

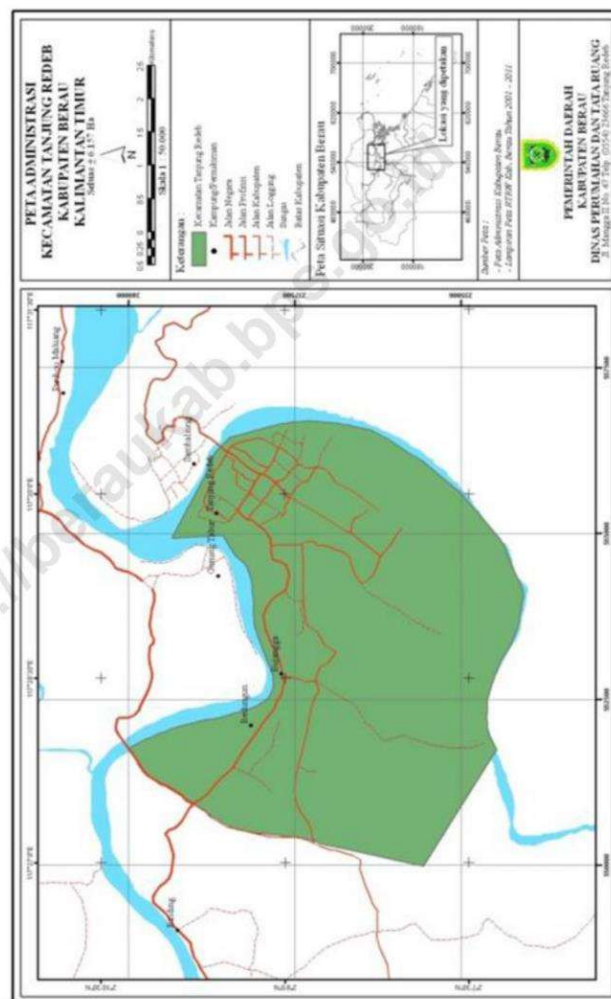
BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi Data

Deskripsi data ini akan menjelaskan tentang objek penelitian yaitu cafe di Kecamatan Tanjung Redeb yang meliputi gambaran sistem operasional usaha cafe yang berkembang disana berdasarkan data yang telah diambil. Hal tersebut akan dijelaskan dibawah ini :

a. Demografi Kecamatan Tanjung Redeb



Gambar 4.1 Peta Kecamatan Tanjung Redeb
Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau

1. Geografi

Kecamatan Tanjung Redeb mempunyai luas wilayah 22,73 Km². Kecamatan Tanjung Redeb merupakan ibu kota dari Kabupaten Berau yang dibagi menjadi 6 Kelurahan.

Enam Kelurahan itu adalah Kelurahan Tanjung Redeb, Kelurahan Sei Bedungun, Kelurahan Gayam, Kelurahan Bugis, Kelurahan Gunung Panjang dan Kelurahan Karang Ambun.

Kecamatan Tanjung Redeb terletak diantara Kecamatan Sambaliung dan Kecamatan Teluk Bayur, dengan batasan wilayah sebelah utara Kecamatan Gunung Tabur, Kecamatan Sambaliung di sebelah selatan, Kecamatan Teluk Bayur di sebelah barat dan Kecamatan Sambaliung di sebelah Timur.

Dari ke enam kelurahan yang ada di Kecamatan Tanjung Redeb, Kelurahan yang memiliki luas wilayah terluas yaitu Kelurahan Gunung Panjang dengan luas 9,0 Km² dan Kelurahan Bugis dengan luas wilayah terkecil yaitu 0,65 Km².²²

Tabel 4.1 Luas Wilayah Menurut Kelurahan, 2020

No	Kelurahan	Luas (Km ²)	Persentase
1	Sungai Bedungun	9,0	34,97
2	Tanjung Redeb	3,48	11,41
3	Bugis	0,65	3,70
4	Gunung Panjang	7,28	36,11
5	Karang Ambun	1,32	9,09
6	Gayam	0,98	4,72
Kecamatan Tanjung Redeb		22,73	100,00

Sumber : Survei Potensi Desa 2020, Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau

²² Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau, 2020: Kecamatan Tanjung Redeb Dalam Angka Tahun 2020. Kabupaten Berau: Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau. Hlm. 3

Tabel 4.2 Jarak Kelurahan ke Ibukota Kecamatan (Km), 2020

No	Kelurahan	Jarak ke Ibukota Kecamatan	Jarak ke Ibukota Kabupaten
1	Sungai Bedungun	1	5
2	Tanjung Redeb	0,5	0,75
3	Bugis	2	0,5
4	Gunung Panjang	0,5	1
5	Karang Ambun	4	1
6	Gayam	1	0,5

Sumber : Survei Potensi Desa 2020, Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau

Tabel 4.3 Koordinat dan Ketinggian (Dpl), 2020

No	Kelurahan	Garis Bujur (Bujur Timur)	Garis Lintang (Lintang Selatan)	Ketinggian (Meter)
1	Sungai Bedungun	117,3010	2,0817	30,1
2	Tanjung Redeb	117,5186	2,1406	25,1
3	Bugis	117,5345	2,1199	25
4	Gunung Panjang	117,5079	2,0974	50,3
5	Karang Ambun	117,2749	2,0924	37,7
6	Gayam	117,5457	2,1166	21,8

Sumber : Survei Potensi Desa 2020, Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau

2. Kependudukan

Penduduk Kecamatan Tanjung Redeb dari tahun ke tahun mengalami kenaikan yang cukup berarti. Hal ini dapat dilihat dari hasil Sensus Penduduk 2010 sampai dengan tahun 2020. Jumlah penduduk pada tahun 2010 sebesar 64.007 jiwa, meningkat menjadi 67.814 jiwa pada periode 2020. Berarti dalam periode tersebut, penduduk Kecamatan Tanjung Redeb telah bertambah sekitar 3 ribu jiwa setiap tahunnya.

Rasio jenis kelamin penduduk Kecamatan Tanjung Redeb Tahun 2020 adalah 112 yang artinya setiap 100 orang perempuan terdapat 112 laki-laki. Kelurahan yang memiliki rasio jenis kelamin terbesar adalah Kelurahan Sungai Bedungun sebesar 119, sedangkan Kelurahan yang mengalami rasio

jenis kelamin terkecil adalah Kelurahan Gayam dengan rasio jenis kelamin 106.

Sebagaimana rasio jenis kelamin, persebaran penduduk di Kecamatan Tanjung Redeb juga tidak merata. Pada tahun 2020 porsi terbesar penduduk Kecamatan Tanjung Redeb berada di Kelurahan Tanjung Redeb sebesar 19.193 Jiwa, yang merupakan pusat dari Kabupaten Berau. Sedangkan penduduk yang terkecil ada di Kelurahan Sungai Bedungun sebesar 7.044 Jiwa.²³

Tabel 4.4 Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kelurahan, 2010, 2019, dan 2020.

