

**STRATEGI PELAKU USAHA RESTORAN DALAM MASA PANDEMI COVID-19
DI KABUPATEN GOWA**

*RESTAURANT OWNERS' STRATEGIES IN THE GOWA REGENCY DURING THE
COVID-19 PANDEMIC*

Raodah

Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Sulawesi Selatan
Jl. Sultan Alauddin km. 7 Makassar
Email: raodahtul.janna@yahoo.com

Naskah diterima 27-4-2021 Naskah direvisi 9-6-2021 Naskah disetujui 20-6-2021

ABSTRACT

The study was based on research conducted on restaurant owners during the Covid-19 pandemic in Gowa Regency. During the pandemics, restaurant owners experienced a slump, which resulted in lower sales turnover and a reduction in the workforce. Restaurant owners used a variety of strategies to recover from the economic downturn to survive. This study took a qualitative approach with a case study approach, as well as data collection techniques like interviews, observations, and documentation. The study's goal was to look into restaurant owners' strategies during the Covid-19 pandemic, and it was chosen two well-known restaurants in Gowa Regency, Resto Dewi Sri, and Resto Saung Rindu Alam. Restaurant owners used a variety of strategies to survive the pandemic, including implementing health protocols, selling online, renovating restaurants in preparation for re-opening, implementing various promotions to increase sales turnover, and caring for employees, according to the findings.

Keywords: *business, restaurant, strategy, pandemi, Covid-19.*

ABSTRAK

Tulisan ini merupakan hasil penelitian yang dilakukan di masa pandemi Covid-19 di Kabupaten Gowa, berkenaan dengan pelaku usaha restoran. Selama masa pandemi, pelaku usaha restoran mengalami keterpurukan yang berdampak pada berkurangnya omset penjualan dan pengurangan tenaga kerja. Untuk bertahan hidup, pelaku usaha restoran melakukan berbagai macam strategi, agar dapat bangkit dari keterpurukan ekonomi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus dan teknik pengumpulan data, yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian ini bertujuan untuk melihat strategi pelaku usaha restoran selama masa pandemi Covid-19, dan secara *purposive* memilih dua resto yang terkenal di Kabupaten Gowa, yaitu Resto Dewi Sri dan Resto Saung Rindu Alam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa strategi yang dilakukan pelaku usaha restoran untuk bertahan hidup selama masa pandemi, yaitu menerapkan protokol kesehatan, melakukan penjualan *online*, melakukan renovasi restoran sebagai persiapan *re-opening*, melakukan berbagai promosi untuk meningkatkan omset penjualan, dan kepedulian terhadap karyawan.

Kata kunci: *usaha, restoran, strategi, pandemi, Covid-19.*

PENDAHULUAN

Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan atau laba. Tujuan operasional sebuah restoran adalah untuk mendapatkan keuntungan finansial dengan cara menjual makanan dan minuman serta pelayanan yang memuaskan bagi para tamu yang datang. Menurut Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014, restoran adalah usaha yang menyediakan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyajian, dan penyimpanan di lokasi yang tetap dan tidak berpindah-pindah yang bertujuan memperoleh keuntungan (Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014.)

Seiring dengan kemajuan zaman, peminat wisata kuliner semakin banyak dilakukan oleh wisatawan. Bukan hanya wisatawan dari luar, melainkan wisatawan lokal pun sangat menggandrungi wisata kuliner. Keragaman budaya Indonesia di bidang kuliner mulai dari jenis makanan, cita rasa, dan cara penyajiannya memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Fenomena ini membuka peluang bagi pelaku usaha pada bidang kuliner khususnya restoran, mengalami perkembangan sangat cepat di berbagai tempat wisata. Pesatnya perkembangan wisata kuliner tentunya memberi peluang bagi pengusaha restoran sangat besar dan menjajikan karena pola pikir, gaya hidup, dan kebiasaan masyarakat yang berubah mengikuti perkembangan zaman. Restoran pada zaman sekarang ini tidak sekedar menjual makanan, akan tetapi perpaduan cita rasa makanan yang khas, cara penyajiannya, kenyamanan suasana lingkungan yang diberikan oleh restoran, semakin beragam. Tidak heran jika timbul persaingan ketat untuk menarik konsumen. Semakin banyak jumlah

restoran atau rumah makan yang terdapat di suatu daerah, secara otomatis meningkatkan penerimaan daerah melalui pajak penghasilan di sektor pariwisata.

