

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Objek Penelitian

1. Sejarah Berdirinya Seaside Beach Resto & Lounge

PT Casa Aditia berdiri pada tanggal 10 Februari 2011 , merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang industri pariwisata yaitu bidang perhotelan dan restoran yang mengelola merk “SEASIDE” di Jepara. Seaside Beach Resto & Lounge ini merupakan perkembangan dari bisnis *furniture* PT Graha Aditia yang berada di desa Kecapi, kecamatan Tahunan, Jepara dimana seluruh *furniture* yang dipergunakan di seluruh bagian restoran dan villa adalah juga merupakan *display* produk sehingga menjadi satu kesatuan yang saling menunjang di mana *customer* SEASIDE juga akan menjadi *customer* PT Graha Aditia atau sebaliknya.

Seaside berada persis menjorok ke bibir pantai, para wisatawan juga dapat menikmati makanannya sambil duduk santai ditemani ombak dan angin laut yang menyejukkan. Bentuk teluk pantai dengan pemandangan pulau panjang di depan Seaside, serta *sunset* di sore hari serta pemandangan pelabuhan tradisional antar pulau dengan kapal-kapal tradisional dan kapal besar yang bersandar di dermaga sungguh suatu perpaduan pemandangan yang sangat indah.

Seaside Beach Resto & Lounge berdiri pada tahun 2011. Pada tahun 2012 hanya terdapat empat atau lima tempat nongkrong atau bersantai di Kabupaten Jepara, sehingga pengunjung dan tamu yang membawa keluarganya menuju ke Seaside Villa & Resto untuk menjadikan salah satu alternatif menikmati makanan sambil duduk santai ditemani dengan suasana pantai. Seaside Beach Resto & Lounge terdapat lokasi *out door* dan ruangan AC, sehingga tamu bebas memilih tempat yang sesuai keinginannya.

Tamu atau pelanggan yang mempercayai Seaside restoran tidak hanya dari wilayah Jepara saja, akan tetapi dari wilayah Demak, Kudus, Pati, Grobogan, Semarang dan sekitarnya bahkan juga turis mancanegara juga. Memiliki identitas yang khas bergaya Eropa minimalis menjadi suatu identitas yang tidak dimiliki pebisnis restoran atau hotel lain. Tidak hanya melayani kamar villa dan restoran saja, Seaside

juga dipercayakan untuk pelaksanaan event-event diantaranya pesta pernikahan, pesta perayaan ulang tahun, pertemuan bisnis atau *meeting*, *work shop* dan lain sebagainya.

Seaside Beach Resto & Lounge memiliki sekitar 19 karyawan dan memiliki organisasi sesuai bidang-bidangnya, yaitu bidang produksi, bidang pelayanan, dan bidang keuangan. Oleh karena itu SDM di Seaside Beach Resto & Lounge sangat berperan penting untuk keberlangsungan bisnis. Pengembangan dan pemanfaatan sumber daya manusia dalam situasi pandemi Covid-19 yang belum juga berakhir ini perlu dilakukan strategi-strategi guna lebih memberikan ketahanan, dan kepercayaan pelanggan pada bidang kuliner atau restoran.¹

2. Letak Geografis

Seaside Beach Resto & Lounge merupakan villa dan restoran berlokasi di Desa Mulyoharjo RT 05/RW 04, Mulyoharjo, Jepara. Proyek “Seaside” ini terletak di sisi pantai Sekembu, Mulyoharjo tepat di lokasi zona industri Jepara tidak jauh dengan area stadion GBK Jepara, berjarak sekitar 2 KM dari pusat pemerintahan kota Jepara, dekat dengan area wisata pantai Bandengan, serta sentral wisata ukir dan patung desa Mulyoharjo Jepara. Sebuah lokasi yang sangat strategis dengan pemandangan laut dari sisi belakang dan gunung Muria di sisi depan, sungguh sebuah lokasi proyek hotel dan restoran yang sangat strategis dan nyaman.²

