

**DAMPAK PENDEMI COVID-19 TERHADAP PENDAPATAN  
(Studi Pada UMKM yang Bergerak dalam Bidang Usaha Kuliner Bakso)  
Kelurahan Bastiong Kota Ternate**

**Usman Amiruddin<sup>1</sup>, Mursal Manda<sup>2</sup> dan Datje Renjaan<sup>3</sup>**

Institut Sains dan Kependidikan Kie Raha Maluku Utara

Email: usmanamiruddin0@gmail.com, mursalmande@gmail.com, datjerenjaan@gmail.com

**ABSTRAK**

Semakin meningkatnya kasus covid di kota ternate Pemerintah juga memberlakukan Langkah pembatasan sosial atau social distancing dalam merendam dampak covid-19 dengan adanya surat keputusan presiden nomor 7 tahun 2020 dan di lanjutkan dengan surat keputusan wali kota ternate nomor 49.A/III.6/KT/2021, Tentang Gugustugas percepatan penanganan covid-19 Untuk menghentikan mata rantai penularan virusi corona. Pemerintah menerapkan tatanan kehidupan baru dengan selalu menjaga jarak, memakai masker dan selalu mencuci tangan agar amani dari wabah Covid-19 dan untuk mencegah penyebaran virus ini, pemerintah menutupi semua aktivitas di luar ruangan. Hal demikian sangat berpengaruh terhadap UMKM yang ada di kota ternate terlebih khusus yang bergerak dalam bidang usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui bagaimana Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Pendapatan (Studi Pada UMKM Yang Bergerak dalam Bidang Usaha Kuliner Bakso) Di Kelurahan Bastiong Kota Ternate. Metode dalam penelitian ini adalah kualitatif Deskriptif. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa adanya pandemi Covid-19 sangatlah berdampak terhadap pendapatan UMKM yang bergerak dalam bidang usaha kuliner bakso di kelurahan bastiong kota ternate. Dimana tiga Pelaku usaha kuliner bakso dengan penghasilan perhari sebelum covid Rp 600.000-700.000 terjadi penurunan pendapatan pada saat covid sebesar Rp 250.000-300.000 dan dua pelaku usaha yang sebelum covid rata-rata pendapatan perhari Rp 500.000 juga terjadi penurunan omzet pada saat covid sebesar Rp 200.000. hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor di antaranya Menurunnya tingkat daya beli masyarakat, melonjaknya harga bahan baku pembuatan bakso, dan terjadinya pembatasan jam kerja dari pemerinta guna untuk memutuskan mata rantai penyebaran virus.

**Kata Kunci: Dampak Pandemi Covid-19; Pendapatan Usaha Kuliner Bakso**

**ABSTRACT**

*The increasing number of Covid cases in the city of Ternate has also implemented social distancing measures to mitigate the impact of Covid-19 with presidential decree number 7 of 2020 and continued with the decree of the mayor of Ternate number 49.A/III.6/KT /2021, Regarding the task force to accelerate the handling of Covid-19 to stop the chain of transmission of the Corona Virus. The government is implementing a new way of life by always maintaining distance, wearing masks and always washing hands to protect against the Covid-19 outbreak and to prevent the spread of this virus, the government is covering all outdoor activities. This has a big influence on MSMEs in Ternate City, especially those engaged in the meatball culinary business in Bastiong sub-district. The aim of this research is to find out the impact of the Covid-19 pandemic on income (Study of MSMEs engaged in the Meatball Culinary Business) in Bastiong Village, Ternate City. The method in this research is descriptive qualitative. The results of this research show that the Covid-19 pandemic has had a significant impact on the income of MSMEs engaged in the meatball culinary business in Bastiong sub-district, Ternate City. Where three meatball culinary business actors with daily income before Covid of IDR 600,000-700,000 experienced a decrease in income during Covid*

*of IDR 250,000-300,000 and two business actors whose average daily income before Covid was IDR 500,000 also experienced a decrease in turnover during Covid of IDR 200,000 . This is caused by several factors, including the decline in people's purchasing power, the soaring price of raw materials for making meatballs, and the government's restrictions on working hours in order to break the chain of spread of the virus.*

**Keywords:** *Impact of the Covid-19 Pandemic; Meatball Culinary Business Income*

## PENDAHULUAN

Corona Virus (COVID 19) Adalah penyakit menular yang di sebabkan oleh virus jenis baru yang belum pernah teridentifikasi pada manusia. Virus corona dinamai berdasarkan proyeksi permukaan korona atau mahkota yang diamati pada mikroskop elektron yang sesuai dengan protein lonjakan permukaan yang besar. Corona virus diklasifikasikan dalam urutan nidovirales. Virus ini bersifat spesifik inang dan dapat menginfeksi manusia dan berbagai hewan yang berbeda pula. Olehnya itu virus ini juga berpengaruh pada pendidikan, ekonomi, budaya maupun kehidupan sosial. (Suci, Fellyanda. 2020).

Pandemi covid -19 belum usai dan kini hadir virus dengan varian omicron yang mengancam masyarakat Indonesia terlebih khusus masyarakat kota Ternate. Munculnya satu varian of concern (Voc) virus SARS-CoV 2, yang di berinama omicron. Berdasarkan technical brief WHO pada tanggal 23 Desember 2021 disebutkan tingkat penularan varian omicron lebih cepat di bandingkan varian delta. Selain potensi penularan yang lebih cepat, varian omicron dikhawatirkan dapat menyebabkan penurunan kemampuan kelemahan dan efektivitas vaksin serta bukti-bukti awal peningkatan resiko reinfeksi jika di bandingkan dengan varian lainnya. Sejak laporan kasus pertama pada tanggal 24 November 2021 dari Amerika Selatan, sampai saat ini terdapat 110 negara yang telah di laporkan varian omicron salah satu di antaranya adalah Indonesia. Indonesia telah melaporkan sebanyak 47 kasus varian omicron sejak kasus pertama di temukan pada tanggal 16 Desember 2021 yang sebagian besar merupakan pelaku perjalanan luar negeri. Virus dengan varian omicron di kota Ternate Maluku Utara, diakui saat ini belum memiliki alat deteksi COVID-19 khususnya varian omicron. Hal demikian di sampaikan kadis kesehatan kota Ternate saat di konfirmasi oleh media online [negaraviral.com](http://negaraviral.com) pada 19 Desember 2021. (Media Online [Negaraviral.com](http://Negaraviral.com). 19/2021).