No	Kelurahan	Jumlah Penduduk			Laju Pertumbuhan Penduduk Per Tahun	
		2010	2017	2020	2010-2020	2019-2020
1	Sungai Bedungun	6.649	7.024	7.044	0,79	0,36
2	Tanjung Redeb	18.113	19.136	19.193	0,79	0,36
3	Bugis	9.401	9.921	9.949	0,77	0,35
4	Gunung Panjang	7.395	7.834	7.856	0,83	0,36
5	Karang Ambun	10.985	11.604	11.637	0,79	0,35
6	Gayam	11.464	12.102	12.137	0,78	0,36
Kecamatan Tanjung Redeb		64.007	67.621	67.816	0,79	0,36

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau

Tabel 4.5 Jumlah Penduduk dan Rasio Jenis Kelamin Menurut Kelurahan, 2020

No	Kelurahan	Jenis Kelamin			Rasio Jenis Kelamin
		Laki-Laki	Perempuan	Jumlah	
1	Sungai Bedungun	3.828	3.216	7.044	119,29
2	Tanjung Redeb	10.254	8.939	19.193	114,96
3	Bugis	5.167	4.782	9.949	108,29
4	Gunung Panjang	4.079	3.777	7.856	108,24
5	Karang Ambun	6.227	5.410	11.637	115,37

²³ Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau, 2020: Kecamatan Tanjung Redeb Dalam Angka Tahun 2020. Kabupaten Berau: Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau. Hlm. 23

6	Gayam	6.246	5.891	12.137	106,27
Kecamatan Tanjung Redeb		35.801	32.015	67.816	112,07

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau

Tabel 4.6 Distribusi dan Kepadatan Penduduk Menurut Kelurahan, 2020

No	Kelurahan	Distribusi Penduduk (%)	Kepadatan Penduduk Per Km ²
1	Sungai Bedungun	102,96	0,573
2	Tanjung Redeb	280,50	70,874
3	Bugis	145,43	21,335
4	Gunung Panjang	114,83	26,466
5	Karang Ambun	170,10	1,124
6	Gayam	177,40	0,729
Kecamatan Tanjung Redeb		100,00	

Sumber : Survei Potensi Desa 2020, Badan Pusat Statistik Kabupaten Berau

b. Operasional Cafe Pada Masa Pandemi

Pada masa pandemi cara beroperasi atau operasional cafe yang ada di Kec. Tanjung Redeb berubah dengan melakukan penyesuaian kondisi pandemi terutama dengan keluarnya surat edaran pemerintah mengenai pembukaan usaha makanan atau minuman diantara lainnya ialah cafe pada masa pandemi yaitu Pemberlakuan *Physical Distancing* dan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) atau Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) di beberapa wilayah khususnya di Kecamatan Tanjung Redeb akibat pandemi juga berimbas pada operasional cafe.

Namun walau telah keluarnya surat edaran pemerintah tersebut cafe mesti berjalan sebagaimana biasanya dikarenakan banyaknya tagihan atau dana yang harus dikeluarkan untuk tetap terus menjalankan cafe, dan semua cafe yang telah diwawancarai selalu beroperasi dimasa pandemi atau tidak pernah tutup seperti yang disampaikan oleh salah satu pemilik cafe yaitu

Pak Sangkono pemilik Family Cafe mengenai dampak pandemi terhadap operasional cafe berikut ini :

"Untuk Family Cafe sendiri Mba, kami tetap beroperasi sebagaimana biasanya sebelum pandemi, dikarenakan paling tidak kita mesti memberikan gaji kepada karyawan, tagihan listrik, air dll untuk menjalankan cafe ini Mba"²⁴



Gambar 4.2 Wawancara bersama Bapak Sangkono

Sikap dan kebijakan cafe terkait kondisi tersebut adalah beroperasinya cafe dengan mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan *social distancing* menjadi operasional yang paling banyak dilakukan oleh pemilik cafe yang masih beroperasi seperti biasa. Ditengah kondisi pandemi, pemilik cafe berupaya mempertahankan operasional usahanya, serta banyak juga cafe masih beroperasi sama seperti saat sebelum pandemi tanpa mengurangi jumlah tempat duduk dengan masing-masing pertimbangan pemilik cafe. Seperti yang disampaikan oleh salah satu karyawan di IP Cafe yaitu Mba Nia terkait karakteristik operasional cafe saat ini sebagai berikut :

²⁴ Wawancara bersama Bapak Sangkono Selaku Pemilik Family Cafe Pada 19 Januari 2021 Pukul 19:17 Wita

"Untuk IP Cafe sendiri Mba, dari pihak managerial memberlakukan pengurangan jumlah tempat duduk untuk menerapkan *social distancing* agar cafe dapat terus beroperasi sesuai dengan anjuran pemerintah"²⁵



Gambar 4.3 Wawancara bersama Mba Nia

Tabel 4.7 Hasil Wawancara 1 di cafe Kec. Tanjung Redeb

No	Nama Cafe	Bagaimana karakteristik operasional cafe saat ini ?
1	Atmosfer	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
2	Bakupi	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
3	Berau Coffee	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
4	Berau Ngopi	Sama saja (tidak ada perubahan) dibandingkan dengan kondisi sebelum pandemi COVID-19
5	B-Milk Cafe	Sama saja (tidak ada perubahan) dibandingkan dengan kondisi sebelum pandemi COVID-19
6	CM Cafe	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
7	Divania Cafe	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
8	Ekspektasi Kopi	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
9	Family Cafe	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
10	Genius Cafe	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
11	IP Cafe	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
12	Jendela Coffee	Sama saja (tidak ada perubahan) dibandingkan dengan kondisi sebelum pandemi COVID-19

²⁵ Wawancara bersama Mba Nia Selaku Karyawan IP Cafe Pada 20 Januari 2021 Pukul 19:21 Wita

13	Jiru Cafe	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
14	Kafe Bangris	Sama saja (tidak ada perubahan) dibandingkan dengan kondisi sebelum pandemi COVID-19
15	Kota Tua	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
16	Lapau Kopi	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
17	Milkyway	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
18	New Normal Cafe	Mengurangi jumlah sebagian tempat duduk untuk menerapkan social distancing
19	Seduh Kopi	Sama saja (tidak ada perubahan) dibandingkan dengan kondisi sebelum pandemi COVID-19
20	Caffe Konco Dewe	Sama saja (tidak ada perubahan) dibandingkan dengan kondisi sebelum pandemi COVID-19

Kemudian ada berbagai upaya pemilik cafe untuk tetap mempertahankan tenaga kerjanya meskipun aktivitas cafe cukup terdampak oleh pandemi. Keputusan untuk melakukan pemberhentian pegawai cenderung adalah langkah terakhir yang diambil terhadap tenaga kerjanya.

Keputusan untuk mempertahankan jumlah pegawai, mengurangi atau bahkan menambah jumlahnya merupakan langkah yang harus ditempuh pemilik cafe dalam menyikapi situasi pandemi yang berdampak pada aktivitas cafe.

