

The restaurant survival strategy in Dairi during the covid 19 pandemic

Sri Rosliana Lubis¹

¹Politeknik Pariwisata Medan

Correspondence : Sri Rosliana Lubis, Politeknik Pariwisata Medan

Email :srirosliana@poltekparmedan.ac.id

ABSTRACT

This study aims to identify and analyze the strategies used by restaurants in Dairi to save their restaurant business in order to survive during Covid 19 which has hit for more than a year. The impact of Covid 19 has been felt by all culinary and tourism businesses. Some of the strategies that were carried out were laying off employees temporarily without a clear limit on when they were rehired. Second, limit the use of restaurant facilities to suppress ordinary operations. Third, the efficiency of restaurant spending. Fourth, selling food online to old acquaintances and customers. Fifth, do it with the "pay now eat later" model. Sixth, refusing to refund the booking by changing the reschedule of the visit. Seventh, providing a free tour of the Dairi district.

Keywords : Dairi, restaurant, covid 19, survival strategy, pandemic

Strategi Bertahan Restoran Di Dairi Selama Pandemi Covid 19

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis strategi yang di gunakan restoran di Dairi untuk menyelamatkan usaha restoran mereka agar bertahan selama Covid 19 yang sudah melanda selama setahun lebi. Dampak Covid 19 ini sangat di rasakan oleh seluruh pelaku bisnis kuliner dan wisata. Beberapa strategi yang di lakukan yaitu memberhentikan karyawan sementara waktu tanpa batas yang jelas kapan mereka dipekerjakan kembali. Kedua, membatasi penggunaan fasilitas restoran untuk menekan biasa operasi. Ketiga, efisiensi pengeluaran restoran. Keempat, penjualan makanan secara online kepada kenalan dan pelanggan lama. Kelima, melakukan dengan model "pay now eat later". Keenam, melakukan penolakan pengembalian uang booking dengan mengganti reschedule kunjungan. Ketujuh, memberikan gratis tour kabupaten Dairi.

Kata kunci : dairi, restoran, covid 19, strategi bertahan, pandemi

PENDAHULUAN

Industri pariwisata Indonesia merupakan sektor ekonomi yang penting di Indonesia. Pada tahun 2009, pendapatan devisa industri pariwisata menduduki peringkat kedua setelah komoditas migas dan kelapa sawit, peringkat ketiga. Menurut data tahun 2016, jumlah wisman yang berkunjung ke Indonesia melebihi

11.525.963 juta atau meningkat 10,79% dibandingkan tahun sebelumnya. Kekayaan alam dan budaya merupakan bagian penting dari industri pariwisata Indonesia. Alam Indonesia beriklim tropis, 17.508 pulau, 6.000 di antaranya tidak berpenghuni, dan garis pantai terpanjang ketiga di dunia setelah Kanada dan Uni Eropa. Indonesia juga merupakan negara kepulauan terbesar dan terpadat di dunia.

Pantai Bali, tempat menyelam Bunaken, Gunung Rinjani Lombok, dan berbagai taman nasional Sumatera adalah contoh tujuan wisata alam di Indonesia.

Tempat-tempat wisata ini didukung oleh warisan budaya yang kaya, yang mencerminkan sejarah dan keragaman etnis Indonesia yang dinamis, dengan 719 bahasa daerah yang digunakan di seluruh nusantara. Candi Prambanan dan Borobudur, Toraja, Yogyakarta, Minangkabau, dan Bali adalah contoh destinasi wisata budaya di Indonesia.

Pada 2010, Kabupaten Dairi adalah sebuah wilayah di Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Ibukotanya adalah Sidi Karang. Kabupaten tersebut kemudian dimekarkan menjadi dua kabupaten, Kabupaten Dairi dan Kabupaten Pakpak Bharat sebagai kabupaten induk. Dasar hukumnya adalah Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2003 tentang Pembentukan Kabupaten Naniyas, Pakpak Bharat dan Kabupaten Humbang Hasundutan. Dirilis pada tanggal 25 Februari 2003. Kabupaten Dairi merupakan salah satu dari 33 kabupaten/kota di Provinsi Sumatera Utara dengan luas wilayah 192.780 hektar atau sekitar 2,69% dari total luas Provinsi Sumatera Utara (7.160.000 hektar) terletak di bagian barat laut provinsi. dari Sumatera Utara. Penurunan tingkat hunian juga berdampak pada jumlah kunjungan wisatawan lokal maupun internasional. Suasana di kawasan tersebut terlihat sepi dan biasanya ramai dengan turis di akhir pekan sudah tidak terlihat lagi.