Plt Kepala BPBD kota Ternate yakni bapak Iksan Hamzah, juga menyampaikan hal yang sama saat di konfirmasi oleh media dari [Halmaherapos.com](http://Halmaherapos.com). pada Senin 07 Februari 2022. Sampai saat ini Untuk mendeteksi varian omicron belum bisa di lakukan dengan alat PCR yang ada karena, kita hanya bisa mendeteksi virusnya dan tidak bisa menentukan apakah varian delta atau omicron tapi saat ini pihaknya dua warga kota Ternate terjangkit virus varian omicron ujar “bapak Iksan Hamzah” saat di konfirmasi. (Media Online [Halmaherapos.com](http://Halmaherapos.com). 07/2022). Sehubungan dengan semakin meningkatnya kasus covid di kota Ternate Pemerintah juga memberlakukan langkah pembatasan sosial atau social distancing dalam merendami dampak covid-19 dengan adanya surat keputusan presiden nomor 7 tahun 2020 dan di lanjutkan dengan surat keputusan wali kota Ternate nomor 49.A/III.6/KT/2021, Tentang gugus tugas percepatan penanganan covid-19 untuk menghentikan mata rantai penularan Virus Corona. Pemerintah menerapkan tatanan kehidupan baru dengan selalu menjaga jarak, memakai masker dan selalu mencuci tangan agar aman dari wabah Covid-19 dan untuk mencegah penyebaran virus ini, pemerintah menutupi semua aktivitas di

luari ruangan. Hal demikian sangat berpengaruh terhadap UMKM yang ada di kota ternate terlebih khusus yang bergerak dalam bidang usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong.

Permasalahan yang dihadapi oleh para pelaku usaha kuliner bakso yang ada dikelurahan bastiong pada saat pandemi Covid-19, antara lain berkurangnya bahan baku, menurunnya penjualan, terhambatnya produksi dan distribusi, kesulitan permodalan serta kurangnya kemampuan dan pengetahuan tentang teknologi informasi. Kota ternate merupakan salah satu daerah otonomi yang dipimpin oleh seorang wali kota dan memiliki 7 kecamatan. Pandemi covid memberikan dampak negatif terhadap pertumbuhan ekonomi di Provinsi Maluku utara terlebih khusus kota ternate. Dampak pandemi mempengaruhi penurunan omset UMKM Terlebih Khusus yang terjadi pada para pelaku usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong kota ternate.

Berdasarkan hasil observasi awal yang di lakukan peneliti pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak dalam Usaha bakso di Kelurahan Bastiong, khususnya adalah sebuah industri kecil dalam skala rumah tangga yang sudah memasyarakat juga turut terdampak Pandemi covid -19. Dari hasil wawancara peneliti pada salah satu pelaku usaha Bakso yakni ibu Nursida menyampaikan bahwa virus Corona tidak hanya berdampak pada masalah kesehatan tapi juga berdampak besar terhadap pendapatan. Ibu Nursida menyampaikan bahwa sebelum adanya wabah covid-19 pendapatan rata-rata perhari berkisar Rp 500.000 bahkan sampai Rp 700.000 tapi dengan adanya pandemi covid-19 ini pendapatan perharinya turun drastis hingga perharinya hanya mendapatkan Rp 200.000 sampai paling tinggi sebesar Rp 300.000. hal ini disebabkan karena hampir sebagian besar pengunjung yang datang sebelum pandemi itu dari seberang pulau dan juga belum ada pembatasan jam kerja dari pemerintah. Sebelum pandemi covid-19 saya jualan itu dari jam 08:00 Wit sampai jam 23:00 Wit tapi saat ini pemerinta membatasi karena demi memutuskan peyebaran virus corona akhirnya batas waktu penjualan kalau sinag cukup sampai jam 14:00 Wit dan malam hanya sampai jam 21:00 WIT akibatnya pendapatan saya turun jauh“Ujar ibu Nursida ketika di wawancara”. Bukan saja ibu nursida yang merasakan dampak dari pandemi tersebut tapi ada beberapa pelaku usaha bakso pun turut merasakan akibatnya mereka pun malas berjualan dan bahkan juga ada yang menutup usahanya selama masi pandemi covid-19.

## **KAJIAN TEORI**

### **Pandemi COVID-19 (Coronavirus)**

Kementerian Kesehatan RI menyatakan, Coronavirus merupakan keluarga besar virus yang menyebabkan penyakit pada manusia biasanya menyebabkan penyakit infeksi saluran pernapasan, mulai selesma biasa hingga penyakit yang serius seperti Middle East Respiratory Syndrom (MERS) dan Sindromi Pernapasan akut/Severe Acute Respiratory Syndrom (SARS). Coronavirus jenis baru yang menjadi wabah saat ini diberi nama Severe Acute Respiratory Syndrom Coronavirus 2 (SARS-COV2), dan menyebabkan penyakit Coronavirus disease-2019 ( COVID-19).

Tanggal 11 Maret 2020 Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan bahwa wabah Virus Corona Covid-19 secara resmi telah mencapai tingkat pandemi. Istilah pandemii menurut KBBI dimaknai sebagai wabah yang berjangki serempak dii mana-mana, meliputi daerah geografis yang luas. Wabah penyakit yang masuk dalam kategori

pandemi adalah penyakit yang menular dan memiliki garis infeksi berkelanjutan. (Suci, Fellyanda. 2020).