Cafe yang melakukan perubahan jumlah pegawai ditengah pandemi lebih banyak memilih untuk tidak mengurangi atau menambahkan jumlah pegawai yang bekerja, dibandingkan dengan cafe yang memilih untuk mengurangi jumlah pegawai yang bekerja serta memilih untuk menambahkan jumlah pegawai yang bekerja. Seperti yang disampaikan oleh Mas Jamal salah satu pemilik Jiru Cafe mengenai pengurangan jumlah karyawan dicafe miliknya berikut ini :

“Jadi Mba dari kami pemilik Jiru Cafe mengadakan diskusi bersama untuk menindaklanjuti mengenai bagaimana nasib para karyawan cafe kami. Dan dikarenakan kami memiliki jumlah karyawan yang cukup banyak sebenarnya kami tidak ingin melakukan pengurangan karyawan. Alhamdulillah untuk omset kami masih tidak ada perubahan selama pandemi, tapi dikarenakan dari karyawan kami sendiri beberapa yang memilih untuk berhenti, sehingga terjadi pengurangan jumlah karyawan”²⁶



Gambar 4.4 Wawancara bersama para pemilik Jiru Cafe

Tabel 4.8 Hasil Wawancara 2 di cafe Kec. Tanjung Redeb

No	Nama Cafe	Berapa jumlah karyawan cafe yang bekerja pada akhir Oktober 2020?	Berapa jumlah karyawan cafe yang bekerja pada akhir Juli 2020?	Berapa jumlah karyawan cafe yang bekerja pada Kondisi akhir 2019 ?
1	Atmosfer	5	5	5
2	Bakupi	4	4	4
3	Berau Coffee	1	1	1
4	Berau Ngopi	1	1	1
5	B-Milk Cafe	5	5	5
6	CM Cafe	3	3	3
7	Divania Cafe	1	1	1
8	Ekspektasi Kopi	1	1	1
9	Family Cafe	4	4	8
10	Genius Cafe	2	2	2
11	IP Cafe	10	10	10
12	Jendela Coffee	1	1	1
13	Jiru Cafe	4	4	6
14	Kafe Bangris	3	3	3
15	Kota Tua	2	2	2

²⁶ Wawancara bersama Mas Jamal Selaku salah satu pemilik Jiru Cafe Pada 21 Januari 2021 Pukul 19:27 Wita

16	Lapau Kopi	2	2	2
17	Milkyway	3	3	3
18	New Normal Cafe	3	3	3
19	Seduh Kopi	4	4	4
20	Caffe Konco Dewe	2	2	2

c. Perubahan Finansial Pada Usaha Cafe

Dampak pandemi terhadap pendapatan usaha masing-masing cafe berbeda. Lokasi cafe serta upaya atau langkah pemilik usaha diduga juga memengaruhi besarnya perubahan pendapatan. Secara umum cafe cenderung tidak mengalami penurunan pendapatan atau pendapatan cafe tetap (tidak berubah), dikarenakan harga bahan baku utama cafe dalam memproduksi atau penjualan cafe pada masa pandemi sebagian besar tidak mengalami perubahan harga yaitu masih sama seperti sebelum masa pandemi, sehingganya rata-rata harga pada menu cafe juga tidak mengalami perubahan selama masa pandemi. Seperti yang disampaikan oleh Mas Thomas yang merupakan karyawan dari Divania Cafe berikut ini:

“Untuk di Divania Cafe sendiri untuk omset kami masih sama seperti sebelum pandemi, berarti omset tetap ya Mba sebelum atau pada saat pandemi. Dan kebetulan pemilk Divania Cafe ini Saudara sendiri, jadi tau sedikit tentang omset cafe ini”²⁷



Gambar 4.5 Wawancara bersama Mas Thomas

²⁷ Wawancara bersama Mas Thomas Selaku karyawan Divania Cafe Pada 24 Januari 2021 Pukul 19:36 Wita

Kemudian beberapa faktor yang dihadapi usaha cafe karena pandemi dan PSBB atau PPKM. Secara umum cafe yang telah lama membuka usahanya sebelum masa pandemi ataupun pada saat masa pandemi cenderung tidak mengalami kendala yang signifikan, namun sebagian kecil cafe memiliki kendala seperti harga bahan baku naik dikarenakan memiliki *supplier* berbeda dengan cafe lain yang mayoritas harga bahan baku utamanya tetap dan juga lambatnya pengiriman bahan baku atau barang ke cafe yang dipesan karena masa berlakunya PSBB/PPKM, serta ada usaha cafe menghadapi kendala keuangan terkait pegawai dan operasional. Seperti yang disampaikan oleh Bapak Anwar yang merupakan pemilik dari B-Milk berikut ini :

“B-Milk sendiri Mba mengalami penurunan omset pada masa pandemi, dan kendala utama kami yaitu menggaji karyawan. Tapi karena kebetulan karyawan di B-Milk Cafe itu teman saya juga, jadi memahami dengan kondisi B-Milk Cafe sekarang bagaimana”²⁸



Gambar 4.6 Wawancara bersama Bapak Anwar

²⁸ Wawancara bersama Bapak Anwar selaku pemilik B-Milk Cafe Pada 21 Januari 2021 Pukul 20:38 Wita

Tabel 4.9 Hasil Wawancara 3 di cafe Kec. Tanjung Redeb

No	Nama Cafe	Bagaimana pendapatan, omset cafe di Bulan Agustus-September-Oktober (selama 3 bulan) dibandingkan Bulan Mei-Juni-Juli (selama 3 bulan) tahun 2020?	Apakah cafe mengalami kendala-kendala seperti di bawah ini? (pilihan bisa lebih dari satu, kecuali pilihan “tidak punya kendala”)
1	Atmosfer	Tetap / Tidak berubah	o Kendala dalam urusan tenaga kerja (terpapar covid-19 atau lainnya) o Kendala dalam ketersediaan bahan baku
2	Bakupi	Tetap / Tidak berubah	Kendala dalam ketersediaan bahan baku
3	Berau Coffee	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
4	Berau Ngopi	Turun	Tidak Punya Kendala
5	B-Milk Cafe	Turun	o Kendala dalam pembayaran upah pegawai o Kendala dalam pembayaran biaya bahan baku cafe
6	CM Cafe	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
7	Divania Cafe	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
8	Ekspektasi Kopi	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
9	Family Cafe	Turun	o Kendala dalam pembayaran upah pegawai o Kendala dalam pembayaran tagihan (listrik, air, telepon, gas dsj) o Kendala dalam pemasaran/penjualan o Kendala dalam ketersediaan bahan baku
10	Genius Cafe	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
11	IP Cafe	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
12	Jendela Coffee	Turun	Tidak Punya Kendala
13	Jiru Cafe	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
14	Kafe Bangris	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
15	Kota Tua	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
16	Lapau Kopi	Turun	Tidak Punya Kendala
17	Milkyway	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
18	New Normal Cafe	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
19	Seduh Kopi	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala
20	Caffe Konco Dewe	Tetap / Tidak berubah	Tidak Punya Kendala

d. Bantuan Yang Dibutuhkan Usaha Cafe

Bantuan yang paling dibutuhkan oleh para pengusaha cafe selama pandemi adalah keringanan tagihan listrik dan pemasaran. relaksasi pembayaran pinjaman, dan penundaan pembayaran pajak.

