Pelaku usaha di perkotaan memiliki tingkat keberlanjutan usaha yang lebih tinggi dibandingkan dengan pelaku usaha di kabupaten, karena profil pelaku usaha di perkotaan ditinjau dari pemahaman, pendidikan, motivasi, dan tingkat kosmopolitan UMKM diperkotaan lebih tinggi. Penelitian terdahulu dari Ibrahim (2013) dalam penelitiannya

menjelaskan bahwa Dengan status keberlanjutan 48,97%, usaha pengrajin ekonomi kreatif kerajinan sutera diklasifikasikan sebagai kurang berkelanjutan. Menurut hasil analisis kekuatan pada Dimensi Ekonomi, ada beberapa pengungkit yang perlu diperhatikan. usaha ekonomi kreatif adalah usaha turun temurun, pemerintah kurang melakukan sosialisasi, pelatihan, dan organisasi, dan pengrajin kurang melakukan pengembangan dan promosi produk. Dapat diidentifikasi adanya kesenjangan (GAP) pada penelitian sebelumnya yaitu kurangnya analisis mendalam mengenai keberlanjutan usaha dibidang ekonomi seperti tidak melakukan analisis terhadap pesaing, strategi apa yang perlu diterapkan untuk meningkatkan operasionalnya dan faktor penghambat apa saja yang menjadi suatu usaha tidak dapat berkelanjutan(Ibrahim et al., 2013).

Dalam konteks rumah holat suka rame, kearifan lokal menjadi fondasi utama dalam keberlanjutan usaha rumah makan tersebut. Aset penting yang harus diperhatikan dan dikembangkan adalah pengetahuan tentang bahan-bahan lokal, Teknik memasak tradisional, dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam hidangan yang disajikan. Dengan memanfaatkan kearifan lokal sebagai panduan, rumah makan holat suka rame dapat terus mengembangkan produk dan layanan sesuai dengan kebutuhan pasar dan ramah lingkungan. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis mendalam terhadap keberlanjutan usaha kecil berbasis kearifan lokal dengan menggunakan rumah makan holat suka rame sebagai studi kasus. Dengan demikian, akan dilakukan identifikasi faktor-faktor yang memengaruhi keberlanjutan usaha rumah makan holat suka rame serta untuk mengetahui strategi yang diterapkan guna meningkatkan operasionalnya.

Keberlanjutan Usaha

Menurut (Widayanti et al., 2017) Keberlanjutan usaha adalah istilah yang mengacu pada konsistensi kondisi usaha. Keberlangsungan usaha adalah proses berlangsungnya usaha yang mencakup pertumbuhan, perkembangan, strategi untuk menjaga kelangsungan usaha, dan pengembangan. Menurut Narayanadp (2018) *Business Sustainability* (Keberlanjutan Usaha) Merupakan suatu usaha Untuk memastikan bahwa sumber daya yang memadai untuk memenuhi kebutuhan generasi berikutnya. Teori keberlanjutan usaha mendukung penelitian ini. Teori ini menjelaskan bahwa keberlanjutan adalah kemampuan suatu perusahaan untuk mempertahankan tingkat produksinya yang dibentuk oleh alam dalam jangka waktu yang lebih lama. Keberlanjutan juga dapat digambarkan sebagai kondisi di mana perusahaan memiliki cukup dana untuk menjalankan dan mengembangkan usahanya (Lestari & Dewi, 2021).

Kearifan Lokal

Menurut Njatrijani (2018), kearifan lokal adalah perspektif hidup, pengetahuan, dan berbagai strategi kehidupan yang digunakan oleh masyarakat lokal untuk menyelesaikan berbagai masalah dan memenuhi kebutuhan mereka. Kearifan lokal adalah segala jenis kebijaksanaan yang didasarkan pada prinsip-prinsip moral yang dipercaya, diterapkan, dan diwariskan secara turun temurun oleh sekelompok orang dalam lingkungan atau wilayah tertentu di mana mereka tinggal (Njatrijani, 2018). Hal ini senada dengan pendapat nyamai-kisia (2010) Kearifan lokal adalah sumber pengetahuan yang terus berkembang dan

diteruskan oleh populasi tertentu yang terintegrasi dengan pemahaman mereka tentang alam dan budaya sekitarnya. Semua bentuk kearifan lokal ini dihayati, dipraktekkan, diajarkan, dan diwariskan dari generasi ke generasi, dan membentuk pola perilaku manusia terhadap sesama manusia, alam, dan gaib (Dachlan, 2014). Kearifan lokal adalah pengetahuan yang jelas yang berasal dari proses evolusi yang panjang dari masyarakat dan lingkungannya dalam sistem lokal yang sudah dialami bersama-sama (Musafiri, 2016).

Kesejahteraan

Kesejahteraan dapat didefinisikan sebagai kesamaan dan keselamatan, kepuasan hidup, kemakmuran, dan sebagainya. Menurut Dipoyudo (1995), kesejahteraan didefinisikan sebagai kemakmuran (prosperity) sebagai keadaan di mana kebutuhan manusia dipenuhi dengan wajar, secara konsisten, dan terus-menerus. Secara khusus, ini berarti tersedianya barang dan jasa kebutuhan hidup tidak hanya untuk memungkinkan hidup tetapi juga untuk mempermudah sehingga orang dapat hidup dengan layak sebagai manusia, berkembang, dan mencapai kesejahteraan lahir dan batin (Putra, 2018). Menurut Kakisina (2011) Dia menjelaskan bahwa peningkatan pendapatan dan pengurangan kemiskinan adalah dua cara yang berbeda untuk meningkatkan kesejahteraan.

METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan penelitian kualitatif di salah satu umkm Rumah Makan Holat Suka Rame Kec. Sungai Kanan, Kab. Labuhan Batu Selatan. Penelitian ini dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. wawancara dengan melibatkan pihak dari Rumah Makan Holat Suka Rame, seperti wawancara terhadap pemilik rumah makan dan para pegawainya. Kemudian data akan dikumpulkan dan dianalisis secara kualitatif. Alasan memilih studi kasus ini adalah karena Rumah Makan Holat Suka Rame merupakan salah satu UMKM yang menjalankan bisnisnya dengan mengandalkan kearifan lokal. Penelitian ini berlangsung selama satu bulan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan 3 teknik yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Pertama, Wawancara dilakukan dengan 5 informan, informan diperoleh dengan menggunakan purposive sampling yaitu diantaranya ialah pemilik usaha, anak pemilik usaha, karyawan, dan 2 informan pelanggan tetap rumah makan Holat Suka Rame. Kedua, Observasi lapangan dilakukan terkait dengan keberlanjutan usaha di rumah makan Holat Suka Rame, dimana peneliti mengamati fenomena yang terjadi secara langsung. Ketiga, Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data dari dokumen tertulis seperti sejarah rumah makan, profil rumah makan dan struktur Penanggung Jawab rumah makan Holat Suka Rame. Setelah semua data dikumpulkan, hasil wawancara digabungkan dan untuk menganalisis data dan mendapatkan data yang valid kemudian ditarik kesimpulan dengan menggunakan metode analisis triangulasi data.

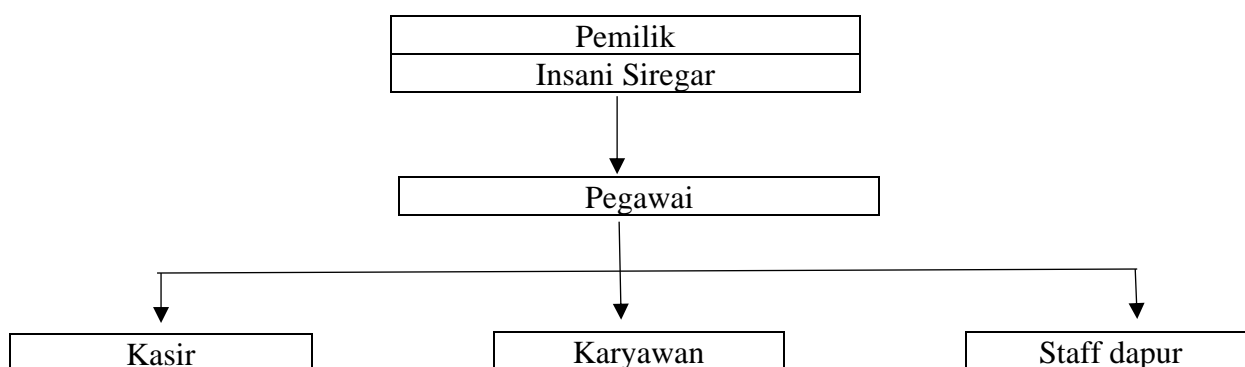
HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Singkat Rumah Makan Holat Suka Rame

Rumah makan Holat Suka Rame merupakan salah satu usaha rumah makan ciri khas mandailing, rumah makan ini didirikan oleh ibu Hj. Insani Siregar yang berlokasi di

Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhan Batu Selatan, Provinsi Sumatera Utara. Rumah makan ini sangat mudah dijangkau oleh masyarakat lokal dan luar daerah karena lokasinya yang strategis di pusat kota Langga Payung. Orang-orang yang melakukan perjalanan jauh di lintas Sumatera dapat mampir di rumah makan solat suka rame. Salah satu orang yang berhasil melihat dan memanfaatkan peluang usaha makanan holat yang unik di Mandailing adalah ibu Hj. Insani Siregar. Ini dibuktikan dengan keberhasilannya dalam membangun usahanya, yang dimulai pada tahun 2005 dan terus beroperasi hingga saat ini. Rumah makan ini sudah berdiri cukup lama, sejak pemilik merantau dari Gunung Tua ke Langga Payung, kemudian saya mendirikan rumah makan ini pada tahun 2005 yang pada awalnya menu utama hanya makanan tradisional yaitu Holat. Makanan Holat ini adalah ikan bakar yang memiliki kuah unik yang bahannya hanya ada di Tapanuli Selatan, yaitu tanaman balakka untuk kuah siraman, dicampur dengan potongan pakkat (rotan muda). Seiring berjalannya waktu dan makin banyaknya pesaing di daerah sini, mereka sedikit memperbaharui rumah makan ini dengan menambah berbagai menu makanan lain agar pelanggan yang sering berkunjung tidak bosan dengan menu yang di sajikan.

Rumah makan ibu hj. Insani Siregar ini dapat menampung kapasitas pelanggan sekitar kurang lebih 100 orang pelanggan untuk menempati keseluruhan ruangan tersebut. Selain itu rumah makan ini menyediakan fasilitas-fasilitas pendukung seperti: toilet, kamar mandi, mushola, lesehan dan tempat parkir yang cukup luas. Dalam usaha rumah makan holat suka rame ini sudah terdapat pembagian pekerjaan sesuai dengan tanggung jawab masing-masing dengan jenis pekerjaan yang ada. Adapun struktur organisasi usaha rumah makan holat suka rame ialah sebagai berikut :



Gambar 1. Struktur Organisasi Usaha Rumah Makan Holat Suka Rame

Sumber : wawancara dengan pemilik usaha ibu Insani Siregar

Dari struktur diatas dapat diketahui bahwa pemilik usaha dan pegawai yang bekerja di rumah makan Holat Suka Rame berjumlah 12 orang. Adapun untuk jumlah pegawai terdiri dari 7 orang karyawan dan 4 orang bagian staff dapur. Setiap orang memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda, sesuai dengan arahan yang diberikan oleh pemilik rumah makan.

Identifikasi Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keberlanjutan Usaha Rumah Makan Holat Suka Rame

Untuk memajukan usaha, keberlanjutan usaha harus dilakukan secara sistematis dengan mengintegrasikan berbagai aspek dalam pertumbuhan dan stabilitas jangka panjang. Oleh karena itu, untuk mempersiapkan prospek pertumbuhan usaha yang mungkin diperlukan bantuan dan pengawasan terhadap penerapan peluang keberlanjutan usaha. Selain itu, keputusan mengenai strategi dan pelaksanaan peluang keberlanjutan usaha juga penting. Maka, semua peluang keberlanjutan usaha dan peluang merupakan dasar dari pengambilan keputusan. Hal ini juga berlaku untuk usaha kecil pada skala rumah tangga, seperti makanan modern dan tradisional, seperti holat merupakan makanan tradisional yang berasal dari padang bolak sumatera utara.