Badan penelitian dan pengembangan kesehatan (Litbangkes) kementerian kesehatan (kemenkes) melaporkan penambahan kasus covid-19 dari virus corona varian delta di indonesia sebanyak 707 maka total kasus varian delta di indonesia pada 13 november 2021. Dengan tambahan itu, maka total kasus varian delta di indonesia tercatat sebanyak 4.732. Semua kasus covid-19 akibat virus corona varian delta terbesar di 34 provinsi salah satunya adalah provinsi maluku utara kota ternate. (Haryanti puspa sari: 2021) Menurut Ketua Ikatan dokter indonesia (IDI) kota ternate Alwia Asagaf menjelaskan bahwa Jumlah kasus positif di maluku utara kota ternate sebanyak 32 kasus dengan varian delta dengan angka kasus konfirmasi positif terbanyak di seluru provinsi maluku utara yaitu 1.341 orang sementara itu percepatan vaksinasi di maluku utara pada dosis satu sebanyak 74% dan dosis kedua masi belum 50% dosis boster masi sangat kecil. (kemenkes RI. 2021).

Pandemi covid -19 belum usai dan kini hadir virus dengan varian omicron yang mengancam masyarakat indonesia terlebih khusus masyarakat kota ternate. Munculnya satu varian of concern (Voc) virus SARS-CoV 2, yang di berinama omicron. Berdasarkan technical brief WHO pada tanggal 23 desember 2021 disebutkan tingkat penularan varian omicron lebih cepat di bandingkan varian delta. Selain potensi penularan yang lebih cepat, varian omicron dikhawatirkan dapat menyebabkan penurunan kemampuan kelemahan dan efektivitas vaksin serta bukti bukti awal peningkatan resiko reinfeksi jika di bandingkan dengan varian lainnya. Sejak laporan kasus pertama pada tanggal 24 november 2021 dari amerika selatan, sampai saat ini terdapat 110 negara yang telah di laporkan varian omicron salah satu di antaranya adalah indonesia. Indonesia telah melaporkan sebanyak 47 kasus varian omicron sejak kasus pertama di temukan pada tanggal 16 desember 2021 yang sebagian besar merupakan pelaku perjalanan luar negeri. Virus dengan varian omicron di kota ternate Maluku Utara, diakui saat ini belum memiliki alat deteksi COVID-19 khususnya varian omicron.

Untuk menghentikani mata rantai penularan Virus Corona sambil tetapi berupaya untuk menggerakkan ekonomi, dunia menerapkan tatanan kehidupan baru, yaitu menjaga kehidupan tetap produktif namun aman dari wabah Covid19 ini. Tatanan, kebiasaan dan perilaku yang baru berbasis pada adaptasi untuk membudayakan perilaku hidupi bersih dan sehat inilah yang kemudian disebut sebagai New Normal. Konsep New Normal adalah kebijakan mambuka kembali aktivitas ekonomi, sosial dan kegiatan publik secara terbatas dengan menggunakan standar Kesehatan yangi belum pernah ada sebelum pandemi. Banyak sekali dampak yang ditimbulkan dari munculnya penyakit corona ini. Tidak hanya di Indonesia saja melainkan di seluruh dunia merasakan dampaknya. Pandemi virus corona yang menyebabkan Covid-19 semakin memberi pukulan keras terhadap ekonomi global. Banyak sekali sektor yang mengalami kesulitan karena wabah ini. Dampak yang ditimbulkan dan untuk mencegah penyebaran virus ini, pemerintah menutupi semua aktivitas di luar ruangan. Selain itui bagi yang ingin bepergian harus menggunakan alat perlindungan diri seperti masker. Pemerintah juga memberlakukan Langkah pembatasan sosial atau social distancing dalam merendam dampak, dari kebijakan yang telah diberlakukan pemerintah juga telah menyiapkan sejumlah intensif demi menjaga daya beli masyarakat. Dan ini Langkah yang baik dan lebih baik pemerintah fokus serta konsentrasi untuk menghentikan penyebaran virus corona. (Hanoatubun, S. 2020).

Untuk bisnis kuliner seperti kedai, rumah makan, restoran, cafe dan sebagainya, diwajibkan menerapkan protokol kesehatan. Standar baru pelayanan kuliner itu tidak saja ditujukan untuk konsumen, tetapi juga dilakukan oleh internal pelayanan dan berlaku sejak kedatangan konsumen, prosesi penyajian hidangan sampai meninggalkan lokasi kuliner. Mengeceki suhu tubuh pengunjung sebelum masuk, menggunakan masker, face shield dan sarung tangan latex, memasang sekat kaca di setiap meja, meningkatkan sistem kebersihan restoran, hingga menerapkan konsep social distancing dengan membatasi jumlah tamu. (Antonius Purwanto (2020).

### **Pendapatan**

Dalam sebuah bisnis, pendapatan merupakan jumlah uang yang didapat atau diterima oleh perusahaan dari suatu aktivitasnya, hampir semua dari penjualan produk ataupun jasa kepada pelanggan. Untuk investor, pendapatan tidak seberapa penting dibanding dengan keuntungan yang merupakan jumlah dari uang yang telah diterima setelah dikurangi pengeluaran. Dalam pertumbuhan suatu pendapatan adalah indikator yang penting dari penerimaan pasar dari sebuah produk dan jasa perusahaan tersebut. Pertumbuhan pendapatan yang secara konsisten, serta pertumbuhan keuntungan, dianggap penting bagi perusahaan yang dijual kepada publik lewat saham untuk menarik investor. Pendapatan ditinjau dari dua Aspek:

1. Aspek Fisik
2. Pendapatan dapat dikatakan sebagai hasil akhir suatu aliran fisik dalam proses menghasilkan laba.
3. Aspek Moneter
4. Pendapatan dihubungkan dengan aliran masuk aktiva yang berasal dari kegiatan operasi perusahaan dalam arti luas.

