

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Di era globalisasi perkembangan dunia bisnis berkembang dengan sangat pesat. Hal tersebut terlihat dari data perekonomian Indonesia pada triwulan I tahun 2018 tumbuh sebesar 5,1 persen (YoY<sup>1</sup>), sedikit lebih tinggi dibandingkan triwulan I tahun 2017 namun lebih rendah dari triwulan sebelumnya yang tumbuh sebesar 5,2 persen (YoY). Pertumbuhan tersebut dipengaruhi oleh faktor perekonomian global yang terus tumbuh meskipun melambat serta meningkatnya harga komoditas. Dari sisi domestik, kinerja tersebut dipengaruhi oleh meningkatnya investasi, ekspor yang tetap tumbuh, serta konsumsi masyarakat yang stabil<sup>2</sup>.

Salah satu bisnis yang berkembang adalah usaha kuliner. Bisnis ini berkaitan erat dengan kebutuhan pangan manusia. Menurut Imanul Arifin ada tiga kebutuhan yang paling mendasar untuk kelangsungan hidup manusia adalah sandang, papan dan pangan. Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia atau *basic needs* sebagai upaya menjaga kelangsungan hidupnya<sup>3</sup>. Kebutuhan tersebut membuat berbagai aktifitas bisnis kuliner berkembang secara kreatif dan inovatif.

---

<sup>1</sup>YOY adalah kepanjangan dari Year over year adalah metode untuk mengevaluasi dua atau lebih parameter untuk membandingkan hasilnya pada satu periode waktu dengan periode waktu yang sebanding dengan basis tahunan. Kinerja YOY sering digunakan oleh investor yang ingin mengukur apakah kinerja keuangan perusahaan membaik atau memburuk, dalam Bambang Kustituantio dan Rudy Badrudin, *Statistika 1: Deskriptif*, (Jakarta: Gunadarma, 2006), 264.

<sup>2</sup> Boediono, *Ekonomi Indonesia Dalam Lintasan Sejarah*, (Jakarta: Mizan, 2018),

<sup>3</sup> Imanul Arifin, *Membuka Cakrawala Ekonomi*, (Bandung: Setia Purna Inves, 2007), 2.

Berbagai data ditemukan ragam usaha bisnis yang berorientasi kuliner kreatif-inovatif, seperti sate Taichan, yaitu pengembangan dari sate Madura dan sate Padang<sup>4</sup>, Tahu Jeletot Taisi yaitu pengembangan dari tahu isi tradisional yang berisi sayuran, Kedai Roti Bakar, yaitu sebuah usaha pengembangan dari roti bakar tradisional dan kemudian pecel lele. Usaha usaha tersebut kemudian masuk ke wilayah yang dikenal dengan restoran atau resto.

Berdasarkan data yang didapat dari BPS (Badan Pusat Statistik) Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2017 saja sudah ada sekitar 450 kurang lebih jumlah restoran atau rumah makan yang beroperasi di Kota Palembang<sup>5</sup>. Pengembangan usaha dalam bentuk restoran dan resto yang tadinya hanya dikenal restoran padang dan warung tegal (warteg) tersebut kemudian merambah tidak hanya pada makanan khas daerah tapi juga sudah mengalami inovasi dengan menggunakan berbagai kekhasan lintas Negara. Salah satunya adalah resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum. Sebuah restoran yang didesain dengan model Indonesia-Jepang dengan sajian masakan suki dan daging yang diramu dengan *seafood* melalui resep khas Negara Sakura<sup>6</sup>. Hasil penelusuran data diketahui bahwa restoran tersebut berkembang di kota Palembang, salah satunya yang berada di Jl. Lingkaran 1 (Dempo) No. 954, 15 Ilir, Kec. Ilir Tim. I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30125 sebagaimana fokus penelitian ini.

---

<sup>4</sup>. Sate Taichan bukan dibaluri bumbu kecap melainkan bumbu dengan rasa asam, asin, dan pedas. Sate taichan berupa daging ayam dan kulit segar ditusuk kemudian dipanggang di atas bara api selama tiga hingga lima menit saja. Setelah matang, sate dilumuri minyak sayur, perasan jeruk nipis, dan taburan penyedap rasa, Observasi Awal tanggal 20 Mei 2019

<sup>5</sup>. Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan, diakses tanggal 28 Mei 2019 pukul 10.48 WIB.

<sup>6</sup>. Sumber, *sumsel.antaraneews.com*, diakses tanggal 28 Mei 2019 pukul 11.00 WIB.

