



(penerima waralaba) untuk menjalankan usaha mulai dengan merek, nama, cara-cara sesuai dengan kesepakatan kedua belah pihak.

Salah satu bisnis *franchise* yang paling layak dan menguntungkan saat ini adalah bisnis makanan atau kuliner. Adapun bisnis kuliner khas yang marak di Indonesia seperti bakso, soto, martabak, gado-gado, pecel, nasi goreng dan lain-lain belum begitu banyak menggunakan sistem *franchise*. Di kota besar seperti kota Surabaya bisnis kuliner dengan sistem *franchise* juga masih terhitung sedikit. Salah satu makanan kuliner khas Indonesia di Surabaya yang sampai saat ini berkembang adalah soto. Hampir di setiap daerah makanan soto seakan menjadi menu andalan, dari berbagai lapisan masyarakat di Indonesia mengenal akan khas makanan ini. Dari kalangan anak kecil, muda hingga dewasa makanan soto begitu tidak asing dilidah masyarakat Indonesia. Demikian pula bisnis *franchise* Mochammad Cholis yakni Soto ABas yang bertempat di Jalan Sedati Gede no.25 Surabaya. Soto ABas berdiri sejak tahun 1997 dan sekarang sudah berkembang dengan pesat, cabang dan franchise nya sudah banyak tersebar di kota Surabaya.

Soto ABas ini merupakan salah satu dari *franchise* makanan yang terbilang sukses melakukan usahanya. Hal ini terbukti dari adanya 7 Outlet cabang dan para mitra yang berdiri dari usaha Mochammad Cholis. Dengan inovasi penyajian masakan asli Indonesia, cita rasa masakan Soto ABas mampu beradaptasi dilidah masyarakat Indonesia. Selain itu alasan kenapa peneliti ingin meneliti tentang perkembangan bisnis kuliner soto

ini adalah karena Soto ABas memberikan sentuhan baru dalam bisnis makanan asli Indonesia (khususnya soto) dari konsep konvensional menjadi *post modern*. Dengan penjaminan kualitas dan kepuasan dalam hal rasa, pelayanan, dan profit kepada para *stake holder* ataupun secara langsung kepada para pelanggan setia Soto ABas.

Sebagian besar bisnis kecil menengah dalam bidang makanan di Indonesia kurang menyadari pentingnya kualitas dalam berbagai hal, sehingga Soto ABas memiliki cita-cita besar sebagai pendobrak peningkatan kualitas dan variasi penyajian untuk masakan lokal Indonesia. Apabila seorang pelanggan menikmati satu porsi soto, biasanya yang terjadi adalah dalam satu mangkok sudah tercampur antara komposisi soto dan nasi serta proses menunggu yang cukup memakan waktu. Sedangkan Soto ABas memberikan gebrakan baru dengan prinsip, “Yang Dipisah Bisa Dicampur, Tapi Yang Dicampur Tak Bisa Dipisah.” Hal ini merupakan penerapan dalam penyajian soto, dimana nasi dan komposisi soto dipisahkan sehingga seorang pelanggan dalam cara menikmati soto dapat mempunyai banyak pilihan dan kebebasan. Hal ini ternyata juga meningkatkan efisiensi waktu dalam pelayanan yang tentu berbeda dengan penyajian soto lainnya, bahkan model seperti ini yang mungkin sudah banyak ditiru diluar Soto ABas. Disisi lain tentu ada banyak strategi dan analisa yang kuat yang dilakukan oleh pemilik Soto ABas ini.

Melihat lahan yang luas dan kondisi jalanan yang strategis dengan Bandara Internasional Juanda Surabaya, inilah yang membuat orang begitu













skripsi ini, maka penelitian ini akan dirancang menjadi lima bab, antara lain: bab pertama, pembahasan ditekankan pada fokus penelitian, yaitu budaya kerja di Soto ABas. Dari fokus ini, terumuskan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, definisi konsep dan sistematika pembahasan.

Bab kedua dibahas tentang teori yang menjadi pondasi dari latar belakang di atas yaitu teori budaya kerja. Bab ini berisi tentang penelitian terdahulu yang relevan dan kerangka teori yang sudah dipadu dengan pendekatan Islam.

Bab ketiga, peneliti membahas metode penelitian, yang menjadi patokan awal dalam menentukan pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, jenis dan sumber data, tahap-tahap penelitian. Kemudian dilanjutkan dengan teknik pengumpulan data, teknik validitas data dan teknik analisa data yang sudah didapatkan.

Bab keempat, pembahasan tentang budaya kerja yang diterapkan di Soto ABas Sedati Gede no.25 Sidoarjo. Bab ini terbagi menjadi tiga, yaitu gambaran umum objek penelitian, penyajian data dan pembahasan hasil penelitian.

Bab kelima, berisi tentang kesimpulan serta rekomendasi. Terdapat tiga subbab didalamnya, yaitu kesimpulan, saran dan rekomendasi dan keterbatasan penelitian. Dalam penelitian ini hanya ada satu rumusan masalah, maka kesimpulannya juga satu. Berdasarkan kesimpulan ini,