Diantara lain dari kedua kebutuhan bantuan utama tersebut ialah bantuan modal usaha serta penundaan pembayaran pajak. Seperti apa yang disampaikan oleh Mas Salim selaku pemilik Jendela Coffee berikut ini :

“Kalau saya sendiri selaku pemilik cafe Mba, butuh bantuan keringanan tagihan listrik, air dll yang untuk operasional cafe lah pokoknya, karenakan biaya operasional terbesar disitu.”²⁹



Gambar 4.7 Wawancara bersama Mas Salim

e. Perkiraan Lama Usaha Cafe Masih Bisa Beroperasi Dengan Kondisi Pandemi

Semua usaha cafe optimis usaha cafenya mampu bertahan lebih dari satu tahun, dikarenakan selalu berpikir positif bahwasanya masa pandemi nantinya akan segera berakhir dan tidak terus menerus ada. Dengan sikap optimis tersebut pelaku usaha cafe terus melakukan perubahan-perubahan

²⁹ Wawancara bersama Mas Salim selaku pemilik Jendela Coffee Pada 24 Januari 2021 Pukul 18:41 Wita

inovatif dalam rangka mempertahankan usaha cafe hingga masa pandemi berakhir. Seperti yang disampaikan oleh Mas Arya selaku salah satu pemilik Kafe Bangris berikut ini :

“Yah mau bagaimana lagi Mba, namanya kita selaku pemilik usaha mesti selalu berpikir optimis walau dimasa pandemi seperti ini. Saya yakin kalau pandemi ini pasti akan berakhir dan pemikiran positif itulah yang membuat saya terus bersemangat dalam menjalankan usaha cafe ini.”³⁰



Gambar 4.8 Wawancara bersama Mas Arya

f. Adaptasi Kebiasaan Baru Di Lingkungan Usaha Cafe

Dalam rangka upaya pencegahan, pengendalian, dan memutuskan penyebaran Covid-19, pelaku usaha menerapkan protokol kesehatan di lingkungan usaha cafe. Sebagian besar usaha cafe telah menerapkan protokol kesehatan, meskipun juga masih terdapat sebagian yang belum menerapkan.

Pemilik usaha cafe cenderung banyak mewajibkan penggunaan masker atau pelindung wajah dan menyediakan sarana cuci tangan (air, sabun dan *hand sanitizer*) serta menerapkan *physical distancing*, dikarenakan

³⁰ Wawancara bersama Mas Arya selaku salah satu pemilik Kafe Bangris Pada 25 Januari 2021 Pukul 20:19 Wita

pelanggan cafe cenderung lebih banyak memilih untuk mengkonsumsi ditempat sembari mengobrol dengan pelanggan lainnya daripada memilih untuk *take away*. Sehingga penerapan *physical distancing* atau *take away* dilakukan pemilik cafe guna untuk mempertahankan minat pelanggan untuk datang ke cafe tersebut. Seperti yang disampaikan oleh Mas Deni selaku managerial Atmosfer Cafe berikut ini :

“Kami di Atmosfer Cafe demi kenyamanan bersama antara pelanggan dengan karyawan dimasa pandemi ini mewajibkan protokol kesehatan. Jadi untuk pelanggan sendiri kami wajibkan menggunakan masker kecuali pada saat makan atau minum dan juga cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*. Sedangkan karyawan kami wajibkan juga serta kami fasilitasi paling tidak penyediaan masker serta suplemen atau vitamin untuk karyawan”³¹



Gambar 4.9 Wawancara bersama Mas Deni

Tabel 4.10 Hasil Wawancara 4 di cafe Kec. Tanjung Redeb

No	Nama Cafe	Penerapan 3M (Memakai masker, Mencuci tangan, Menjaga jarak dan menghindari kerumunan) secara simultan	Apakah cafe memfasilitasi karyawan untuk penyediaan: (pilihan jawaban bisa lebih dari satu)
1	Atmosfer	Sudah seluruhnya	o Masker o Face Shield o Suplemen / vitamin
2	Bakupi	Sudah seluruhnya	o Masker

³¹ Wawancara bersama Mas Deni selaku managerial Atmosfer Cafe Pada 25 Januari 2021 Pukul 19:03 Wita

			o Suplemen / vitamin o Melakukan swab/PCR test untuk karyawan
3	Berau Coffee	Sudah sebagian	Masker
4	Berau Ngopi	Sudah sebagian	o Masker o Suplemen / vitamin
5	B-Milk Cafe	Belum seluruhnya	o Masker o Face Shield
6	CM Cafe	Sudah sebagian	o Masker o Suplemen / vitamin
7	Divania Cafe	Belum seluruhnya	Masker
8	Ekspektasi Kopi	Sudah sebagian	Masker
9	Family Cafe	Sudah seluruhnya	Masker
10	Genius Cafe	Sudah sebagian	Masker
11	IP Cafe	Sudah seluruhnya	Masker
12	Jendela Coffee	Belum seluruhnya	Masker
13	Jiru Cafe	Sudah seluruhnya	o Masker o Suplemen / vitamin
14	Kafe Bangris	Sudah seluruhnya	o Masker o Suplemen / vitamin
15	Kota Tua	Sudah sebagian	Masker
16	Lapau Kopi	Sudah sebagian	Masker
17	Milkyway	Sudah sebagian	o Masker o Suplemen / vitamin
18	New Normal Cafe	Sudah sebagian	o Masker o Suplemen / vitamin
19	Seduh Kopi	Sudah seluruhnya	Masker
20	Caffe Konco Dewe	Sudah seluruhnya	Masker

B. Paparan Data

a. Faktor Pendukung Usaha Cafe Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa Pandemi

Masa pandemi menjadikan banyak masyarakat di Kab. Berau khususnya di Kec. Tanjung Redeb banyak sadar akan pentingnya memiliki usaha mandiri dikarenakan banyak pekerja yang diberhentikan bekerja dari perusahaan atau tempatnya bekerja. Sehingga Keberadaan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) menunjukkan angka yang sangat signifikan. Salah satu bisnis UMKM yang paling banyak digandrungi bahkan hingga

kalangan muda sekalipun ialah Usaha Cafe. Dalam pelaksanaan usaha cafe dimasa pandemi, para pemilik usaha cafe mesti menggunakan metode inovatif dan kreatif dalam memasarkan atau mengiklankan usaha cafe mereka, salah satunya dengan cara penggunaan Media Sosial sebagai alat untuk mempromosikan usaha mereka. Banyak sekali platform yang tersedia untuk dimanfaatkan oleh pelaku usaha. Beberapa diantaranya yang sering digunakan adalah facebook, whatsapp dan instagram. Di zaman yang serba digital ini pasti banyak pengguna sosial media. Penggunaan sosial media sebagai sarana pemasaran online dapat meningkatkan volume penjualan, bila dilakukan secara konsisten dan dilakukan update informasi setiap hari. Seperti yang disampaikan oleh Mas Rahmat selaku karyawan di cafe Kota Tua berikut ini :