Kepesatan perkembangan usaha restoran menjadi redup, ketika pandemi *Covid-19* melanda tanah air. Pelaku usaha restoran mengalami keterpurukan. Virus Corona mulai menyebar pada Maret 2020. Pandemi tersebut langsung memberikan dampak dalam berbagai sektor. Salah satu sektor yang paling berdampak selama pandemi adalah sektor pariwisata pada bidang usaha restoran boleh dikatakan mati suri selama masa pandemi. Karakteristik virus yang sangat rentan terhadap mobilitas masyarakat sehingga mengakibatkan semua aktivitas masyarakat terhambat. Wabah Corona yang semakin masif berakibat mengganggu proses pemasaran. Hal tersebut dipengaruhi oleh pembatasan pergerakan masyarakat dan banyaknya karyawan yang dirumahkan karena para pengusaha restoran tidak mampu untuk membayar gaji.

Dampak ini sangat di rasakan oleh pelaku usaha restoran yang harus menutup usahanya untuk menghindari penularan *Covid-19* dan adanya pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) yang diterapkan oleh pemerintah. Demikian halnya dengan kondisi usaha restoran, selama ini sebagian besar pendapatan restoran ditunjang melalui aktivitas sektor pariwisata. Pandemi yang terjadi berdampak pula pada restoran dan rumah makan yang ada di Kabupaten Gowa. Dalam kurun waktu empat bulan setelah diumumkan secara resmi kasus penyebaran *Covid-19*, sebagian besar pelaku usaha restoran mengalami gulung tikar hingga berujung menutup usahanya. Menurut data Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Gowa tahun 2020, jumlah restoran rumah makan, *café*, warkop yang terdaftar terdapat sekitar 298 mengalami penurunan omset penjualan, bahkan sebagian besar menutup usahanya.

Untuk mengatasi kelumpuhan ekonomi, maka beberapa pelaku usaha restoran

melakukan berbagai strategi untuk bertahan atau resiliensi. Strategi merupakan hal penting bagi kelangsungan hidup dari suatu usaha untuk mencapai sasaran atau tujuan. Pengusaha harus bisa menghadapi setiap masalah-masalah atau hambatan baik yang datang dari dalam perusahaan maupun dari luar perusahaan. Strategi merupakan alat untuk mencapai tujuan, dalam pengembangannya konsep mengenai strategi harus terus memiliki perkembangan dan setiap orang mempunyai pendapat atau definisi yang berbeda mengenai strategi. Strategi dalam suatu dunia bisnis atau usaha sangatlah dibutuhkan untuk pencapaian visi dan misi yang sudah di terapkan oleh perusahaan, maupun untuk pencapaian sasaran atau tujuan, baik tujuan jangka pendek maupun tujuan jangka panjang. Menurut David (2011:18-19), strategi adalah sarana bersama dengan tujuan jangka panjang yang hendak dicapai. Strategi bisnis mencakup ekspansi geografis, diversifikasi, akuisisi, pengembangan produk, penetrasi pasar, pengetatan, divestasi, likuidasi, dan usaha patungan atau *joint venture*. Strategi adalah tindakan potensial yang membutuhkan keputusan manajemen puncak dan sumber daya perusahaan dalam jumlah besar. Jadi strategi adalah sebuah aksi atau kegiatan yang dilakukan oleh seseorang atau perusahaan untuk mencapai sasaran atau tujuan yang telah ditetapkan.

