

BAB III

DESKRIPSI WILAYAH PENELITIAN DAN SEJARAH TEH ABA

A. Kelurahan 26 Ilir D. I, dan Kecamatan Ilir Barat. I

Teh Aba berlokasi di daerah kelurahan 26 ilir D.I, dan kecamatan Ilir barat I merupakan salah satu daerah di tengah kota Palembang. Kecamatan ilir barat I memiliki luas 1,977 km², memiliki jumlah penduduk 147.567 jiwa dan kepadatan 7.464,19 jiwa/km².

1. Secara Geografis

Daerah Kecamatan Ilir Barat I sebagian kecil terletak dipinggir sungai musi yang terdiri dari 6 kelurahan dengan luas wilayah 1.977 Ha yang berbatasan dengan : Sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Sukarami dan Kabupaten Banyuasin, Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Ilir Timur I dan Bukit Kecil, Sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Ilir Barat II, Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Gandus dan Kabupaten Banyuasin. Adapun 6 (enam) Kelurahan yang terdapat di Wilayah Kecamatan Ilir Barat I, yaitu :

1. Kelurahan Bukit Lama
2. Kelurahan 26 Ilir I
3. Kelurahan Lorok Pakjo
4. Kelurahan Demang Lebar Daun
5. Kelurahan Bukit Baru

6. Kelurahan Siring Agung¹

Tabel. 1.1 Luas wilayah kecamatan ilir barat I dirinci menurut kelurahan pada tahun 2016.

No	Kelurahan	Kode Kelurahan	Luas (Ha)	Presentase
1.	Bukit Lama	001	112.00	16.7
2.	26 Ilir D I	002	53.00	2.68
3.	Lorok Pakjo	009	58.00	2.93
4.	Demang Lebar Daun	010	57.00	2.88
5.	Bukit Baru	011	1 524.00	77.09
6.	Siring Agung	012	163.00	8.24
	Jumlah		1 977.00	99.99

2. Kondisi Demografis

Kondisi kependudukan kecamatan ilir barat I dan kepadatan penduduk di Kecamatan Ilir Barat I berjumlah 69,39 jiwa per Ha (hektare), dimana Kelurahan Lorok Pakjo memiliki kepadatan penduduk terbesar dibandingkan dengan kelurahan-kelurahan lain yang ada di Kecamatan Ilir Barat I yaitu 525,69 jiwa per hektare. Dilihat dari komposisi penduduk per jenis kelamin, penduduk laki-laki di Kecamatan Ilir Barat I lebih banyak

¹ Badan Pusat Statistik Kota Palembang, “*Kecamatan Ilir Barat I Dalam Rangka 2017*” (Palembang : CV Alief Media Gradika, 2017), h.1-4

dibandingkan penduduk perempuan, hal ini dapat dilihat dari sex ratio yang nilainya diatas 100,00 yaitu 101,41 dengan beda penduduk laki-laki dan perempuan sebanyak 961 orang. Kecamatan Ilir Barat I didominasi oleh penduduk beragama Islam yang mencapai 96 persen dari jumlah seluruh penduduk, sedangkan 4 persen sisanya merupakan penduduk yang beragama protestan, katolik, hindu dan budha.²

Tabel. 1.2 Luas wilayah, jumlah penduduk, kepadatan kecamatan Ilir Barat I pertengahan tahun 2016.

No	Kelurahan	Luas (Ha)	Jumlah Penduduk	Kepadatan tiap (Ha)
1.	Bukit Lama	112.00	38 707	317.27
2.	26 Ilir D I	53.00	5 325	100.47
3.	Lorok Pakjo	58.00	30 490	525.69
4.	Demang Lebar Daun	57.00	22 000	385.96
5.	Bukit Baru	1 524.00	17 240	11.31
6.	Siring Agung	163.00	23 191	142.28
	Jumlah	1 977.00	137 191	69.39

² *Ibid*

B. Sejarah Teh Aba

Muhammad Yunus atau orang-orang akrab memanggilnya kak Obay, merupakan adalah *founder* sekaligus *owner* Teh Aba. Muhammad Yunus menjelaskan awal atau sejarah Teh Aba :

“Teh Aba adalah sebuah merk dagang penyedia kebutuhan pangan makanan dan minuman. Teh Aba memulai usaha kuliner pada tahun 2015 di Jakarta dengan Produk pertama sebuah teh dalam bentuk kemasan botol siap minum.