Adapun data omset penjualan pertahun pada rumah makan Holat Suka Rame dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Omset pertahun rumah makan Holat

Tahun	Omset Penjualan Pertahun	Persentase
2021	180,000,000	-
2022	288,000,000	60%
2023	360,000,000	25%

Sumber : Data Primer, 2024

Dari tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa pelanggan rumah makan Holat Suka Rame di Labuhan Batu Selatan dari tahun 2021-2023 adanya peningkatan jumlah pelanggan. Meskipun pandemi COVID-19 masih menjadi masalah besar pada tahun 2021, Rumah Makan Holat Suka Rame mengalami peningkatan omset yang signifikan dari 2021 hingga 2023. Karena pembatasan sosial dan penurunan jumlah pelanggan, banyak bisnis kuliner menghadapi masalah pada tahun itu. Rumah Makan Holat Suka Rame, di sisi lain, berhasil bertahan dengan melakukan perubahan, seperti menerapkan protokol kesehatan yang ketat di tempat makan dan meningkatkan layanan pengiriman. Hal ini membantu mereka mempertahankan pelanggan setia dan menjaga bisnis tetap beroperasi. Rumah Makan Holat Suka Rame mulai merasakan manfaat dari tindakan yang diambil selama pandemi pada tahun 2022.

Pada tahun 2023, omset penjualan rumah makan Holat Suka Rame mengalami peningkatan yang signifikan seiring dengan pulihnya ekonomi secara keseluruhan. Loyalitas pelanggan yang kuat dan kepuasan pelanggan yang tinggi juga menjadi faktor utama yang mendorong pertumbuhan berkelanjutan. Dengan pendapatan yang terus meningkat dari tahun ke tahun, rumah makan ini berhasil mempertahankan posisinya sebagai salah satu tempat makan favorit di daerah itu. Hal ini menjadi indikasi bahwa kepercayaan pelanggan pada rumah makan Holat Suka Rame dari tahun ketahun semakin membaik.

Sebagaimana hasil wawancara peneliti dengan ibu HJ. Insani Siregar selaku pemilik usaha rumah makan Holat Suka Rame beliau menjelaskan bagaimana awal mula holat menjadi makanan kearifan lokal yang merupakan menu utama dan menjadi faktor paling mempengaruhi terhadap perkembangan rumah makan ini, yaitu :

“Makanan Holat ini kan awal mulanya dikenal sebagai makanan raja pada zaman dulu karena bahan bakunya yang sulit ditemukan. Namun, sekarang tidak berarti bahwa holat hanya boleh dimakan oleh orang kaya, karena sudah sangat umum ditemukan rumah makan yang menyajikan holat ini di berbagai tempat di Sumatera Utara. Karena banyaknya peminat dan rasanya yang unik, makanan tradisional ini sudah menjadi peluang untuk dijadikan bisnis rumah makan. Usaha rumah makan ini memang dijalankan secara turun temurun kalau dalam bahasa mandailingnya kami menyebutnya marbagas, itu artinya mewariskan, jadi usaha ini diwariskan dari orang tua saya, dan kini kami teruskan kepada anak-anak. Kami tidak hanya mewarisi resep masakan khas Mandailing, tetapi juga nilai-nilai kerja keras, kebersamaan, dan tanggung jawab dalam menjalankan usaha. Setiap anggota keluarga punya peran masing-masing, sehingga usaha ini tetap berjalan dengan baik dan berkembang di berbagai kota.” **(Wawancara dengan ibu Insani Siregar, Pemilik usaha rumah makan Holat Suka Rame)**

Rumah makan Holat Suka Rame menunjukkan budaya bisnis keluarga Mandailing yang diwariskan. Dalam bahasa Mandailing, usaha yang diwariskan ini disebut "*marbagas*", yang berarti mewariskan keahlian dan tugas kepada generasi berikutnya. Tradisi marbagas di rumah makan Holat Suka Rame berkaitan dengan nilai-nilai kekeluargaan dan etos kerja yang melekat dalam setiap aspek bisnis. Selain itu, resep masakan khas yang dijaga secara turun temurun juga penting.

Hal ini sebagaimana yang dituturkan informan sebagai berikut :

“Rumah makan ini merupakan suatu warisan yang diturunkan terutama kepada keluarga kami, banyak dari keluarga yang membuka rumah makan Holat. Mereka membuka dibanyak cabang seperti di kisaran rumah makan Anggina Holat, rumah makan Pondok Hijau di Gunung tua dan rumah makan Holat di Sitada-tada. Pemilihan lokasi disetiap rumah makan tergolong memiliki tempat yang strategis ya, karena lokasinya didekat jalan lalu lintas sumatera yang tiap harinya banyak truk, mobil dan kereta yang melakukan perjalanan jauh, kemudian mereka singgah di rumah makan ini untuk istirahat sekaligus makan siang atau malam. Sehingga Makanan khas suku Mandailing ini menjadi diketahui banyak masyarakat walaupun masyarakat-nya bukan suku mandailing” **(Wawancara dengan Aspita Hanum Harahap, Anak Pemilik Usaha Rumah Makan Holat Suka Rame)**

Lokasi rumah makan Holat Suka Rame sangat menarik dan strategis. Jalur ini merupakan penghubung antar berbagai kota di Sumatera, sehingga selalu ramai dengan aktifitas mobilitas yang tinggi. Lokasi yang dekat dengan jalan lintas Sumatera menjadikan rumah makan Holat Suka Rame mudah diakses oleh berbagai kalangan, mulai dengan penduduk lokal hingga pengemudi yang melakukan perjalanan jauh. Sehingga ketika pelanggan datang berkunjung pelayanan yang baik harus diberikan untuk memberikan kesan yang baik.