Pelaku usaha harus memiliki ide baru di bidang pemasaran produk yang akan dijual. Oleh sebab itu, pihak manajemen pelaku usaha harus memiliki strategi yang inovatif, agar keluar dari kesulitan finansial. Namun, jika pelaku usaha dapat mengimplementasikan strategi dengan tepat, mereka akan dapat melewati pandemi ini dengan baik. Pesatnya kemajuan teknologi dapat membantu berjalannya bisnis restoran di masa pandemi ini karena segalanya dilakukan tanpa sentuhan maupun kontak langsung. Untuk itu, pelaku usaha restoran perlu memanfaatkan berbagai teknologi dalam operasional sehari-hari.

Adapun masalah institusional adalah masalah pelaksanaan kepemimpinan dan transformatif, dan berbagai masalah tersulit yang harus dihadapi perencanaan strategis dapat dipecahkan melalui transformasi institusi.

Menurut data dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Gowa. Penurunan untuk usaha restoran dan rumah makan sekitar 70% sampai 80%, ekonomi kreatif, *Homestay*, hotel, dan *travel* bahkan paling parah dampaknya sekitar 100%. Demikian pula objek wisata buatan (*water park*) mengalami penurunan sekitar 90%. Melihat keterpurukan penerimaan di sektor pariwisata, pemerintah Kabupaten Gowa memberi kebijakan dan menginstruksikan kepada para pimpinan SKPD, untuk tetap fokus dalam penanganan *Covid-19* dan membantu masyarakat. Pemerintah Daerah Kabupaten Gowa memberikan keringanan pajak bagi pelaku usaha pariwisata, khususnya rumah makan dan restoran selama masa pandemi. (Yuniati, 2021)

Di masa pandemi *Covid-19* semua pelaku usaha restoran di Kabupaten Gowa, mengalami keterpurukan. Untuk melihat bagaimana kondisi pelaku usaha restoran di masa pandemi *Covid-19*, penulis mengambil dua restoran di Kabupaten Gowa yang dijadikan objek penelitian, yaitu Resto dan Fishing Dewi Sri dan Saung Rindu Alam. Alasan memilih kedua restoran ini adalah kedua restoran tersebut sudah terdaftar di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan, Kabupaten Gowa. Restoran tersebut memiliki daya tarik tersendiri karena selain berfungsi sebagai resto juga berfungsi sebagai objek wisata buatan. Sebelum terjadi pandemi kedua restoran selalu dipadati pengunjung, sehingga kedua restoran ini memiliki omset penjualan yang lumayan besar dibanding usaha restoran lainnya yang ada di Kabupaten Gowa.

Kepadatan pengunjung kedua resortan Dewi Sri dan Saung Rindu Alam menjadi sirna ketika pandemic *Covid-19* melanda Kabupaten Gowa. Kondisi kedua restoran ini mengalami

keterpurukan finansial akibat penutupan usaha. Tidak ada aktivitas usaha yang dilakukan setelah dikeluarkan aturan PSBB oleh pemerintah daerah Kabupaten Gowa. Untuk mengetahui kondisi pelaku usaha restoran selama masa pandemi dan strategi apa yang dilakukan untuk bertahan hidup dipandang dari aspek ekonomi, sosial, dan budaya, menarik untuk diteliti. Fokus utama masalah dalam penelitian ini, yaitu bagaimanakah strategi pelaku usaha restoran pada masa pandemi *Covid-19* di Kabupaten Gowa?

