

ABSTRACT

The COVID-19 pandemic has spread along worldwide and has impacted many sectors. Tourism becomes a heavily affected sector by the pandemic because the travel restrictions policy reduces tourist arrivals number. In Yogyakarta, the pandemic causes a decline in the demand for bakpia, due to the deficient number of tourist arrivals. Bakpia is Yogyakarta's local food that becomes a food souvenir for tourists. The purpose of this study is to describe the impact of the pandemic on three bakpia producers and the survival strategies made during the pandemic from those bakpia producers. The research conducts in a qualitative approach through an in-depth interview. The study interviews an employee of three small firms of bakpia producers. COVID-19 pandemic has caused the demand for bakpia production declining, due to the reduced number of tourist arrivals. Those have the most impact on product request decreasing, human resources issues, and temporary business closures. The outcome of this research provides bakpia producers' survival strategies on operations, human resources, finance, products, and network. Among diverse responses, the firm owner is the most influential person for decision-making. Other survival strategies appertain the enacting of health protocols, a subtraction in production, and changes in human resources policy.

Keyword: COVID-19, pandemic, survival strategies, souvenirs, bakpia.

ABSTRAK

Pandemi COVID-19 telah menyebar ke seluruh penjuru dunia dan menimbulkan dampak pada berbagai sektor. Pariwisata menjadi sektor yang sangat terpengaruh oleh pandemi, karena pembatasan perjalanan wisata membuat jumlah kedatangan wisatawan berkurang dari biasanya. Di Yogyakarta, pandemi menyebabkan permintaan produksi bakpia berkurang, karena tidak banyak wisatawan yang datang. Bakpia merupakan makanan khas Yogyakarta yang menjadi oleh-oleh makanan bagi wisatawan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui dampak yang dirasakan oleh tiga produsen bakpia di Yogyakarta dan strategi yang dibuat untuk bertahan selama pandemi masih berlangsung. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif lewat wawancara mendalam dengan tiga narasumber yang bekerja di perusahaan kecil produsen bakpia. COVID-19 menyebabkan permintaan produksi bakpia menurun, karena berkurangnya jumlah kedatangan wisatawan. Hal tersebut paling banyak berpengaruh terhadap penurunan permintaan, masalah SDM, dan penutupan bisnis sementara. Hasil penelitian ini juga berhasil mengetahui strategi bertahan yang diterapkan pada operasional, sumber daya manusia, finansial, produk, dan jaringan produsen bakpia. Dari berbagai respon, pemilik perusahaan menjadi orang yang paling berpengaruh terhadap pembuatan keputusan. Strategi bertahan yang lainnya, adalah berlakunya protokol kesehatan, pengurangan produksi, dan perubahan kebijakan SDM.

Keyword: COVID-19, pandemi, strategi bertahan, oleh-oleh, bakpia.