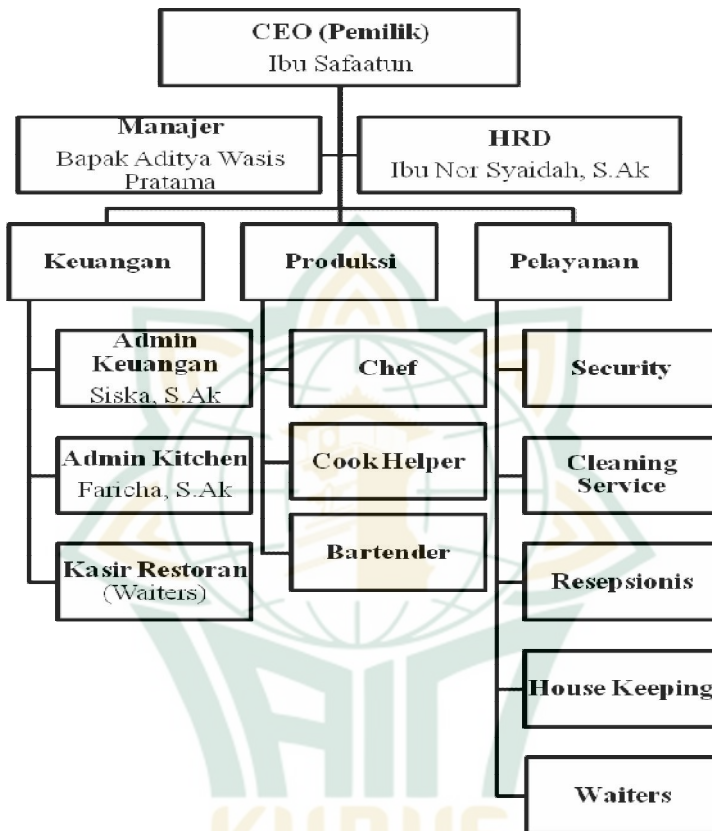
3. Struktur Organisasi

Dalam suatu lembaga atau organisasi pasti terdapat struktur organisasi dalam menjalankan sebuah kerjasama. Di Seaside memiliki struktur organisasi, dimana kekuasaan tertinggi dipegang oleh pemilik dari Seaside Beach Resto & Lounge sendiri yang menjadi CEO (*Chief Executive Officer*) atau disebut *direktur utama*.

¹ Wawancara dengan Bapak Aditya Wasis Pratama selaku Manajer Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 10 Januari 2022, pukul 10:30 WIB.

² Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 10 Januari 2022, pukul 10:45 WIB.

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Seaside Beach Resto & Lounge



Untuk spesifikasi pembagian tugas dalam Seaside Beach Resto & Lounge adalah sebagai berikut:

- a. Pemilik/CEO : Ibu Eva Safaatun

Tugas dari pemilik Seaside adalah memimpin perusahaan, mengambil keputusan, melakukan pengawasan terhadap karyawan.

- b. Manajer : Bapak Aditya Wasis Pratama

Tugas dari manajer Seaside Beach Resto & Lounge adalah mengkoordinir seluruh bawahannya agar mampu mengerjakan tugas yang diberikan dengan baik. Selain itu, manajer juga memastikan seluruh pekerjaan yang ada pada sebuah restoran bisa berjalan dengan baik.

- c. HRD (*Human Resource Development*) : Ibu Nor Syaidah, S.Ak

Tugas dari HRD adalah menangani masalah rekrutmen. Bertanggung jawab terhadap perencanaan, pengawasan dan melaksanakan evaluasi terhadap jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh perusahaan/restoran. Selain itu HRD juga mengawasi dan mengevaluasi anggaran biaya kegiatan secara efektif dan efisien serta bertanggung jawab terhadap setiap hasil kegiatan.

- d. Administrator Keuangan/admin *finance* : Siska, S.Ak

Tugas dari admin finance adalah menyusun dan membuat anggaran pendapatan dan belanja restoran secara periodik, menyusun dan membuat surat-surat yang berhubungan dengan perbankan, melakukan pengecekan gaji karyawan restoran, melakukan pembayaran gaji karyawan, membuat laporan keuangan dan perpajakan.

- e. Administrator Dapur/ admin *kitchen* : Faricha, S.Ak

Tugas dari admin dapur adalah membuat anggaran dana belanja keperluan dapur dan restoran, melakukan pengecekan barang yang tersedia, belanja keperluan dapur dan restoran, mengkoordinir karyawan bagian dapur, serta melakukan rekapitulasi pengeluaran belanja dengan menyertakan bukti belanja atau nota.

- f. Kasir Restoran : Waiter

Tugas dari kasir restoran adalah menginput pembayaran customer restoran, melakukan pengecekan jumlah uang yang masuk setiap harinya, melakukan pengecekan jumlah uang setoran, serta menyetorkan uang kepada manajer atau admin keuangan.

- g. *Chef* : Ruki

Dibagian produksi terdapat chef yang ditempatkan di dapur. Chef bertugas untuk membuat resep, menentukan dan menakar bahan-bahan masakan, memasak, juga menyajikan suatu hidangan yang enak rasanya, terlihat indah, berkreasi dan menciptakan daya tarik pada setiap makanan yang disajikan sehingga layak untuk dibayar. Tidak hanya itu bagian produksi dapur juga harus bertanggung jawab atas kebersihan alat masak, dan kebersihan dapur dalam setiap harinya.

- h. *Cook Helper* : Yulius, Siska, Ilham, Andre
Tugas dari *cook helper* di Seaside resto yaitu menerima orderan yang telah ditulis oleh *waiters*, kemudian melakukan koordinasi kepada *chef* dan *cook helper* yang lain untuk berbagi tugas, selain itu *cook helper* tidak terlepas dari tugas memasak yaitu menentukan dan menakar bahan-bahan masakan, juga menyajikan orderan yang terlihat indah, layak terlihat indah, dan layak untuk dibayar. Tidak hanya itu bagian produksi dapur juga harus bertanggung jawab atas kebersihan alat masak, dan kebersihan dapur dalam setiap harinya.
- i. *Bartender* : Shofwan, Bagus, Rifki
Tugas dari bartender Seaside yaitu menerima orderan yang telah ditulis oleh *waiters*, kemudian meracik dan menyajikan minuman kepada tamu baik tamu restoran maupun tamu yang menginap di villa. Bartender juga bertugas untuk berkreasi dan menciptakan daya tarik pada setiap minuman yang disajikan sehingga layak untuk dibayar. Selain menyajikan minuman, bartender juga memiliki tugas untuk melakukan pengecekan bahan-bahan minuman seperti buah-buahan, susu, sirup, dan lain-lain. Bartender juga bertanggung jawab atas kebersihan alat-alat yang digunakan, dan kebersihan bar dalam setiap harinya.
- j. *Waiters* : Sofir, Winda, Nisa
Dibagian pelayanan ada *waiters* (pelayan) yang bertugas menyambut tamu yang berkunjung Seaside baik *costumer* restoran maupun *costumer* kamar villa. Mengantarkan makanan dan minuman yang dipesan oleh pelanggan restoran maupun villa, serta *clear up* piring dan gelas setelah pelanggan selesai. Tidak hanya itu, *waiters* Seaside bertanggungjawab untuk membersihkan meja dan kursi makan baik sebelum maupun sesudah ditempati, melayani reservasi tempat makan atau dinner, serta bertugas memegang kasir restoran sesuai shif kerja yang ditempati.
- k. *Security* : Sauqi, Irfan, Anjaya
Tugas dari *security* Seaside yaitu mengawasi seluruh keadaan restoran dan villa, melakukan pengecekan suhu dan memberikan *handsinitizer* kepada seluruh orang yang masuk wilayah Seaside, mengawasi CCTV, melayani tamu