METODE PENELITIAN

Penelitian ini tergolong penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif yang ditunjang dengan pendekatan studi kasus terhadap dua pelaku usaha restoran yang ada di Kabupaten Gowa, selama masa pandemi *Covid-19*. Studi Kasus ialah suatu serangkaian kegiatan ilmiah yang dilakukan secara intensif, terinci, dan mendalam tentang suatu program, peristiwa, dan aktivitas, baik pada tingkat perorangan, sekelompok orang, lembaga, maupun organisasi untuk memperoleh pengetahuan mendalam tentang peristiwa tersebut (Rahardjo, 2017:3). Lokasi penelitian dilakukan di Kabupaten Gowa sebagai pertimbangan bahwa pelaku usaha restoran yang terdapat di Kabupaten Gowa juga mengalami dampak ekonomi akibat wabah pandemi *Covid-19*. Data yang dikumpulkan dalam penelitian berasal dari dua sumber, yaitu data primer dan sekunder. Data primer, yaitu data yang diperoleh langsung melalui wawancara dengan informan yang terdiri atas manajer restoran, karyawan restoran, Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata, Kabupaten Gowa. Sedang data sekunder diperoleh dari berbagai artikel, majalah, dan sumber internet yang berkaitan dengan pelaku usaha restoran yang mengalami dampak ekonomi pada masa pandemi *Covid-19* di Kabupaten Gowa. Instrumen penelitian adalah peneliti sendiri dengan menggunakan alat bantu berupa pedoman wawancara, observasi, sumber

dokumen, dokumentasi (kamera) dan *note book*.

Teknis analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis interaktif. Pada penelitian ini, verifikasi data dilakukan secara terus-menerus selama proses penelitian dilakukan. Sejak pertama memasuki lapangan dan selama proses pengumpulan data, peneliti berusaha untuk menganalisis dan mencari makna dari data yang dikumpulkan. Pada akhirnya, data diinterpretasikan dalam kaitannya dengan materi penelitian. Hasil analisis data merupakan jawaban terhadap masalah yang dikemukakan dalam penelitian ini (Miles & Humberg 2007:142).

PEMBAHASAN

1. Profil Resto dan Fishing Dewi Sri

Resto dan Fishing Dewi Sri, berlokasi di Jalan Poros Malino KM 3, Kelurahan Bontoramba, Kecamatan Somba Opu, Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan. Resto dan Fishing Dewi Sri berdiri sejak tahun 2015 oleh pemiliknya bapak Almarhum Irjen Pol Andi Burhanuddin, beliau adalah mantan Kapolda Sulawesi Selatan. Resto ini mampu bersaing dengan usaha sejenis yang ada disekitarnya dengan produk andalannya, yaitu *sea food*, dan berbagai macam menu dengan kualitas dan harga bersaing untuk seluruh pelanggan setianya. Resto ini dibangun dengan konsep restoran yang dilengkapi dengan kolam yang luas untuk memancing. Daya tarik lain resto dan Fishing Dewi Sri karena menyediakan 27 gazebo mini berbentuk rumah panggung Bugis-Makassar. Gazebo-gazebo ini mengelilingi bibir kolam pancing yang lumayan luas. Antara satu gazebo dengan gazebo lainnya dihubungkan dengan jalan setapak beton. Pengunjung yang hanya memesan makanan dan minuman, sudah dapat menikmati gazebo tanpa ada biaya tambahan. Resto dan Fishing Dewi Sri menyediakan fasilitas untuk berkaraoke bagi para pengunjungnya. Kualitas audio dengan perangkat *sound system* yang

digunakan mampu menggemakan ke seluruh penjuru gazebo, sehingga semua pengunjung akan merasa terhibur dengan pilihan musik dan lantunan lagu yang dinyanyikan para pengunjung lainnya.

Pengunjung yang membawa anak-anak, disediakan pula sarana bermain berupa kereta putar dan ayunan atau dapat bermain di wahana *water boom* yang terletak di samping resto. Wahana *water boom* sebagai pelengkap disediakan kepada pengunjung dan keluarga yang datang untuk berwisata. Fasilitas penunjang lainnya seperti yang ada di Resto dan Fishing Dewi Sri, adalah area parkir cukup luas dan dikelilingi kebun cabe dan tanaman buah lainnya. Musala tempat beribadah umat muslim juga tersedia. Fasilitas yang tidak kalah pentingnya adalah toilet. Resto ini memiliki empat toilet yang bersih.



