

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada tanggal 31 Desember 2019, kasus pertama infeksi virus corona baru (2019-nCoV) dilaporkan di Wuhan, Cina, yang mengakibatkan penyakit yang dikenal sebagai Covid 19, yang berbeda dari SARS-CoV dan MERS-CoV. Sejak itu, jumlah kasus infeksi virus baru yang dikonfirmasi di seluruh dunia telah meningkat secara mengkhawatirkan, dan sekarang menjadi krisis kesehatan masyarakat paling serius di dunia, mengancam perkembangan alami masyarakat dan semua komponennya (Jamil et al., 2020). Virus ini berdampak kepada saluran pernapasan yang diketahui dengan batuk, sesak napas, hingga demam. Penyebaran Covid 19 dimulai dari interaksi antara manusia melalui media berbicara dengan kontak penderita (Prakoso, 2020).

Dalam mencegah penyebaran virus, Indonesia membuat regulasi yaitu Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) agar bisa meringankan penyebaran. Kebijakan PSBB mengatur kegiatan ekonomi dan sosial masyarakat dengan menutup fasilitas publik seperti bioskop, mall, dll. Akan tetapi ada beberapa industri yang bisa tetap beroperasi tetapi memiliki batasan kapasitas operasional sebesar 40-50% (Prakoso, 2020). Pengaruh karantina dan teror terhadap aktivitas manusia dan pertumbuhan ekonomi telah ditunjukkan pada pandemi di seluruh

dunia, tetapi efeknya juga terjadi pada aktivitas sehari-hari. Ada peningkatan kelaparan dan kekurangan gizi ketika wabah penyakit menular terjadi

Industri makanan dan minuman (F&B) merupakan salah satu sektor yang terkena dampak pandemi yang sangat keras, dimana kapasitas tempat dibatasi selama PSBB berlangsung. Industri makanan dan minuman merupakan industri yang sangat perlu dijaga karena industry makanan dan minuman merupakan sumber ekonomi yang besar bagi warga Indonesia (Prakoso, 2020). Bisnis makanan dan minuman, di antara banyak sektor manufaktur lainnya, adalah salah satu yang paling berhasil dalam memenuhi kebutuhan dasar pembangunan manusia. Operasi normal harus dipertahankan untuk memberi makan penduduk selama skenario seperti pandemi karena makanan merupakan kebutuhan vital untuk kelangsungan hidup manusia. Industri makanan adalah jaringan global yang dinamis dari berbagai perusahaan yang memasok sebagian besar makanan dunia. Bisnis makanan dan minuman adalah salah satu industri yang berkembang pesat di dunia. Operasi rantai pasokan, keselamatan, pelatihan, manajemen dan respons bencana, kesadaran, pembentukan kembali model bisnis, digitalisasi dan kemajuan teknologi, dan dampak yang tidak diinginkan lainnya, semuanya telah menjadi masalah bagi industri makanan dan minuman sebagai akibat dari Covid 19 (Memon et al., 2021). Pandemi COVID-19 mungkin menghadirkan peluang untuk pangan transnasional dan perusahaan makanan dan minuman untuk lebih mengkonsolidasikan kekuatan mereka di pasar global mereka. Beberapa perusahaan, tampaknya menarik bantuan pemerintah, organisasi masyarakat sipil

dan masyarakat dengan membagikan produk gratis untuk makanan dan minuman produk baru untuk menyebarkan merek mereka. Perusahaan juga menggunakan pandemi untuk menjalin aliansi yang lebih kuat dengan pemerintah dan masyarakat sipil dan aktor untuk mempermudah penjualan mereka (Mialon et al., 2021).

Seni makanan dan minuman memainkan peran penting dalam industri pariwisata. Sebagian besar wisatawan menghabiskan waktu mereka untuk memasak. Selain itu, makanan dan minuman merupakan daya tarik yang besar bagi wisatawan. Wisata kuliner nasional memiliki potensi yang besar. Keanekaragaman dan keunikan kuliner Nusantara yang berasal dari beragam suku dan budaya merupakan kekayaan yang harus terus didorong pertumbuhannya. Wisata makanan dan minuman tumbuh sangat positif. Dunia masakan, sangat terkait erat menggunakan area atau tempat, identitas, & budaya. Upaya buat menjual & mempromosikan segala aspek kuliner pada keliru satu destinasi membutuhkan kreativitas pada pengembangan produk, proses, pemasaran, & membentuk pengalaman beserta kuliner. (Akbar & Pangestuti, 2017).

Selanjutnya, perilaku konsumen terhadap makanan telah bergeser secara dramatis di setiap negara di dunia. Akibatnya, dampak berkelanjutan dari Covid 19, serta masa depan sektor makanan dan minuman, harus diperiksa secara menyeluruh untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pemulihan dan daya tanggap operasi dalam menghadapi krisis. Pandemi seperti Covid 19 telah merusak tidak hanya kelancaran sistem pasokan pangan, tetapi juga

mengakibatkan kerawanan pangan di berbagai negara. Covid 19 sudah berlangsung sejak awal (Memon et al., 2021).