villa di bagian resepsionis saat jam kerja karyawan sudah habis, serta mengawasi parkir baik sepeda motor maupun mobil.

l. Cleaning Service : Adi

Tugas dari *cleaning service* yaitu menjaga kebersihan seluruh restoran, membersihkan sampah di setiap sudut, membersihkan seluruh area restoran dan toilet, membersihkan dan menata mushola, menata tempat makan di restoran, serta membersihkan tempat dalam keadaan mendesak kotor yang akan segera ditempati lagi oleh tamu.

m. Resepsionis : Herliani

Resepsionis merupakan bagian pelayanan kamar villa Seaside yang melaksanakan bertugas melayani tamu yang berkunjung, menjual kamar villa yang tersedia, melayani tamu yang ingin *check in* dengan memeriksa ketersediaan kamar, melayani pemesanan kamar melalui telepon maupun aplikasi, mencatat semua daftar pengunjung yang datang, serta melayani dengan menunjukkan lokasi kamar yang sudah dipesan.

n. House Keeping : Herra

Tugas dari *house keeping* yaitu memastikan bahwa segala kebutuhan kamar villa yang meliputi kebersihan, ketersediaan minum, peralatan mandi, utilitas dan yang lainnya telah terpenuhi. Tugas *house keeping* yang paling utama adalah memastikan kenyamanan tamu.³

4. Visi dan Misi Seaside Beach Resto & Lounge

Visi dan misi Seaside Beach Resto & Lounge adalah sebagai berikut:

a. Visi

Menjadikan restoran dan villa dengan khas konsep Eropa minimalis yang mampu diterima dari berbagai kalangan

b. Misi

- 1) Memberikan kepuasan kepada pelanggan restoran dan tamu villa dengan menu dan pelayanan terbaik sesuai iklan di buku menu *SIT*, *STAY*, *ENJOY*.
- 2) Menciptakan nuansa Eropa di dalam lokasi restoran dan ruangan villa.

³ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 10 Januari 2022, pukul 10:45 WIB.

3) Menciptakan kenyamanan tamu dalam pemanfaatan jangka panjang.⁴

5. Fasilitas Seaside Beach Resto & Lounge

Untuk meningkatkan kenyamanan karyawan, pelanggan dan kepercayaan konsumen serta mempercepat pelayanan dalam menyajikan makanan di restoran. Berikut beberapa fasilitas yang disediakan Seaside Beach Resto & Lounge hasil observasi peneliti:

- a. Parkir area
- b. Joging track, area senam yoga, roof top
- c. Pos satpam
- d. 2 toilet tamu, 1 toilet karyawan
- e. Tempat wudhu, Mushola
- f. Mukenah 3 buah, sajadah 3 buah
- g. 20 set meja kursi dari mulai lorong, teras, taman dan tepi pantai, serta didalam ruang AC ada sekitar 5-6 set meja kursi
- h. Garpu dan sendok makan
- i. Pisau daging, pisau dapur
- j. Piring, mangkuk soup, papan saji pizza, tempat saus
- k. Tempat cuci piring, wastafel dapur 1 buah, wastafel bartender 1 buah, wastafel toilet 3 buah, wastafel mushola 2
- l. Spatula, wajan 3 buah, microwave 1 buah, mesin open, kompor 3 buah, teplon 2 buah, teplon untuk wafle , cetakan kue 2 set model, kain lap dapur 4 buah
- m. Mesin penggiling 1 buah, flizer 3 buah
- n. Timbangan 1 buah, pemanggang 2 buah
- o. Ruang penyimpanan bahan, ruang CCTV
- p. AC ruang meeting 2 buah, AC mushola 3 buah
- q. Gelas minum, Sendok minum, teko kaca, teko listrik, kain lap meja 3 buah, celemek 8 set
- r. Mesin kasir 1 buah
- s. Taplak meja 3 set model, bunga hias 8 set, matras kursi 9 set
- t. Almari dapur 1 set, almari bartender 1 set, meja kasir 1 set, almari sendok dan pisau 1 set, almari gelas satu set
- u. Galon 1 buah, kulkas pendingin minuman 1 buah

⁴ Wawancara dengan Bapak Aditya Wasis Pratama selaku Manajer Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 10 Januari 2022, pukul 10:30 WIB.