Sebagaimana hasil wawancara dengan karyawan rumah makan Holat Suka Rame, yaitu :

“Kalau untuk pelayanan disini, saya rasa baik ya, karena kami selalu memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan biasanya kami memberikan sikap ramah dan sopan dan selalu berusaha menyapa mereka dengan senyuman dan memberikan pelayanan secepat mungkin agar mereka tidak menunggu terlalu lama.” (Wawancara dengan Yudi Nasution, karyawan rumah makan Holat Suka Rame)

Berdasarkan hasil wawancara diatas, Jika rumah makan Holat Suka Rame ingin tetap beroperasi, ada beberapa aspek yang harus diperhatikan untuk keberlanjutan usaha(Siahaan et al., 2021), yaitu :

1) Mempunyai hidangan khas

Hidangan yang diturunkan dari generasi ke generasi dan memiliki korelasi kuat dengan wilayah tertentu disebut hidangan khas. Adanya daya tarik tersendiri pada usaha yang lagi dijalankan rumah makan Holat Suka Rame ini, yang menyajikan makanan khas kearifan lokal yaitu holat sebagai daya tarik kepada pengunjung.

2) Kawasan yang menarik

Kawasan yang menarik ialah tempat yang menarik bagi pengunjung, tiap-tiap lokasi usaha tentunya mempunyai kawasan yang strategis untuk berbisnis. Hal ini serupa dengan kondisi wilayah rumah makan Holat Suka Rame yang memiliki kawasan yang menarik ditengah jalan lalu lintas sumatera yang merupakan lintasan umum dan banyak kendaraan yang melalui jalan tersebut.

3) Pelayanan yang baik

Secara umum, layanan adalah segala sesuatu yang dilakukan untuk membuat konsumen puas dan memenuhi kehendak mereka. Pelayanan yang diberikan oleh rumah makan Holat Suka rame juga sangat baik guna untuk memberikan kesan kepada pengunjung.

Strategi Keberlanjutan Usaha Rumah Makan Holat Suka Rame Terhadap Peningkatan Operasional

Rumah makan Holat Suka Rame di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhan Batu Selatan, jelas merupakan salah satu usaha kecil yang memiliki banyak pesaing. Namun, usaha rumah makan juga memiliki potensi keuntungan yang sangat menguntungkan. Oleh karena itu, sangat penting bagi pengusaha rumah makan untuk mengetahui strategi keberlanjutan untuk memastikan pertumbuhan dan keberlanjutan usaha mereka di rumah makan Holat Suka Rame. Pada situasi ini, strategi yang harus diterapkan adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif, strategi ini menunjukkan usaha yang kuat dan mampu berkembang dengan memanfaatkan peluang untuk meningkatkan omset yang maksimal.(Nawir Yuslem, Sugianto, 2022)

Sebagaimana wawancara dengan pemilik usaha rumah makan, beliau menjelaskan bahwa:

“ Pemilik rumah makan Holat Suka Rame, ibu Insani Siregar, mengatakan bahwa didalam budaya mandailing ada sebutan dalihan na tolu (kerjasama keluarga) sangat memengaruhi strategi usaha kami. Budaya Mandailing menekankan pentingnya kerja sama, saling menghormati, dan gotong royong, terutama dalam keluarga. Ini diterapkan pada perusahaan kami di mana setiap

anggota keluarga memiliki peran yang saling mendukung. Ada yang bertanggung jawab atas manajemen, ada yang bertanggung jawab atas dapur, dan ada yang bertanggung jawab atas pelayanan. Mereka bekerja sama untuk mencapai tujuan yang sama: mempertahankan kualitas dan kepuasan pelanggan. Prinsip-prinsip ini yang membuat usaha kami terus berkembang dan tetap stabil meskipun sudah memiliki cabang di beberapa kota. **(Wawancara dengan ibu Insani Siregar, pemilik usaha rumah makan Holat Suka Rame)**

Seperti yang dijelaskan oleh Aspita Hanum Harahap selaku anak dari pemilik usaha juga mengatakan hal yang serupa bahwa rumah makan Holat Suka Rame menerapkan beberapa strategi untuk meningkatkan operasionalnya, beliau menjelaskan sebagai berikut :

“Menurut saya, strategi utama rumah makan ini adalah mempertahankan pelanggan tetap seperti truk-truk yang melakukan perjalanan jauh sehingga membutuhkan tempat singgah untuk makan dan istirahat, Kami juga menerapkan strategi usaha dalam istilah mandailingnya disebut tamba tupang artinya rencana strategi yang matang, khususnya terkait jarak antar cabang. Sehingga kami dapat membuka cabang usaha rumah makan Holat di Kisaran dan Gunung Tua, alasan kami memilih lokasi tersebut karena jarak dari Kisaran ke Labuhan Batu Selatan sekitar 4 jam 35 menit (197 km), sehingga ketika mereka melakukan perjalanan lintas sumatera dapat singgah ketika waktu makan siang atau malam di salah satu rumah makan Holat Suka Rame. Dengan hal ini kami bisa menciptakan pelanggan tetap dan mempertahankan usaha yang kurang lebih sudah berjalan 20 tahun lamanya.” **(Wawancara dengan Aspita Hanum Harahap, anak pemilik usaha rumah makan Holat Suka Rame)**

Dari hasil wawancara diatas juga diketahui bahwa keberlanjutan usaha rumah makan Holat Suka Rame tidak lepas dari strategi-strategi yang diterapkan untuk meningkatkan operasionalnya seperti memberikan jarak dari satu usaha dengan usaha lainnya, Jaraknya harus cukup jauh tetapi tetap mudah dijangkau oleh pelanggan yang ingin makan siang atau malam. Dengan konsep jarak ini, setiap cabang bisa melayani pasar yang berbeda, tapi tetap mempertahankan kualitas pelayanan dan rasa yang sama di seluruh lokasi. Selain itu, Peningkatan operasional rumah makan Holat Suka Rame tidak lepas dari pengaruh kinerja karyawan seperti kecepatan pengolahan makanan dan pelayanan kepada pengunjung dikarenakan jumlah karyawan yang dimiliki tergolong cukup banyak.

