



Kearifan Lokal Masyarakat Minangkabau dalam Tradisi Bagi Hasil “Mato” Di Rumah Makan Padang

Rike Ifriadi¹, Rozalinda²

^{1,2}Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang, Sumatera Barat

e-mail: rike.ifriadi46@gmail.com¹, rozalinda@uinib.ac.id²

Abstrak : Sistem bagi hasil mato sudah hampir hilang di tengah masyarakat Minang, karena banyaknya budaya asing yang mendominasi manajemen yang diterapkan dalam kegiatan usaha tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji nilai positif yang akan didapatkan pengusaha maupun karyawan jika memakai sistem bagi hasil mato pada usahanya dan apa faktor yang menyebabkan sistem bagi hasil mato ini hilang pada masyarakat Minang. Penelitian ini bersifat kepustakaan dengan metode pengumpulan data berupa dokumentasi. Data diperoleh dari sumber terpercaya berupa jurnal dan situs *web* yang berkaitan dengan penelitian ini. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini berupa analisis isi yang diuraikan secara sistematis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem bagi hasil mato harus dilestarikan karena memiliki nilai positif bagi pemilik maupun pekerja di rumah makan Padang, yaitu pertama, sistem bagi hasil mato memiliki unsur kekeluargaan dan kebersamaan antara pemilik dan pekerja. Kedua, rasa saling percaya antara karyawan dan pemilik bisnis serta terciptanya asas keadilan. Ketiga, menciptakan iklim usaha yang saling menguntungkan bagi karyawan, pemilik usaha dan para investor pada usaha tersebut. Perjalanan waktu juga dapat memudahkan nilai budaya lokal seperti sistem bamato karena pengaruh kebudayaan lain yang mempengaruhi kebudayaan lama dan perkembangan globalisasi yang mempengaruhi generasi muda. Studi ini memiliki keterbatasan pembahasan dan objek berupa rumah makan di Minangkabau, oleh sebab itu perlu ada penyempurnaan penelitian selanjutnya yang mengkhususkan di suatu wilayah Sumatera Barat untuk mengkaji budaya lokal mato di Minangkabau.

Kata Kunci: Kearifan lokal, Minangkabau, Bagi hasil Mato

PENDAHULUAN

Kearifan lokal di masyarakat Minangkabau terancam punah seiring dengan perkembangan zaman, hal ini terjadi karena pengadopsian budaya barat modern yang tidak mempertimbangkan nilai-nilai kebudayaan (Santoso et al., 2023). Salah satu kebudayaan yang terancam punah, di masyarakat Minangkabau adalah pola pemberian upah pekerja, yang dikenal dengan istilah sistem bagi hasil mato (Adewijaya, 2020). Sistem bagi hasil yang menerapkan budaya lokal ini dulunya diterapkan pada sistem kerja sama pengelolaan rumah makan pada masyarakat Minang. Sistem bagi hasil mato mengadopsi prinsip ekonomi Islam yang dikenal dengan istilah kerjasama bagi hasil, prinsip tersebut dipandang adil dan layak untuk diterapkan pada usaha bisnis perdagangan (Rosdiana, 2018). Sistem mato di Minangkabau menjadi salah satu ikon penting disetiap rumah makan orang Minang.

Berbagai studi telah melakukan kajian sistem mato, Atiqah dan Puspita mengatakan dalam studinya bahwa sistem mato adalah hasil dari penggabungan sistem bagi hasil dan sistem poin dalam penggajian karyawan. Pelaksanaan sistem ini didasarkan pada kesepakatan bersama dan berfungsi sebagai dorongan untuk meningkatkan kinerja karyawan. Terkait dengan proporsi gaji, dilakukan secara setara yang dibagi berdasarkan pendapatan bersih (Atiqah & Puspawati, 2022). Riska mengatakan dalam studinya bahwa penggajian sistem mato dilakukan setiap 100 hari kerja dengan penghitungan sesuai point yang ditentukan setiap karyawan. Sistem mato yang diterapkan sesuai dengan bagi hasil dalam Islam yang dikenal dengan istilah *al-musyarakah*, upah yang didapatkan pekerja dalam

Islam dikategorikan sebagai upah yang layak dan adil (Rosdiana, 2018).

Studi serupa juga dilakukan oleh Permata dkk. yang mengatakan bahwa upah sistem mato dibagi setiap 100 hari kerja, yang ditentukan dengan 35% untuk manajemen dan 65% dibagikan kepada karyawan sesuai dengan persentase kinerja dan level karyawan. Juru masak akan mendapat upah yang lebih besar dari karyawan lainnya (Permata et al., 2015). Di samping itu, Solihin juga mengatakan bahwa sistem mato juga menjadi motivasi penting bagi karyawan yang bekerja di perusahaan tersebut, karna sistem mato mengenalkan cara saling suport dalam suatu usaha (Solihin, 2004). Dimana cara ini memberikan tanggungjawab tidak hanya kepada pemilik usaha, tapi juga kepada karyawan.

