

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Usaha yang dimiliki dan dikendalikan oleh keluarga berkontribusi pada kegiatan ekonomi di Indonesia. Bisnis keluarga di Indonesia selama tahun 2018 mengalami peningkatan pertumbuhan dibandingkan dengan tahun 2016 (PwC, 2018). PwC (2021) menyatakan bahwa bisnis keluarga merupakan pertemuan antara kompetensi dan etika individu yang membutuhkan karakteristik maupun kemampuan dengan perubahan pola pikir dalam menentukan sebuah prioritas dan sikap yang dibutuhkan dalam bisnis keluarga. Berdasarkan survei yang dilakukan Calabrò dan McGinness (2021), pendapatan bisnis keluarga secara global mengalami penurunan sebesar 69% akibat dari adanya pandemi COVID-19.

COVID-19 atau yang biasa disebut virus Corona merupakan suatu wabah virus yang sedang melanda dunia ini bermula dari Tiongkok, tepatnya di kota Wuhan. Pada tanggal 11 Maret 2020, virus COVID-19 ditetapkan sebagai pandemi oleh World Health Organization (WHO) (Kompas, 2021). Virus ini dapat menyerang manusia maupun hewan, dimana pada manusia virus Corona dapat menimbulkan infeksi saluran pernapasan, biasanya gejala dimulai dari flu yang biasa hingga dapat menyebabkan penyakit yang lebih serius (Kementerian Dalam Negeri, 2020). Mulai dari mengalami gagal pernapasan sampai disfungsi multiorgan, bahkan dapat merenggut nyawa (Weible *et al.*, 2020). Virus ini sangat rentan bagi semua orang

dan dapat menularkan penyakit pada siapa saja. Namun, bagi orang dewasa dan mereka yang mempunyai penyakit bawaan dapat menimbulkan dampak yang lebih parah.

Berdasarkan Satuan Tugas Penanganan COVID-19 (2021), per 5 September 2021, tercatat 4.129.020 orang yang terkonfirmasi, 155.519 orang yang positif COVID-19, dan 135.861 orang yang meninggal dunia akibat virus ini. Penyebaran COVID-19 di Indonesia yang begitu cepat ini membuktikan bahwa virus COVID-19 menimbulkan masalah yang serius di berbagai penjuru dunia, khususnya di Indonesia. Oleh karena itu, pemerintah Indonesia membuat kebijakan untuk menangani virus COVID-19. Salah satu bentuk kebijakan pemerintahan di Indonesia terhadap penanganan penyebaran virus ini yaitu dengan diterapkannya PSBB atau Pembatasan Sosial Berskala Besar yang terdapat pada Peraturan Pemerintah (PP) No.21 tahun 2020 yang telah ditandatangani oleh Presiden Joko Widodo pada Maret 2020 (CNN Indonesia, 2021). Selain itu pemerintah Indonesia juga mengeluarkan kebijakan lain bernama Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) yang terdapat dalam Instruksi Menteri Dalam Negeri Nomor 01 Tahun 2021 (Mela, 2021). Pemerintah melakukan kebijakan ini untuk mengendalikan penyebaran COVID-19 di daerah yang mengalami peningkatan kasus. Dengan adanya pemberlakuan kebijakan oleh pemerintah di berbagai daerah di Indonesia, hal ini berdampak pada sektor penyedia makanan dan minuman, khususnya restoran.

Penelitian ini berfokus pada bisnis keluarga dalam sektor penyedia makanan dan minuman yaitu Restoran Lezat Baru di Banjarmasin. Lezat Baru merupakan restoran *Chinese food* yang telah berdiri pada tahun 1989 di Banjarmasin. Pandemi COVID-19 membuat para pelaku UMKM pada sektor makanan dan minuman di Banjarmasin terkena dampaknya, dimana banyak usaha restoran yang mengalami penurunan penjualan akibat adanya pandemi COVID-19 (Diskominfo Kal-Sel, 2020). Sejak awal pemberlakuan PPKM hingga PPKM level 4, restoran di berbagai daerah hanya bergantung pada pesanan bungkus dan layanan pesan antar, namun hal tersebut tidak memberikan jaminan bisnis tetap dapat bertahan selama pandemi (Kompas, 2021).

Penelitian ini dilakukan berdasarkan rekomendasi penelitian sebelumnya oleh Elshaer (2021) yang melakukan penelitian pada beberapa restoran di Kairo. Ia menyarankan untuk melakukan penelitian pada restoran di negara lain selama pandemi COVID-19, sehingga dapat mengidentifikasi pandangan serta tindakan pemilik restoran dalam mengelola restoran selama pandemi COVID-19. Dalam penelitian sebelumnya oleh Neise *et al.*, (2021) menyarankan penelitian selanjutnya untuk dapat melihat kemampuan adaptasi industri dari restoran yang selamat dari krisis pandemi COVID-19. Selain itu, berdasarkan rekomendasi dari penelitian yang dilakukan oleh Jiexue (2020), penulis tertarik untuk melakukan wawancara terhadap beberapa praktisi restoran dengan tujuan untuk memperoleh data dokumentasi agar dapat mempelajari lebih dalam mengenai tanggapan terhadap pandemi COVID-19.