Gambar.1.1
Muhammad Yunus
(Kak Obay)
Founder/Owner Teh Aba



Gambar.1.2
Produk pertama Teh Aba
Teh Tarik kemasan botol

“Berawal dari coba-coba menjual teh berempah kepada orang terdekat, ternyata rasa diterima lidah masyarakat lokal, lalu mencoba menjual dan mengikuti setiap bazar yang diselenggarakan. Lalu meningkat lagi, mencoba menjual produk makanan selain teh dan memberanikan diri untuk membuka kedai kecil-kecilan. Sampai akhirnya berhasil membangun restoran di Palembang. Jika ditarik lebih jauh kedalam

sejarah Teh Aba, Teh yang dibuat ini merupakan resep turun temurun keluarga. Dibuat pertama kali oleh seorang muslim India bernama H.Abdul Kadir yang merupakan kakek saya sendiri. Saya sendiri merupakan penerus kuliner kedua setelah Ibu saya yang bernama Navisa”³



Gambar.1.3
H.Abdul Kadir (Founder dan Owner Achahe)

“Kakek, telah banyak menginspirasi keluarga untuk terjun kedalam bisnis kuliner. Beliau adalah orang India asli yang kemudian datang ke Indonesia untuk usaha kuliner di Palembang. Achahe didirikan beliau pada tahun 1943 di Palembang beralamat Jl. DI. Panjaitan, Plaju Ilir, Kec. Plaju. Menggunakan kedai sederhana yang menjual makanan asli India. Produk makanan pertama kali dijual adalah makanan asli India yaitu Roti Pratta atau Roti Telur. Roti Telur yang dijual adalah roti yang di atasnya diberi telur, sayur dan isian martabak lainnya kemudian diletakan di atas roti bukan didalam seperti martabak sekarang kito kenal. Namun makanan ini kurang diminati

³ Muhammad Yunus Owner Teh Aba, *wawancara pribadi*, Dilaksanakan pada tanggal Selasa, 19 februari 2019.

oleh lidah masyarakat Palembang pada saat itu. Beliau kemudian mencoba membuat masakan yang menyesuaikan lidah masyarakat lokal, terjadilah proses akulturasi kuliner dalam hal ini hingga tercipta martabak isi telur saja. Ternyata masyarakat pada masa itu menyukai martabak isi telur yang rasanya dapat diterima oleh lidah masyarakat lokal pada masa itu, tanpa menghilangkan ciri khas dan tetap mempertahankan resep masakan asli yang memiliki isi varian dari mulai sayur, hingga daging ikan. namun pada masa itu martabak telur jauh lebih populer atau diminati ketimbang martabak yang memiliki isian lain”⁴

Adapun menu makanan lain yang dijual yaitu nasi briyani yang masih menggunakan beras asli India yaitu beras Basmati, lalu ditambah rasa rempah yang kuat. Nasi briyani ini juga mengalami proses akulturasi kuliner agar dapat diterima lidah masyarakat lokal Palembang. Dari masa ke masa nasi briyani berubah menjadi nasi Samin berubah nama lagi menjadi nasi Minyak yang lebih populer dan banyak orang kenal sampai sekarang. Muhammad Yunus menambahkan :

“Namo nasi minyak merupakan menyederhanaan nama dari nasi briyani”⁵

⁴ Muhammad Yunus Owner Teh Aba, *wawancara pribadi*, Dilaksanakan pada tanggal Selasa, 19 Februari 2019.