Konsep restoran yang berkembang tersebut juga seiring dengan pola pelayannya. Seperti tipe penyajian *buffet style*<sup>7</sup>, *Ala Carte*<sup>8</sup>, *Table D’hote*<sup>9</sup>. Kesemuanya merupakan bagian dari inovasi penyajian yang selama ini hanya menggunakan sistem datang, dihidangkan, makan sepuasnya dan dihitung dengan jumlah yang dimakan. Pola penyajian demikian kemudian dikembangkan dengan ungkapan yang mudah dipahami terutama untuk kalangan milenial. Maka kemudian muncul lah istilah yakni *all you can eat*.

Di Indonesia mengembangkan inovasi menjadi sebuah hal penting dalam market. Hal tersebut membawa angin segar bagi pengembangan market di kota Palembang khususnya. Faktanya *all you can eat* menjadi tren yang akan terus berkembang, karena manusia milenial saat ini lebih memilih makan untuk mengenyangkan perut secara “rakus” karena mereka telah membayar mahal sehingga membuat naluri tak mau rugi timbul dan terus menyantap makanan dengan sepuasnya.

Berdasarkan data awal diketahui, *all you can eat* merupakan suatu konsep inovasi-kreatif rumah makan atau restoran dimana konsumen yang datang dapat mengambil dan memilih sendiri dengan sepuasnya semua

---

<sup>7</sup>. *Buffet Style* dalam istilah umumnya prasmanan dimana tamu bebas memilih dan mengambil makanan yang tersedia. Umumnya, tamu undangan akan makan sambil berdiri. Sumber: [www.glorimelamine.com](http://www.glorimelamine.com), diakses tanggal 28 Juni 2019 pukul 12.00 WIB

<sup>8</sup>. *Ala carte* adalah Price per Dish dimana terdapat harga dari setiap menu yang di pesan, biasanya ditemukan di Restoran Sushi dan sebagainya. Selain itu, karakter ala carte yang lebih menonjol adalah makanan akan dimasak setelah di lakukan pemesanan terlebih dahulu dengan kasir. Kemudian porsi makanan yang dipesan cukup besar, sehingga tidak perlu memesan lebih banyak kecuali bersama keluarga. Sumber: [www.glorimelamine.com](http://www.glorimelamine.com), diakses tanggal 28 Juni 2019 pukul 12.00 WIB

<sup>9</sup>. *Table D’hote* atau set menu terdiri dari 4-6 menu, disajikan berurutan dengan jeda waktu tertentu. Dengan konsep tersebut konsumen tidak bisa memilih makanan atau hanya mengkonsumsi makanan yg dihidangkan. Sumber: [www.glorimelamine.com](http://www.glorimelamine.com), diakses tanggal 28 Juni 2019 pukul 12.00 WIB.

hidangan yang telah disediakan hanya dengan sekali membayar, makan ditempat<sup>10</sup>. Hal tersebut berbeda dengan sistem yang selama ini berkembang, dimana konsumen hanya diperbolehkan makan ditempat saja atau dengan kata lain tidak boleh dibawa pulang dengan batas waktu tertentu<sup>11</sup>.

Kreatifitas *all you can eat* membentuk berbagai pandangan masyarakat. Ada yang memahami bahwa model tersebut *syubhat* berimplikasi *gharar*<sup>12</sup>. Alasan dibangun bahwa setiap orang memiliki porsi makan berbeda beda yang berimplikasi pada banyaknya jumlah makanan yang dapat dimakan oleh konsumen tidak diketahui secara pasti. Menurut Syaikhul Islam Ibnu Taimiyyah, jual beli *gharar* adalah jual beli yang akibatnya belum diketahui secara pasti<sup>13</sup>. Dengan dasar sabda Rasulullah *Shalallahu 'alaihi wa sallam* dengan hadits dari Abu Hurairah yang berbunyi:<sup>14</sup>

نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ بَيْعِ الْخِصَاةِ وَعَنْ بَيْعِ الْعَرِيرِ.<sup>15</sup>

Dalam sistem jual beli *gharar* ini terdapat unsur memakan harta orang lain dengan cara bathil. Padahal Allah SWT melarang memakan

---

<sup>10</sup>. I Made Adhitya Suryajaya Adnyana, *Rumah Makan Sepuasnya (All You Can Eat) Di Denpasar*, (Bali: Universitas Udayana, 2015), 2.

<sup>11</sup>. I Made Adhitya Suryajaya Adnyana, *Rumah Makan Sepuasnya*, 3.