Karna semakin baik karyawan bekerja akan semakin besar upah yang dia dapat dari point yang diperolehnya. Hilangnya kearifan lokal pada masyarakat minangkabau, maka dirasa perlu melakukan penelitian lebih lanjut, guna mengingat kembali penting dan baiknya pola pengkajian sistem mato pada rumah makan minang. Penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya, dimana peneliti akan lebih memfokuskan penelitian ini pada nilai-nilai budaya yang bermanfaat dari sistem bagi hasil mato itu sendiri, sehingga dapat dijadikan referensi bagi para pelaku usaha dalam menetapkan keputusan untuk memakai sistem bagi hasil pada usahanya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji apa nilai positif yang akan didapatkan pengusaha maupun karyawan jika memakai sistem bagi hasil mato pada usahanya dan apa faktor yang menyebabkan sistem bagi hasil mato ini hilang pada masyarakat Minang. Sehingga dengan begitu pengusaha mudah dalam menetapkan pola pengajian untuk

karyawannya, kearifan lokal seperti sistem bagi hasil mato ini dapat dilestarikan oleh setiap pengusaha. Tidak hanya itu, sistem mato dapat dipakai setiap kalangan pengusaha, agar mereka mendapatkan keuntungan yang sama dan adil dalam setiap pekerjaan yang dilakukan pekerja maupun pemilik usaha.

Sistem bagi hasil mato mencrminkan kerjasama kemitraan berdasarkan skill, lama bekerja dan serta rajin atau tidaknya karyawan tersebut (Solihin, 2004). Pola pengajian ini bisa menjadi salah satu pola pengajian yang efisien untuk diterapkan disetiap jenis usaha. Dengan pola penggajian kemitraan ini dapat memberikan semangat disetiap individu yang bekerja diusaha tersebut, selain itu jika sistem ini dipakai setiap karyawan akan merasakan sejahtera dalam hidupnya, karena pendapatan yang tidak terbatas setiap kali gaji yang di dapatkan. Semakin banyang penjualan diusaha tersebut, upah yang didapatkan akan semakin besar di dapatkan oleh karyawannya. Sehingga dengan adanya sistem memungkinkan para pengusaha dan karyawan bekerjasama dalam memajukan usaha yang dikerjakannya, karena hasil yang didapat dibagi sesuai porsinya. Olehkarenanya, sistem ini sangat bagus untuk diterapkan disetiap usaha.

TINJAUAN PUSTAKA

Kearifan Lokal

Kearifan lokal (*local wisdom*) merupakan satu pandangan hidup, suati ilmu pengetahuan, dan strategi kehidupan yang diwujudkan dalam aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal (Imron & Shobirin, 2021). Kearifan lokal mampu menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka. Dengan begitu, kearifan lokal berarti nilai-nilai, norma-norma, dan gagasan yang dipercaya secara konkret oleh suatu

kelompok yang dijadikan pedoman dalam melakukan kehidupan sehari-hari. Kearifan lokal merupakan nilai-nilai budaya sebagai identitas masyarakat yang diterapkan dalam kehidupan (Fajarini, 2014). Kearifan lokal memiliki tiga karakteristik utama yaitu:

1. Harus menggabungkan pengetahuan kebajikan yang mengajarkan orang tentang etika dan nilai-nilai moral;
2. Kearifan lokal harus mengajar orang untuk mencintai alam, bukan untuk menghancurkannya; dan
3. Kearifan lokal harus berasal dari anggota komunitas yang lebih tua (Maros & Juniar, 2022).

Kearifan lokal menjadi satu icon dalam etnis tertentu, nilai-nilai yang dipertahankan dalam hal tersebut menjadi sesuatu yang tidak terlepas pada kebiasaan masyarakat setempat (Shoviy & Indrayani, 2021). Berbagai macam kearifan lokal yang dapat ditemui salah satunya pada sektor perdagangan. Perdagangan diindonesia beranjak dari budaya-budaya tertentu, budaya ini yang mendominasi cara berdagang di setiap wilayah. Perdagangan yang masuk ke Indonesia berlangsung seiring dengan masuknya agama Islam di Indonesia, jalur perdagangan yang diisi masyarakat muslim untuk mengembangkan dakwahnya menjadikan suatu kultur yang tidak pernah pudar. Sistem bagi hasil tersebut masuk dan berkembang dari perjalan pendakwah muslim pada abad pertengahan, hal ini yang kemudian menjadi budaya di masyarakat (Khasanah, 2009). Ajaran yang sesuai dengan prinsip syariah ini menjadi suatu kebiasaan dimasyarakat sampai saat ini, yang kemudian menjadi ciri khas dari etnis tersebut. Oleh sebab itu penting agar budaya tersebut tetap berkembang.