- v. Mesin kopi 1 buah
- w. Sound musik 1 buah, WiFi 2 buah
- x. Stage 1 set, Loker 1 set
- y. Sapu 2 buah, tempat sampah besar 2 buah, tempat sampah kecil 5 buah, kanebo 2 buah, ember 2 buah, pembersih kaca 1 buah, keset 3 buah
- z. Alat-alat perkebunan.⁵

6. Kondisi Seaside Beach Resto & Lounge ketika Pandemi Covid-19

a. Sebelum Pandemi Covid-19

Kehidupan normal sebelum adanya virus Corona memberikan dampak baik terhadap seluruh keberlangsungan sektor bisnis. Seaside Beach Resto & Lounge Jepara bergerak pada bidang pariwisata pantai, dimana pengunjung membawa keluarganya berlibur dan menikmati kuliner. Mulai diumumkan oleh WHO dan pemberlakuan PSBB pada tahun 2020 sehingga masyarakat dihimbau untuk di rumah saja, dan adanya virus Corona ini memberikan dampak terhadap penurunan omzet penjualan yaitu sekitar 0.07%.⁶

b. Puncak PPKM

Kondisi atau kebiasaan kegiatan masyarakat yang semula normal kemudian berubah menjadi melakukan kebiasaan untuk pencegahan agar meminimalisir penularan virus Corona mulai dari menggunakan masker, selalu menjaga jarak terhadap seseorang, menghindari, selalu mencuci tangan, menggunakan *hand sanitizer* serta mengurangi mobilitas sosial.⁷

Dalam Surat Edaran Nomor 443/2097 tanggal 1 Juni 2021, PPKM Mikro diperpanjang mulai 1 hingga 14 Juni 2021. Kabupaten Jepara mencatat hingga Jumat, 4 Juni 2021, jumlah kasus terkonfirmasi Covid-19 mencapai 8.465 kasus. Mulailah kabupaten Jepara memberlakukan kebijakan PPKM. Seluruh camat diminta untuk berkoordinasi dengan Forum Koordinasi Pimpinan

⁵ Observasi oleh peneliti di Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, Dikutip tanggal 14 Februari 2022.

⁶ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 10 Maret 2022, pukul 10:45 WIB.

⁷ Observasi oleh peneliti di Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, Dikutip tanggal 10 Maret 2022.

Kecamatan (Forkopimcam) untuk bersama-sama memastikan seluruh objek wisata di wilayah kabupaten Jepara ditutup. Semua pihak juga diminta tetap waspada dengan kondisi peningkatan kasus Covid-19 sehingga perlu menerapkan protokol kesehatan secara ketat. Bupati Jepara Dian Kristiandi sebelumnya telah mengeluarkan Surat Edaran (SE) tentang Perpanjangan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) Berbasis Mikro dan Mengoptimalkan Posko Penanganan Covid-19 di Tingkat Desa dan Kelurahan untuk Pengendalian Penyebaran Covid-19 di Kabupaten Jepara.⁸

Pandemi global ini menyebabkan ketidakstabilan perekonomian terutama pada pelaku UMKM bidang kuliner seperti Seaside ini pengunjung yang biasanya beramai-ramai bersama keluarga mengunjungi pantai sambil menikmati makanan atau minuman di Seaside mulai berkurang saat PPKM diberlakukan mencapai 50%.⁹

Melihat fenomena virus Corona Kabupaten Jepara, Jawa Tengah, kini kembali menjadi zona merah penyebaran Covid-19. Status yang menunjukkan risiko tinggi penyebaran virus corona itu terjadi seiring jumlah kasus yang mulai meningkat signifikan pasca Idul Fitri 2021. Mengutip dari Kompas.com pada tanggal 9 Maret 2022 menurut Bupati Jepara seluruh camat dan petinggi di wilayah Kabupaten Jepara diminta untuk rutin memberikan sosialisasi pentingnya protokol kesehatan di wilayah masing-masing. Bupati Jepara melarang kegiatan hiburan, baik dalam acara hajatan atau acara lainnya yang menimbulkan kerumunan di bulan Juni 2021.¹⁰

⁸ Antara, “Jepara Tutup Semua Objek Wisata Selama Dua Pekan”, <https://travel.tempo.co/amp/1469133/jepara-tutup-semua-objek-wisata-selama-dua-pekan> , diakses pada tanggal 9 Maret 2022.

⁹ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 10 Maret 2022, pukul 10:45 WIB.

¹⁰ Kompas.com, ”Jepara Zona Merah Covid-19, Semua Pentas Hiburan Dilarang” , <https://amp.kompas.com/regional/read/2021/06/13/071622778/jepara-zona-merah-covid-19-semua-pentas-hiburan-dilarang> , diakses pada tanggal 9 Maret 2022.

Melihat kondisi tersebut Seaside melakukan pengurangan jumlah pekerja dan jam kerja karyawan. Yang biasanya dalam satu minggu pekerja mendapatkan libur 1 hari, namun karyawan bisa mendapatkan libur 2-3 hari dalam seminggu selama PPKM Covid-19 dan kebijakan dari manajer dan CEO. Untuk jam kerja di Seaside adalah 6 hari kerja:

- a) Untuk bagian , dapur dan server dimulai dari jam 06.00 – 14.00 WIB untuk shift pagi, jam 12.00 – 18.00 WIB untuk shift tengah (middle), dan jam 14.00 – 22.00 WIB untuk shift sore
- b) Untuk bagian maintenance dan marketing dimulai dari jam 09.00 – 17.00 WIB
- c) Untuk bagian resepsionis dimulai dari jam 07.00 – 15.00 WIB shift Morning, jam 11.00 – 19.00 WIB shift Morning 2
- d) Untuk bagian housekeeping dimulai dari jam 10.00 – 18.00 WIB.