“Kota Tua sendiri punya akun Instagram Mba untuk pemasaran online, karena dengan menggunakan instagram sendiri dampaknya terasa dan juga menjadi salah satu faktor pendukung cafe. Apalagi kalau ada pelanggan yang post distorynya kemudian pasti akan kami repost, karena otomatis teman-temannya juga ikut melihat”³²



Gambar 4.10 Wawancara bersama Mas Rahmat

³² Wawancara bersama Mas Rahmat selaku karyawan cafe Kota Tua Pada 26 Januari 2021 Pukul 19:33 Wita

Setelah penggunaan media sosial dengan optimal untuk pemasaran secara online, cafe juga melakukan promosi. Promosi adalah suatu hal yang harus dilakukan setiap pelaku usaha. Hal utama dalam promosi adalah membuat pesan persuasif yang efektif untuk menarik perhatian pelanggan³³. Serta pembuatan promosi yang menarik sebagai pendukung usaha cafe. Promosi-promosi yang ditawarkan unik, kreatif dan inovatif seperti beli minum dua gelas akan mendapatkan gratis satu gelas atau layanan antar gratis yang diantar langsung oleh karyawan cafe. Seperti yang disampaikan oleh Mas Ardhan selaku karyawan Ekspektasi Cafe berikut ini:

“Jadi mungkin Mba salah satu faktor pendukung cafe yang dijalankan oleh Ekspektasi Cafe yaitu promosi yang menarik Mba. Jadi promosi-promosi yang kami tawarkan itu bervariasi. Misal pemanfaatan promosi kami sekaligus meningkatkan pemasaran online kami, seperti giveaway dengan syarat repost postingan Ekspektasi Cafe terus nanti orangnya acak akan dapat giveaway gratis satu minuman apapun yang ada dimenu”³⁴



Gambar 4.11 Wawancara bersama Mas Ardhan

³³ <https://ojs.unikom.ac.id/index.php/common/article/view/1950> diakses pada tanggal 27 Januari 2021

³⁴ Wawancara bersama Mas Ardhan selaku karyawan Ekspektasi Cafe Pada 24 Januari 2021 Pukul 19:54 Wita

Dampak dari promosi serta pemasaran secara online dapat meningkatkan jumlah peminat atau pelanggan pada cafe, sehingganya pada saat terjadi lonjakan pemesanan cafe menggunakan fasilitas ojek online. Ojek online merupakan angkutan umum yang sama dengan ojek pada umumnya, yang menggunakan sepeda motor sebagai sarana pengangkut. Namun ojek online dapat dikatakan lebih maju karena telah terintegrasi dengan kemajuan teknologi. Ojek online merupakan ojek sepeda motor yang menggunakan teknologi dengan memanfaatkan aplikasi pada smartphone yang memudahkan pengguna jasa untuk memanggil pengemudi ojek. Tidak hanya sebagai sarana pengangkutan orang, juga dapat sebagai sarana pengangkut barang, dimanfaatkan untuk memesan makanan sehingga masyarakat dengan kegiatan yang sangat padat, dapat menggunakan jasa ojek online untuk memudahkan kegiatan sehari-hari. Seperti yang disampaikan oleh Mas Gilang selaku karyawan di New Normal Cafe berikut ini :

“Kami juga ada menyediakan fasilitas ojek online Mba. Keberadaan ojek online ini juga sangat membantu kami, karena di New Normal Cafe ini kami hanya sedikit orangnya jadi belum bisa melakukan pengantaran sendiri”³⁵

³⁵ Wawancara bersama Mas Gilang selaku karyawan New Normal Cafe Pada 26 Januari 2021 Pukul 19:55 Wita



Gambar 4.12 Wawancara bersama Mas Gilang

Selain fasilitas luar atau faktor pendukung eksternal, faktor pendukung diinternal pun juga tidak kalah penting seperti konsep cafe. Karena Cafe terkadang dijadikan sarana untuk sebuah pertemuan kecil dari beberapa orang, atau dijadikan untuk tempat bersantai sejenak sambil menikmati hidangan yang disediakan oleh cafe. Yang pertama dari konsep cafe adalah tempatnya, tempat cafe termasuk dari desain cafe yang unik, yang dapat mengundang para pelanggan untuk datang ke cafe tersebut. Berikutnya pelayanan cafe, ini juga termasuk dalam konsep cafe, karena pelayanan yang baik pada suatu cafe akan membuat pelanggan betah atau bahkan menjadi sering untuk berkunjung.

Tempat cafe yang tidak perlu menyewa adalah salah satu juga keuntungan pemilik cafe, yaitu pemilik cafe tidak perlu membayar sewa tempat untuk cafenya tersebut, dan juga dapat meminimalisir sedikit pengeluaran cafe. Yang tadinya harus membayar karyawan, membeli bahan baku, membayar sewa dan lain-lain, karena tidak menyewa tempat maka pemilik cafe hanya membayar karyawan, membeli bahan baku dan lain

sebagainya. Seperti yang disampaikan oleh Mas Rio selaku salah satu pemilik Seduh Kopi berikut ini :

“Seduh Kopi mengutamakan pelayanan yang baik terutama dari segi penyajian kopi Mba. Jadi kami produksi bahan kopi sendiri dan menjadi distributor pertama yang ada diberau untuk bahan kopi. Kemudian juga pastinya kami membuat tempat yang nyaman karena rata-rata pelanggan yang ke Seduh Kopi pasti duduk lama minimal untuk mengobrol-ngobrol”³⁶



Gambar 4.13 Wawancara bersama Mas Rio

Mengenai bahan baku utama untuk makanan atau minuman pada usaha cafe, para pelaku usaha cafe pastinya akan mencari yang terbaik dan sesuai dengan kondisi finansial cafe. Sehingga pemilihan *supplier* atau pemasok bahan baku utama pada cafe mesti dilakukan dengan perhatian khusus. *Supplier* atau pemasok secara umum adalah pihak perorangan atau perusahaan yang memasok atau menjual bahan mentah ke pihak lain, atau bisa dikatakan *supplier* adalah penyedia bahan mentah yang diperlukan oleh perusahaan lain agar bisa diolah menjadi suatu produk yang siap jual. Memilih *supplier* tepat merupakan faktor pendukung bagi usaha cafe, dan