Minangkabau

Minangkabau merupakan suku yang berasal dari Sumatra Barat. Suku ini

mendiami wilayah Sumatra Barat bisa dibbilang cukup lama dan cukup melegenda (Malik, 2018). Suku Minangkabau memiliki beragam kearifan lokal yang unik dan masih dilestarikan secara turun temurun. Kearifan lokal Minangkabau tercermin dalam banyak tradisi di dalamnya salah satunya tradisi pemandian turun rumah, sistem bagi hasil mato, tradisi marosok, adat perkawinan, babako, dan berbagai seni kebudayaan lainnya (Fatanti & Happy, 2019). Suku ini memiliki adat istiadat yang kental dengan ajaran agama. Suku Minangkabau menjalankan tradisi yang tidak bertentangan dengan ajaran agama Islam, namun menjunjung tinggi nilai dan ajaran Al-qur'an, hal ini sesuai dengan filosofi Minang "*adat basandi syara', syara' basandi kitabullah*"(Fiddini et al., 2019).

Suku minangkabau identik dengan sifat masyarakatnya yang suka merantau dan berdagang. Merantau dan berdagang adalah tradisi turun temurun menjadi bahagian dari budaya masyarakat Minang. Kebiasaan ini ini menjadikan mereka terkenal sebagai masyarakat pedagang, baik dalam skala kecil-kecilan atau dalam skala yang besar (Bungo & Hussin, 2011). Dalam melakukan aktivitas perdagangan masyarakat Minang lebih suka melakukan prinsip bagi hasil, karena dengan prinsip tersebut mengandung makna kekeluargaan, saling tolong menolong. Orang minang identik dengan rasa kekeluargaan yang pekat, sehingga dalam segala bentuk mereka akan saling membantu, menguntungkan diri dan orang lain (Mustafid et al., 2019). Oleh karenanya orang Minang sangat terkenal dengan suku yang memiliki kejelian dalam memanfaatkan segala bentuk peluang yang tampak, selain itu orang Minang juga memiliki rasa solidaritas yang tinggi.

Bagi Hasil Mato

Sistem bagi hasil adalah suatu metode di mana terdapat kesepakatan atau perjanjian bersama dalam menjalankan kegiatan usaha. Dalam konteks ini, pihak-pihak yang terlibat sepakat untuk berbagi keuntungan yang diperoleh dari usaha tersebut. Menurut aturan syari'ah yang terkait dengan pembagian hasil usaha, perjanjian mengenai pembagian keuntungan harus ditetapkan sejak awal kontrak (*akad*). Besaran porsi bagi hasil antara pihak-pihak yang terlibat akan ditentukan sesuai dengan kesepakatan bersama, dan perlu dilakukan dengan sukarela (*An-Tarodhin*) dari setiap pihak, tanpa adanya unsur paksaan (Ilyas, 2014). Sedangkan mato diartikan dengan istilah point atau rasio. Sistem mato hampir sama dengan perhitungan bagi hasil yang menggunakan sistem pembagian per poin. Acuan dalam menentukan poin yang didapat karyawan adalah berdasarkan bobot kerja atau lama mereka bekerja di tempat tersebut (Adewijaya, 2020).

Sistem mato yang berasal dari daerah Minang (Sumatera Barat) maupun di perantauan (di daerah lain), menggunakan pola bagi hasil yang tidak menggunakan presentase (%) tetapi menggunakan istilah Mato yang dapat diartikan dengan Point atau ratio. Pola perhitungan tersebut disesuaikan dengan kelompok yang termasuk dalam proses operasional pelayanan Rumah Makan "Padang", maka komposisi bagi hasil kelompok operasional yaitu 1) koki kepala : 6,0 - 7,0 mata/*point*, 2) koki I : 4,0 - 5,0 mata/*point*, 3) koki II : 2,0 - 3,5 mata/*point*, 4) kasir kepala : 5,0 - 5,5 mata/*point*, 5) kasir : 3,0 - 4,0 mata/*point*, 6) Palung : 4,0 - 4,5 mata / *point*, 7) Pelayan : 3,0 - 3,5 mata / *point*, 8) Cuci piring : 2,0 - 2,5 mata / *point* (Solihin, 2004).