Mengurangi kunjungan memungkinkan restoran untuk mengurangi biaya operasional, seperti penggunaan listrik dan gas. Perusahaan restoran juga menyediakan hand sanitizer di setiap sudut atau area area kantor. Pihak restoran berharap wabah virus corona akan segera berakhir. Biarkan orang kembali menikmati tempat wisata Kabupaten Dali. Dengan kekayaan alam yang luar biasa ini,

pariwisata menjadi salah satu sumber pendapatan utama Indonesia.

KERANGKA KONSEP

Pengertian Pariwisata

Pengertian pariwisata adalah perjalanan wisata yang dilakukan secara berkali-kali atau berkeliling-keliling, baik secara terencana maupun tidak terencana yang dapat menghasilkan pengalaman total bagi pelakunya. Dari pengertian tersebut terlihat bahwa kegiatan wisata merupakan bagian dari kegiatan pariwisata, karena kegiatan pariwisata merupakan kegiatan jamak dari kegiatan wisata itu sendiri. Pada intinya kepariwisataan adalah suatu gejala yang terjadi karena diakibatkan oleh pergerakan manusia dari tempat tinggalnya untuk melakukan suatu kegiatan wisata baik liburan atau bisnis sampai ia kembali ke tempat tinggalnya semula.

Definisi Restoran

Menurut Mary B.Gregoire restoran berdasarkan tujuan dibagi menjadi dua pengertian yang dibagi menjadi Onsite foodservice yang secara operasional menjual makanan hanya untuk mendukung aktifitas utama dan biasanya tergolong non-profit, sedangkan pelayanan makanan komersial secara operasional menjual makanan adalah prioritas utama dan keuntungan diinginkan.

Ada beberapa jenis restoran menurut Mary B Gregoire yaitu.

1. Limited service, limited menu restaurant
Limited service, limited menu restaurant (biasa disebut dengan fast-food/quickservice) menyediakan menu yang terbatas kepada konsumen dan sering kali konsumen memesan makanan dan membayar langsung sebelum makan. Jenis restoran seperti ini menargetkan konsumen yang ingin makan dengan cepat dengan harga yang terjangkau.
2. Full-service restaurant

Full-service restaurant menyediakan meja untuk makan dengan pelayanan. Konsumen disapa dan dipersilahkan duduk oleh host/hostess dan melayani pemesanan makanan. Pembayaran dilakukan setelah makan.

3. Casual dining restaurant

Casual dining restaurant untuk menarik konsumen dari ekonomi menengah yang menyukai makan di luar dan tidak menginginkan suasana yang formal dan harga yang mahal. Suasananya sederhana, santai, dan harga terjangkau.

4. Fine dining restaurant

Fine dining restaurant biasanya didekorasi dengan suasana yang elegan, expensivelooking, dan fine cuisine. Restoran akan memberikan pengalaman makan yang memorable.

Ketentuan Umum Pendirian Restoran

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 24 tahun 1979, Rumah Makan merupakan sektor usaha yang tercakup dalam bidang Kepariwisata, dan pembinaannya diserahkan kepada Pemerintah Daerah Tingkat I. Namun untuk tercapainya kesatuan tata cara pengaturan dan pembinaan urusan rumah makan tersebut, maka pemerintah mengeluarkan SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No : KM 73/PW 105/MPPT-85 tentang Peraturan Urusan Rumah Makan. Berdasarkan SK tersebut menunjukkan bahwa pembinaan dan pengawasan rumah makan dilakukan oleh Gubernur, sedangkan tata cara pengawasan ditetapkan oleh Gubernur sebagai Kepala Daerah Tingkat I. Cakupan Wisata Kuliner. Sehingga pemilik usaha harus memiliki izin usaha dan izin tempat usaha terlebih sebuah restoran besar.