Hal ini sesuai dengan yang diungkapkan informan, yaitu :

“jadi, selama saya bekerja di rumah makan ini, Kami selalu berfokus pada peningkatan efisiensi dan kualitas layanan. Karena itu merupakan hal yang paling penting menurut saya, terutama agar tetap terjaga hubungan antara rumah makan dengan pelanggan. Kami juga selalu menjaga kebersihan lingkungan rumah makan serta kenyamanan tempat makan. Terkadang saya juga melakukan promosi lewat media sosial, tapi ya sebatas postingan di facebook untuk memperkenalkan apa itu makanan holat.” **(Wawancara dengan Yudi Nasution, Karyawan rumah makan Holat Suka Rame)**

Hasil dari wawancara yang dilakukan dengan pemilik usaha, anak pemilik usaha, dan karyawan rumah makan Holat Suka Rame menunjukkan bahwa pendekatan untuk meningkatkan kinerja operasional melibatkan berbagai elemen penting, termasuk layanan yang efisien dan interaksi aktif dengan pelanggan. Rumah makan ini selalu memenuhi dan melebihi harapan pelanggan. Kebersihan dan kenyamanan tempat makan juga sangat diperhatikan, sementara promosi melalui media sosial tidak terlalu digunakan karena

biasanya hanya dilakukan dengan mulut kemulut untuk menarik dan mempertahankan pelanggan. Kombinasi dari strategi-strategi ini menunjukkan komitmen rumah makan Holat Suka Rame untuk meningkatkan operasional dan memberikan pengalaman terbaik bagi pelanggan.

Hal ini sesuai dengan yang diungkapkan oleh informan, yaitu :

“Saya udah lama juga ya jadi pelanggan di rumah makan ini, saya merasa cukup puas dengan pelayanan yang diberikan di sini. Karyawannya juga ramah-ramah dan sopan. Mereka juga melayani pelanggan selalu tersenyum dan sabar ketika pelanggan lagi milih-milih menu makanan yang akan dipesan. Ketika pesanan sudah dilakukan Pelayanannya juga sangat cepat dan tidak terlalu menunggu lama. Udah gitu makanan yang disajikan juga enak.” **(Wawancara dengan Ibu Leli, Pelanggan rumah makan Holat Suka Rame)**

Dari hasil observasi yang dilakukan terlihat bahwa rumah makan Holat Suka Rame pengunjungnya sangat ramai setiap harinya sehingga dapat diketahui bahwa masyarakat sekitar dan pengunjung yang dari luar daerah sering berkunjung dan sangat menyukai makanan holat di rumah makan Holat Suka Rame. Banyaknya kunjungan orang setiap harinya terutama pada hari libur sehingga tingkat keuntungan yang didapatkan setiap harinya cukup tinggi, maka dari itu pihak rumah makan harus mempertimbangkan melakukan keberlanjutan usaha di aspek pelayanan dan fasilitas ditempat makan.

Selanjutnya keberlanjutan usaha yang perlu diperhatikan yaitu adanya pembaruan yang harus dilakukan pada kondisi alat produksi seperti dapur dan alat masak, yang harus diperbarui baik dari segi kuantitas maupun kualitasnya. Pembaruan ini sangat penting untuk keberlanjutan usaha Holat Suka Rame karena dengan adanya pembaruan ini akan membantu menyediakan makanan yang lebih baik, bersih, dan efisien. Adapun faktor pendukung kearifan lokal pada rumah makan Holat Suka Rame, yaitu :

1. Nilai lokal

Setiap aspek operasi rumah makan Holat Suka Rame mencerminkan nilai lokal, seperti penggunaan resep tradisional yang diwariskan turun temurun hingga penggunaan bahan-bahan segar yang dihasilkan dari petani lokal. Keaslian dan kekhasan cita rasa makanan yang disajikan menangkat warisan kuliner daerah, memberikan pengalaman kuliner yang otentik bagi para pelanggan. Nilai-nilai budaya lokal memperkaya pengalaman makan, menjadikan setiap kunjungan lebih unik dan bermakna.

2. Keterampilan lokal

Menciptakan pengalaman kuliner yang autentik dan berkesan adalah hasil dari keterampilan lokal dirumah makan Holat Suka Rame. Untuk memastikan setiap hidangan memiliki cita rasa asli dan khas, pemilik usaha dan staff dapur yang terampil menguasai teknik memasak tradisional yang di wariskan dari generasi ke generasi sangat diperlukan, Sehingga makanan khas yang disajikan tetap memiliki kualitas. Di luar dapur, keterampilan lokal juga terlihat dalam pelayanan yang ramah dan hangat, di mana karyawan memahami dan menghargai nilai-nilai budaya setempat sehingga mereka dapat memberikan layanan yang ramah dan penuh perhatian kepada pelanggan mereka.

3. Sumber daya lokal

Rumah makan Holat Suka Rame bergantung pada sumber daya lokal yang berbasis kearifan lokal, yang menciptakan tradisi dalam operasi sehari-hari. Pilihan bahan baku segar yang dibuat oleh petani setempat tidak hanya menjamin kualitas dan keaslian masakan, tetapi juga membantu pertumbuhan ekonomi sekitar. Dengan mempromosikan identitas budaya dan memberikan pengalaman pelanggan yang berbeda. Holat Suka Rame menawarkan makanan yang autentik dan melestarikan budaya lokal melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang berbasis kearifan lokal.