Dilihat Dari prakteknya sistem mato di rumah makan, memiliki suatu kesepakatan antara pemilik dan para karyawan misal: tukang masak, tukang sanduak, dan lainnya. Bagi hasil ditetapkan dengan menggunakan mato, misalnya pemilik memperoleh 45 mato, 15 mato untuk tukang masak, 10 mato untuk kasir 10 mato, pelayan 10 mato dan cuci piring 10 mato (Nagara, 2016). Nilai mato yang ditetapkan tergantung kesepakatan. Sebagian dari keuntungan diserahkan untuk zakat. Penetapan skala terendah merupakan komposisi pada saat mereka mulai bekerja. Sedangkan komposisi yang tinggi atau kenaikan point setelah beberapa lama mereka bekerja atau dirasa cukup lama bekerja, dan juga memperhatikan dedikasi, loyalitas, serta keterampilan pegawai tersebut selama bekerja.

METODE

Penelitian ini bersifat kepustakaan, dimana penelitian kepustakaan merupakan serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan pengumpulan data Pustaka, membaca, dan mencatat serta mengolah bahan penelitian (Sofiah et al., 2020) (Fadjarajani et al., 2020). Pengumpulan data dalam penelitian ini diperoleh dari data sekunder yang dikumpulkan dari berita dan artikel, yang diperoleh dari situs web terpercaya, serta jurnal publikasi yang berkaitan dengan penelitian ini.

Analisis data menggunakan metode *analisis content* dari literatur yang sudah di dapatkan. Analisis isi mengarah pada suatu metode analisis integratif dan secara konsep digunakan untuk menemukan dan mengidentifikasi serta mengolah dan menganalisa dokumen yang bertujuan untuk memahami pemaknaan serta signifikansi dan relevansi (Hutabarat et al., 2023). Metode ini memberikan hasil penelitian yang

sistematis, objektif, dan jujur untuk menganalisis komunikasi berdasarkan informasi baru.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sistem pengupahan adat Minangkabau menjadi tradisi yang unik. Pola pengajian ini suatu tradisi yang harus dilestarikan secara turun temurun, karena dipandang bagus dan adil dalam menetapkan upah pekerjaannya. Berkaitan dengan hal tersebut sistem mato pada rumah makan Padang timbul karna adanya rasa ketidakadilan antara sesama pekerja dan pemilik rumah makan Padang, hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Fakhruzzaman, studinya menjelaskan bahwa pada rumah makan sederhana di palangkaraya memberlakukan sistem mato untuk pola penggajiannya (Fakhruzzaman, 2018). Sistem mato timbul karna adanya bentuk protes dari salah seorang karyawan dirumah makannya. Dia bekerja sebagai seorang accounting yang mendapatkan upah sama dengan pekerja lainnya.

Jika dilihat dari pekerjaan menjadi seorang accounting tidaklah mudah, karna memikirkan seluruh keuangan pada operasional usaha tersebut. Ketidakadilan yang dia rasakan karena banyak karyawan lainnya yang pekerjaannya santai, seperti contohnya petugas cuci piring yang masih bisa bersantai saat bekerja, namun gaji yang di dapatkan sama dengan yang lainnya. Seperti halnya tukang masak dan tukang saji yang menjadi tombak dari rumah makan mendapatkan upah yang sama dengan yang lainnya. Perihal seperti ini memberikan sudut pandang berbeda diantara karyawan, yang memandang bahwa pola pengajian tidak adil karna setiap posisi pekerjaan tingkat kesulitannya berbeda-beda. Karena hal demikian diperlukan manajemen untuk

pola pengajian yang bisa berlaku adil di kalangan karwayan.

Upah kerap menjadi persoalan yang mendasar bagi setiap karyawan, karena perbedaan upah terkadang memberikan efek kurang baik terhadap kinerja karyawan dalam bekerja. Penetapan upah yang dilakukan pada restoran maupun rumah makan Padang selain memberikan rasa adil bagi karyawan juga mengubah skema antara pekerja dengan majikan menjadi "*badunsanak*", dimana mereka memiliki rasa senasib sepenanggungan (rasa kebersamaan dan kekeluargaan), menciptakan saling terbuka, saling percaya, saling menjaga dan seiya sekata dengan pola "*awak samo awak*" dalam pengembangan suatu usaha yang dikelola. Karenanya pola pengajian pada rumah makan Padang memberikan rasa kekeluargaan, keadilan, yang semuanya dilandaskan pada kemampuan kerja dan profesionalisme (Atiqah & Puspawati, 2022).

Selain itu sistem bagi hasil mato juga senada dengan ajaran agama Islam yang mengacu kepada prinsip keadilan antara kedua belah pihak antara pemilik modal dan pekerja. Dalam Islam ada beberapa akad yang menggunakan prinsip bagi hasil salah satunya al-musyarakah, mudharabah dan muzaraah. Beberapa akad ini mengemukakan prinsip keadilan dengan sistem pembagian keuntungan ditentukan sesuai porsi kerja dan modal. Diantara pekerja dan pemilik modal tidak merasa adanya kesenjangan. Jika dalam usah tersebut mengalami kerugian akan ditanggung bersama, baik si pemilik maupun yang menjalankan usaha tersebut. sehingga tercipta sebuah iklim yang bagus dengan memiliki rasa tanggung jawab antara kedua belah pihak (Fathony & Agustina, 2018).