Pemerintah di seluruh dunia telah mengakui usaha kecil dan menengah atas kontribusi mereka terhadap stabilitas dan pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, dan kohesi dan pembangunan sosial. Sayangnya, perusahaan kecil gagal pada tingkat yang signifikan di seluruh dunia. Kita membutuhkan lebih banyak wirausahawan sukses untuk memperluas ekonomi dan lebih sedikit kegagalan untuk menyia-nyiakan sumber daya berharga karena wirausaha mengarah pada kemajuan ekonomi (Aloqab et al., 2018). Keberhasilan dan kegagalan usaha di dunia itu sangat besar. Ukuran keberhasilan usaha bisa diukur dari finansial wirausaha dalam membentuk usaha mereka. Dalam pandemi Covid 19, adanya pelaku usaha di Indonesia masuk dan keluar bisnis. Pandemi Covid 19 memunculkan beberapa masalah untuk pelaku usaha, dan juga membuat kesempatan untuk para pelaku usaha. Pelaku usaha bisa memanfaatkan informasi dan teknologi untuk memaksimalkan penjualan mereka agar bisa bertahan. Masalah yang dihadapi pelaku usaha di masa pandemi Covid 19 itu sangat besar, dimana pelaku wirausaha harus mencari strategi-strategi yang bisa membantu mempertahankan usaha mereka (Rosita, 2020).

Usaha mikro dan menengah bisa diartikan sebagai berikut (Suci et al., 2017):

1. Usaha mikro adalah bisnis yang secara produktif dimiliki oleh seorang individu dan/atau unit bisnis individu. Mereka yang memenuhi standar bisnis mikro sebagai satu set mengikuti hukum .

2. Pelaku Usaha adalah perusahaan ekonomi mandiri produktif yang dilakukan oleh individu atau entitas yang bukan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan miliki, kelola, atau sebagian secara langsung atau tidak langsung.

Kriteria Pelaku Usaha bisa diartikan sebagai berikut (Suci et al., 2017):

1. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
2. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

Akan tetapi ada beberapa pelaku usaha kuliner di Point 11 Pondok Indah Jakarta yang bertahan dalam menjalankan keberhasilan bisnis mereka. Point 11 merupakan Food Court yang berlokasi di Pondok Indah Jakarta Selatan. Point 11 merupakan bisnis baru yang dibuka di masa pandemi tepatnya tanggal 11 Agustus 2020. Point 11 menyediakan 35 tenant untuk pelaku usaha kuliner yang ingin menjual produk bertema F&B. Para pengusaha kuliner di Point 11 tidak putus harapan untuk tetap menjalankan usaha mereka. Tentu menjalankan bisnis mereka, para tenant tetap mematuhi protokol kesehatan dan menerapkan strategi-strategi untuk bertahan. Point 11 memiliki target market mulai dari keluarga sampai anak muda, oleh karena itu para pelaku usaha kuliner di Point 11 menjual beragam jenis makanan, mulai dari steak, burger, rice bowl dan lain-lain. Berjalannya bisnis di Point 11, adanya para pelaku usaha kuliner yang masuk dan keluar bisnis selama

1 tahun berjalannya Food Court. Akan tetapi, ada beberapa tenant kuliner yang bertahan di Point 11 sampai sekarang.

Fenomena adanya usaha yang tetap bertahan di masa pandemi Covid 19 adalah suatu hal yang menarik. Maka penelitian ini akan menggali beberapa variable yang berpengaruh terhadap keberhasilan usaha tersebut. Variabel yang akan diangkat mencakup variable: Modal usaha, Pengetahuan pemilik usaha, Tenaga kerja usaha, Karakter dan Perilaku usaha. Hasil dari penelitian ini akan membantu mendeterminasi bagaimana para pelaku usaha kuliner di Point 11 bisa mendapatkan keberhasilan usaha mereka dalam hidup di masa pandemi Covid 19.

Dari pemaparan di atas, diketahui adanya beberapa variable yang berpengaruh terhadap keberhasilan wirausaha. Modal Usaha adalah salah satu variable penelitian ini, secara garis besar, faktor Modal usaha dalam suatu bisnis merupakan uang yang dipakai sebagai induk untuk berdagang. (Mashuri et al., 2019). Modal juga bisa berbentuk harta benda seperti uang dan barang barang lainnya. Modal usaha bertujuan untuk menghasilkan sesuatu yang akan menambahkan kekayaan seseorang

Pengetahuan Pemilik Usaha merupakan faktor yang penting untuk dibahas. Dengan mempunyai pendidikan yang tinggi, pengetahuan yang dimiliki baik secara formal maupun non formal akan membantu mereka mendeterminasi dan membuat keputusan dalam bertindak untuk bisa bertahan di masa pandemi Covid 19. Penelitian ini akan mendeterminasi apakah Pengetahuan Pemilik Usaha

bermain peran besar dalam Keberhasilan Usaha para pelaku usaha kuliner yang bertahan di Point 11 (Setyaningrum et al., 2014).