Analisis Keberlanjutan Usaha Terhadap Pesaing Rumah Makan Holat Suka Rame

Analisis langsung dan tidak langsung terhadap pesaing rumah makan Holat Suka Rame sangat penting untuk memahami posisi strategis usaha yang dijalankan dalam pasar dan untuk mempertahankan keberlanjutan usaha di tengah banyaknya persaingan yang serupa dan semakin modern. Rumah Makan Holat Suka Rame dapat membuat strategi yang tepat untuk menghadapi persaingan dengan mengetahui pesaing langsung, tidak langsung, dan potensial. Strategi ini mencakup memahami kekuatan dan kelemahan pesaing serta mencari cara untuk meningkatkan keunikan yang berbeda dari usaha yang lain dan kualitas layanan yang ditawarkan kepada pengunjung agar tetap menjadi pilihan utama pelanggan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha rumah makan Holat Suka Rame, beliau menjelaskan bahwa,

“Kalau untuk persaingan usaha, kami selalu memperhatikan setiap perkembangan di lingkungan sekitar, Seperti adanya rumah makan baru atau semakin banyaknya kafe-kafe yang berdiri di daerah kecamatan sungai kanan ini. Walaupun semakin banyaknya persaingan usaha didaerah ini, alhamdulillah rumah makan ini masih diminati pengunjung. Kami selalu pantau terus apabila terjadi perubahan selera konsumen dan tren kuliner yang semakin modern, hal ini sudah menjadi tantangan bagi kami untuk selalu waspada dan siap beradaptasi dengan perubahan tersebut tanpa harus mengorbankan keunikan dan kualitas makanan kearifan lokal kami yaitu holat.” **(Wawancara dengan ibu Insani Siregar, Pemilik usaha rumah makan Holat Suka Rame)**

Sebagaimana hasil wawancara dengan salah satu karyawan yang sudah cukup lama bekerja dirumah makan Holat Suka Rame juga menjelaskan hal yang serupa, yaitu :

“Saya melihat persaingan dibidang kuliner memang cukup ketat dan modern terutama semakin banyaknya kafe-kafe dengan konsep unik dan inovatif yang berdiri di daerah ini membuat persaingan semakin ketat. Tetapi mayoritas masyarakat Labuhan Batu Selatan merupakan suku batak dan ini menjadi salah satu alasan masih banyaknya peminat makanan khas Holat ini. Hal ini juga berlaku pada pekerja pegawai kantoran walaupun tempat kerja mereka terpaut jauh dengan rumah makan ini, tetapi mereka tetap memilih rumah makan ini untuk dikunjungi.” **(Wawancara dengan Yudi Nasution, Karyawan rumah makan Holat Suka Rame)**

Dari wawancara dengan ibu Hj. Insani Siregar selaku pemilik usaha dan Yudi Nasution selaku karyawan rumah makan holat Suka Rame, wawancara ini menggambarkan bagaimana rumah makan ini menangani persaingan dengan menggunakan strategi yang berfokus pada kualitas, inovasi, kearifan lokal, dan pelayanan pelanggan. mereka

menjelaskan bagaimana strategi holistik ini membantu mereka membuat model usaha yang berkelanjutan dan siap menghadapi tantangan eksternal yang kompleks.

Tidak hanya itu berdasarkan wawancara dengan salah satu pelanggan tetap rumah makan Holat Suka Rame beliau menjelaskan bahwa :

“Ada beberapa alasan kenapa saya terus memilih untuk berkunjung ke rumah makan Holat Suka Rame ini. Pertama, rasa makanan yang disajikan disini sangat otentik dan selalu konsisten. Terutama holat yang merupakan makanan khas mandailing, rasanya benar-benar enak seperti yang saya nikmati dikampung halaman saya. Kedua pelayanan disini juga sangat ramah, saya selalu disambut dengan ramah setiap kali datang berkunjung. Ketiga, suasana lingkungan rumah makan juga cukup bersih dan memiliki fasilitas yang lengkap.” (**Wawancara dengan bapak Ben Siregar, Pelanggan rumah makan Holat Suka Rame**)

Analisis keberlanjutan usaha berdasarkan wawancara diatas dengan pelanggan tetap Rumah Makan Holat Suka Rame menunjukkan bahwa beberapa faktor penting menentukan keberhasilan rumah makan dalam mempertahankan pelanggan tetap. Konsep utama dari makanan kearifan lokal ini adalah keaslian dan keselarasan rasanya, kualitas bahan baku yang tinggi, dan layanan pelanggan yang ramah. Dapat dikatakan bahwa keberlanjutan usaha rumah makan Holat Suka Rame tidak terlepas dari beberapa faktor yang mendukung dan menjadikan suatu usaha dapat bertahan diantaranya seperti adanya rencana bisnis, Pembaruan usaha, strategi pemasaran, analisis pesaing, dan menghindari resiko. Faktor-faktor pendukung tersebut tercermin dalam wawancara yang dilakukan pada pemilik usaha, anak pemilik usaha, karyawan, dan pelanggan, yaitu :

1) *compiling a business plan*

Langkah penting dalam memastikan keberhasilan dan pertumbuhan Rumah Makan Holat Suka Rame adalah menyusun rencana bisnis. Analisis pasar, strategi pemasaran, dan perencanaan keuangan yang komprehensif harus menjadi bagian dari rencana bisnis yang komprehensif.

2) *reguler updeting of business plan*

Rencana bisnis harus sering diperbarui untuk memastikan bahwa strategi dan tujuan usaha tetap relevan dan efektif meskipun pasar dan keadaan usaha berubah. Pembaruan rutin pada usaha rumah makan Holat Suka Rame memungkinkan untuk tetap kompetitif, inovatif, dan siap menghadapi dinamika pasar yang terus berubah sekaligus memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan jangka panjang.

3) *marketing strategy for the business*

Strategi pemasaran rumah makan Holat Suka Rame berfokus pada makanan khas kearifan lokal yaitu holat dan menjaga rasanya agar tetap tidak berubah untuk mempertahankan keunikan makanan tradisional tersebut. Kemudian meningkatkan fasilitas pada rumah makan dan memberikan layanan yang baik kepada pelanggan.

4) *regular analysis of competitors*

Rumah Makan Holat Suka Rame harus melakukan analisis pesaing secara teratur untuk tetap kompetitif di pasar yang dinamis. Dengan memantau aktivitas, strategi, dan penawaran pesaing secara teratur, rumah makan dapat menemukan tren terbaru, kekuatan dan kelemahan kompetitor, serta peluang untuk dimanfaatkan.

5) *ease of venturing a new business*

Ada banyak sumber daya dan teknologi yang mendukung yang membuat memulai bisnis baru seperti Rumah Makan Holat Suka Rame menjadi lebih mudah. Dengan bantuan teknologi informasi, pemilik usaha dapat mengidentifikasi target pelanggan, melakukan riset pasar yang mendalam, dan membuat strategi bisnis yang lebih efisien.