Foto. 1. Resto dan Fishing Dewi Sri

a. Kondisi Resto dan Fishing Dewi Sri Sebelum Pandemi

Resto dan Fishing Dewi Sri merupakan salah satu restoran yang cukup terkenal di kalangan masyarakat di Kabupaten Gowa dan sekitarnya. Resto ini banyak dikunjungi masyarakat karena dilengkapi dengan berbagai sarana wisata dan konsep penataan ruang yang berbeda dengan resto lainnya. Setiap hari resto ini banyak didatangi pengunjung untuk menikmati kuliner sembari memperoleh hiburan lainnya. Resto ini menjadi pilihan tepat untuk bersantai bersama keluarga, teman, dan handai tolan. Pada hari libur Sabtu dan Minggu, Resto dan Fishing Dewi Sri sangat padat pengunjung, sehingga perlu reservasi sebelum datang.

Omset penjualan pada hari libur lebih besar dibanding hari lainnya, yaitu Senin sampai Jumat. Jumlah pengunjung saat hari libur (*weekend*) sangat tinggi dibandingkan hari biasa (*weekday*). Variasi menu makanan pada hari libur lebih banyak dibanding hari lainnya. Tingkat pendapatan resto sebelum pandemi sangat signifikan karena banyaknya pengunjung yang datang untuk menikmati kuliner dan berbagai wahana yang menarik. Namun, berbanding terbalik setelah *Covid-19* melanda Kabupaten Gowa.

b. Kondisi Resto Dewi Sri di masa Pandemi

Selama tiga bulan Maret sampai Juni 2020, pihak pemilik Resto dan Fishing Resto Dewi Sri terpaksa menutup restoran. Manajer Resto dan Fishing Dewi Sri Agoes Purnomo (35 tahun) mengatakan, jika pihaknya tetap beroperasi, kemungkinan akan merugi. Oleh sebab itu, operasional tetap berjalan tetapi tidak ada pemasukan. Dalam kurun waktu satu bulan terakhir, Manajer Resto dan Fishing Dewi Sri mengaku melakukan persiapan untuk menyambut kenormalan baru alias *new normal*. Ia bekerja sama dengan Dinas Pariwisata untuk dapat mewujudkan pelayanan restoran senormal mungkin. Adanya SOP (Standar Operasional Prosedur) dari PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia) membuat pihaknya merasa lebih siap menghadapi kenormalan baru. Menurut manajer Resto dan Fishing Dewi Sri “Kami baru buka di awal Juni kemarin karena kalau kita buka semasa pandemi atau tanggap darurat kemarin, kami sebagai pelaku usaha sama saja bunuh diri”. Selama tiga bulan sebelumnya, pengelola usaha Resto dan Fishing Dewi Sri memutuskan untuk menutup restorannya. Dalam kurun waktu tersebut, karyawan Resto dan Fishing Dewi Sri dirumahkan tanpa gaji. Hanya ada beberapa orang juru masak resto yang masuk untuk melayani pembelian makanan secara *delivery* dengan menggunakan jasa *online* grab dan gojek.