³⁶ Wawancara bersama Mas Rio selaku salah satu pemilik Seduh Kopi Pada 27 Januari 2021 Pukul 19:42 Wita

ada juga Bahan Kopi Produksi Sendiri seperti yang dilakukan oleh Seduh Kopi. Seperti yang disampaikan oleh Mba Vivi selaku pemilik cafe Bakupi berikut ini :

“Kalau faktor pendukung terpenting sih Mba, *supplier* itu faktor terpenting. Karena dari bahan yang mereka berikan itulah yang nantinya akan menjadi kualitas penyajian cafe, dan bisa juga jadi faktor penghambat”³⁷



Gambar 4.14 Wawancara bersama Mba Vivi

Meningkatnya kualitas cafe juga berpengaruh terhadap pelanggan. Ketika pelanggan sudah merasa nyaman, terkadang pelanggan akan selalu merasa lebih nyaman untuk di cafe biasa mereka kunjungi dan kelamaan akan menjadi pelanggan tetap pada cafe tersebut. Pelanggan merupakan konsumen berupa pembeli ataupun pengguna jasa yang melakukan kegiatan pembelian ataupun penggunaan jasa secara berulang-ulang dikarenakan kepuasan yang diterimanya dari penjual ataupun penyedia jasa. Dalam sebuah bisnis pelanggan sangat dibutuhkan atau menjamin keberlangsungan

³⁷ Wawancara bersama Mba Vivi selaku pemilik cafe Bakupi Pada 27 Januari 2021 Pukul 18:06 Wita

dan juga keuntungan sebuah bisnis. Tanpa pelanggan yang tetap, maka bisnis yang dijalankan cenderung terombang-ambing dan lebih beresiko.

Pelanggan pada dasarnya berasal dari konsumen biasa yang mencoba menggunakan jasa ataupun produk. Pelanggan terbentuk dari pola kerja sama saling menguntungkan yang terjadi dalam proses kerja sama antara penyedia dan pengguna. Tanpa kerja sama yang saling menguntungkan tidak akan ada yang disebut sebagai pelanggan. Tanpa kerja sama yang saling menguntungkan yang ada hanyalah proses pembelian barang biasa tanpa diikuti dengan pembelian barang berulang-ulang di waktu lainnya. Seperti yang disampaikan oleh Mba Nisa selaku pemilik Lapau Kopi berikut ini :

“Alhamdulillah Mba di Lapau Kopi yang sangat membantu terutama dimasa pandemi itu kami sudah ada pelanggan tetap. Bahkan ada yang sampai hampir setiap pagi datang kesini buat ngopi saja”³⁸



Gambar 4.15 Wawancara bersama Mba Nisa

³⁸ Wawancara bersama Mba Nisa selaku pemilik Lapau Kopi Pada 25 Januari 2021 Pukul 19:40 Wita

b. Faktor Penghambat Usaha Cafe Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa Pandemi

Semenjak pandemi berlangsung ada banyak perubahan-perubahan yang terjadi pada operasional cafe. Perubahan operasional itu dikarenakan peraturan pemerintah yang ada seperti PSBB atau PPKM. PSBB adalah singkatan dari Pembatasan Sosial Berskala Besar, sedangkan PPKM adalah singkatan dari Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat. Sangat jelas dari arti singkatan tersebut, masyarakat bahkan pelaku usaha diminta melakukan pembatasan kegiatan apapun itu. Untuk menghindari kegiatan masyarakat yang mengundang kerumunan maka pemerintah menerapkan aturan-aturan terutama pada pelaku usaha. Saat melakukan wawancara mendalam kepada narasumber dari beberapa cafe-cafe faktor penghambat utama adalah Peraturan Pemerintah, karena mereka harus mengurangi jam operasional yang awalnya bisa buka cafe saat sore hari hingga malam hari karna adanya peraturan, café buka hingga malam tetapi rata-rata hanya buka hingga pukul 08.00 malam saja.. Harus mengurangi beberapa kursi di cafe untuk menghindari kerumunan, sempat melarang untuk santap hidangan ditempat melainkan di bawa pulang. Seperti yang disampaikan oleh Pak Joko selaku pemilik Caffe Konco Dewe berikut ini :

“Peraturan Pemerintah yang menjadi faktor penghambat utama Mba. Seperti saya ini masih mending karena bertempat sendiri, kalau seperti yang daerah jalan tepian itukan ditutup jalanannya pada saat jam malam selama PPKM, otomatis mereka mau tidak mau harus tutup karena pelanggan tidak bisa lewat jalan itu”³⁹

³⁹ Wawancara bersama Bapak Joko selaku pemilik Caffe Konco Dewe Pada 28 Januari 2021 Pukul 19:02 Wita



Gambar 4.16 Wawancara bersama Bapak Joko

Adapun pemilik usaha cafe memiliki usaha sampingan lainnya. Dilakukannya usaha sampingan ini selain untuk membantu cafe namun dari pelaku usaha sendiri yang memang mau melakukan dua kegiatan usaha yang berbeda secara bersamaan. Seperti yang disampaikan oleh Mas Roby selaku pemilik Genius Cafe berikut ini :

“Faktor penghambat saya sih Mba yaitu usaha sampingan. Jadi saya melakukan dua usaha berbeda yah siapa tau bisa saling menyokong usaha lainnya, salah satunya berhasil maka itu yang menyokong usaha lainnya, seperti subsidi silang. Tapi terkadang saya terlalu fokus pada usaha saya yang lain hingga usaha cafe ini sempat terlupakan sementara”⁴⁰



Gambar 4.17 Wawancara bersama Mas Roby

⁴⁰ Wawancara bersama Mas Roby selaku pemilik Genius Cafe Pada 29 Januari 2021 Pukul 18:25 Wita

Kemudian dengan banyaknya bermunculan pelaku usaha cafe baru saat ini juga menjadi salah satu faktor penghambat yang ada. Pastinya akan lebih memikat minat para pelanggan karena rasa akan penasarannya pada cafe baru tersebut. Seperti yang disampaikan oleh Bapak Bayu selaku karyawan Berau Coffee berikut ini :

“Cafe baru sih Mba penghambat usaha cafe ini. Apalagi khususnya di daerah sini kan tempat cafe baru tersebut cukup berdekatan”⁴¹



Gambar 4.18 Wawancara bersama Mas Bayu

c. Solusi Pemilik Usaha Cafe Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa Pandemi

Adapun solusi pemilik usaha cafe dalam mempertahankan usahanya pada masa pandemi salah satunya ialah dengan pemanfaatan internet dan teknologi informasi yaitu media sosial yang menjadi salah satu cara bagi pemilik usaha untuk mempertahankan dan bahkan dapat meningkatkan pendapatan. Pembatasan sosial atau *Physical Distancing* yang diadakan pemerintah mengakibatkan cara pemasaran secara konvensional menjadi

⁴¹ Wawancara bersama Mas Bayu selaku karyawan Berau Coffee Pada 30 Januari 2021 Pukul 20:40 Wita

terbatas. Sarana *online* menjadi solusi yang menjanjikan dan diakui bahwa cara *online* ini berpengaruh dalam periklanan usaha cafe.