6) *not a problem to take calculated risks*

Rumah Makan Holat Suka Rame menganggap mengambil risiko yang terukur sebagai bagian penting dari inovasi dan pertumbuhan perusahaan. Rumah makan dapat menemukan peluang yang memiliki potensi keuntungan tinggi dengan melakukan analisis mendalam dan mempertimbangkan semua faktor yang relevan.

Dengan demikian, untuk memastikan pertumbuhan dan kesuksesan jangka panjang, rumah makan Holat Suka Rame perlu menyusun rencana usaha secara menyeluruh, memperbarui usaha secara rutin, dan menerapkan strategi pemasaran yang efektif. Kemudian memperhatikan pesaing-pesaing seperti rumah makan yang menyajikan hal serupa dan kafe-kafe yang berdiri di daerah tersebut, kemudahan dalam memulai bisnis baru memberikan fondasi yang kuat untuk inovasi dan daya saing.

Dampak Keberlanjutan Usaha Rumah Makan Holat Suka Rame dalam Menciptakan Kesejahteraan

Keberlanjutan usaha rumah makan Holat Suka Rame sangat berperan penting dalam menciptakan kesejahteraan bagi keluarga yang menjalankan usahanya. Dengan menerapkan berbagai strategi usaha dalam konsep kearifan lokal, dapat menciptakan usaha yang berkelanjutan.

Sebagaimana wawancara dengan pemilik usaha rumah makan, beliau menjelaskan bahwa:

“Kami selalu fokus pada keberlanjutan usaha untuk menciptakan kesejahteraan terutama bagi keluarga, dengan menjalankan usaha secara turun-temurun(marbagas) dan melibatkan seluruh anggota keluarga, sehingga kami dapat menjaga kualitas dan konsistensi pelayanan disetiap cabang. Selain itu kami juga menerapkan strategi tamba tupang untuk memastikan lokasi yang tepat agar tidak terjadi persaingan antar cabang, sehingga setiap cabang dapat menghasilkan keuntungan”. (Wawancara dengan ibu **Insani Siregar, Pemilik usaha rumah makan Holat Suka Rame**)

Keberlanjutan usaha Rumah Makan Holat Suka Rame memiliki dampak signifikan dalam menciptakan kesejahteraan masyarakat sekitarnya. Dengan menjaga keberlangsungan usahanya, rumah makan ini mampu memberikan lapangan kerja yang stabil bagi karyawan lokal, yang berkontribusi pada peningkatan pendapatan mereka. Selain itu, Rumah Makan Holat Suka Rame mendukung pemasok bahan baku lokal, seperti petani dan peternak, dengan bekerja sama secara berkelanjutan, yang pada akhirnya membantu menggerakkan perekonomian di tingkat komunitas. Dengan demikian, keberadaan rumah makan ini menjadi penggerak ekonomi mikro di daerah tersebut.

Selain itu, Ibu Insani Siregar selaku pemilik usaha melihat bahwa keberlanjutan usaha rumah makannya turut mendorong budaya lokal untuk tetap hidup dan berkembang. Melalui sajian khas holat yang menjadi menu andalan, Rumah Makan Holat Suka Rame berperan dalam melestarikan warisan kuliner tradisional Batak Mandailing. Ibu Insani Siregar percaya bahwa menjaga keseimbangan antara keberlanjutan ekonomi, sosial, dan budaya adalah faktor penting dalam menciptakan kesejahteraan jangka panjang bagi masyarakat sekitarnya.

Keberlanjutan usaha Rumah Makan Holat Suka Rame berdampak positif pada kesejahteraan usaha secara keseluruhan, terutama dengan memastikan stabilitas operasional jangka panjang. Dengan menerapkan praktik-praktik berkelanjutan seperti menggunakan bahan baku lokal, menjaga kualitas pelayanan, dan berinovasi sesuai dengan kebutuhan pasar, rumah makan ini mampu menarik pelanggan yang loyal dan meningkatkan pendapatan secara konsisten. Dampak dari keberlanjutan ini tidak hanya pada aspek ekonomi, tetapi juga pada kesejahteraan sosial dan lingkungan sekitar, di mana usaha ini menciptakan lapangan kerja, mendukung pemasok lokal, dan menjadi tempat berkumpul yang memperkuat kohesi sosial. Dengan strategi tersebut, Rumah Makan Holat Suka Rame berhasil mempertahankan kelangsungan usahanya sekaligus berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat.

KESIMPULAN

Keberlanjutan usaha kecil seperti Rumah Makan Holat Suka Rame yang berbasis kearifan lokal di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhan Batu Selatan. Memiliki implikasi yang signifikan terhadap ekonomi dan budaya. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal dan mempertahankan resep makanan khas tradisional, usaha ini tidak hanya mendukung petani tetapi juga memperkuat identitas budaya dan kuliner daerah, sehingga dapat menciptakan siklus ekonomi yang positif dan berkelanjutan. Selain itu, pendekatan berbasis kearifan lokal dapat membantu menjaga keberlanjutan usaha pada rumah makan Holat Suka Rame, dengan makanan khas holat sebagai menu utamanya, hal ini dapat menunjukkan nilai-nilai tradisi dan budaya bisa menjadi kekuatan ekonomi yang berkelanjutan. Keberlanjutan usaha rumah makan Holat Suka Rame tidak lepas dari strategi-strategi yang diterapkan untuk meningkatkan operasionalnya melalui strategi *marbagas* (warisan turun-temurun) yang mengedepankan filosofi Mandailing *dalihan na tolu* (kerjasama keluarga) dan perencanaan matang *tamba tupang*. Masih terdapat tantangan dan hambatan yang dihadapi oleh rumah makan Holat Suka Rame dalam keberlanjutan usahanya diantaranya bahan baku yang semakin menipis akibat semakin sulitnya ditemukan bahan-bahan utama pada makanan holat tersebut, kurangnya promosi melalui media sosial, elektronik lainnya maupun iklan atau spanduk.