Pandemi Covid 19

Pandemi COVID-19 adalah peristiwa menyebarnya Penyakit koronavirus 2019 (Bahasa Inggris: Coronavirus disease 2019, disingkat COVID-19) di seluruh dunia untuk semua Negara. Penyakit ini disebabkan oleh

koronavirus jenis baru yang diberi nama SARS-CoV-2. Wabah COVID-19 pertama kali dideteksi di Kota Wuhan, Provinsi Hubei, Tiongkok pada tanggal 1 Desember 2019, dan ditetapkan sebagai pandemi oleh Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) pada tanggal 11 Maret 2020. Hingga 14 November 2020, lebih dari 53.281.350 orang kasus telah dilaporkan lebih dari 219 negara dan wilayah seluruh dunia, mengakibatkan lebih dari 1.301.021 orang meninggal dunia dan lebih dari 34.394.214 orang sembuh.

Virus SARS-CoV-2 diduga menyebar di antara orang-orang terutama melalui percikan pernapasan (droplet) yang dihasilkan selama batuk. Percikan ini juga dapat dihasilkan dari bersin dan pernapasan normal. Selain itu, virus dapat menyebar akibat menyentuh permukaan benda yang terkontaminasi dan kemudian menyentuh wajah seseorang. Penyakit COVID-19 paling menular saat orang yang menderitanya memiliki gejala, meskipun penyebaran mungkin saja terjadi sebelum gejala muncul. Periode waktu antara paparan virus dan munculnya gejala biasanya sekitar lima hari, tetapi dapat berkisar dari dua hingga empat belas hari. Gejala umum di antaranya demam, batuk, dan sesak napas. Komplikasi dapat berupa pneumonia dan penyakit pernapasan akut berat.

Dampak Covid 19

Beberapa pelaku usaha pariwisata yang sangat berdampak besar selama pandemic Covid 19 adalah sebagai berikut :

a. Biro Perjalanan Wisata

Biro perjalanan Wisata adalah salah satu sektor yang terdampak langsung akibat virus corona ini yang mana banyak pembatalan rencana perjalanan wisata yang sudah diagendakan jauh hari sebelumnya, akhirnya dibatalkan karena adanya virus ini. Presentase pembatalan yang diakibatkan virus ini hampir menyentuh angka 100% yang

mengakibatkan banyak biro perjalanan wisata juga seakan akan mati sepenuhnya dalam hal perekonomian dan terpaksa merumahkan keseluruhan karyawannya karena masih banyak beban juga yang harus ditanggung dari pembatalan rencana perjalananan yang diakibatkan dan juga masih banyak faktor finansial lain yang ditimbulkan akibat covid-19.

b. Hotel

Hotel menjadi sektor yang paling parah juga dihantam oleh pandemi virus covid-19 ini yang mana banyak hotel yang mengandalkan pendapatan dari kerjasama dengan biro perjalanan wisata. Dengan tidak adanya dukungan dari biro perjalanan wisata, hotel seakan akan lumpuh dari aktivitas pemesanan yang memberi sumbangan pendapatan hotel sebesar 60%. Sekarang ini banyak hotel yang sudah merumahkan hampir 99% karyawan tanpa gaji dan menutup operasional hotel sepenuhnya untuk memotong kerugian yang lebih banyak lagi akibat tidak adanya pemasukan dan tingkat okupansi hotel yang rendah dan tidak sebanding dengan pendapatan yang diterima. Bahkan di kota kota besar yang tingkat pendapatannya hanya mengandalkan sektor pariwisata banyak isu yang berkembang banyak hotel yang dijual.Sekarang ini bagi pemilik hotel atau investor hotel hanya berharap perekonomian di dunia dapat segera pulih dengan cepat.

c. Restoran/Rumah Makan Wisata

Restoran juga terkena imbas dari pandemi covid-19 ini yang mana banyak restoran yang terpaksa menutup operasional karena tidak adanya pembeli yang berkunjung akibat ditutupnya tempat tempat wisata di daerah masing masing. Dengan tidak adanya dukungan dari biro perjalanan dan tempat wisata banyak restoran yang berpikiran realistis untuk menutup restoran miliknya. Sebagai contoh

banyak restoran wisata di Bali yaitu tepatnya di kawasan pantai jimbaran , pantai kedongangan menutup restoran milik mereka karena tidak adanya wisatawan yang berkunjung ke Bali baik itu wisatawan lokal dan mancanegara. Ini sebenarnya pilihan yang sangat realistis karena dengan ditutupnya tempat wisata di bali berarti juga tidak akan adanya wisatawan yang akan datang berkunjung baik itu lokal maupun mancanegara. Tidak hanya di bali, di Kota pariwisata seperti Malang, Yogyakarta juga banyak restoran melakukan hal serupa sehingga pemilik restoran juga merumahkan semua karyawannya.