Namun terdapat pengurangan kerja pada bagian bar dapur dan server yaitu hanya sampai pukul 21.00 WIB selama PPKM Covid-19 dan kebijakan dari manajer dan CEO.¹¹

Pembatasan jumlah pengunjung yaitu maksimal 50 orang jika keadaan di waktu tamu bersamaan sampai lokasi, dan menerima acara meeting 50 orang dalam satu ruangan, pemberlakuan ketat protokol kesehatan, dan pengurangan jam operasional restoran yang berhubungan dengan juga dengan pengurangan jam kerja karyawan. Melihat Seaside ini bergerak di bidang pariwisata dan kuliner di mana orang berlibur atau mencari makanan tidak dapat di ditentukan sehingga dalam setiap harinya selalu buka sekalipun itu tanggal merah atau hari besar umat (hari raya). Alasan operasional Seaside *Beach Resto & Lounge* tetap berjalan dikarenakan selain untuk pendapatan perusahaan restoran dan villa perusahaan memikirkan pemberdayaan SDM dan karyawan yang harus digaji.¹²

¹¹ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside *Beach Resto & Lounge* Jepara, 10 Maret 2022, pukul 10:45 WIB.

¹² Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside *Beach Resto & Lounge* Jepara, 10 Maret 2022, pukul 10:45 WIB.

a. Setelah PPKM

Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) berjalan dengan baik seiring berjalannya waktu, pemerintah menghimbau masyarakat untuk melakukan vaksinasi. Vaksinasi atau imunisasi bertujuan untuk membuat sistem kekebalan tubuh seseorang mampu mengenali dan dengan cepat melawan bakteri atau virus penyebab infeksi. Tujuan yang ingin dicapai dengan pemberian vaksin COVID-19 adalah menurunnya angka kesakitan dan angka kematian akibat virus ini. Usaha dalam upaya pencegahan dan pengendalian wabah Covid-19 di Indonesia sehingga varian dan dosis vaksin yang bermacam akan menjadi pertimbangan masyarakat Indonesia yang awam agar termotivasi untuk menjaga kesehatan dengan melindungi diri dari virus Corona serta menjaga kekebalan tubuh untuk melakukan vaksin.

Meskipun belum sepenuhnya virus Corona hilang namun kebiasaan untuk selalu melindungi diri serta meminimalisir penularan virus Corona mematuhi protokol kesehatan seperti memakai masker, mencuci tangan, menggunakan *handsinitizer*, menjaga jarak dan menghindari kerumunan harus tetap dilaksanakan.¹³

Keadaan yang mulai membaik, seluruh karyawan mulai dijadwalkan dari pihak manajemen untuk vaksin dosis pertama pada sekitar bulan Juni 2021 dan dengan berjalannya waktu vaksin dosis kedua ditentukan sendiri dengan jeda waktu varian vaksin yang didapat. Selanjutnya seluruh tamu dan pengunjung Seaside harus bebas Covid-19, dilakukan pengecekan suhu oleh seciruty di pintu paling depan, dan pemakaian *handsinitizer* saat memasuki wilayah restoran.

Berjalannya waktu keadaan semakin membaik, masyarakat banyak yang sudah mematuhi proses dan melakukan vaksinasi, kunjungan tamu ke Seaside berangsur-angsur membaik dengan pengunjung yang kebanyakan generasi muda atau generasi milenial yang kita kenal seperti saat ini. Diera digital dengan zaman yang semakin canggih, kunjungan dalam setiap harinya kebanyakan dari usia muda yaitu 12-21 dan 22-28 tahun .

¹³ Observasi oleh peneliti di Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, Dikutip tanggal 10 Maret 2022.

Hal ini menunjukkan bahwa Seaside restoran ini berkembang pada bidang pariwisata atau bisnis kuliner. Generasi sekarang kebanyakan memiliki hobi berfoto, dan selalu update di media sosial untuk di-posting di platform-platform digital , sehingga Seaside restoran ini cocok sebagai rekomendasi untuk tempat *healing*.¹⁴

B. Deskripsi Data Penelitian

1. Strategi Pengembangan SDM di Seaside Beach Resto & Lounge

a. Sebelum Pandemi Covid-19

Dalam sebuah bisnis tidak terlepas dari keikutsertaan karyawan. Karyawan merupakan sumberdaya yang dimiliki Seaside Beach Resto & Lounge untuk keberlangsungan bisnis restoran yang ditekuni. Sebelum mengisi posisi sebagai karyawan, ada beberapa yang belum menguasai pekerjaan yang ditempati dan disitu Ibu Ida selaku HRD menjelaskan pekerjaan apa yang akan dilakukan setiap harinya, menjelaskan semua peraturan yang berlaku di Seaside resto. Kemudian teman satu tim kerja, misalnya bagian produksi di dapur ikut serta mengajari terlebih dahulu karyawan yang baru bergabung di Seaside. Begitu juga berlaku pada bagian produksi minuman, bagian pelayanan, dan keuangan. Untuk bagian keuangan kasir restoran Ibu Ida menjelaskan kepada semua pelayan restoran untuk bergilir setiap *shift* yang ditempati dalam setiap harinya, untuk mengontrol bagian keuangan restoran.