⁵ Muhammad Yunus Owner Teh Aba, *wawancara pribadi*, Dilaksanakan pada tanggal Selasa, 19 Februari 2019.

C. Logo Teh Aba

Logo atau tanda gambar (*Picture mark*) merupakan identitas yang digunakan untuk menggambarkan citra dan karakter suatu lembaga atau perusahaan maupun organisasi. *Logotype* atau tanda kata (*Word mark*) merupakan nama lembaga, perusahaan, atau produk yang tampil dalam bentuk tulisan yang khusus untuk menggambarkan ciri khas secara komersial.

Menurut David E Carter, pakar corporate identity dan penulis buku *The Big Book of Logo* jilid 1,2,dan 3 dari amerika, pertimbangan-pertimbangan tentang logo yang baik itu harus mencakup beberapa hal sebagai berikut :

1. *Original dan Destinctive*, atau memiliki nilai kekhasan, keunikan, dan daya pembeda yang jelas.
2. *Legible*, atau memiliki tingkat keterbacaan yang cukup tinggi meskipun diaplikasikan dalam berbagai ukuran dan media yang berbeda-beda.
3. *Simple* dan sederhana, dengan pengertian mudah ditangkap dan dimengerti dalam waktu yang relatif singkat.
4. *Memorable*, atau cukup mudah untuk diingat, karena keunikannya, bahkan dalam kurun waktu yang relatif lama.
5. *Easily associated with the company*, dimana logo yang baik akan mudah dihubungkan atau diasosiasikan dengan jenis usaha dan citra suatu perusahaan atau organisasi.
6. *Easily adabtable for all graphic media*. Disini, faktor kemudahan mengaplikasikan (memasang) logo baik yang mengangkut bentuk fisik, warna maupun konfigurasi logo pada berbagai media grafis perlu diperhitungkan pada saat proses perencanaan. Hal itu untuk menghindari kesulitan-kesulitan dalam penerapannya.⁶

⁶ Kusrianto Adi, "*Pengantar Desain Komunikasi Visual*"(Yogyakarta : Penerbit C.V Andi Offset, 2009), h.232-234.



Gambar. 1.4 Logo Teh Aba

Secara umum Teh Aba merupakan jenis *logotype*. Dari melihat sejarahnya membuat penulis mempertanyakannya. Mengapa menggunakan Teh Aba sebagai logo dan brand restoran? Menurut Muhammad Yunus menjelaskan :

“Logo Teh Aba mengandung duo arti, Kata Teh merupakan produk yang dijual yaitu Teh sedangkan kata Aba berasal dari bahasa Arab yaitu ‘*Aba*’ yang berarti Laki-laki dewasa (Tua), Ayah, Bapak atau Orang tua laki-laki. Apabila disatukan Teh Aba mengandung makna yaitu Teh yang dibuat oleh seorang ayah atau bapak-bapak. Teh Aba memiliki slogan “Patut soal rasa,pantas dengan lidah”.⁷

D. Visi Misi Teh Aba

Keberadaan visi dan misi bagi organisasi mutlak perlu karena organisasi dapat merencanakan keadaan di masa mendatang. Telah terbukti dalam kenyataan bahwa organisasi-organisasi yang sukses di tingkat dunia memiliki visi dan misi yang jelas mengenai apa yang ingin dicapainya di masa depan, serta selalu berusaha dengan sekuat tenaga agar visi dan misi yang telah dibuat tidak sekedar menjadi slogan belaka

⁷ Muhammad Yunus Owner Teh Aba, “*wawancara pribadi*”, Dilaksanakan pada tanggal Selasa, 19 februari 2019.

namun menjadi satu *guideline* yang mengarahkan langkah organisasi untuk mencapai apa yang telah dirumuskan dalam visi dan misinya.

Menurut Cristopher Bart pernyataan visi dan misi yang baik menyajikan keunikan organisasi, alasan keberadaan, dan mendorong berbagai stakeholder bergerak untuk mencapai tujuan bersama. Selain itu pernyataan misi yang baik memungkinkan pengalokasian sumber daya organisasi yang terfokus yang mengharuskan organisasi untuk menyampaikan pertanyaan sulit yang ditujukan kepada dirinya sendiri: apa bisnis kita? Mengapa kita mesti ada? Apa yang ingin kita capai?