d. Pusat Oleh-Oleh

Pusat oleh oleh juga terkena dampak langsung virus corona ini karena dengan ditutupnya tempat wisata di daerah daerah mengakibatkan tidak adanya wisatawan yang datang sehingga mengakibatkan pusat oleh oleh juga banyak yang tutup dan merumahkan karyawannya. Seperti contoh di Bali yaitu Krisna pusat oleh oleh khas bali yang terpaksa menutup semua outlet miliknya dan merumahkan hampir 80% karyawannya.Hal ini terjadi karena tidak ada wisatawan lokal maupun mancanegara yang berkunjung di bali, sedangkan hampir 70% customer krisna ooleh oleh adalah wisatawan lokal yang mana kita tau sendiri sekarang di indonesia sedang ada pembatasan perjalanan dalam bentuk apapun. Pusat oleh oleh juga memegang peranan bagi UMKM yang mensuplai barang yang dijual oleh pusat oleh oleh. Karena itu dengan ditutupnya pusat oleh oleh , UMKM juga merasakan dampaknya juga dan menjadi faktor kerugian yang sangat beruntun bagi pihak UMKM dan beberapa vendor yang bekerja sama dengan pusat oleh oleh.

e. Rental Mobil/Bus/Hiace/Elf

Rental mobil menjadi pihak yang juga sangat terpuakul karena kejadian ini ,karena sudah banyak pihak penyewa mobil dan biro perjalanan wisata yang membatalkan semua agenda perjalanannya presentasi pembatalan sampai saat ini-Juni 2020 sudah mencapai 100%. Hal ini tidak bisa dihindari karena banyak masyarakat yang juga takut akan penularan virus ini. Berkaca dari kejadian yang sedang terjadi banyak pengusaha rental mobil dan biro perjalanan wisata yang sedang kesusahan untuk membayar cicilan kendaraan yang masih tetap jalan sampai saat ini, meskipun kemarin sempat bapak presiden memberikan angin segar dengan program relaksasi kredit yang menurut kami juga tidak mungkin terjadi.

f. **Karyawan Di Dunia Pariwisata**

Yang terakhir adalah karyawan yang berhubungan langsung dengan dunia pariwisata seperti karyawan travel agent,karyawan hotel,karyawan restoran,karyawan pusat oleh oleh,karyawan rental mobil,sopir,tour leader(TL), tour guide(TG) yang semuanya menggantungkan hidupnya kepada usaha usaha yang berhubungan langsung dengan industri pariwisata. Sekarang sudah berapa juta karyawan pariwisata yang sudah dirumahkan? Menurut data yang kami peroleh dari sumber valid yang tidak mau disebutkan namanya angka karyawan yang sudah dirumahkan dari sektor pariwisata sebesar 20 juta jiwa. Sungguh angka yang sangat miris ketika hal ini kurang diperhatikan oleh pemerintah dan hal ini mungkin diluar prediksi dari kementrian tenaga kerja.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan pendekatan studi kasus.

Metode penelitian kualitatif dilakukan karena secara umum metode tersebut sangat terkait dengan penekanan pada proses dan makna yang tidak diukur dari sisi kuantitas, lebih memprioritaskan sifat realita yang terbangun secara sosial, hubungan erat antara peneliti dengan subjek yang diteliti, mengutamakan sifat sarat-nilai dan berusaha mencari jawaban atas pertanyaan yang terkait dengan cara munculnya pengalaman sosial sekaligus maknanya (Lincoln, 2009). Karena kajian ini hanya dilakukan pada beberapa hotel, maka kajian ini juga tidak dapat disebut sebagai studi kasus kolektif yang lebih meneliti banyak kasus umum (Stake, 2009).

1. **Populasi**

Menurut Sugiyono (2006:72) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek penelitian yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

2. **Sampel**

Sampel adalah sebagian dari jumlah yang dimiliki oleh populasi tersebut untuk mengetahui karakteristik dan populasi tersebut dan menurut Sugiyono (2006) sampel yang dipakai harus dapat mewakili dan mencerminkan populasi yang ada.