Tenaga kerja Usaha merupakan variable yang dibutuhkan untuk mencapai keberhasilan usaha. Sebuah bisnis maupun organisasi membutuhkan tenaga kerja untuk bisa berjalan. Sebuah bisnis menggunakan tenaga kerja untuk melakukan tugas dan pekerjaan dalam operasional yang sudah dibuat oleh pelaku usaha. Penelitian ini akan mendeterminasi apakah Tenaga kerja bermain peran besar dalam Keberhasilan Usaha pelaku usaha kuliner yang bertahan di Point 11 (Mashuri et al., 2019).

Karakter dan Perilaku Usaha adalah variable terakhir yang akan dibahas dalam penelitian ini. Karakter dan Perilaku Usaha merupakan keperibadian seseorang wirausaha yang mempunyai percaya diri (keyakinan, kemandirian, individualitas, optimisme) untuk bisa mencapai keberhasilan usaha, pemilik usaha harus mempunyai jiwa kepemimpinan untuk bisa mendelegasikan pekerja-pekerjanya. Penelitian ini akan mendeterminasi apakah Karakter dan Perilaku Usaha bermain peran besar dalam keberhasilan Usaha pelaku usaha kuliner yang bertahan di Point 11 (Jefferey & Sarwo, 2020).

Dengan kasus Covid 19 di Indonesia yang masih berujung belum selesai dan meningkat setiap harinya, banyak pelaku usaha yang keluar dan masuk bisnis, maka penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai faktor-faktor yang dapat membantu wirausaha mencapai Keberhasilan Usaha bisnis F&B di Jakarta selatan, serta juga dapat mengembangkan ilmu

pengetahuan dan wawasan untuk pelaku usaha yang ingin membangun bisnis di industri F&B dalam pandemi Covid 19. Penelitian ini berdasarkan dari penelitian sebelumnya yaitu: **Pengaruh Karakteristik Kewirausahaan, Motivasi, dan Kepemimpinan Transformasional terhadap Keberhasilan Usaha UKM Makanan oleh Jefferey dan Sarwo** (Jefferey & Sarwo, 2020) dan penelitian **Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Keberhasilan Usaha Pedagang Pasar Sukaramai Di Kecamatan Bengkalis** (Mashuri et al., 2019).

B. Perumusan masalah

Apakah Faktor Modal Usaha, Tenaga Kerja Terampil, Pengetahuan yang luas dari Pemilik Usaha serta Karakter dan Perilaku Pengusaha memengaruhi Keberhasilan usaha di masa Pandemic Covid 19?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menyelidiki apakah memiliki Modal Usaha yang besar memiliki pengaruh terhadap Keberhasilan Wirusaha untuk tenant F&B di Jakarta Selatan di masa pandemi Covid 19.
2. Untuk menyelidiki apakah memiliki Tenaga Kerja Usaha yang banyak memiliki pengaruh terhadap Keberhasilan Wirusaha untuk tenant F&B di Jakarta Selatan di masa pandemi Covid 19.

3. Untuk menyelidiki apakah memiliki Pengetahuan Pemilik Usaha yang dalam memiliki pengaruh terhadap Keberhasilan Wirausaha untuk tenant F&B di Jakarta Selatan di masa pandemi Covid 19.
4. Untuk menyelidiki apakah memiliki Karakter dan Perilaku Usaha yang baik dan berpengalaman memiliki pengaruh terhadap Keberhasilan Wirausaha untuk tenant F&B di Jakarta Selatan di masa pandemi Covid 19.

D. Manfaat Penelitian

1. Penelitian dapat digunakan sebagai penambahan wawasan dan pengetahuan mengenai dampak yang berpengaruh dengan Keberhasilan Wirausaha dalam membantu pelaku usaha kuliner untuk bertahan.
2. Untuk peneliti, penelitian ini dapat menjadi pengetahuan yang bermanfaat dalam mengimplementasikan aspek mengenai Keberhasilan Wirausaha, Modal Usaha, Tenaga Kerja Usaha, Pengetahuan Pemilik Usaha, Karakter dan Perilaku Usaha di bidang F&B bisnis.
3. Bagi bisnis F&B, penelitian ini dapat menjadi bahan wawasan dan pertimbangan bagi pelaku usaha agar bisa mencapai keberhasilan bisnis.
4. Hasil dari penelitian ini bisa digunakan sebagai dasar penelitian kedepannya dalam pengembangan bisnis F&B untuk menanggapi suasana pandemi Covid 19.