Menurut Campbell, merumuskan pernyataan misi adalah, “*is simply a matter of expressing why you do what you do in 50 words or less*”. Langkah awal dalam memulai sesuatu yaitu bekerjasama bersama dengan para karyawan, *customer*, dan kelompok-kelompok lainnya untuk mengetahui seberapa besar nilai produk yang dimiliki sebuah organisasi.

Visi dan misi akan selalu memberi petunjuk kepada organisasi arah mana yang harus ditempuh. Karena itu jalannya organisasi akan lebih pasti dan mengurangi tindakan coba-coba. Dengan visi dan misi yang baik organisasi juga diberi kekuatan untuk melakukan kegiatan-kegiatan yang fokus sehingga rangkaian kegiatan yang dilakukannya berakumulasi pada hasil yang signifikan.⁸ Menurut kak Obay, dalam wawancara :

“Secara pribadi idak katek visi dan misi yang signifikan pada Teh Aba namun secara umum Teh aba memiliki visi dan misi yaitu meneruskan tradisi dan cita rasa masakan keluarga, menciptakan produk kreatif , menjadi Kuliner yang melengendaris, menciptakan produk inovatif”.⁹

⁸ Yusuf Hamdan “*Pernyataan Visi dan Misi Perguruan Tinggi*”, (Volume XVII No.1, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ponorogo, 2018), h. 90-94.

⁹ Muhammad Yunus Owner Teh Aba, *wawancara pribadi*, Dilaksanakan pada tanggal Selasa, 19 februari 2019.

Adapun pertanyaan lain yang diajukan penulis tentang alasan memilih usaha kuliner dari akulturasi masakan India dan Melayu. kemudian Kak Obay menjawab :

“Yo itu tadi meneruskan tradisi dan cita rasa masakan keluarga, dan dak Cuma aku be. keluarga lain jugo bisnis kuliner jugo yang terinspirasi dari kakek kami”¹⁰

E. Tujuan Teh Aba

Tujuan 1 arah; haluan (jurusan); 2 yang dituju; maksud; tuntutan (yang dituntut) 3 pelengkap kata atau perkataan yang menjadi pelengkap dan menderita perbuatan kata kerja, objek : institusional tujuan kelembagaan; instruksional tujuan atau sasaran yang ingin dicapai setelah mengajarkan pokok atau subpokok bahasan yang sudah direncanakan; kelembagaan tujuan atau kualifikasi yang diharapkan dimiliki murid setelah dia menerima atau menyelesaikan program pendidikan pada lembaga pendidikan tertentu;

kualitatif tujuan yang dinyatakan melalui perubahan sikap, prestasi, sifat, dan kualitas; kuantitatif *Dik* tujuan yang dinyatakan melalui jumlah murid atau jumlah pada umumnya; kurikuler tujuan atau kualifikasi yang diharapkan dimiliki murid setelah dia menyelesaikan program mata pelajaran tertentu; penderita kata atau

¹⁰ Muhammad Yunus Owner Teh Aba, *wawancara pribadi*, Dilaksanakan pada tanggal Selasa, 19 februari 2019.

perkataan yang menjadi pelengkap dan menderita perbuatan kata kerja; politik kondisi atau hasil akhir yang ingin dicapai.¹¹