Teknik Pengumpulan Data

Cara yang dilakukan oleh peneliti dalam teknik pengumpulan data,yaitu sebagai berikut:

a. **Kuesioner**

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2006). Teknik ini berisi sejumlah pertanyaan tertulis yang akan digunakan untuk memperoleh informasi tentang kualitas suatu produk atau pelayanan.

b. **Dokumentasi**

Dokumentasi yaitu teknik pengumpulan data dengan menggunakan catatancatatan atau dokumen yang ada di lokasi penelitian serta sumber-sumber lain yang relevan dengan objek penelitian.

Teknik Analisis Data

Kajian ini menggunakan teori manajemen. Menurut Hasibuan (1989) bahwa setiap perusahaan umumnya mempunyai strategi yang akan menjadi acuan bagi seorang manajer untuk melaksanakan kegiatan demi tercapainya sebuah tujuan, sehingga menurut Terry (dalam Sukarna, 2011) manajemen bermakna sebagai proses khas yang terdiri dari tindakan perencanaan, pengorganisasian, menggerakkan dan pengawasan yang dilakukan untuk menentukan serta mencapai sasaran yang telah ditetapkan melalui pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber lain. Konsep dasar dalam manajemen yang dikemukakan George R.Terry tersebut dikenal dengan Teori Manajemen POAC yang terdiri atas planning, organizing, actuating, dan controlling

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan dan Strategi Bertahan Hidup Hotel Dairi Saat Pandemi Berlangsung

Pandemi virus corona telah yang menyebabkan sektor pariwisata Dairi lumpuh, salah satunya usaha perhotelan. Mereka telah menjalankan berbagai upaya untuk tetap bertahan. Beberapa restoran di Dairi mulai memutar otak untuk dapat bertahan hidup dengan melakukan promosi yang dimana pihak restoran mulai melakukan beberapa langkah strategis dengan menjual voucher kepada calon wisatawan sampai tahun 2021 saat kondisi sudah aman untuk dapat kembali berkunjung ke Dairi. Solusi tersebut merupakan salah satu yang telah dijalankan beberapa restoran di Dairi.

Namun tidak semua restoran di Dairi dapat melakukan hal tersebut.

Di tengah pandemi Covid-19 ini pengusaha pariwisata Dairi menjadi pihak yang paling merugi, terutama jasa usaha kulinernya, karena wisatawan mancanegara dan lokal tidak boleh berwisata. Di sisi lain, kebutuhan dasar yang diperlukan operasional restoran dan penginapan lainnya juga tetap berjalan. Bahkan persoalan gaji karyawan adalah yang paling mendasar. Karena alasan tersebut, pemerintah pusat melalui Peraturan Menteri Keuangan telah mengeluarkan Peraturan Menteri Keuangan No.12/PMK.010/2020 tentang Tentang Bea Masuk Ditanggung Pemerintah Sektor Industri Tertentu Tahun Anggaran 2020 (Indrawati, 2020). Salah satu isinya adalah beberapa kebijakan fiskal yang akan dilakukan pemerintah untuk menggenjot sektor pariwisata yang terkena imbas virus corona, yakni adanya pembebasan pajak restoran dan hotel (PRH) selama 6 bulan di 10 daerah tempat wisata yang meliputi Danau Toba, Yogyakarta, Malang, Manado, Bali, Mandalika, Labuan Bajo, Bangka Belitung, Batam dan Bintan (Kompas.com, 2020).

Sebagai gambaran sebelum merebaknya wabah Covid-19, untuk pegawai tetap, manajemen masih berupaya merekrut pegawai dengan sistem lima hari libur dan dua hari kerja. Tugas mereka adalah melakukan general cleaning di departemen masing-masing agar karyawan tetap dapat bekerja dalam kondisi terbaiknya. Namun untuk sistem penggajian, pihak manajemen hanya memberikan gaji berdasarkan jabatan masing-masing, dan tidak memberikan tambahan “biaya jasa” (Tim Manajemen, wawancara 7 Mei 2021). Selain itu, manajemen restoran juga telah menyusun strategi untuk bertahan hidup di masa pandemi. Seperti memberikan banyak kegiatan promosi yang menarik agar

banyak wisatawan yang datang ke restoran tersebut. Tentunya untuk memberikan diskon yang lebih menguntungkan bagi konsumen. Selain itu, restoran tersebut juga telah meluncurkan sistem promosi "bayar dulu, makan nanti", yang menjual voucher kepada calon turis dengan sistem bayar sesuai pemakaian, dan memakannya setelah epidemi berakhir.