Pendapatan merupakan nilai maksimum yang dapat dikonsumsi oleh seseorang dalam suatu periode dengan mengharapkan keadaan yang sama pada akhir periode seperti keadaan semula. Pengertian tersebut menitikberatkan pada total kuantitatif pengeluaran terhadap konsumsi selama satu periode. Menurut ilmu Akuntansi Konsep pendapatan dapat ditelusuri dari 2 sudut pandang, yaitu: Pandangan yang menekankan pada pertumbuhan atau peningkatan jumlah aktiva yang timbul sebagai hasil dari kegiatan operasional perusahaan. Pendekatan yang memusatkan perhatian kepada arus masuk atau inflow. Pandangan yang menekankan kepada penciptaan barang dan jasa oleh perusahaan serta penyerahan barang dan jasa atau outflow. Berikut Ini Merupakan Pengertian Pendapatan Menurut Para Ahli.

1. Menurut Ikatan Akuntansi Indonesia dalam buku “Standar Akuntansi Keuangan” (2002;23.2) Pendapatan merupakan arus masuk bruto dari suatu manfaat ekonomi yang muncul dari aktivitas normal perusahaan dalam waktu satu periode jika arus masuk itu mengakibatkan kenaikan ekuitas, yang tidak berasal dari kontribusi penanaman modal.
2. Menurut Theodurus M. Tuanakotta dalam buku “Teori Akuntansi” (2000;152) Pendapatan secara umum didefinisikan sebagai hasil dari suatu perusahaan. Pendapatan merupakan darah kehidupan dari perusahaan. Begitu pentingnya sangat sulit untuk mendefinisikan sebuah pendapatan sebagai unsur akuntansi pada diri sendiri.
3. Pada dasarnya pendapatan merupakan kenaikan laba, seperti laba pendapatan ialah sebuah proses arus penciptaan barang dan/atau jasa oleh perusahaan selama

kurun waktu tertentu. Pada umumnya, pendapatan dinyatakan dalam satuan uang(moneter).

4. Menurut Theodorus. M. Tuanakotta dalam buku “Teori Akuntansi” (2000;153) Pendapatan merupakan inflow of assets ke dalam perusahaan untuk akibat penjualan barang dan/atau jasa.
5. Menurut Kusnadi dalam buku “Akuntansi Keuangan Menengah (Intermediate): Prinsip, Prosedur, dan Metode“ (2000;9) Pendapatan merupakan penambahan aktiva yang dapat mengakibatkan bertambahnya modal namun bukan dikarenakan penambahan modal dari pemilik atau bukan hutang namun melainkan melalui penjualan barang dan/atau jasa terhadap pihak lain, sebab pendapatan tersebut bisa dikatakan sebagai kontra perstasi yang didapatkan atas jasa-jasa yang sudah diberikan kepada pihak lain.

Pendapatan Operasi Yaitu pendapatan yang didapatkan dari dua sumber yakni:

- a. Penjualan kotor. Penjualan kotor merupakan penjualan sebagaimana yang telah tercantum pada faktur atau jumlah awal pembebanan sebelum dikurangi penjualan return serta potongan penjualan.
- b. Penjualan bersih. Penjualan bersih merupakan penjualan yang didapat dari penjualan kotor serta dikurangi return penjualan dan ditambah potongan penjualan lainnya.
- c. Pendapatan non operasi didapatkan dari dua sumber yakni :
  - a. Pendapatan sewa. Pendapatan sewa merupakan sebuah pendapatan yang didapatkan perusahaan sebab sudah menyewakan aktivitya untuk perusahaan lain.
  - b. Pendapatan bunga. Pendapatan bunga merupakan suatu pendapatan yang didapat atau diterima sebab telah meminjamkan uangnya kepada pihak lainnya.

Beberapa variabel digunakan dalam penelitian ini yang diperkirakan mempengaruhi pendapatan UMKM Kuliner sebagai berikut :

1. Modal adalah semua bentuk kekayaan yangi dapat digunakan langsung maupun tidak langsung dalam proses produksi untuk menambah output. Modal atau biaya adalah salah satu faktor yang sangat penting bagi setiap usaha,baik skala kecil, menengah maupun besar.
2. Tenaga Kerja bukan saja berarti jumlah buruh yang terdapat dalam perekonomian akan tetapi tenaga kerja juga meliputi keahlian dan keterampilan yang mereka miliki. Dari segi keahlian dan Pendidikan tenaga kerja dibedakan menjadi 3 golongan, yaitu :
  - a. Tenaga kerja kasar merupakan tenaga kerja yang tidak berpendidikan atau rendah tingkat pendidikannya dan tidak memiliki keahlian dalam bidang pekerjaan.
  - b. Tenaga Kerja terampil merupakan tenaga kerja yang memiliki keahlian dari pelatihan atau pengalaman kerja.
  - c. Tenaga Kerja terdidik merupakan tenaga kerja yang memiliki Pendidikan cukup dan ahli dalam bidang tertentu.
3. Lama Usaha Merupakan lamanya pedagang berkarya pada usaha perdagangan yang sedang dijalani saat ini. Lamanya usaha dapat menimbulkan pengalaman berusaha. Lama pembukaan usaha dapat mempengaruhi tingkat pendapatan, lama seorang pelaku bisnis menekuni bidang usahanya akan mempengaruhi produktivitasnya sehingga dapat menambah efisiensi dan mampu menekan biaya produksi lebih kecil

daripada hasil penjualan. Semakin lama menekuni bidang usaha perdagangan akan semakin meningkat pengetahuan tentang selera atau perilaku konsumen.

### **Pengertian UMKM**

UMKM secara Umum adalah singkat dari usaha mikro, kecil, dan menengah. Ada juga yang mengartikan bahwa UMKM adalah suatu usaha peragaan yang pengelolaannya yang di lakukan oleh individu atau perorangan serta badan usaha dengan lingkup kecil yang lebi di kenal dengan istilah mikro. Adapun penertian UMKM merupakan usaha perdagangan yang di kelolah oleh badan usaha atau perorangan yang merujuk pada usaha ekonomi produktif sesuai dengan kriteria yang di tetapkan oleh undang-undang nomor 20 tahun 2008 tentang UMKM. Di dalam undan –undang tersebut kriteria yang di gunakan untuk mendefenisikan UMKM pen tercabtum dalam pasal 6, yakni nilai aset tidak termasuk tempat usaha, atau hasil penjualan tahunan. Berikut usaha makro kecil dan menengah menurut para ahli sebagai beriku.