REFERENSI

Akbar, R., & Ridwan, R. (2019). Pengaruh Kondisi Keuangan Perusahaan, Ukuran Perusahaan, Pertumbuhan Perusahaan Dan Reputasi Kap Terhadap Penerimaan Opini Audit Going Concern Pada Perusahaan Pertambangan Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Tahun 2015-2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2), 286–303. <https://doi.org/10.24815/jimeka.v4i2.12239>

- Al-fauziah, H. S., Syahriza, R., & Syahbudi, M. (2024). *DAN HARGA TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PADA AROMA BAKERY DAN CAKE SHOP GUNUNG TUA. 1*, 65–72.
- Amir, J. (2015). *HOLAT, SI KELAT DARI TAPANULI*. Nutrisi Untuk Bangsa. <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/HOLAT-SI-KELAT-DARI-TAPANULI>
- Asri Lestari, & Zuhrinal M Nawawi. (2023). Analisis Perkembangan Digitalisasi Marketing UKM Kuliner Bana Chip Lumer Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *CiDEA Journal*, 2(2), 01–12. <https://doi.org/10.56444/cideajournal.v2i2.1265>
- Fauzi, F. T. (2021). ANALISIS PEMBERIAN OPINI AUDIT GOING CONCERN SELAMA PANDEMI COVID-19 (Studi Pada Kantor Akuntan Publik X Pekanbaru). *ABIS: Accounting and Business Information Systems Journal*, 9(4). <https://doi.org/10.22146/abis.v9i4.70444>
- Febriana Sulistya Pratiwi. (2022). PENGARUH REPUTASI KAP, OPINION SHOPPING DAN DEBT DEFAULT TERHADAP PENERIMAAN OPINI AUDIT GOING CONCERN (STUDI PADA PERUSAHAAN SEKTOR ENERGY YANG TERDAFTAR DI BEI SELAMA PERIODE 2019-2021). *Repository.Upi.Edu*, 8.5.2017, 2003–2005. <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/angka-konsumsi-ikan-ri-naik-jadi-5648-kgkapita-pada-2022>
- Harahap, I., & Tambunan, K. (2022). The Effect of SBI and SBIS as Monetary Instruments on the Indonesian Economy. *Share: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.22373/share.v11i1.8603>
- Ibrahim, H., Amanah, S., S.Gani, D., & Purnaningsih, N. (2013). *ANALISIS KEBERLANJUTAN USAHA PENGRAJIN EKONOMI KREATIF KERAJINAN SUTERA DI PROVINSI SULAWESI SELATAN*. 23(3), 134–143.
- IFRS. (2021). Going concern — a focus on disclosure. *Ifrs*, January, 1–4. <https://cdn.ifrs.org/-/media/feature/news/2021/going-concern-jan2021.pdf?la=en>
- Lestari, G. A. T. I., & Dewi, R. S. (2021). Analisis Strategi Pengelolaan Keuangan dan Strategi Keberlanjutan Usaha Kerajinan Genteng Pejaten di Masa Pandemi Covid-19 (Studi Kasus di UD. Surya Indah, Desa Pejaten, Tabanan). *Jurnal Akuntansi Profesi*, 12(2), 318. <https://doi.org/10.23887/jap.v12i2.35766>
- Marliyah, Nawawi, Z. M., Humairoh, J., Pascasarjana Ekonomi Syariah, P., & Sumatera Utara, U. (2022). Strategi Peningkatan Ekonomi dan Tinjauan Ekonomi Islam Masa Covid 19 (Studi Kasus: UMKM di Kota Medan). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(02), 2027–2035.
- Musafiri, M. R. Al. (2016). Peran Kearifan Lokal Bagi Pengembangan Pendidikan Karakter Pada Sekolah Menengah Atas. *Jurnal Darussalam: Jurnal Pendidikan, Komunikasi Dan Pemikiran Hukum Islam*, VIII(1), 1–19.
- Nasution, M. Y. (2020). The Influence of Product Knowledge on Attitude And Interest in Buying Halal Products. *European Journal of Management and Marketing Studies*, 5(3), 198–212. <https://doi.org/10.46827/ejmms.v5i3.876>
- Nawir Yuslem, Sugianto, and R. N. I. (2022). The Human Resource Development Strategies in Improving Employee Performance in Cooperatives. *Jurnal Akta*, 9(3).

Nasution, Syahriza, Daulay. Analisis Keberlanjutan Usaha Kecil Berbasis Kearifan Lokal (Studi Kasus Rumah Makan Holat Suka Rame Kec. Sungai Kanan, Kab. Labuhan Batu Selatan)

<https://doi.org/10.58344/jig.v1i2.23>

Njatrijani, R. (2018). Kearifan Lokal Dalam Perspektif Budaya Kota Semarang. *Gema Keadilan*, 5(1), 16–31. <https://doi.org/10.14710/gk.2018.3580>

Putra, A. H. (2018). Peran Umkm Dalam Pembangunan Dan Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten Blora. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 5(2). <https://doi.org/10.20961/jas.v5i2.18162>

Siahaan, D. Z. R., Harahap, I., & Syahriza, R. (2021). ANALISIS KEBERADAAN WISATA KULINER DALAM MENINGKATKAN PERCUT SEI TUAN. VII(2), 210–222.

Siregar, D., Yuslem, N., & Nawawi, Z. M. (2023). Strategy for Strengthening Business Incubators to Form an Entrepreneurial Spirit in Islamic University. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 7(1), 162–173.

Taufan, A., Nendissa, J. I., Sinurat, J., Bormasa, M. F., Tita, H. M. Y., Surya, A., Hehanussa, D. J. ., Ratri, W. S., Lewerissa, Y. A., & Nuraeni, A. (2023). *Kearifan Lokal (Local Wisdom) Indonesia*.

Yuslem, N., Nawawi, Z. M., & Siregar, D. (2022). Strategy For Strengthening Business Incubators As Establishment Of Entrepreneurship Using The Anp Model In Private Higher Education In North Sumatera. *Edukasi Islami*, 11(3), 1–12. <https://doi.org/10.30868/ei.v11i03.3301>