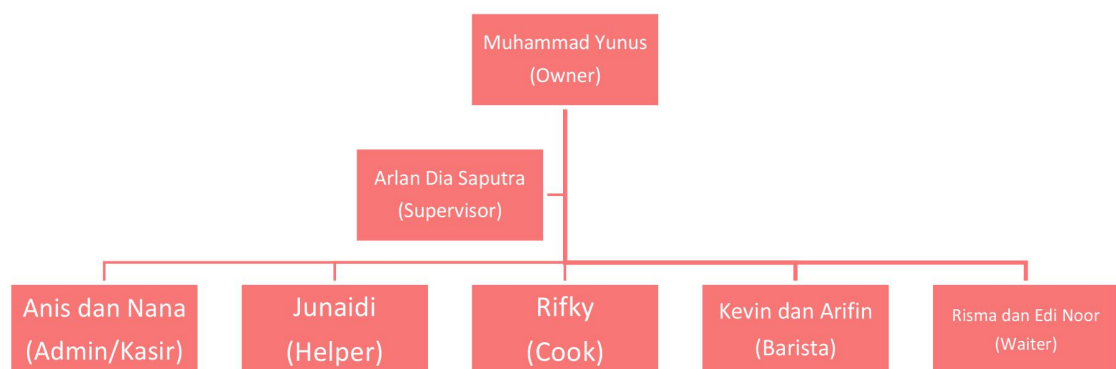
Tujuan merupakan Sasaran yang hendak di capai oleh seseorang atau organisasi dalam menjalankan kegiatannya sebagai indikator dalam mencapai keberhasilan. Adapun tujuan yang dibangun oleh Teh Aba yang dikatakan langsung oleh Kak Obay :

“Yo, tujuannyo menyajikan jamuan makan yang halal, *Toyyib* (Lezat) bernuansa tradisional, sederhana serta diterima masyarakat”.¹²

F. Struktur Pegawai Teh Aba

Teh Aba memiliki 12 Karyawan. Sebagai salah satu restoran yang bisa juga disebut kekinian di Palembang,

Berikut ini adalah Struktur Organisasi Teh Aba :



¹¹ Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, “*Kamus Besar Bahasa Indonesia*”, (Jakarta: Balai Pustaka.1989), h.965

¹² Muhammad Yunus Owner Teh Aba, *wawancara pribadi*, Dilaksanakan pada tanggal selasa, 19 februari 2019.

Teh Aba memiliki pembagian tugas yang terorganisir dengan baik, yang terdiri atas *supervisor, casir, barista, cook, martabak cook, waiter, helper*. Berikut tabel pembagian serta penjelasan tugas setiap pegawai di Teh aba :

Tabel 1.3 Jumlah dan uraian tugas pegawai di Teh Aba kota Palembang

No	Bagian	Jumlah	Tugas
1.	Supervisor	1	Bertanggung jawab mengontrol semua pekerjaan yang dilakukan oleh staf.
2.	Kasir	2	Tenaga yang berperan melayani pemesanan pengunjung, dan transaksi pembayaran. tugasnya dilakukan dengan system shift.
3.	Barista	2	Bertugas meracik dan menyajikan minuman kopi atau teh kepada pelanggan.
4.	Cook	2	Yang bertugas didapur, meliputi chef bagian penggorengan dan lain-lain
5.	Martabak cook	2	Yang bertugas khusus hanya memasak martabak
6.	Waiter	2	bertanggung jawab untuk melayani pelanggan dan taking order
7.	Helper	1	Bertugas membantu segala keperluan, termasuk cek kondisi alat berat dan bersih-bersih dan sebagainya.

G. Menu Sajian Teh Aba

Teh Aba memiliki menu andalan yaitu Teh/Chai. rasa khas istimewa pada Chai (Teh tarik rempah) dengan variasi dan tingkatan rempah-rempah yang berbeda. Seperti Chai Tarik, Masala Chai, Elaichi Chai, Ginger Chai, Chai Madu Berempah,

Teh Beng Madu. Semua diracik sendiri ala Teh Aba dengan durasi eksperimen meracik selama lebih dari ribuan jam. Ini yang menjadikan Teh Aba berbeda dari pada yang lainnya.



Gambar.1.5.
Chai Tarik berempah



Gambar.1.6.
Rempah-rempah pada Chai

Sebutan Teh lebih akrab pada masyarakat ketimbang Chai serta mudah diingat. Tidak hanya menyajikan chai, Teh Aba juga memiliki produk makanan andalan lain seperti martabak dan nasi minyak. dibawah ini merupakan daftar menu Teh Aba yang telah mengalami banyak proses akulturasi.