Menurut Rudjito UMKM (usaha mikro kecil menengah) Merupakan usaha yang membantu perekonomian indonesia. Sebab UMKM akan membentuk lapangan kerja baru dan meningkatkan devisa negara melalui pihak dan usaha. Menurut Adi M. Kwartono UMKM ialah kegiatan ekonomi rakyat yang memiliki kekayaan maksimal Rp 200.000.000 dimana tana bangunan tempat usaha tidak di perhitungkan. (Adi. m. kwartono, 2007). Menurut Ina Primiana UMKM merupakan pengembangan kawasan andalan untuk mempercepat pemulihan perekonomian mewardahi program prioritas serta perkembangan berbagai sector potensi.

Untuk itu berikut ringkasan perbedaan antara usaha Makro, Kecil dan menengah, diantaranya:

Usaha Makro. Usaha mikro merupakan usaha yang memiliki kekayaan bersih mencapai Rp 50.000.000 serta tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha. Hasil penjualan usaha makro setiap tahunnya paling banyak adalah Rp 300.000.000

- a. Usaha kecil. Usaha kecil merupakan usaha ekonomi yang berdiri sendiri baik di miliki perorangan atau kelompok, serta bukan sebagai badan usaha cabang dari perusahaan utama. Hasil penjualan bisnis setiap tahunnya antara Rp 300.000.000 sampai paling banyak Rp 2,5.000.000.000.
- b. Usaha Menengah. Usaha menengah merupakan usaha yang bukan cabang atau anak usaha dari perusahaan pusat dengan total kekayaan bersihnya sesuai yang sudah di ataur dengan peraturan perundang-undangan. Hasil penjualan tahunnya mecapai Rp 2,5.000.000 milyar sampai Rp 50.000.000.000.
- c. UMKM Memang peran yang sangat vital dalam pertumbuhan dan perkembangan ekonomi, tidak hanya di negara yang sedang berkembang akan tetapi juga di negara maju. Dalam perekonomian Indonesia, usaha makro, kecil, dan menengah (UMKM) adalah kelompok usaha yang memiliki jumla paling besar.

### **Usaha Kuliner**

Dalam kamus bahasa Indonesia usaha adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud atau mencari keuntungan, berusaha bekerja giat untuk mencapai sesuatu. Dalam Undangundang tentang wajib daftar perusahaan, usaha adalah setiap tindakan, perbuatan atau kegiatan apapun dalam bidang perekonomian yang dilakukan oleh setiap pengusaha atau individu untuk tujuan memperoleh keuntungan atau laba.

Menurut Hughes dan Kapoor usaha ialah *“Bussiness is the organized effort of individuals to produce and self for a profit, the goods and services that satisfy society’s*

*needs*”. Maksudnya usaha atau bisnis adalah suatu kegiatan individu untuk melakukan sesuatu yang terorganisasi untuk menghasilkan dan menjual barang dan jasa guna untuk mendapatkan keuntungan dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. Dalam islam, bekerja dan berusaha merupakan suatu kewajiban kemanusiaan. Muhammad bin hasan al-syaibani dalam kitabnya al-iktisab fi al- rizq al-mustathab seperti yang di kutip oleh adi warman Azwar karim dalam bukunya, bahwa bekerja dan berusaha merupakan unsure utama produksi, mempunyai kedudukan yang sangat penting dalam kehidupan. Bekerja merupakan saran untuk menunjang pelaksanaan ibadah kepada Allah SWT. Oleh sebab itu hukum bekerja dan berusaha adalah wajib.

Istilah kuliner di Indonesia dapat dikatakan baru terdengar gaungnya sejak tahun 2005 berkat “Wisata Kuliner”, sebuah tayangan televisi yang meliput tempat-tempat makan unik atau sudah memiliki reputasi yang baik. Sejak saat itu, kata kuliner menjadi semakin populer dan menjadi sesuatu yang identik dengan mencicipi berbagai jenis makanan dan minuman. Di Indonesia belum ada sumber resmi yang menyatakan definisi dari kuliner, baik secara umum maupun dalam konteks ekonomi kreatif. Secara bahasa, kuliner diserap dari bahasa Inggris: *culinary*—memiliki arti sebagai sesuatu yang digunakan dalam memasak atau berkaitan dengan memasak. Dalam praktiknya dikenal istilah *culinary arts*, yaitu teknik dalam menyiapkan makanan sehingga siap dihidangkan. Bila ditinjau dari sisi ekonomi kreatif, belum banyak kajian yang memasukkan kuliner ke dalam sektor ini karena pada dasarnya makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang sudah ada sejak lama. Produk kuliner pada umumnya masih masuk ke dalam sektor industri makanan dan minuman ataupun industri penyediaannya, tanpa adanya penekanan bahwa produk kuliner merupakan produk kreatif. Negara yang sudah memasukkan kuliner ataupun industri yang berkaitan dengan makanan dan minuman ke dalam sektor industri kreatif di antaranya adalah Italia dan dua negara bagian di Amerika Serikat, yaitu Washington DC dan Mississippi. Dapat dilihat bahwa Italia memasukan *food and wine industry* ke dalam industri kreatif karena produk makanan seperti keju, daging olahan, dan wine merupakan produk budaya mereka dan hal tersebut tidak bisa dilepaskan dari kreativitas apabila ingin terus lestari dan berkembang. Selain Italia, beberapa negara bagian di Amerika Serikat, seperti Washington DC dan Mississippi, sudah memasukkan subsektor kuliner (*culinary arts*) ke dalam industri kreatif dengan pertimbangan bahwa mereka memiliki kekayaan dan keunikan dalam bidang tersebut. Selain itu, dunia kuliner dianggap memiliki perkembangan yang baik dalam hal penciptaan kreasi baru yang ditandai dengan maraknya kemunculan restoran yang menyajikan kreasi menu baru. Definisi *culinary arts* yang digunakan di Washington DC adalah: “The subset of the food preparation industry that includes all cooking-related activities in which aesthetics and creative content are critical elements. The segment includes only locally-owned food establishments, full-service restaurants, gourmet food shops, and caterers”. Atau dalam bahasa Indonesia: “Bagian dari industri penyedia makanan yang kegiatannya meliputi semua hal yang terkait dengan aktivitas memasak yang mana estetika dan kreativitas merupakan elemen yang sangat penting. Segmen industri ini meliputi restoran lokal, restoran full-service, toko makanan, dan jasa boga.” Sedangkan definisi *culinary arts* yang digunakan di Mississippi adalah: “Subset of the food preparation industry in which aesthetics and creative content are what attracts customers and generates higher prices”. Atau dalam bahasa Indonesia: “Bagian dari industri penyedia makanan yang mana estetika dan kreativitas merupakan hal utama yang menarik konsumen serta menyebabkan penetapan harga yang tinggi mungkin untuk dilakukan.” Kedua definisi