Mekanisme penggajian yang digunakan dalam perhitungan pendapatan selama 100 hari kerja.

Pendapatan yang didapatkan dihitung dengan mengeluarkan modal terlebih dahulu, selanjutnya pendapatan bersih akan dibagi dengan 50% untuk pemilik rumah makan dan 50% lagi dibagikan kepada karyawan sesuai dengan mato atau point yang didapatkan oleh karyawan (Fakhruzzaman, 2018). Point tersebut dihitung berdasarkan kinerja dari karyawan, lama bekerja dan rajin atau tidaknya mereka dalam bekerja. Biasanya pembagian kepala koki atau juru masak akan lebih tinggi dibandingkan dengan yang lainnya. Rosdiana menyebutkan dalam penelitiannya bahwa kinerja dalam menilai kinerja karyawan biasanya pemilik rumah makan Padang akan melihat dari beberapa indikator yaitu ketepatan kehadiran, kerapian kerja, kecepatan melakukan pekerjaan dan disiplin kerja (Rosdiana, 2018).

Jika nilai karyawan memenuhi indikator kinerja diatas, maka akan diberikan tambahan sebanyak 0,25 poin untuk setiap indikator, yang kemudian diakumulasikan dengan poin dasar. Sebaliknya, jika kinerja menurun, maka jumlah poin yang diperoleh akan berkurang sesuai dengan pengurangan poin pada setiap indikator. Dalam konteks ini, tanggung jawab manajer penggajian adalah menetapkan nilai poin yang sesuai untuk setiap pekerja dalam setiap periode 100 hari (pembukuan). Setelah mendapatkan total poin per pekerja, manajer penggajian akan menjumlahkan semua poin yang telah ditentukan dan membaginya dengan total profit yang telah diperoleh.

Secara garis besar upah yang didapatkan karyawan sesuai dengan kinerja yang diperolehnya. Artinya setiap karyawan memperoleh gaji sesuai dengan kependaiannya dalam bekerja. Selain itu, dilihat dari sisi manajemen usaha yang didasarkan pada prinsip bagi hasil akan

memberikan efek yang sangat bagus dalam berwirausaha, karena semua pihak yang terlibat dalam usaha tersebut bertanggungjawab untuk memajukan usahanya. Sehingga usaha yang dijalankan akan lebih bagus. Terlebih jika usaha tersebut memperoleh keuntungan besar juga akan memberikan gaji besar kepada karyawannya. Sebaliknya jika jual beli dalam usaha tidak ramai akan memberikan upah sedikit sesuai dengan pendapatan bersih. Konsep ini sangat cocok diterapkan dalam sistem upah disetiap usaha karna dalam kondisi apapun usah akan tetap bertahan, karena biaya operasional yang dikeluarkan sesuai dengan pendapatan yang akan didapatkan.

Namun seiring berjalannya waktu nilai budaya lokal seperti bagi hasil mato di masyarakat Minang semakin memudar, hal ini terjadi karena pengaruh kebudayaan lain yang mempengaruhi kebudayaan lama dan perkembangan globalisasi yang mempengaruhi generasi penerus (Putri et al., 2023) (Rahmanita, 2013). Budaya asing menjadi hal dominan dari hiangnya nilai budaya di masyarakat. Selain itu perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi juga menjadi hal utama penyebab hilangnya budaya lokal (Eliviani et al., 2023). Sistem mato hilang karena adanya dominasi budaya luar, seperti halnya sistem upah yang ditetapkan dengan hitungan bulanan dengan standarisasi sesuai daerah. Kemudian kajian dan ilmu pengetahuan tentang budaya sistem mato tersebut yang kurang kepada generasi penerus. Dengan problema ini menjadi faktor utama hilangnya tradisi sisti mato pada masyarakat Minang.

Berdasarkan uraian penelitian diatas dapat ditarik makna dalam penelitian ini, sistem mato yang dijalankan rumah makan Padang sangat sangat bagus dan sesuai dengan prinsip akad jual beli

dalam Islam. Selain memiliki nilai yang positif untuk pemilik sistem mato juga memberikan efek positif bagi karyawan yang bekerja disana. Nilai tersebut digambarkan meberikan kenyamanan karyawan dalam bekerja, menumbuhkan rasa tanggung jawab yang tinggi bagi seluruh pekerja maupun pemilik rumah makan dan memberikan rasa kekeluargaan yang tinggi antara pekerja dan pemilik modal. Oleh sebab itu, perlu adanya pelestarian sistem mato ini dikalangan wirausaha, terutama di masyarakat Minangkabau.