<sup>12</sup>. Mardani, *Fiqh Ekonomi Syariah: Fiqh Muamalah*, (Jakarta: Kencana, 2013), 12.

<sup>13</sup>. Syaikhul Islam Ibnu Taimiyyah rahimahullah, *Majmu' Al-Fatawa*, (Daarul Wafa', 1426 H), 29/22.

<sup>14</sup>. Imam Muslim ibn Hajaj al-Chusairi an-Naisaburi, *Shahih Muslim*, (Beirut: Darul Kutub al-Ilmiyah, 361 H), 317-318.

<sup>15</sup>. "Rasulullah *Shalallahu 'alaihi wa sallam* melarang jual beli *al-hashah* (dengan melempar batu) dan jual beli *gharar*". (HR. Muslim no. 1513)

harta orang lain dengan cara bathil sebagaimana firman Allah SWT dalam surah Al-Baqarah (2): 188, yang berbunyi<sup>16</sup>:

وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ وَتُدْلُوا بِهَا إِلَى الْحُكَّامِ لِتَأْكُلُوا فَرِيقًا مِّنْ أَمْوَالِ النَّاسِ بِإِلْحَامٍ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ.<sup>17</sup>

Ada masyarakat yang menilai itu boleh dan tidak berimplikasi *gharar*. Sudut pandang mereka berdasarkan *aqad* ‘*antaradhin*, yaitu kesepakatan yang saling ridha (rela). Sebagaimana dalam firman Allah SWT dalam surat An-Nisa (4): 29, yang berbunyi<sup>18</sup>:

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَن تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Dari Rasulullah *shalallahu ‘alaihi wa sallam* juga telah bersabda<sup>19</sup>:

قال رسول الله عليه و سلم : إنما البيع عن تراض

Kedua pendapat tersebut menjadi dasar studi ini untuk mendapatkan kajian ilmiah secara komprehensif dengan judul “*Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah Terhadap Pelaksanaan Jual Beli Dengan Konsep “All You Can Eat” Pada Resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Dempo Palembang*”.

<sup>16</sup>. Departemen Agama RI, *Al-Qur’an dan Terjemahnya*, (Bogor: Sygma, 2007), 29.

<sup>17</sup>. “Dan janganlah sebagian kamu memakan harta sebahagian yang lain di antara kamu dengan jalan yang bathil dan (janganlah) kamu membawa (urusan) harta itu kepada hakim, supaya kamu dapat memakan sebahagian daripada harta benda orang lain itu dengan (jalan berbuat) dosa, Padahal kamu mengetahui”. (QS. Al-Baqarah: 188)

<sup>18</sup>. Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang Berlaku dengan suka sama suka di antara kamu. dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu”. (QS. An-Nisa: 29)

<sup>19</sup>. “Rasulullah SAW bersabda: Sesungguhnya jual beli itu harus atas dasar saling merelakan.”

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pelaksanaan jual beli dengan konsep “*All You Can Eat*” di resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Dempo Palembang?
2. Bagaimana telaah hukum ekonomi syariah terhadap pelaksanaan jual beli konsep “*All You Can Eat*”?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

### **1. Tujuan**

- a. Mengetahui pelaksanaan jual beli dengan konsep “*All You Can Eat*” di resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Dempo Palembang.
- b. Menjelaskan tinjauan hukum ekonomi syariah terhadap pelaksanaan jual beli konsep “*All You Can Eat*”.

### **2. Kegunaan**

- a. Secara Teoritis, hasil penelitian ini dapat menambah wawasan keilmuan masyarakat dan kalangan akademis, khususnya di Fakultas Syari’ah dan Hukum terhadap pelaksanaan jual beli dengan konsep “*All You Can Eat*” secara umum.
- b. Secara Praktis, penelitian ini bermanfaat untuk pengembangan pengetahuan terhadap hukum ekonomi syariah yang berkaitan dengan pelaksanaan jual beli dengan konsep “*All You Can Eat*” di resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Dempo Palembang.

#### **D. Penelitian Terdahulu**

Berdasarkan kajian kepustakaan didapatkan beberapa hasil penelitian seperti dalam penelitian ini yaitu: *Pertama*, Helga Mawardi, Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung. Dalam penelitiannya yang berjudul "*Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat Menurut Perspektif Fiqih Muamalah*" disimpulkan bahwa pelaksanaan jual beli dengan konsep *All You Can Eat* yang dilakukan di restoran Hanamasa Jl. Ir. H. Juanda diperbolehkan. Dalam tinjauan prespektif fiqih muamalah jual beli makanan dengan konsep *All You Can Eat* telah terbukti memenuhi aturan yang berlaku dalam hukum syara'<sup>20</sup>.