di atas menjelaskan bahwa praktik kuliner dalam konteks ekonomi kreatif merupakan sebuah kegiatan persiapan makanan dan minuman yang menekankan aspek estetika dan kreativitas sebagai unsur terpenting dalam memberikan nilai tambah pada suatu produk kuliner dan mampu meningkatkan harga jual. Definisi ini menekankan bahwa tidak seluruh kegiatan yang berkaitan dengan makanan dan minuman masuk ke dalam area kuliner pada industri kreatif.

Kuliner saat ini tidak lagi hanya sebatas produk pemuas kebutuhan dasar manusia. Ada unsur lain yang dicari oleh konsumen saat mengonsumsi sebuah sajian makanan dan minuman. Kuliner yang memiliki unsur budaya asli suatu daerah dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk datang mengunjungi daerah tersebut. Kuliner yang menggunakan kreativitas dapat menghasilkan olahan makanan yang memiliki cita rasa lezat dan juga memberikan pengalaman tersendiri saat menyantapnya, sehingga menjadikan kuliner sebagai komoditas yang menarik untuk dikembangkan.

Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa dunia kuliner tidak lepas dari nilai tradisi dan kearifan lokal suatu daerah karena makanan, terutama di Indonesia, merupakan salah satu warisan budaya. Untuk meningkatkan daya tarik konsumen, diperlukan sebuah kreativitas sehingga tercipta produk kuliner yang menarik dan berkualitas. Ruang Lingkup Pengembangan Kuliner Sebuah laporan mengenai ekonomi kreatif yang diterbitkan oleh Mississippi Development Authority menyatakan bahwa ruang lingkup kuliner pada ekonomi kreatif merupakan bagian dari industri pertanian dan industri makanan. Secara lebih rinci ruang lingkup ini dibagi ke dalam empat kategori, yaitu: 1. Jasa penyedia makanan/restoran/jasa boga (caterers); 2. Toko roti (*baked goods stores*); 3. Toko olahan gula/permen/coklat (confectionery and nut stores); 4. Toko produk makanan spesial (*all other specialty foods stores*).

Adanya penajaman konteks kuliner pada industri kreatif dikarenakan oleh adanya usaha kuliner non-kreatif dalam jumlah besar dalam subsektor kuliner dimana akarnya adalah industri pertanian serta industri makanan dan minuman. Klasifikasi tersebut menjadikan usaha restoran cepat saji, restoran dengan menu tetap, dan usaha kuliner standar lainnya tidak masuk dalam subsektor kuliner pada industri kreatif di negara bagian tersebut. Produk makanan khusus ini semakin berkembang saat ini, dengan jumlah produksi yang pada umumnya tidak terlalu besar, produk ini memiliki keunikan tersendiri yang membutuhkan kreativitas dalam penciptaannya. Beberapa produk yang termasuk dalam kategori ini adalah produk makanan yang menggunakan bahan organik atau bahan baku khas dari suatu daerah yang kemudian dikemas secara menarik. Nilai budaya dan konten lokal suatu daerah juga menjadi salah satu sumber keunikan produk jenis ini, seperti oleh-oleh makanan khas suatu daerah.

Dari pemahaman di atas, maka ruang lingkup subsektor kuliner di Indonesia dibagi ke dalam dua kategori utama, ditinjau dari hasil akhir yang ditawarkan, yaitu jasa kuliner dan barang kuliner. Jasa kuliner (*foodservice*) yang dimaksud adalah jasa penyediaan makanan dan minuman di luar rumah. Ditinjau dari aspek persiapan dan penyajiannya, hal ini dapat dibagi ke dalam dua kategori umum, yaitu restoran dan jasa boga. Restoran adalah tempat penyedia makanan dan minuman di mana konsumen datang berkunjung, sedangkan jasa boga adalah penyedia makanan dan minuman yang mendatangi lokasi konsumen. Barang kuliner yang dimaksud dalam ruang lingkup subsektor kuliner adalah produk pengolahan makanan dan minuman yang pada umumnya berupa produk dalam kemasan—*specialty foods*. Produk ini berbeda dengan barang olahan makanan dan minuman reguler. *Specialty foods* memiliki keunikan dibandingkan dengan barang reguler. Nilai budaya dan konten lokal suatu daerah dapat

menjadi salah satu sumber keunikan barang kuliner jenis ini, seperti oleh-oleh makanan khas suatu daerah.