Berikut ini nilai positif dan faktor yang dapat menghilangkan sistem bagi hasil mato di Minangkabau:

Nilai positif sistem bagi hasil Mato

Sistem bagi hasil mato menjadi salah satu kunci keberhasilan dan kesuksesan masyarakat minang dalam hal usaha rumah makan. Sistem ini dipandang sangat ramah dan adil dalam segi pengupahan. Sistem bamato juga menjadi andalan sistem manajemen keuangan yang sangat cocok dalam kondisi apapun, karena sistem yang fleksibel bisa menyesuaikan keadaan dan kondisi buruk sekalipun. Selain itu sistem mato juga mengedepankan prinsip kekeluargaan dalam proses pelaksanaannya, sehingga karyawan yang bekerja di usaha tersbut merasa memiliki usaha sendiri. Lingkungan kerja yang nyaman dapat memacu semangat karyawan dalam bekerja, oleh karenanya sangat penting nilai budaya ini dilestarikan di setiap lapangan usaha.

Studi ini sejalan dengan studi yang dilakukan Atiqah dan Puspawati yang menyebutkan bahwa pola pengajian pada rumah makan Padang sangat cocok dijadikan sebagai manajemen keuangan dalam satu usaha, karena dengan manajemen yang diterapkan tersebut memberikan rasa aman bagi pekerja. Tidak hanya itu pekerja juga merasakan

kekeluargaan, keadilan, yang semuanya dilandaskan pada kemampuan kerja dan profesionalisme pada lapangan pekerjaan tersebut. Sehingga dengan sistem manajemen yang demikian mampu memberikan ruang gerak bagi mereka untuk mengembangkan dan mengasah skill yang mereka punya. Selain itu, pada penelitian ini juga memberikan gambaran bahwa pola pengajian yang diterapkan di rumah makan Padang bagus dilestarikan karena banyak memiliki nilai positif.

Nilai yang terkandung di dalamnya yaitu pertama, sistem bagi hasil mato memiliki unsur kekeluargaan dan kebersamaan antara pemilik dan pekerja. Kedua, rasa saling percaya antara karyawan dan pemilik bisnis serta terciptanya asas keadilan. Ketiga, menciptakan iklim usaha yang saling menguntungkan bagi karyawan, pemilik usaha dan para investor pada usaha tersebut. Ketiga hal tersebut memberikan gambaran bahwa sistem mato harus dilestarikan oleh masyarakat Minang.

Faktor penyebab hilangnya sistem bagi hasil Mato di rumah makan Minangkabau

Sistem bagi hasil Mato di rumah makan Minangkabau telah mengalami penurunan karena beberapa alasan yang kompleks. Salah satunya adalah perubahan dalam preferensi konsumen. Semakin banyak konsumen yang lebih memilih memesan makanan secara individual daripada berbagi seperti yang diatur dalam sistem tradisional Mato. Perubahan gaya hidup dan nilai-nilai pribadi yang berkembang juga turut memengaruhi tren ini.

Selain itu, faktor modernisasi dan komersialisasi juga berperan penting. Banyak rumah makan Minangkabau yang mengadopsi model bisnis yang lebih modern untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas. Hal ini sering kali berarti beralih dari sistem tradisional berbagi

makanan ke sistem pembayaran individual, yang dianggap lebih sesuai dengan tuntutan pasar dan operasional yang lebih efisien.

Pengaruh globalisasi juga tidak dapat diabaikan. Perubahan dalam nilai-nilai budaya dan gaya hidup yang dibawa oleh globalisasi dapat menggeser praktik-praktik tradisional seperti Mato. Generasi muda yang terlibat dalam pengelolaan rumah makan juga mungkin memiliki pandangan yang berbeda dan lebih cenderung mengadopsi praktik-praktik yang lebih modern dan individualistik.

Dengan demikian, hilangnya atau penurunan sistem bagi hasil Mato di rumah makan Minangkabau merupakan hasil dari berbagai faktor yang saling terkait, termasuk perubahan preferensi konsumen, modernisasi bisnis, pengaruh globalisasi, dan pertimbangan ekonomi. Disamping itu, sistem mato mulai pudah karena adanya adopsi budaya asing yang menghilangkan nilai budaya itu sendiri dan arus globalisasi yang semakin berkembang juga berakibat dengan hilangnya nilai budaya lokal seperti sistem mato ini. Karena, di era globalisasi budaya lokal tidak lagi dipelajari oleh generasi selanjutnya. Dengan demikian budaya lokal akan semakin memudar ditelan zaman.