Sebelum pandemi Covid-19 karyawan di Seaside Beach Resto & Lounge melakukan masa percobaan atau *training* sesuai peraturan perusahaan selama 3 bulan bekerja dan banyak yang bertahan lama bekerja. Dalam pemenuhan tenaga kerja yang profesional Seaside Beach Resto & Lounge dalam pelaksanaannya melalui waktu yang cukup panjang agar memperoleh sumber daya manusia yang memadai, memiliki pengetahuan yang luas mengenai lingkungan internal bisnis, strategi bisnis dan lingkungan bisnis yang dapat menjalankan program-program yang telah direncanakan. Sumber daya manusia di

¹⁴ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 10 Maret 2022, pukul 10:45 WIB.

Seaside *Beach Resto & Lounge* harus memiliki loyalitas yang tinggi dan komitmen untuk meningkatkan potensi pengelola.

b. Saat PPKM dan setelah PPKM Pandemi Covid-19

Saat dan setelah PPKM Pandemi Covid-19 HRD banyak melakukan rekrutment karena imun karyawan yang tidak tahan, sehingga tidak memperpanjang kontrak sehingga pada puncak PPKM di kabupaten Jepara dan sempat menjadi zona merah menjadi salah satu pertimbangan Seaside untuk selektif dalam mempekerjakan orang.

Untuk mendapatkan karyawan yang benar-benar sesuai perusahaan maka dilakukan proses perekrutan dengan cara sebagai berikut:

- 1) Lowongan kerja ditawarkan melalui postingan di media sosial
- 2) Karyawan atau karyawan datang ke Seaside dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a) Bebas dari Covid-19 dan memiliki sertifikat vaksin baik dosis 1 dan 2
 - b) Rekrutmen dilakukan dengan cara terbuka dan objektif
 - c) Mengutamakan kapasitas, kapabilitas, dan integritas personalia.

Sehingga strategi dalam pengembangan Seaside *Beach Resto & Lounge* tidak terlepas dari faktor pendukung didalamnya yaitu sebagai berikut:

1) Adanya dukungan dari pemerintah daerah

Salah satu dukungan dari pemerintah daerah adalah adanya bagian yang relatif penting dari pembangunan sektor tersebut, karena semua peraturan dan kebijakan sektor tersebut dilaksanakan oleh instrumennya. Pemerintah yang kuat dapat membantu perkembangan industri dalam keamanan, pemasaran, penyediaan modal yang ringan, subsidi dan sebagainya.

2) Teknologi

Dengan kemajuan teknologi dari waktu ke waktu, teknologi menjadi faktor pendukung dalam industri, yang dapat membantu memproduksi dan beroperasi lebih efektif dan efisien serta menciptakan menu-menu

modern yang lebih moden untuk kepentingan konsumen.

3) Kondisi Perekonomian

Melihat daerah Jepara sekarang banyak bermunculan pabrik-pabrik, sehingga perekonomian mampu berkembang baik dan tercukupi dengan adanya lapangan kerja tersebut. Pendapatan yang baik dan tinggi di masyarakat dapat meningkatkan daya beli masyarakat untuk membeli produk industri, sehingga berdampak positif bagi perkembangan industri lokal maupun internasional. Selain itu, saluran distribusi yang baik sangat penting untuk menarik konsumen.¹⁵

2. Pemberdayaan SDM yang Diterapkan Restoran Seaside Beach Resto & Lounge Jepara dalam Pertahanan Bisnis ditengah Pandemi Covid-19

SDM yang telah dimiliki perusahaan adalah suatu manfaat yang membawa dampak besar bagi operasional restoran.

a. Sebelum Pandemi Covid-19

Sebelum pandemi Covid-19 pengendalian karyawan cukup baik dari segi motivasi dan evaluasi mampu berjalan sehingga terarah dan karyawan giat dalam pekerjaannya. Untuk calon karyawan dan karyawan baru dan belum begitu ahli dalam bidang yang ditawarkan, tetapi benar-benar ingin bekerja dengan sungguh akan diberikan pelatihan khusus dari tim Seaside. Berikut hak karyawan yang didapat selama bekerja:

1) Upah

Upah diberikan setiap 1 bulan sekali oleh HRD sesuai pekerjaan (*jobdisk*) dan pemotongan gaji konsekuensi setiap karyawan yang terlambat bekerja.

2) Kesejahteraan Karyawan

Untuk menunjang dan membantu karyawan agar lebih giat bekerja sehingga tercapai produktivitas kerja yang baik, maka Seaside memberikan kesejahteraan sebagai berikut:

a) Libur kerja 1 minggu sekali

b) Tercepat kelonggaran izin jika keadaan sakit

¹⁵ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside *Beach Resto & Lounge* Jepara, 27 Februari 2022, pukul 15:45 WIB.

- c) Gaji akan dinaikkan jika masa percobaan 3 bulan selesai
- d) Mendapatkan minum teh dan air putih
- e) Mendapatkan bingkisan saat hari raya Idul Fitri.

Berikut beberapa manfaat yang dapat mendorong semangat karyawan Seaside restoran :

- 1) Perusahaan dapat menjawab tantangan perkembangan zaman
 - 2) Perusahaan dapat menjawab peluang saat pemberlakuan *social distancing*
 - 3) Perusahaan dapat menyesuaikan diri dengan kebutuhan sekarang
 - 4) Perusahaan memiliki karyawan yang baik dalam melaksanakan pekerjaannya
 - 5) Perusahaan dapat mempersiapkan karyawan-karyawan untuk menjadi pegangan perusahaan.¹⁶
- b. Saat PPKM dan setelah PPKM Pandemi Covid-19

Pemberdayaan SDM Seaside dilakukan dengan melakukan pelatihan terhadap karyawan agar mampu bertahan saat kondisi pandemi Covid-19 yang belum juga berakhir.