#### **METODE PENELITIAN**

Pada penelitian ini, penulis menggunakan jenis penelitian kualitatif Deskriptif dimana penulis menggali informasi mengenai permasalahan yang dialami oleh UMKM Kuliner bakso di kota ternate tepatnya di Kecamatan ternate selatan kelurahan bastiong selama masa pandemi *Covid-19*, melalui wawancara, observasi, Dokumentasi kemudian penulis menarik kesimpulan terhadap kasus tersebut.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **Hasil Penelitian**

Pandemi *Covid-19* yang terjadi saat ini sebagaimana yang telah peneliti sampaikan pada latar belakang masalah penelitian, bahwa pandemi *Covid-19* tidak hanya merupakan bencana bagi dunia yang menyerang kesehatan penduduk dunia. Namun pandemi *Covid-19* juga merupakan bencana bagi perekonomian dalam hal ini UMKM yang Bergerak dalam bidang usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong kota ternate. Bisnis kuliner adalah bisnis yang tidak akan pernah mati, karena merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Hal demikian bukan berarti bisnis kuliner tidak mendapatkan dampak dari hadirnya wabah *covid-19*. hal tersebut dapat di buktikan dari hasil wawancara peneliti pada para pelaku usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong kota ternate.

Wawancara dengan ibu Nursida selaku pemilik usaha kuliner bakso di Kelurahan Bastiong.

“Pada saat pandemi covid-19 pendapatan saya turun sekali biasanya perhari dagangan bakso saya bisa laku sampe 80 porsi karna banyak pengunjung yang datang dari sebrang pulau tapi pada saat pandemi COVID-19 membuat masyarakat takut untuk keluar rumah. Sehingga pendapatan saya juga turut berpengaruh. Pedagang lain banyak membuat promosi dan berjualan online, kalau saya tidak paham untuk berjualan online dan saya juga tidak bisa memberikan promo untuk pembeli karena memang pemasukan saja sudah kurang bagaimana jika saya memberikan promo dan mengurangi harganya nanti bagaiman saya melanjutkan usaha saya karena untuk membeli bahan baku saja kurang apalagi bahan baku sekarang sangat melonjak”.

Wawancara dengan bapak Dariyadi selaku pemilik usaha kuliner bakso yang ada di Kelurahan Bastiong Kota Ternate.

“Dampak yang dirasakan karena adanya Covid-19 ini masyarakat jadi takut untuk keluar rumah jadi jarang ada pelanggan yang makan disini. Karena ini dekat dengan pasar kadang ada konsumen makan disini sepulangnya dari pasar. Tiga bulan pertama saat adanya pandemi COVID-19 ini waktu itu sempat kesusahan juga mendapatkan bahan baku karena adanya PSBB dan Warung kami pun sempat tutup sementara waktu. Tapi kalau sekarang masalah bahan baku tidak ada kendala, tapi harga bahan bakunya saja yang melonjak.”

Wawancara dengan ibu musiti selaku pemilik usaha bakso goyang lidah yang ada jalan raya Kelurahan Bastiong Kota Ternate.

“Usaha saya tidak bisa beroperasi seperti biasanya karena adanya kebijakan pemerintah yang hanya membolehkan berjualan sampai pukul 22.00 malam, dan biasanya diatas jam 22.00 polisi sudah patrol untuk membubarkan pedagang yang masih berjualan. Biasanya sebelum pandemi saya membuka warung pukul 18.00 sore sampai subuh, karena ini dijalan lintas jadi kalau tengah malam banyak mobil-mobil truk yang dari

luar kota berhenti disini untuk makan dan beristirahat. Kalau untuk pendapatan sebelum adanya COVID-19 bersihnya bisa mencapai Rp. 500.000, setelah adanya COVID-19 dan adanya kebijakan PSBB, masyarakat jadi takut untuk keluar rumah sedangkan kami tidak berjualan online jadi pendapatan kami menurun menjadi Rp 250.000 per hari bersihnya.”

Wawancara dengan bapak sowan selaku pemilik usaha bakso yang ada di Kelurahan Bastiong.

“Selama pandemi penjualan saya sangat suda tidak maksimal. karna biasanya pada waktu kondisi normal rata-rata perhari bisa terjual 60-70 mangko hingga pedapatan saya dapat mencukupi untuk kebutuhan sehari-hari dan juga untuk biaya sekolah anak. Sekarang jualan dari jam 18:00 wit sampe jam 23:00 wit paling banyak terjual 15-20 mangko akbibatnya biaya untuk sekolah anak pun sangat sulit apalagi saat ini anak sekolah juga belajarnya dari rumah otomatis membutuhkan uang untuk membeli kuota internet agar dapat menerima pelajaran dari sekoalah.”

Wawancara dengan ibu sunaria selaku pemilik usaha bakso yang ada di Kelurahan Bastiong Kota Ternate.

“Sejak adanya wabah pandemi covid-19 pengahsilan saya menurun jau yang biasanya perhari bisa mendapatkan Rp 700.000 perhari. sekarang saat pandemi perharinya keuntungan yang saya dapat sebesar Rp 300.000. itu di sebabkan semenjak pandemi masyarakat suda tidak mau lagi kelura rumah karna takut terpapar virus begitu juga pada saat pandemi ada beberapa bahan baku untuk buat bakso itu naik pesat seperti daging yang biyasaya 1 Kg harganya sebesar Rp 120.000 tapi saat pandemic ini harga daging pun ikut naik sampai per kilonya kena Rp 140.000 begitu juga dengan beberapa bahan yang lain pun ikut naik”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa para pelaku usaha Kuliner Bakso yang ada di kelurahan bastiong pada saat pandemi sangat mengalami kesulitan dalam hal ini para pelaku usaha kuliner bakso yang sebelum covid dapat menjual dagangannya perhari bisa mencapai 80 porsi tapi ketika adanya pandemi dagangan mereka hanya dapat terjual 15-20 porsi. Terjadinya penurunan penjualan karena ada beberapa faktor yang mempengaruhi yakni sebelum pandemi banyak pengunjung yang datang dari sebrang pulau dan juga belum ada pembatasan jam operasional para pelaku usaha bakso. Biasanya pada waktu normal para pelaku usaha bakso dapat bejualan dari pukul 18:00 WIT sampai dengan 23:00 dan bahkan ada sampai menjelang subuh tapi ketika adanya pandemi para pelaku usaha hanya di perbolehkan berjualan dari pukul 18:00 sampai dengan jam 22:00 WIT.