Penelitian berimplikasi agar masyarakat minang khususnya generasi muda dapat mempelajari sistem mato, sehingga sistem mato dapat dipelihara nilai budayanya. Penelitian ini juga menjadi acuan utama bagi pemula pelaku usaha rumah makan maupun usaha lainnya, agar menerapkan sistem bagi hasil pada usaha yang dia kembangkan saat ini. Disamping itu hendaknya pemerintah memberikan dapat menyediakan suatu lembaga kajian yang dapat memuat semua unsur budaya terdahulu untuk dipelajari oleh generasi-generasi selanjutnya. Bisa jadi kembali

memberikan pelajaran di dunia pendidikan dengan menambahkan mata pelajaran seperti budaya minangkabau, dan dijenjang perguruan tinggi bisa jadi khususnya untuk ekonomi memberikan matakuliah yang berkaitan dengan sistem perdagangan orang Minang. Sehingga dengan begitu budaya lokal Minang dapat terjaga dengan baik.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil temuan di atas maka dapat disimpulkan bahwa budaya lokal seperti sistem bagi hasil mato harus dilestarikan karena memiliki nilai positif bagi pemilik maupun pekerja di rumah makan Padang, yaitu pertama, sistem bagi hasil mato memiliki unsur kekeluargaan dan kebersamaan antara pemilik dan pekerja. Kedua, rasa saling percaya antara karyawan dan pemilik bisnis serta terciptanya asas keadilan. Ketiga, menciptakan iklim usaha yang saling menguntungkan bagi karyawan, pemilik usaha dan para investor pada usaha tersebut.

Penelitian ini berimplikasi agar masyarakat khususnya pelaku usaha tetap memakai dan melestarikan prinsip bagi hasil di setiap usahanya, karena banyak hal yang didapatkan dari hal tersebut, selain melestarikan budaya yang semakin hilang juga memberikan iklim usaha yang positif dan membantu sesama. Selanjutnya penelitian ini diharapkan menjadi referensi bagi pelaku usaha yang masih ragu dalam menetapkan sistem upah pada usahanya bisa semakin yakin dan paham pola pengupahan yang sesuai dengan prinsip Islam.

Studi ini memiliki keterbatasan pembahasan dan objek berupa rumah makan di Minangkabau, oleh sebab itu perlu ada penyempurnaan penelitian selanjutnya yang mengkhususkan di suatu wilayah Sumatera Barat untuk mengkaji budaya lokal mato di Minangkabau.

Sehingga dengan adanya penelitian yang lebih spesifik dapat memberikan landasan kuat untuk menerapkan sistem mato ini pada pelaku usaha.

DAFTAR RUJUKAN

- Adewijaya, D. (2020). *Manajemen Pembagian Laba Rumah Makan Padang Berdasarkan. April*, 1–8.
- Atiqah, F., & Puspawati, D. (2022). Analisis penerapan sistem “MATO” pada manajemen penggajian karyawan di restoran padang sederhana di Kota Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 10(2), 470–480.
- Bungo, N., & Hussin, N. (2011). Migration to Kuala Lumpur : The Minangkabau cultural tradition of out-migrating and trading. *GEOGRAFIA Online, Malaysian Journal of Society and Space*, 7(Special Issue: Social and Spatial Challenges of Malaysian Development), 116–131.
- Eliviani, D., Sanusi Utami, A., Marlina, M., Garnadi, R. I., Hakim, F. N., Nugraha, D. M., & Komariah, S. (2023). Lunturnya Budaya Indonesia Akibat Pengaruh Globalisasi Ditandai dengan Kurangnya Rasa Hormat Siswa Terhadap Guru. *CIVICUS: Pendidikan-Penelitian-Pengabdian Pendidikan Pancasila & Kewarganegaraan*.
- Fadjarajani, S., Rosali, E. S., Patimah, S., Liriwati, F. Y., Nasrullah, Srikaningsih, A., Daengs, A., Pinem, R. J., Harini, H., Sudirman, A., Ramlan, Falimu, Safriadi, Nurdiyani, N., Lamangida, T., Butarbutar, M., Wati, N. M. N., Rahmat, A., Citriadin, Y., ... Nugraha, M. S. (2020). Metodologi Penelitian: Pendekatan Multidisipliner. In *Metodologi Penelitian Pendekatan Multidisipliner*. Ideas Publishing.
- Fajarini, U. (2014). Peranan Kearifan Lokal Dalam Pendidikan Karakter.