Menurut pengalaman beberapa karyawan yang diwawancarai mengatakan bahwa, selama masa pandemi *Covid-19*, mereka melakukan berbagai kegiatan untuk menghidupi diri dan keluarganya, ada yang melakukan kegiatan bertani karena memiliki sawah dan kebun, ada juga yang berjualan pakaian dan berbagai produk yang dilakukan secara *online*, menjadi pekerja bangunan tukang batu, dan ada juga yang vakum sama sekali tidak melakukan aktivitas yang menghasilkan uang, mereka hanya menunggu waktu kapan pembukaan resto kembali. Pada umumnya, karyawan yang tidak melakukan aktivitas atau mencari pekerjaan lain selama masa pandemi adalah karyawan yang berstatus belum berkeluarga yang selama ini bertugas di resto sebagai pelayan. Pihak manajemen juga telah berusaha mengatasi kesulitan para karyawannya dengan mendaftarkan ke program prakerja yang dicanangkan pemerintah, walaupun tidak keseluruhan karyawan Resto dan Fishing Dewi Sri bisa terakomodasi. Namun, setidaknya sudah berusaha untuk membantu karyawannya di masa pandemi. Secara falsafah orang Bugis-Makassar, bahwa pihak manajemen masih memiliki rasa *siri na pacce* (rasa malu dan peduli) akan nasib karyawan yang dirumahkan tanpa gaji. *Siri* bermakna malu apabila tidak ada usaha yang dilakukan, dan *pacce* apabila tidak memiliki kepedulian. Wujud dari sikap *siri na pacce* pihak manajemen telah memberikan bantuan paket berupa sembako kepada karyawannya dan masih memberikan THR (Tunjangan Hari Raya) walaupun dalam kondisi yang memprihatinkan dari penerimaan resto.

Sejak restoran dibuka kembali, mulai tanggal 6 Juni 2020, pihak manajer masih membatasi pengunjung yang datang dan menerapkan jaga jarak. Selain itu, jam buka resto juga dikurangi. Pegawai yang datang juga diatur dalam beberapa *shift*, disesuaikan dengan kebutuhan pelayanan. Penerapan protokol kesehatan yang ketat dilakukan dengan membatasi pengunjung, dan tetap menjaga

social distancing untuk mengantisipasi penularan *Covid-19* di lingkungan resto. Menurut manajer Resto dan Fishing Dewi Sri Agus mengaku pengeluaran perusahaan menjadi lebih besar termasuk menyediakan fasilitas protokol *Covid-19*. Saat pandemi pihaknya hanya fokus untuk bertahan agar restoran tetap beroperasi. Pihak pengelola belum bisa menggaji seperti pada masa sebelum pandemi yang lalu, tetapi kami memberikan pemahaman kepada karyawan, bahwa kita bertahan saja dulu itu sudah bagus dari pada kita mem-PHK (Pemutusan Hubungan Kerja) karyawan. Selanjutnya manajer Resto dan Fishing Dewi Sri menyampaikan kepada karyawan bahwa saat ini perusahaan sedang mencoba bertahan di tengah pandemi. Ke depannya, ia akan memperhitungkan lagi untuk memenuhi kebutuhan operasional sesuai aturan SOP *Covid-19*. Kami berharap tidak akan ada tindak penutupan massa yang dilakukan oleh masyarakat serta pengunjung merasa lebih aman dan nyaman karena pihak pengelola sudah menerapkan protokol kesehatan secara ketat. Ia juga berharap pemerintah dapat memberikan jaminan kepada para calon konsumen bahwa pelaku usaha di bidang pariwisata sudah menerapkan protokol kesehatan untuk mencegah penyebaran *Covid-19*, sehingga para konsumen tidak perlu takut untuk berkunjung selama tetap menerapkan protokol kesehatan.

2. Profil Saung Rindu Alam

Restoran yang memiliki konsep yang dipadukan dengan wahana wisata air menjadi pilihan banyak orang penikmat kuliner. Salah satunya adalah Saung Rindu Alam Resto yang dipadukan dengan wahana wisata air berupa kolam ikan yang lumayan besar, dilengkapi dengan sarana gazebo berarsitektur rumah Sunda, sehingga terasa nyaman dengan suasana makan diiringi irama musik Sunda. Saung Rindu Alam terletak dibuka secara resmi oleh pemiliknya Syafruddin Nawawi pada akhir tahun 2019. Restoran yang dilengkapi sarana

wisata menjadi peluang bisnis yang saat ini cukup digandrungi oleh masyarakat Kabupaten Gowa sebagai tempat kuliner andalan untuk keluarga. Saung Rindu Alam memiliki nuansa yang nyaman, sehingga membuat banyak orang tertarik dan berminat untuk mengunjunginya. Mulai dari suguhan panorama hingga menu yang bervariasi membuat semua pengunjung betah untuk berlama-lama di tempat ini. Walaupun restorana ini terbilang baru. Namun, pengunjung yang datang tergolong ramai, sehingga untuk mendapatkan tempat atau gazebo peminat harus resevasi terlebih dahulu.