Tabel 1.4 Daftar Menu Makanan Teh Aba

NO	MAKANAN	HARGA
	Nasi	
1	Nasi Digoreng Merah Ala Teh Aba	20.000
2	Nasi Digoreng Kari Kambingnya	28.000
3	Nasi Digoreng ada Ayam Kari	20.000
4	Nasi Digoreng Kampung	20.000
5	Nasi Digoreng Spesial Tandori	35.000
6	Nasi Minyak Ayam Goreng	35.000
7	Nasi Kambing Afrika Aba (+Nasi Liwet)	50.000
8	Nasi Minyak Malbi	35.000
	Ayam Tandori (+Roti Datar)	26.000
	Ayam Tandori	22.000
	Nasi Putih	5.000

	*Hidangannya di hari jum'at	
	Mie	
9	Mie Goreng ada Karinya	20.000
10	Mie Tumis	17.000
11	Mie Goreng Kambing Dagingnya	27.000
	Martabak	
12	Martabak Telur Ayam	17.000
13	Martabak Telur Bebek	20.000
14	Martabak Sayur/Daging Spesial	27.000
15	Martabak Pisang	16.000
16	Martabak Kentang	16.000
17	Martabak Daging Spesial Mozarella	45.000
	Roti Canai	
18	Roti Canai Kuah Kari	12.000
19	Roti Canai Srikaya	12.000
20	Roti Canai Srikaya Keju	14.000
21	Roti Canai Coklat	14.000
22	Roti Canai Coklat Keju	15.000
23	Roti Canai Keju Susu	15.000
24	Roti Canai Green Tea	16.000
25	Roti Canai Nuttela	16.000
26	Roti Canai Nuttela Keju	19.000
27	Roti Canai Ovaltine	15.000
28	Roti Canai Ice Cream	19.000
29	Roti Canai 3 Rasa/Komplit	20.000
	Ayam	
30	Ayam Disteak Panggang	35.000
31	Ayam Disteak Goreng	35.000
	Roti Panggang	
32	Roti Panggang Srikaya	12.000
33	Roti Panggang Srikaya Keju	12.000
34	Roti Panggang Coklat	12.000
35	Roti Panggang Coklat Keju	14.000
36	Roti Panggang Keju Susu	14.000
37	Roti Panggang Green Tea	15.000

38	Roti Panggang Nuttela	16.000
39	Roti Panggang Nuttela Keju	18.000
40	Roti Panggang Ovaltine	15.000
41	Roti Panggang 3 Rasa/Komplit	+2.000
Pisang Goreng isi (3 pcs)		
42	Pisang Goreng Srikaya	12.000
43	Pisang Goreng Srikaya Keju	12.000
44	Pisang Goreng Coklat	12.000
45	Pisang Goreng Coklat Keju	14.000
46	Pisang Goreng Keju Susu	14.000
47	Pisang Goreng Green Tea	15.000
48	Pisang Goreng Nuttela	16.000
49	Pisang Goreng Nuttela Keju	18.000
50	Pisang Goreng Ovaltine	15.000
51	Pisang Goreng 3 Rasa/Komplit	+2.000
Minuman Teh Chai (Panas/Dingin)		
52	Teh Chai Tarik	14.000
53	Teh Chai Elaichi	14.000
54	Teh Chai Masala	16.000
55	Teh Chai Masala ada Mintnya	17.000
56	Teh Chai Madu Berempah	18.000
Teh (Panas/Dingin)		
57	Teh Beng Madu	23.000
58	Teh ada Jahe Susunya	12.000
59	Teh Susu	10.000
60	Tea Latte	18.000
61	Green Tea Latte	23.000
62	Teh Lemon	12.000
63	Teh Markisah Es	20.000
64	Teh Persik Es	21.000
65	Teh Manis	6.000
66	Teh Mint	10.000
67	Teh Leci	18.000
Ovaltine		
68	Ovaltine Time	22.000