Usaha cafe yang sudah melakukan pemasaran via *online* sebelum pandemi mempunyai pendapatan lebih tinggi dibanding yang baru melakukan pemasaran via *online* pada saat pandemi.

Menyikapi kondisi pandemi ada juga pemilik cafe yang memandangnya sebagai peluang. Rencana pengembangan usaha pasca pandemi bisa jadi telah dipikirkan. Mitigasi rencana pengembangan bisa menjadi indikasi seberapa besar pemilik usaha cafe relatif lebih siap menghadapi situasi krisis. Banyak pemilik usaha cafe cenderung telah memiliki rencana meskipun baru beberapa saja yang sudah menyiapkannya lebih baik.

Berbagai macam cara usaha cafe untuk agar cafe bisa terus beroperasi selama masa pandemi diantaranya selain dengan menggunakan media sosial sebagai pemasaran *online*, ada juga yang menggunakan fasilitas yang kini semakin banyak orang menggunakan dan minati yaitu Ojek Online seperti yang disediakan oleh Go-Jek dengan Go-Food atau Grab dengan Grab-Food.

Fasilitas ojek online dimasa pandemi ini juga sangat membantu seluruh pengusaha cafe yang ada khususnya di Kec. Tanjung Redeb. Dengan adanya ojek online tersebut, cafe bisa terus beroperasi dengan cara menerima *delivery* atau pesan antar makanan dan minuman yang ada pada menu cafe ke rumah atau tempat tujuan pemesan makanan dan minuman tersebut. Bahkan ada beberapa cafe yang menggunakan promosi *free delivery* alias

gratis antar pesanan untuk meningkatkan minat pembeli, namun sebagian besar yang menggunakan sistem *free delivery* tidak menggunakan ojek online, melainkan karyawan cafe tersebut yang mengantar sendiri langsung ke tempat pemesan cafe.

Solusi lain yang diterapkan oleh cafe ialah menerima catering untuk acara atau *event* organisasi, perusahaan atau instansi pemerintahan dan sejenisnya. Dengan menerimanya pesanan catering tersebut cafe terbantu dalam memproduksi makanan dan minuman dikarenakan dengan banyaknya pesanan dalam satu kali pesanan catering, cafe bisa menggunakan bahan yang sudah disediakan oleh cafe agar tidak terjadi pembusukan atau pembuangan bahan baku makanan atau minuman yang jarang terpakai dikarenakan menurunnya pesanan cafe secara individual atau perseorangan yang datang ke cafe. Seperti yang disampaikan oleh Mas Indra selaku karyawan cafe Milkyway berikut ini :

“Milkyway bisa menerima pesanan catering Mba untuk acara organisasi, instansi atau perseorangan. Jadi itu salah satu upaya kami”⁴²



Gambar 4.19 Wawancara bersama Mas Indra

⁴² Wawancara bersama Mas Indra selaku karyawan cafe Milkyway Pada 30 Januari 2021 Pukul 18:30 Wita

Promosi atau inovasi baru pun dari beberapa cafe dalam upaya mempertahankan usaha cafe banyak diterapkan seperti memperbanyak promosi beli 2 gratis 1 atau mengadakan nonton bareng bola euro 2020 yang lagi banyak diminati para pencinta bola, membuka cabang kecil-kecilan seperti gerobak di daerah yang ramai pengunjung seperti area olahraga umum atau di Kec. Tanjung Redeb ada tepian sungai yang menjadi ikon atau tempat kuliner berjejeran. Seperti yang disampaikan oleh Mas Candra selaku managerial CM Cafe berikut ini :

“CM Cafe sendiri juga ada buka *booth* kecil ditempat olahraga umum kayak *jogging track*, karena dimasa pandemi seperti ini kami berpikir juga mesti menggunakan cara jemput bola alias mendatangi konsumen”⁴³



Gambar 4.20 Wawancara bersama Mas Candra

Begitu juga dengan Kafe Bangris yang memiliki konsep yang sama dengan CM Cafe hanya saja dari Kafe Bangris terlihat lebih efisien dikarenakan tidak membuka *booth* kecil melainkan hanya menggunakan motor yaitu motor Honda Win dan dinamakan dengan Bangsride singkatan

⁴³ Wawancara bersama Mas Candra selaku managerial CM Cafe Pada 21 Januari 2021 Pukul 20:47 Wita

dari Bangris Ride. Jadi cukup menggunakan 1 motor dimodifikasi agar dapat membawa peralatan penyajian kopi secara efisien dan mudah untuk berpindah tempat kemanapun yang sekiranya ramai pengunjung. Seperti yang disampaikan oleh Mas Arya selaku salah satu pemilik Kafe Bangris berikut ini :

“Kami juga ada namanya Bangsride Mba, jadi konsepnya jualan kopi diatas motor, jadi tidak hanya memilik tempat nongkrong tapi juga kami bisa mendatangi penikmat kopi yang ada dikeramaian.”⁴⁴



Gambar 4.21 Foto Bangsride di Tepian Segah

Perbaikan konsep cafe pun juga tidak kalah penting yang menjadikan cafe terus berupaya dalam memperbaiki kualitas cafe, dari segi tempat, penampilan, pelayanan cafe serta operasional-operasional cafe lainnya. Salah satunya dari IP Cafe yang terus berinovasi dalam peningkatan kualitas layanan serta suasana cafe, seperti yang disampaikan oleh Mba Nia selaku karyawan IP Cafe berikut ini :

"IP Cafe juga Mba terus memperbaiki tempat ini. Perawatan peralatan dan lainnya serta pengonsepan cafe *indoor* dan *outdoor*. Jadi pelanggan tinggal memilih mau menikmati makanan serta minuman mereka dimana. Serta kami juga menyediakan *Live Music* dimalam

⁴⁴ Wawancara bersama Mas Arya selaku salah satu pemilik Kafe Bangris Pada 25 Januari 2021 Pukul 20:19 Wita

Sabtu & Minggu untuk menambah suasana menjadi lebih santai dan apabila ada pelanggan mau bernyanyi bisa juga Mba"⁴⁵



Gambar 4.22 Foto Konsep *Indoor* IP Cafe



Gambar 4.23 Foto Konsep *Outdoor* IP Cafe

Pada masa pandemi terjadi banyak perubahan sosial, terutama bagaimana cara masyarakat melaksanakan suatu agenda atau kegiatan yang cukup banyak mengumpulkan massa. Sehingga berdasarkan Peraturan Pemerintah masyarakat harus menerapkan *social distancing* atau penjagaan jarak antar masyarakat guna menghindari penularan virus COVID-19 melalui kontak fisik serta pemaksimalan penggunaan masker agar tidak menular melalui air liur ketika bersin atau batuk. Sehingga itu berdampak kepada banyak agenda atau kegiatan yang ingin dilaksanakan