- Sosio-Didaktika: Social Science Education Journal*, 1(2), 123–130.
- Fakhruzzaman, F. (2018). *Sistem mato dalam manajemen rumah makan padang sederhana di kota palangka raya*. [http://digilib.iain-palangkaraya.ac.id/id/eprint/1334%0Ahttp://digilib.iain-palangkaraya.ac.id/1334/1/SkripsiFakhruzzaman - 1302120275.pdf](http://digilib.iain-palangkaraya.ac.id/id/eprint/1334%0Ahttp://digilib.iain-palangkaraya.ac.id/1334/1/SkripsiFakhruzzaman-1302120275.pdf)
- Fatanti, M. N., & Happy, N. (2019). Makna Kultural Tradisi Marosok. *Jurnal ILMU KOMUNIKASI*, 16(2), 161–174. <https://doi.org/10.24002/jik.v16i2.1633>
- Fathony, A. A., & Agustina, H. R. (2018). Pengaruh Dana Pihak Ketiga Dan Pembiayaan Musyarakah Terhadap Tingkat Profitabilitas Pada Pt. Bank Pembiayaan Rakyat Syariah (Bprs) Al Ihsan Periode 2012 – 2016. *Akurat - Jurnal Ilmiah Akuntansi - Universitas Bale Bandung*, 9(3), 21–47.
- Fiddini, A. P., Zakaria, A., & Rokhim, S. (2019). Konsep Matriarkat Suku Minangkabau Menurut Alquran. *ProsA IAT: Prosiding Al Hidayah Ilmu Al-Quran Dan Tafsir*, 1(1), 32–49.
- Hutabarat, E. A., Maulida, A., & Nadini, M. (2023). *Pesan Edukasi Politik bagi Generasi Z di Akun Instagram Rian Fahardhi*. 314–323.
- Ilyas, M. (2014). Konsep Bagi Hasil Dalam Perbankan Syariah. *Jurnal Muamalah*, IV(1), 99–105.
- Imron, A., & Shobirin, M. (2021). Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Kearifan Lokal Bagi Guru MI di Kota Semarang. *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan*, 21(1), 71–100.
- Khasanah, U. (2009). Sistem Bagi Hasil Dalam Syariat Islam. *De Jure: Jurnal Hukum Dan Syar'iah*, 1(2).
- Malik, R. (2018). Ikatan Kekerabatan Etnis Minangkabau Dalam Melestarikan Nilai Budaya Minangkabau Di Perantauan Sebagai Wujud Warga Negara Kesatuan Republik Indonesia. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 5(2).
- Maros, H., & Juniar, S. (2022). Peran Pemerintah Desa Dalam Pengembangan Kearifan Lokal Di Desa Pontak Kecamatan Ranoyapo Kabupaten Minahasa Selatan. *Governance*, 2(1), 3.
- Mustafid, I. Z., Prasetyo, K. B., Sosial, F. I., & Semarang, U. N. (2019). Nilai Kearifan Lokal dan Etos Kerja Diaspora Minangkabau di Kota Semarang. *Solidarity: Journal of Education, Society and Culture*, 8(1), 557–571.
- Nagara, P. (2016). *Sistem Bagi Hasil Rumah Makan Padang*. Academia. https://www.academia.edu/38474389/Sistem_Bagi_Hasil_Rumah_Makan_Padang_pdf
- Permata, E. G., Kusumanto, I., & Arianto, R. (2015). *Analisa Sisitem Bagi Hasil Gaji Karyawan di Rumah Makan Padang (Studi Kasus : Rumah Makan Rezki Mulya)*. November, 499–505.
- Putri, N. P. E. I. C., Dewi, N. K. S., Cahyani, komang M., & Mariati, N. P. A. M. (2023). Upaya Generasi Milenial Melestarikan Budaya Indonesia Di Era Globalisasi. *Prosiding Pekan Ilmiah Pelajar (PILAR)*, 142–150.
- Rahmanita, N. (2013). Pengaruh Kebudayaan Asing Dalam Pembentukan Ragam Hias Pelaminan Nareh Pariaman. *Corak Jurnal Seni Karya*, 1(2), 143–150.
- Rosdiana, R. (2018). Penerapan pola bagi hasil pada sistem pengupahan di restoran Padang Sederhana. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*, 4(3), 400–414.
- Santoso, G., Abdul Karim, A., Maftuh, B., & Murod, mun. (2023). Kajian Wawasan Nusantara melalui Local Wisdom NRI yang Mendunia dan

- Terampil dalam Lagu Nasional dan Daerah Abad 21. *Jurnal Pendidikan Transformatif*, 2(1), 197–209.
- Shoviy, R., & Indrayani, L. (2021). Kearifan Penjual dan Pembeli Produk Barang dan Jasa Berbahan Dasar Kapuk dalam Melakukan Transaksi Jual Beli di Desa Tegallinggah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Humanika*, 11(3), 436–443.
- Sofiah, R., Suhartono, S., & Hidayah, R. (2020). Analisis Karakteristik Sains Teknologi Masyarakat (Stm) Sebagai Model Pembelajaran: Sebuah Studi Literatur. *Pedagogi: Jurnal Penelitian Pendidikan*, 7(1), 1–18.
- Solihin, F. (2004). Profit Sharing dalam Pengelolaan Rumah Makan “Padang.” *The Winners*, 5(1), 45.