Di Seaside *Beach Resto & Lounge* selalu diberikan arahan-arahan tentang bagaimana cara agar Restoran selalu beroperasi ditengah Pandemi Covid-19 dan pemberlakuan aturan-aturan dari pemerintah yaitu saat PPKM Covid-19 sedang darurat wabah Covid-19.

Pelatihan yang diberikan oleh pihak manajemen yaitu seluruh karyawan baik itu baru maupun yang sudah lama berikan contoh bagaimana adaptasi bekerja saat pandemi covid 19 dimulai dari security yang selalu mengecek suhu seluruh tamu atau pengunjung yang datang, bagian pelayanan atau waiters selalu memakai masker restoran ramai maupun tidak, seluruh karyawan tetap memakai masker yang disediakan oleh restoran, diberikan arahan untuk selalu mencuci alat-alat dapur, gelas, maupun cendok garpu dan pembersihan kursi meja dengan bersih, memberikan *handsinitizer* ketika tamu masuk wilayah restaurant, diberikan arahan untuk mencuci tangan di wastafel toilet paling depan, selalu menjaga jarak kepada

¹⁶ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 27 Februari 2022, pukul 15:45 WIB.

setiap pengunjung, serta penyemprotan di infeksi terhadap seluruh sudut restoran.

Berikut hak karyawan yang didapat selama Pandemi Covid-19:

1) Upah

Upah diberikan setiap 1 bulan sekali oleh HRD sesuai pekerjaan (*jobdisk*) dan pemotongan gaji konsekuensi setiap karyawan yang terlambat bekerja.

2) Kesejahteraan Karyawan

Untuk menunjang dan membantu karyawan agar lebih giat bekerja sehingga tercapai produktivitas kerja yang baik, maka Seaside memberikan kesejahteraan sebagai berikut:

- a) Libur kerja 1 minggu sekali
- b) Libur 1 minggu 2-3 hari selama PPKM Covid-19 dan kebijakan dari manajer dan CEO
- c) Terdapat kelonggaran izin jika keadaan sakit
- d) Gaji akan dinaikkan jika masa percobaan 3 bulan selesai
- e) Mendapatkan masker pelindung mulut dan hidung untuk melindungi kontak langsung dengan pengunjung maupun teman kerja
- f) Mendapatkan minum teh dan air putih
- g) Mendapatkan bingkisan saat hari raya Idul Fitri

Jadi, pelatihan SDM disebuah perusahaan merupakan sebuah keharusan dalam memaksimalkan manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) di perusahaan. Seaside *Beach Resto & Lounge* tidak hanya memikirkan administrasi saja tetapi memikirkan tentang keseluruhan perusahaan agar lebih maju dengan memiliki strategi bertahan dalam menjalankan bisnis ditengah pandemi Covid-19.¹⁷

¹⁷ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 11 Maret 2022, pukul 15:45 WIB.

C. Analisis Data Penelitian

1. Strategi Pengembangan SDM di Seaside Beach Resto & Lounge

Melihat data diatas peneliti berusaha memaparkan fakta-fakta yang terjadi selama penelitian berlangsung, baik melalui wawancara, observasi maupun dokumentasi.

Pada intinya manajemen SDM Seaside sangat mempengaruhi efektifitas organisasi sehingga strategi pengembangan yang diterapkan pada karyawan yaitu dengan melalui pelatihan dan pengembangan. Seluruh karyawan mempraktikkan semua bagian pekerjaan yang ditempati agar mampu bekerjasama dengan tim dan komunikasi dengan baik dengan bagian-bagian pekerjaan yang lain.¹⁸

Ada beberapa alasan mengapa pengembangan diperlukan:

- Program orientasi tidak cukup untuk menyelesaikan tugas, bahkan jika program orientasi dijalankan dengan sempurna. Orientasi saja tidak bisa melumpuhkan orang, orientasi hanyalah pendahuluan agar seseorang tidak kaget dengan pekerjaannya.
- Ada perubahan dalam cara tugas dilakukan. Ingat “*Peter Principle*”, yaitu bahwa dengan cara baru, ketidakmampuan kita akan meningkat sehingga kita perlu berlatih.
- Keterampilan pegawai kurang memadai untuk menyelesaikan tugas
- Adanya jabatan-jabatan baru yang memerlukan keterampilan-keterampilan
- Penyegaran Kembali

Seringkali orang yang sudah bosan dalam pekerjaannya menjadi tidak sadar bahwa apa yang dilakukannya tidak baik lagi. Pelatihan dan pengembangan dapat meningkatkan keterampilan dan kebiasaan kerja yang buruk.¹⁹

¹⁸ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 11 Maret 2022, pukul 15:45 WIB.

¹⁹ Justine T. Sirait, *Memahami Aspek – Aspek Pengelolaan Sumber Daya Manusia dalam Organisasi* (Jakarta: PT. Grasindo, 2006), 102.