*Kedua*, Sohaybatul Aslamiah, Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung. Dalam penelitiannya yang berjudul "*Tinjauan Hukum Ekonomi Syari'ah Terhadap Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Tema Makan Sepuasnya (All You Can Eat) Studi Kasus Di Restoran Bamboo Dimsum Bandung*" disimpulkan bahwa pelaksanaan jual beli dengan konsep *All You Can Eat* yang dilakukan di restoran Bamboo Dimsum Jl. Karang Sari No. 9, Sukajadi Bandung, dalam tinjauan Hukum Ekonomi Syariah telah terbukti memenuhi aturan yang berlaku dalam hukum syara' dalam Muamalah. Dengan demikian konsep *All You Can Eat* dengan konsep *al-*

---

<sup>20</sup>. Helga Mawardi, "*Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat Menurut Perspektif Fiqih Muamalah*", Skripsi (Bandung: Universitas Sunan Gunung Djati, 2014).

*Bay'i* sudah relevan karena isi dalam konsep *al-Bay'i* sudah sesuai dengan konsep *All You Can Eat*<sup>21</sup>.

*Ketiga*, Marissa Rahmalia Alifiani dan N. Eva Fauziah, Fakultas Syariah Universitas Islam Bandung. Dalam penelitiannya yang berjudul “*Tinjauan Jual Beli Dalam Islam Terhadap Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat Di Sha-Waregna Bandung*” disimpulkan bahwa jual beli menurut Islam adalah terpenuhi rukun dan syarat yaitu *aqidaan*, *shigat*, dan *ma'qud 'alaih*. Dalam kasus *All You Can Eat* telah memenuhi rukun dan syarat dalam jual beli namun ditemukan tidak terpenuhinya salah satu poin syarat *ma'qud 'alaih* yaitu barang harus diketahui jumlah, ukuran, dan takarannya. Sehingga diindikasikan terdapat kesamaran (*gharar*) dididalamnya. Namun *gharar* yang terdapat dalam pelaksanaan jual beli dengan konsep *All You Can Eat* ini termasuk kedalam *gharar yasir* (ringan) yang dapat dimaafkan sehingga jual beli ini masih diperbolehkan. Jual beli dengan konsep *All You Can Eat* ini pun telah memenuhi prinsip-prinsip muamalah diantaranya adalah tidak ada dalil yang mengharamkannya, didasarkan suka sama suka, dan mendatangkan kemaslahatan<sup>22</sup>.

*Keempat*, Johan Warisan dalam penelitiannya berjudul “*Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Memilih Restoran “All You Can Eat”*”. Dalam studinya menyimpulkan bahwa adanya hubungan

---

<sup>21</sup> · Sohaybatul Aslamiah, “*Tinjauan Hukum Ekonomi Syari'ah Terhadap Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Tema Makan Sepuasnya (All You Can Eat) Studi Kasus Di Restoran Bamboo Dimsum Bandung*”, Skripsi (Bandung: Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, 2017).

<sup>22</sup> · Marissa Rahmalia Alfiani dan N. Eva Fauziah, “*Tinjauan Jual Beli Dalam Islam Terhadap Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat Di Sha-Waregna Bandung*” (Bandung: Prosiding Hukum Ekonomi Syariah. Vol. 4 No. 2018).

yang positif dan signifikan antara harga, kualitas layanan, kualitas makanan, atmosfer restoran, dan lokasi terhadap keputusan pembelian dalam memilih restoran “*all you can eat*”. Hasil penelitian ini juga membuktikan harga merupakan variabel paling dominan untuk konsumen memilih restoran “*all you can eat*”<sup>23</sup>.

*Kelima*, Anna Maria dalam studinya berjudul “*Analisis Pengaruh Restaurant Atmosphere, Customer Satisfaction, Dan Experience Terhadap Revisit Intention Pada Restoran All-You-Can-Eat*” Studinya menjelaskan bahwa terdapat pengaruh positif dan signifikan antara restaurant atmosphere, customer satisfaction, dan experience terhadap customers revisit intention pada restoran *all you can eat*<sup>24</sup>.