Selain itu, manajemen restoran juga sudah menyiapkan strategi bertahan selama ketika pandemik. Seperti memberikan poly promo menarik agar banyak wisatawan yang datang ke restoran. Tentunya dengan penawaran yang lebih menguntungkan bagi konsumen. Selain itu, pihak restoran juga melakukan sistem promosi "pay now eat later", yakni menggunakan cara menjual voucher kepada calon wisatawan dengan sistem bayar sekarang, makan belakangan selesainya pandemik berakhir.

Ketika pandemik berlangsung, pemasukan restoran juga sangat minim sebagai akibatnya berdampak dalam perekonomian staff. Sebagian pelayan atau pegawai terdapat yang berharap tetap masuk, karena butuh pendapatan. Atas dasar itu, manajemen lalu melakukan pengurangan gaji pokok bagi yang tidak pada-PHK, tentunya disesuaikan menggunakan jabatan. Guna menutupi porto operasional hotel selama pandemi, pihak manajemen hotel melakukan pengurangan pemakaian sarana nir seperti sebelumnya (Tim Manajemen, wawancara 07 Mei 2021). Dengan kondisi perekonomian restoran yg terpuruk, manajemen berharap pemerintah segera menentukan langkah-langkah konkret. Dengan semakin membaiknya syarat pandemik ini, pihak manajemen akan melakukan pemasaran restoran dengan melakukan pemasaran yg mengacu pada protokol pemerintah terhadap penyebaran virus Covid-19, sebagai akibatnya semua karyawan balik bekerja dengan rutinitas normal.

Harapan manajemen restoran kepada pemerintah. Selama pandemic berlangsung adalah adanya aksi nyata berupa relaksasi kredit, pengurangan pajak, subsidi konkret kepada pekerja pariwisata. Setelah pandemi Covid-19 timbul pertama kali di Indonesia, pihak restoran mulai berbenah menggunakan menyesuaikan protokol yg diatur oleh pemerintah.

Restoran sudah menerapkan standar hygiene yg tinggi & melengkapi team member pada bagian produksi serta public area menggunakan masker. Pada ketika itu, sudah dipersiapkan pemakaian masker menjadi bagian berdasarkan uniform dan mengaktifkan recruitment process buat hygiene leader, sehingga team tetap aktif berinteraksi dan termotivasi untuk pulang bekerja. Pada saat itu, manajemen sudah mengikuti prosedur menurut pemerintah pusat. Seiring berjalannya ketika, saat wabah ini telah merenggut poly nyawa yg berdampak ditutupnya hotel, maka okupansi hotel hanya mencapai 10%. Dengan demikian restoran hanya mampu bertahan seminggu saja, sebagai akibatnya okupansi semakin rendah sebagai dampak menurut restoran tidak lagi menerima pelanggan. Selama endemi pandemik berlangsung, pengeluaran operasional dan gaji karyawan menjadi prioritas utama manajemen. Salah satunya memberlakukan PHK pada karyawan sampai batas waktu yg nir ditentukan. Hal itu sebagai pukulan telak bagi manajemen & perusahaan.

Sebelum adanya pandemi, pihak manajemen permanen mempekerjakan karyawannya menggunakan memberikan jadwal buat melakukan general cleaning di departemen masing-masing dan pula mengeluarkan perlop residu karyawan yg masih terdapat. Pihak manajemen juga sangat menghemat sumber daya listrik yang terdapat pada hotel selama pandemic ini sehingga seluruh biaya bisa ditekan & juga tentunya porto produksi restoran.

Pada saat pandemi berlangsung, manajemen jua sudah menyiapkan taktik bertahan, terutama pada konsumen yang membatalkan menggunakan mengembalikan seluruh dana yg sudah dikeluarkan. Adapun strategi tadi meliputi: penjualan makanan, barang dan jasa dan restoran mengakomodir pada market place class di sosmed; melakukan permohonan restrukturisasi kredit menggunakan surat rekomendasi; dan mendaftar ke jalur penerimaan bantuan yg tersedia Kartu Pra-Kerja, BLT melalui PEMDA.