69	Ovaltine Float Oreo	28.000
Kopi (Panas/Dingin)		
70	Kopi Hitam	8.000
71	Kopi Tarik	12.000
72	Kopi Tubruk	9.000
73	Kopi Susu	12.000
74	Kopi Caramel	17.000
75	Kopi Latte	17.000
76	Kopi Cappucino	17.000
Soklat (Panas/Dingin)		
78	Soklat	22.000
79	Soklat Kopi	27.000
80	Soklat Campur	28.000
81	Soklat Kacang Hazel	27.000
82	Soklat Caramel	27.000
Mix Dingin		
83	Markisa ada Sodanya	24.000
84	Lemon ada Sodanya	14.000
85	Markisa ada Sayurnya	21.000
86	Alpukat ada Kopinya	18.000
Makanan Sampingan		
87	Roti Naan (Kari/Saus Tomat)	16.000
88	Roti Naan Mozarella	38.000
89	Roti Celup Aba (2 pcs)	15.000
90	Kentang Wedges India	15.000
Minuman Sampingan		
91	Teh Tawar	2.000
92	Aqua	8.000

H. Strategi Promosi dan Pelayanan Teh aba

Strategi adalah usaha penentuan tujuan dan sasaran jangka panjang perusahaan, diterapkannya aksi dan alokasi sumber daya yang dibutuhkan untuk

mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Strategi juga merupakan pola sasaran, tujuan, dan kebijakan/rencana umum untuk meraih tujuan yang telah ditetapkan, yang dinyatakan dengan mendefinisikan apa bisnis yang dijalankan oleh perusahaan, atau yang seharusnya dijalankan oleh perusahaan, atau yang seharusnya dijalankan oleh perusahaan.

Dari penjelasan diatas, penulis mengajukan pertanyaan perihal hal apa saja yang telah dilakukan oleh kak Obay dalam membrandingkan restoran Teh Aba? Strategi apa yang digunakannya? Menurut kak obay ada dua strategi yang diterapkannya yaitu Strategi langit dan Strategi manusia yaitu :

“Strategi langit tu iyola doa, usaha, ikhtiar percaya kepada Allah Subhannahu wata’ala bahwa setiap manusia itu memiliki rezekinyo masing-masing. Strategi manusia mencakup Promosi online, Promosi offline, Mengedepan kualitas produk, pelayanan, dan harga yang terjangkau”.¹³

¹³ Muhammad Yunus Owner Teh Aba, *wawancara pribadi*, Dilaksanakan pada tanggal Selasa, 19 Februari 2019.

Berikut ini promosi online melalui Instagram dan Facebook.



Gambar.1.7.
Instagram Teh Aba



Gambar.1.8.
Facebook Teh Aba

Pelayanan yang digunakan adalah pelayanan yang baik lagi cepat, penerapan akhlak yang baik menjadi dasar karakter seorang muslim yang baik. Rasulullah shallallahu ‘alaihi wa sallam bersabda :

إِنَّ مِنْ أَحَبِّكُمْ إِلَيَّ وَأَقْرَبِكُمْ مِنِّي مَجْلِسًا يَوْمَ الْقِيَامَةِ أَحْسَنُكُمْ أَخْلَاقًا

“Sesungguhnya yang paling aku cintai di antara kalian dan paling dekat tempat duduknya denganku pada hari kiamat adalah mereka yang paling bagus

akhlaknya di antara kalian.” (HR. Tirmidzi no. 1941. Dinilai hasan oleh Al-Albani dalam *Shahih Al-Jaami*’ no. 2201.)¹⁴

¹⁴ Muslim.or.id “*Keutamaan berhias dengan akhlak mulia*” <https://muslim.or.id/40677-keutamaan-berhias-dengan-akhlak-mulia.html>, Diakses pada tanggal 19 februari 2019.