*Keenam*, Handayani Rahayuningsih, Bramanti Aditya. “*Hidangan Buffet di Regular Event “Ramayana Night Market” Hotel Hyatt Regency Yogyakarta dengan konsep All You Can Eat*“, dalam studinya ia memberikan kesimpulan bahwa Hidangan yang ada di regular event “Ramayana Night Market” disajikan secara lengkap di atas meja buffet yang berukuran panjang mulai dari appetizer, soup, main course, dessert. Menu yang dihidangkan adalah menu tradisional Indonesia yang dikombinasikan dengan sistem *all you can eat*<sup>25</sup>.

---

<sup>23</sup>. Johan Warisan, “*Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Memilih Restoran “All You Can Eat*”, Skripsi (Surabaya: Program Manajemen Perhotelan, Program Studi Manajemen, Universitas Petra , 2017), diakses dari [publication.petra.ac.id](http://publication.petra.ac.id)

<sup>24</sup>. Anna Maria, “*Analisis Pengaruh Restaurant Atmosphere, Customer Satisfaction, Dan Experience Terhadap Revisit Intention Pada Restoran All-You-Can-Eat*, Skripsi (Banten: Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Multimedia Nusantara, 2018).

<sup>25</sup>. Hidangan yang ada di regular event “Ramayana Night Market” disajikan secara lengkap di atas meja buffet yang berukuran panjang mulai dari appetizer, soup, main course, dessert. Menu yang dihidangkan adalah menu tradisional Indonesia. b. Tata letak

Berdasarkan penelitian terdahulu tersebut ada persamaan dalam penelitian ini pada aspek materi *all you can eat* di Restoran. Perbedaan yang paling signifikan di dalam penelitian ini, dimana penelitian terdahulu lebih berorientasi pada kuantitatif dengan penilaian pengaruh sementara penelitian ini lebih difokuskan pada implementasi jual beli yang dinilai dari hukum ekonomi syariah.

## **E. Metode Penelitian**

### **1. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Jalan Lingkar 1 (Dempo) No. 954, 15 Ilir, Kec. Ilir Timur I Kota Palembang, Sumatera Selatan 30125. Alasan pemilihan wilayah tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Restoran ini merupakan restoran halal yang bernuansa Jepang sehingga banyak masyarakat Muslim terutama, yang tertarik untuk datang ke restoran tersebut.
- b. Restoran ini merupakan salah satu restoran yang menyajikan makanan ala Jepang namun tetap bernilai Islami yang berakibat pada banyaknya masyarakat yang ingin hadir dan mencicipi masakan restoran tersebut.

### **2. Subjek Penelitian**

Subjek penelitian ini adalah responden dari wilayah penelitian yaitu Resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Dempo

---

buffet pada regular event “Ramayana Night Market” stall atau meja disusun dengan scramble system, yaitu meja disusun secara terpisah dan setiap stall disediakan satu jenis makanan. Makanan ditata dan dikelompokkan berdasarkan jenis makanannya agar memudahkan para tamu untuk mengambil makanan di buffet. Selain itu, penataan stall dan makanan disusun sedemikian rupa agar tamu selain dapat menikmati makanan, juga dapat menikmati pertunjukan Sendratari Ramayana yang ditampilkan.

Palembang. Pengambilan responden dengan menggunakan teknik *snowball sampling* yaitu dengan meminta responden dari sampel pertama untuk mendapatkan sampel berikutnya, hingga seluruh kebutuhan sampel peneliti dapat terpenuhi<sup>26</sup>.

Dengan syarat sebagai berikut:

- a. Pemilik atau owner dengan alasan pemilik restoranlah yang mengkonsep menu *all you can eat* serta lebih paham akan konsep menu *all you can eat* ini.
- b. Manager resto dengan alasan manager yang mengatur atau me-menag kembali penerapan konsep menu *all you can eat* di restoran tersebut.
- c. Pramusaji atau pelayan yang bertanggung jawab melayani menu *all you can eat* dengan alasan para pramusaji melayani tamu yang ingin makan dan minum di restoran tersebut dan bertatap muka secara langsung dengan para pelanggan restoran. Tidak menutup kemungkinan pelayan pun diberi informasi mengenai konsep menu *all you can eat* tersebut.
- d. Pelanggan restoran yang mengambil menu *all you can eat*. Penjelasan atas data tersebut sebagaimana terlampir dalam tabel berikut:

---

<sup>26</sup>. V. Wiratna Sujarweni, *Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: PustakaBaruPress, 2014), 72.