## 1.2 Rumusan Masalah

Restoran Lezat Baru merupakan restoran *Chinese food* yang telah berdiri pada tahun 1989 di Banjarmasin. Restoran ini pertama kali didirikan sejak zaman penjajahan Jepang di Indonesia yaitu pada tahun 1935 di Samarinda dengan nama “Tiauw Hiong”. Namun, nama restoran tersebut berubah menjadi “Lezat Baru” pada saat zaman pemerintahan Presiden Soeharto yang tidak memperbolehkan penggunaan nama bahasa asing. Restoran ini pertama kali dirintis oleh Bapak Tan A Nie. Bapak Tan A Nie memiliki latar belakang suku Tio Ciu, beliau menikah dengan Ibu Lauw Hong Loy yang telah memiliki 6 orang anak dari pernikahan sebelumnya bersama Bapak Thio Kheng Siong yang berlatar belakang suku Hokkian. Pernikahan Bapak Tan A Nie dan Ibu Lauw Hong Loy dikaruniai 4 orang anak. Dimana 2 orang anak dari Bapak Tan A Nie dan 2 anak dari Bapak Thio Kheng Siong memiliki restoran yang dikelola masing-masing, 3 restoran berada di Kota Samarinda dan 1 restoran di Kota Banjarmasin.

Restoran Lezat Baru di Banjarmasin didirikan oleh Bapak Frendy Henry (Thio Tek Kie) sejak tahun 1989. Anaknya yang merupakan generasi ke tiga sudah aktif menjalankan restoran ini bernama Dermawan Henry (Thio Chun Phing). Bapak Frendy Hendry dan Bapak Dermawan Henry ini berketurunan Hokkian dan beragama Kong Hu Cu. Dimana resep dari Lezat Baru ini diturunkan dan dimodifikasi oleh Bapak Frendy dan Bapak Dermawan yang disesuaikan dengan selera daerah di Banjarmasin. Restoran Lezat Baru di Banjarmasin ini merupakan salah satu restoran yang populer di Banjarmasin. Restoran ini menjual makanan

*Chinese food* yang dimasak langsung oleh pemilik restoran. Menu yang terdapat di restoran ini cukup beragam dimana terdapat 119 menu makanan dalam restoran ini, seperti: burung dara goreng, babi goreng, juanlo, ayam koloke, dan sapo tahu sebagai menu andalannya.

Adanya pandemi COVID-19 membuat sektor penyedia makanan dan minuman di Banjarmasin mengalami penurunan. Ditambah dengan adanya kebijakan PPKM menyebabkan sektor penyedia makanan dan minuman tidak dapat beroperasi dengan normal. Pada saat PPKM, restoran hanya dapat beroperasi 10 jam sehari dari pukul 10.00 sampai 20.00 WITA. Kapasitas dibatasi hanya 25% dari kapasitas yang normal dan maksimal 30 menit untuk makan di tempat, tentunya dengan mengikuti protokol kesehatan dan aturan yang berlaku. Dengan adanya pandemi COVID-19 ini membuat menurunnya pendapatan Restoran Lezat Baru.



Gambar 1.1 Grafik Pendapatan Restoran Lezat Baru 2009-2020  
Sumber: Bapak Dermawan Henry, Pemilik

Berdasarkan grafik tersebut dapat dilihat bahwa terjadi kenaikan dan penurunan pendapatan pada Restoran Lezat Baru selama 12 tahun, dari tahun 2009 hingga tahun 2020. Pada grafik di atas terlihat bahwa Restoran Lezat Baru pada tahun 2009 sampai tahun 2016 terus mengalami kenaikan pendapatan. Namun, pada tahun 2017 dan 2018 Restoran Lezat Baru mengalami penurunan pendapatan akibat dari munculnya persaingan restoran-restoran baru yang ada di Banjarmasin. Pada tahun 2019, restoran Lezat Baru kembali mengalami peningkatan pendapatan karena mempertahankan strategi yang mampu bersaing dengan restoran lain. Dengan adanya COVID-19, pada restoran Lezat Baru terjadi penurunan signifikan yaitu kurang lebih 50% dari pendapatan tahun 2019. Restoran Lezat Baru walaupun mengalami penurunan pendapatan, namun tetap dapat bertahan selama pandemi COVID-19. Maka dari itu, penting untuk mengetahui strategi Restoran Lezat Baru agar tetap kompetitif sehingga dapat bertahan selama pandemi COVID-19.

Restoran Lezat Baru pada awalnya memiliki 16 orang karyawan tetapi 10 dari 16 orang tersebut kembali ke kampung halaman karena diminta oleh orang tuanya untuk tidak bekerja lagi karena adanya pandemi COVID-19 ini, hal ini menyebabkan jumlah karyawan yang bekerja di restoran tersebut menjadi berkurang dan tersisa 6 orang karyawan. Sebelum adanya pandemi ini karyawan tersebut pulang ke rumah masing-masing setelah jam kerja. Setelah adanya pandemi, pemilik restoran menetapkan aturan agar karyawan yang bekerja harus tetap tinggal di restoran bersama pemilik restoran dan tidak boleh keluar masuk

restoran tanpa adanya keperluan yang penting. Dari 6 orang karyawan yang tersisa sebelumnya hanya tinggal 4 orang saja yang berkenan untuk tinggal di restoran.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan yang merupakan kendala yang dihadapi restoran dan mengetahui keunggulan kompetitif yang dimiliki restoran Lezat Baru agar dapat bertahan selama pandemi COVID-19 ini.

### **1.3 Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang terjadi, maka yang menjadi pertanyaan penelitian dalam penelitian ini yaitu:

1. Faktor – faktor apa yang mendukung Restoran Lezat Baru agar dapat mempertahankan keunggulan kompetitif selama pandemi COVID-19?
2. Bagaimana Restoran Lezat Baru menerapkan strategi agar dapat mempertahankan keunggulan kompetitif selama pandemi COVID-19?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor apa saja yang berpengaruh pada keunggulan kompetitif Restoran Lezat Baru agar dapat bertahan selama masa pandemi COVID-19. Selain itu juga untuk menganalisis Restoran Lezat Baru dalam menerapkan strategi agar dapat mempertahankan keunggulan kompetitif selama pandemi COVID-19.