2. Pemberdayaan SDM yang diterapkan Restoran Seaside Beach Resto & Lounge Jepara dalam Pertahanan Bisnis ditengah Pandemi Covid-19

Manfaat pelatihan dan pengembangan terkait dengan kualitas sumber daya manusia dalam menghadapi berbagai tantangan dan perubahan yang dihadapi organisasi. Untuk menjaga restoran ditengah pandemi Covid-19, strategi gaya hidup yang diterapkan melalui pelatihan dan pengembangan memegang peranan penting baik bagi karyawan baru maupun yang sudah lama.²⁰

Pelatihan merupakan suatu kegiatan untuk meningkatkan kinerja saat ini dan kinerja di masa yang akan datang. Sedangkan pengembangan adalah suatu proses untuk meningkatkan pengembangan SDM untuk mencapai tujuan perusahaan yaitu meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.²¹

Upaya untuk melatih dan mengembangkan SDM memerlukan pengetahuan dari individu itu sendiri agar dapat berperan serta dalam meningkatkan kemampuannya. Berdasarkan hasil dari wawancara peneliti dengan HRD Seaside pemanfaatan SDM yang dimiliki dalam mempertahankan bisnis kuliner di tengah pandemi Covid-19 yaitu:

a. Menjaga Kepercayaan Pelanggan

Sebagai kebutuhan pokok produk kuliner ini memiliki pelanggan atau konsumen yang loyal terhadap produk yang selalu menjaga kualitas rasa dan harga yang stabil. Sehingga penting bagi pelaku UMKM sektor ini untuk menjaga dan merawat hubungan yang baik kepada konsumennya dengan membuat dan mempertahankan kepuasan pelanggan yang mampu menciptakan loyalitas pelanggan pada produk makanan dan minuman yang dipasarkan. Konsumen yang loyal tidak akan berpindah ke produk kuliner yang lain karena telah memiliki kepercayaan terhadap produk kuliner kita. Salah satu

²⁰ Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 11 Maret 2022, pukul 15:45 WIB. Veithzal Rivai & Ella Jauvani Sagala, *Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan* (Jakarta: Rajawali press, 2009),212.

²¹ Veithzal Rivai & Ella Jauvani Sagala, *Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan* (Jakarta: Rajawali press, 2009), 212.

strategi pelaku UMKM kuliner agar mampu bertahan ditengah menurunnya geliat bisnis adalah dengan melakukan penguatan kepercayaan konsumen.

Kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produk kuliner dapat terbentuk dengan memberikan jaminan kualitas dan nilai gizi dari produk kuliner tidak berubah termasuk juga harga produk. Selain dari sisi produk untuk meningkatkan penguatan kepercayaan pelanggan pada produk kuliner ini dengan membangun empati dan kepedulian kepada pelanggan, misalnya dengan memberikan diskon atas pembelian dengan kapasitas lebih besar yaitu jika pelanggan kamar vila melakukan orderan makanan dan minuman di restoran Seaside memberikan diskon. Selanjutnya juga, menyisihkan hasil pendapatan atas penjualan produk untuk hari Jumat membagikan nasi ke masjid atau mushola sekitar Jepara atau kawasan Seaside untuk dibagikan ke orang-orang yang merasakan dampak pandemi Covid-19 atau bagi yang membutuhkan makanan. Cara seperti ini dapat membuat pelanggan atau konsumen memiliki keterikatan dengan produk yang dimiliki sehingga tidak berpindah ke produk kuliner yang lain.

b. Inovasi Produk Kuliner

Dalam kondisi pandemi ini pelaku usaha dituntut memiliki kemampuan inovasi dan menyesuaikan dengan selera dan tuntutan konsumen yang sangat penting. Di tengah ancaman penyebaran virus kebijakan pemerintah bidang kesehatan sangat menganjurkan untuk memperkuat daya tahan tubuh sehingga Seaside restoran memiliki alternatif pilihan minuman hangat diantaranya jeruk nipis, lemon, *lemon tea* dan *honey lime tea*.

Keinginan untuk meningkatkan daya tahan tubuh manusia akhirnya menyebabkan pola konsumsi masyarakat dengan banyak sekali yang beralih ke minuman-minuman yang sudah dianggap kuno, namun di tengah pandemi Covid-19 ini justru banyak sekali peminatnya.

c. Pemasaran Melalui Media Sosial

Ditengah masa pandemi global saat ini bersamaan dengan keadaan dunia hadirnya masa teknologi canggih yang ditandai dengan perubahan akses masyarakat

terhadap informasi berubah dari media konvensional seperti televisi, koran dan radio ke media sosial (medsos). Hal ini dikarenakan harga alat komunikasi handphone/*gadget* yang terjangkau bagi masyarakat menengah kebawah dan saat ini rata-rata teknologi handphone sudah berbasis android, sehingga hampir semua lapisan masyarakat lapisan masyarakat mampu memiliki handphone atau *gadget* yang terhubung dengan akses internet. Kebutuhan tersebut membuat masyarakat memiliki banyak media sosial di dunia virtual diantaranya WhatsApp, Facebook, Instagram, Tiktok dan yang lainnya.

Sejalan keberadaan media sosial yang kini terus merambah ke kehidupan manusia, dalam perkembangannya Seaside memanfaatkan media sosial untuk kegiatan promosi dan pemasaran produk yaitu melalui Instagram Seaside, story WhatsApp dan juga nomor telepon seluler yang bisa dihubungi.

Sementara pelatihan karyawan dapat membantu mereka memenuhi posisi mereka saat ini, mereka akan mendapatkan keuntungan sepanjang karir mereka dan juga akan membantu pengembangan pribadi karyawan yang mengelola tanggung jawab masa depan. Kemajuan di sisi lain, membantu individu untuk mengatasi tanggung jawab di kemudian hari dengan sedikit perhatian pada pekerjaan saat ini.²²

²² Wawancara dengan Ibu Nor Syaidah selaku HRD Seaside Beach Resto & Lounge Jepara, 11 Maret 2022, pukul 15:45 WIB.