Tabel 1.1  
Responden Penelitian

No	Jabatan	Jumlah /Orang
1	Pemilik dan Manager Resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Dempo Palembang	1
2	Pramusaji	1
3	Pelanggan dan konsumen	5
Jumlah		7

Sumber: Olah Data, 2019

### 3. Jenis dan Sumber Data

#### a. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*) yang data-datanya bersifat kualitatif yang didapatkan langsung dari lapangan untuk menghimpun data tertulis maupun lisan.

#### b. Sumber Data

- 1) Data Primer, yang diperoleh melalui wawancara dengan responden di resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Dempo Palembang.
- 2) Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari dokumen-dokumen resmi, buku-buku yang berhubungan dengan objek penelitian, hasil penelitian dalam bentuk laporan jurnal, tesis, disertasi dan peraturan perundang-undangan<sup>27</sup>.

---

<sup>27</sup>. Zainuddin Ali, *Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2016), 106.

- 3) Data Tersier yang diambil dari berbagai kamus seperti Kamus Besar Bahasa Indonesia, Kamus Populer, dan Kamus Hukum.

#### 4. Teknik Pengumpulan Data

- a. **Wawancara**, dalam penelitian ini dilakukan dengan cara tanya jawab kepada manager dan pelayan resto Xiabu-Xiabu Suki, Grill dan Dimsum Dempo Palembang untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan jual beli dengan konsep "*All You Can Eat*" ini. Penelitian ini dilakukan dengan sejumlah pertanyaan untuk dijawab secara lisan, di mana materi yang akan dipertanyakan telah dipersiapkan terlebih dahulu oleh peneliti sebagai pedoman wawancara. Beberapa pertanyaan kunci dalam penelitian ini adalah:
  - 1) Apa yang responden ketahui tentang konsep *all you can eat*?
  - 2) Menurut responden, apa yang melatar belakangi adanya konsep *all you can eat* pada resto Xiabu-Xiabu Dempo Palembang?
  - 3) Mohon berikan, penjelasan proses *all you can eat* di resto Xiabu-Xiabu Dempo Palembang?
  - 4) Berapa harga per orang untuk konsep *all you can eat*?
  - 5) Apakah menurut responden konsep *all you can eat* adalah kebutuhan pelanggan?
- b. **Dokumentasi**, dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan data sekunder, yaitu dengan cara membaca,

mengkaji dan menganalisis literature yang berhubungan dengan permasalahan penelitian sebagai bahan pendukung.

## 5. Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu segala sesuatu yang dinyatakan responden, baik secara tertulis maupun secara lisan serta perilaku nyata yang dipelajari dan diteliti sebagai sesuatu yang utuh. Kemudian data yang telah diperoleh dari hasil penelitian lalu diolah<sup>28</sup>. Kemudian penulis akan menarik kesimpulan secara deduktif yaitu menarik kesimpulan dari pernyataan-pernyataan yang bersifat umum ke khusus, sehingga hasil penelitian ini dapat dipahami dengan mudah.

## F. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini disajikan untuk memberi gambaran keseluruhan dari permulaan hingga akhir penelitian. Penulisan menyajikan sistematika pembahasan yang dibagi menjadi kedalam beberapa bab sebagai berikut:

Bab I merupakan bab pendahuluan yang menyajikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, penelitian terdahulu, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab II merupakan bab tinjauan umum yang memberikan penjelasan secara teoritik yang bersumber dari kepustakaan mengenai persoalan yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti oleh peneliti. Pengertian jual

---

<sup>28</sup>. Soerjono Soekanto, *Penelitian Hukum Normative: Suatu tinjauan singkat*, (Jakarta Rajawali Pers, 2006), 41.

beli, *All you can eat* dan resto, dasar hukum jual beli, rukun dan syarat jual beli, jual beli yang dilarang dalam Islam, konsep *All you can eat* untuk restoran.

Bab III merupakan bab gambaran umum resto Xiabu-Xiabu Dempo yang meliputi sejarah berdiri dan perkembangan, keadaan geografis, visi dan misi, struktur organisasi, perkembangan omset, variasi menu, dan profil responden.

Bab IV merupakan bab pembahasan yang berisi analisis dari hasil penelitian tentang pelaksanaan jual beli dengan konsep *All you can eat* di resto Xiabu-Xiabu Dempo Palembang, serta telaah hukum ekonomi syariah terhadap jual beli dengan konsep *All you can eat*.

Bab V merupakan bab penutup yang berisi kesimpulan dari hasil penelitian dan saran-saran sebagai bahan evaluasi terhadap temuan-temuan yang menurut peneliti memerlukan perbaikan.