#### **Pembahasan Penelitian.**

Pandemi *Covid-19* telah memberikan dampak buruk terhadap UMKM Kuliner Bakso yang ada di keluarahan bastiong kita ternate. UMKM Kuliner adalah bagian dari kelompok bisnis yang dapat bertahan dari perubahan. Usaha Makanan dan minuman adalah kebutuhan utama setiap orang dan bisnis kuliner menjanjikan, menguntungkan dan tidak pernah mati. Akan tetapi membuka usaha kuliner di tengah pandemi *Covid-19* ini akan menjadi tantangan yang sangat besar karena sebagian besar masyarakat lebih memilih makan di rumah ketimbang makan di luar rumah karena takut terpapar virus. Maka dari itu pelaku usaha di bidang kuliner harus mampu mengantisipasi jika terjadi suatu hambatan yang tidak dapat diprediksi seperti wabah pandemi *Covid-19* yang sedang dialami ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pandemi ini menyebabkan para pelaku usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong mengalami kesulitan dalam membayar tagihan listrik, gas dan juga biaya anak sekolah. Kendala lain yang dialami UMKM kuliner bakso, antara lain sulitnya memperoleh bahan baku, permodalan, pelanggan menurun, yang mengakibatkan terjadinya penurunan omzet.

Permasalahan yang dihadapi para pelaku usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong di tengah pandemi *Covid-19* antara lain penurunan omzet hasil tersebut dapat di lihat pada tabel berikut.

**Tabel Pendapatan pelaku usaha kuliner bakso**

NO	Nama Pelaku Usaha	Rata-rata pendapatan Per Hari pelaku usaha kuliner Bakso Yang ada di kelurahan bastiong kota ternate	
		Sebelum Pandemi <i>Covid-19</i>	Pada saat pandemi <i>covid-19</i>
1.	Ibu Nursida	Rp 500.000	Rp 200.000
2.	Bapak Dariyadi	Rp 700.000	Rp 300.000
3.	Ibu musiti	Rp 500.000	Rp 250.000
4.	Bapak sowan	Rp 600.000	Rp 300.000
5.	Ibu Sunaria	Rp 700.000	Rp 300.000

Sember. Data Primer diolah

Berdasarkan tabel 1 di atas maka dapat di jelaskan bahwa hadirnya pandemi covid-19 sangatlah berpengaruh terhadap pendapatan para pelaku usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong kota ternate dimana tiga Pelaku usaha kuliner bakso dengan penghasilan perhari sebelum *covid* Rp 600.000-700.000 terjadi penurunan pendapatan pada saat *covid* sebesar Rp 250.000-300.000 dan dua pelaku usaha yang sebelum *covid* rata-rata pendapatan perhari Rp 500.000 juga terjadi penurunan omzet pada saat *covid* sebesar Rp 200.000

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pandemi *covid-19* menyebabkan banyak UMKM yang bergerak dalam bidang usaha kuliner mengalami penurunan omset yang sangat jauh salah satunya usaha kuliner bakso yang ada di kelurahan bastiong Kota ternate. Maka dari itu para pelaku usaha dalam mempertahankan usahanya agar tetap eksis perlu mempelajari Salah satu strategi yakni memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan dagangan mereka agar tetap berkembang dan terus berkembang sesuai dengan perubahan zaman. Bisnis berbasis digital pun akan menjadi sebuah perkembangan bagi para pelaku usaha kuliner bakso agar tidak ketinggalan dengan pesaing lainnya. Langkah yang perlu di lakukan para pelaku usaha bakso yang ada di kelurahan bastiong adalah perlu mempelajari bagaimana strategi berjualan dengan memanfaatkan *digital marketing* dengan cara melakukan promosi di tengah pandemi *Covid-19*, promosi dilakukan melalui media sosial seperti Facebook, Instagram, dan mendaftarkan produk ke berbagai aplikasi seperti gofood serta diimbangi dengan konten yang menarik, karena hal tersebut akan mendapatkan perhatian dari orang lain.

## KESIMPULAN

Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa adanya pandemi *Covid-19* sangatlah berdampak terhadap pendapatan UMKM yang bergerak dalam bidang usaha kuliner bakso di kelurahan bastiong kota ternate. Dimana tiga Pelaku usaha kuliner bakso dengan penghasilan perhari sebelum *covid* Rp 600.000-700.000 terjadi penurunan pendapatan pada saat *covid* sebesar Rp 250.000-300.000 dan dua pelaku usaha yang sebelum *covid* rata-rata pendapatan perhari Rp 500.000 juga terjadi penurunan omzet pada saat *covid* sebesar Rp 200.000. hal tersebut

disebabkan oleh beberapa faktor di antaranya Menurunnya tingkat daya beli masyarakat, melonjaknya harga bahan baku pembuatan bakso, dan terjadinya pembatasan jam kerja dari pemerintah guna untuk memutuskan mata rantai penyebaran virus.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Antonius Purwanto. *Ujian UMKM Menahan Korona*. 2020. Diakses pada <https://kompas.id/baca/riset/2020/03/31/ujian-umkm-menahan-korona/>
- Aknolt Kristian Pakpahan. 2020. *COVID-19 dan Implikasi Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Diakses pada <https://scholar.google.com>
- Estro Dariatno Sihaloho. 2020. *Dampak Covid-19 terhadap Perekonomian Indonesia*. Diakses pada <https://scholar.google.co.id>
- Hanoatubun, S. 2020. *Dampak Covid – 19 terhadap Perekonomian*
- Kemendes RI. 2021 *Pelaporan jumlah kasus covid 19 di provinsi maluku utara*
- Rizki Caturini. 2020. *Ini Strategi Bertahan bagi Pelaku UKM di Tengah Penjualan Tertekan Corona* Diakses pada <https://kontan.co.id>.
- Slamet Sugiri Sodikin. 2015. *Akuntansi Manajemen*. Jogjakarta: UPP STIM YKPN.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suci, Fellyanda. 2020. *Cerita Lengkap Asal Mula Munculnya Virus Corona di Wuhan*
- Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 pasal 6 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Diakses