⁴⁵ Wawancara bersama Mba Nia Selaku Karyawan IP Cafe Pada 20 Januari 2021 Pukul 19:21 Wita

oleh masyarakat, pada salah satu contohnya kegiatan pernikahan. Kegiatan pernikahan yang biasanya selama ini dilaksanakan oleh masyarakat pastinya mengundang massa yang banyak, namun selama masa pandemi kegiatan pernikahan tersebut dibatasi oleh peraturan pemerintah agar tidak mengundang banyak massa, bahkan disaran agar cukup melaksanakan prosesi akad saja di Kantor Urusan Agama setempat. Namun, bukan berarti masyarakat tidak boleh melaksanakan resepsi pernikahan, melainkan hanya bisa dilakukan terbatas dan dihadiri oleh keluarga terdekat atas persetujuan pemerintah atau tim satuan gugus tugas COVID-19 setempat. Akibat dari pembatasan kegiatan pernikahan tersebut terlebih lagi kebanyakan masyarakat mengadakan acara resepsi di aula hotel secara terpaksa banyak pihak hotel yang menaikkan tarif sewa aula tersebut karena turunnya minat masyarakat dalam menyelenggarakan acara resepsi di aula hotel. Kesempatan tersebut tidak luput dari salah satu cafe yang ada yaitu Family Cafe, karena Family Cafe sendiri memiliki tempat yang cukup luas untuk bisa dijadikan tempat acara resepsi pernikahan dengan harga sewa yang pastinya lebih murah dibandingkan dengan tarif sewa aula hotel pada masa pandemi. Seperti yang disampaikan oleh pemilik Family Cafe yaitu Bapak Sangkono berikut ini :

"Dan juga Mba, Family Cafe menerima bagi yang ingin melaksanakan acara resepsi pernikahan. Jadi karena cafe ini cukup luas kami sewa kan bagi yang mau, yah bisa jadi penghasilan tambahan untuk masa pandemi"⁴⁶

⁴⁶ Wawancara bersama Bapak Sangkono Selaku Pemilik Family Cafe Pada 19 Januari 2021 Pukul 19:17 Wita

Solusi yang telah diterapkan para pemilik usaha cafe akan terus berubah dan inovatif mengikuti perkembangan situasi dimasa pandemi, dikarenakan pertengahan tahun 2020 kondisi pandemi masih belum menunjukkan kapan akan berakhir. Kembali pulihnya operasional usaha cafe seperti pada masa sebelum pandemi belum dapat dipastikan. Namun diperlukan optimisme pemilik usaha cafe agar tercipta iklim dunia usaha yang kondusif. Banyak pemilik usaha cafe optimis bahwa usaha cafe mereka akan tetap bertahan selama masa pandemi. Optimisme tersebut menjadi motivasi pemilik usaha cafe dalam mengupayakan usahanya tetap berjalan sebagaimana mestinya, hingga merencanakan akan ada pengembangan usaha cafe. Seperti yang disampaikan oleh Mas Deva selaku karyawan Berau Ngopi berikut ini :

“Yang pasti Mba, kita mesti tetap bertahan apalagi cuman ini usaha yang sedang dijalan dan saya selaku karyawan terus berusaha memberikan pelayanan terbaik agar Berau Ngopi dapat terus bertahan selama masa pandemi”⁴⁷



Gambar 4.24 Wawancara bersama Mas Deva

⁴⁷ Wawancara bersama Mas Deva selaku karyawan Berau Ngopi Pada 27 Januari 2021 Pukul 19:45 Wita

C. Temuan Penelitian

Berdasarkan deskripsi data dan paparan data yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan yang dipaparkan dalam temuan penelitian berikut ini:

a. Faktor Pendukung Usaha Cafe Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa Pandemi

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan maka faktor pendukung usaha cafe dalam peningkatan ekonomi masyarakat pada masa pandemi ialah :

1. Media Sosial yang digunakan sebagai sarana pemasaran online dengan optimal.
2. Promosi yang ditawarkan menarik, sesuai tren yang ada untuk meminat para pelanggan.
3. Ojek Online yang dimanfaatkan sebagai sarana pengantaran makanan dan minuman kepada pelanggan untuk membantu dalam fasilitas cafe yaitu *delivery order*.
4. Konsep Cafe yang menarik seperti instagramable sehingga menarik perhatian pelanggan datang ke cafe untuk makan dan minum sekaligus mengambil momen atau foto yang nantinya dapat dibagikan pada media sosial pelanggan atau sebagai bahan tambahan dalam pemasaran online. Yang paling utamanya ialah pengonsepan cafe yang membuat nyaman pelanggan mulai dari sarana dan pra sarana serta kualitas pelayanan dari cafe.

5. *Supplier* atau Pemasok Bahan Baku Utama pada cafe yang baik dari segi kualitas bahan baku, harga bahan baku, pengantaran bahan baku hingga bahan baku sampai kepada cafe yang dituju.
6. Pelanggan Tetap yang selalu setia datang ke cafe walau masa pandemi dikarenakan telah merasa nyaman dengan suasana cafe untuk bersantai, diskusi dan melakukan aktifitas lainnya.

b. Faktor Penghambat Usaha Cafe Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa Pandemi

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan maka faktor penghambat usaha cafe dalam peningkatan ekonomi masyarakat pada masa pandemi ialah :

1. Peraturan Pemerintah terkait operasional cafe dimasa pandemi, sehingganya cafe mesti banyal melakukan perubahan cara beroperasi cafe dan harus menyesuaikan dengan peraturan pemerintah yang berlaku.
2. Usaha sampingan atau dua usaha dilakukan secara bersamaan yang dapat membuat cafe terkadang terabaikan dalam proses pelaksanaan, pemantauan serta evaluasi usaha cafe itu sendiri.
3. Cafe Baru yang bermunculan sebagai saingan.
4. *Supplier* atau Pemasok Bahan Baku Utama pada cafe yang kekurangan bahan yang diinginkan oleh cafe, kualitas bahan yang kurang baik, hingga proses pengiriman yang cukup lama sampai kepada cafe yang dituju.

c. Solusi Pemilik Usaha Cafe Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa Pandemi

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara upaya atau langkah pemilik usaha cafe dalam peningkatan ekonomi masyarakat pada masa pandemi sebagai berikut:

1. Penggunaan sarana dan pra sarana yang ada pada cafe terutama faktor pendukung atau fasilitas pendukung cafe yang sudah ada dipergunakan secara maksimal dan optimal.
2. Perbaiki managerial atau pelayanan cafe, mulai dari perencanaan, pelaksanaan serta evaluasi operasional cafe. Lebih utamanya peningkatan kualitas makanan dan minuman pada cafe, yang disusul pelayanan yang dilakukan oleh karyawan cafe serta faktor-faktor pendukung lainnya.
3. Melakukan strategi jemput bola yaitu dengan cara cafe yang mendatangi pelanggan ditempat-tempat yang ramai pengunjung, sehingga pelanggan dapat merasakan produk cafe tanpa harus datang ke cafe tersebut.