Strategi yg di pakai Selama Covid 19

Tidak bisa dipungkiri, pandemi Covid-19 memang memberi dampak yang sangat signifikan pada industri restoran dan pariwisata Indonesia pada sepanjang tahun 2020. Tak terkecuali, ada begitu banyak restoran yang mencicipi kerugian dan dampaknya, baik menurut sisi tingkat hunian, revenue, hingga peluang menambah market MICE dalam kapasitas yang akhirnya terpaksa harus dibatasi. Pada 2021 ini diharapkan poly restoran yg mulai beroperasi tapi wajib mengalami penundaan lantaran situasi & syarat yg masih tidak menentu dalam masa pandemi ini.

Dengan dukungan pemerintah, yg memasukkan restoran dalam sektor yang diizinkan tetap beroperasi selama PSBB, restoran-restoran terus menyesuaikan diri untuk menaruh pelayanan terbaik bagi tamunya. Dengan menerapkan protokol kesehatan secara ketat, industri restoran sekarang siap mengklaim kesehatan para tamu & karyawannya.

Terdapat tujuh strategi bertahan yang dilakukan sang restoran dalam kajian ini, hampir seluruh restoran pada Dairi jua melakukan hal yg sama menjadi berikut.

Pertama, memberhentikan karyawan sementara saat tanpa batas yang kentara kapan mereka dipekerjakan kembali. Hal ini dilakukan buat mengurangi biaya yang nir bisa pada

tanggulangi pihak restoran yg dimana restoran jua nir menerima pemasukan besar atau menurun drastis.

Kedua, membatasi penggunaan fasilitas restoran buat menekan biasa operasi. Contohnya seperti beberapa AC yang tidak pada pakai.

Ketiga, efisiensi pengeluaran biaya belanja restoran. Keempat, penjualan produk makanan secara online & siap antar. Kelima, melakukan dengan model “pay now eat later” yg dimana pembeli mampu memesan voucher sekarang menggunakan menikmati promo yang di berikan restoran & bisa makan kapanpun itu.

Keenam, melakukan penolakan pengembalian uang booking dengan mengganti reschedule kunjungan.

Ketujuh, memberikan bonus free tour kabupaten Dairi bagi pelancong yg belum pernah ke Dairi supaya menarik minat wisatawan yg dimana tour di lakukan secara gratis.

PENUTUP

Simpulan

Restoran di Dairi melakukan berbagai strategi buat menyelamatkan restoran supaya bertahan selama Covid 19 yg sudah melanda selama setahun lebih yaitu memberhentikan karyawan sementara saat tanpa batas yang kentara kapan mereka dipekerjakan kembali. Kedua, membatasi penggunaan fasilitas restoran untuk menekan biasa operasi. Ketiga, efisiensi pengeluaran restoran. Keempat, penjualan makanan secara online pada kenalan dan pelanggan lama. Kelima, melakukan dengan model “pay now eat later”. Keenam, melakukan penolakan pengembalian uang booking dengan mengubah reschedule kunjungan. Ketujuh, memberikan gratis tour kabupaten Dairi di harapkan dapat membuat banyak wisatawan yang datang ke Dairi dan mengunjungi restoran yang ada di Dairi.

Saran

1. Pemerintah wilayah harus menciptakan sebuah strategi yang dapat membantu pendapatan restoran selama pandemic Covid 19
2. Menerapkan New Normal dan memberikan liputan New Normal buat menarik minat wisatawan
3. Lebih mendukung pariwisata local & melakukan promo besar-besaran sehingga banyak wisatawan yg datang dan mampu makan di restoran..

DAFTAR PUSTAKA

- Hasibuan, S.P.M. (2011). *Manajemen Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Jakarta: CV. Haji Masagung.
- Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta.
- Sukarna. (2011). *Dasar –dasar Manajemen*. Bandung: Mandar Maju
- Farhan, F. (2019). *Pengaruh Retribusi Tempat Wisata, Pajak Hotel, Pajak Restoran Dan Pajak Reklame Terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Padang*. STKIP PGRI SUMATERA BARAT.
- Gooroochurn, N., & Sinclair, M. T. (2005). *Economics of tourism taxation: Evidence from Mauritius*. *Annals of Tourism Research*, 32(2), 478–498.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Direktur Politeknik Pariwisata Medan atas bantuan dan dukungannya sehingga publikasi hasil penelitian ini dapat diterbitkan.