Daya tarik utama yang ditawarkan untuk para pengunjung, yaitu restoran yang dekat dengan alam. Tampak dari tumbuhan di sekitar yang hijau dan asri, sehingga bisa dinikmati secara bebas sebagai pelepas penat. Kondisi alam yang masih terjaga ini menjadi salah satu keunggulan dari Saung Rindu Alam, sehingga para pengunjung pun harus selalu menjaga kebersihan. Konsep nuansa alam, dengan gemericik air terjun buatan membuat pengunjung merasakan suasana alam. Adanya kolam ikan di tengah tengah restoran, bahkan pengunjung juga bisa memberi makan ikan yang bergerombol mendekati setiap gazebo. Selain itu biasanya para pengunjung memasukkan kaki ke kolam untuk memancing ikan mendekatinya. Suasana yang ingin disuguhkan kepada para pengunjung, yaitu kembali ke alam dengan desain restoran ala pedesaan. Saat ini masyarakat banyak yang tertarik dengan restoran yang menghadirkan nuansa alam untuk mendapatkan suasana yang berbeda dengan restoran yang terdapat di hotel-hotel. Oleh sebab itu, dengan hadirnya Saung Rindu Alam ini bisa dijadikan sebagai obat rindu dan tempat untuk *refreshing*. Terutama untuk masyarakat kota yang telah sulit menemukan tempat asri di daerahnya.



Foto.2. Resto Saung Rindu Alam.

Daya tarik lainnya, para pengunjung bisa menikmati indahny suasana di sore hari saat matahari akan kembali ke peraduananya. Potret matahari terbenam sangat tampak indah dengan semburat jingga di langit yang cantik. Tidak hanya itu, menjelang sore akan tampak lampu-lampu taman yang indah. Temaram lampu dengan paduan suara air di kolam terasa sangat lengkap menemani keluarga yang tengah menyantap hidangan yang beraneka menu. Aktivitas utama yang bisa dilakukan, yaitu menikmati hidangan yang terjadi di tempat tersebut. Tempat kuliner yang tergolong baru di Kabupaten Gowa ini memang didesain khusus untuk keluarga, sehingga lokasinya pun sangat luas. Kita bisa duduk bersama di saung-saung yang telah tersedia untuk menikmati indahny alam dan makanan. Makan bersama setelah lelah berkeliling atau berlibur ke suatu tempat terasa sangat lengkap. Saung ini terdiri atas tiga jenis, yaitu kecil, sedang, dan besar dengan jumlah yang cukup banyak. Gazebo-gazebo di Saung Rindu Alam ini dibuat dari daun alang alang, sehingga sangat nyaman saat dipakai untuk bersantai dan tampak lebih menarik serta kokoh. Selain itu, tersedia pula perahu bebek bisa disewa sambil berkeliling di kolam ikan yang cukup luas. Para penumpang perahu hanya perlu mengayuh agar dapat dipakai berkeliling kolam.

a. Kondisi Saung Rindu Alam Pada Masa Pandemi

Semua fasilitas Saung Rindu Alam yang telah dikemukakan di atas tidak dapat dinikmati para pengunjung, selama masa

pandemi *Covid-19*. Sama halnya dengan Resto dan Fishing Dewi Sri, Saung Rindu Alam juga mengalami penutupan usaha di masa pandemi *Covid-19*. Semua karyawan dirumahkan. Operasional restoran berhenti karena selama pandemi pihak pengelola tidak melakukan aktifitas penjualan. Pihak manajemen hanya menunggu instruksi dari pemerintah kapan mereka bisa beroperasi kembali. Sebelum terjadinya pandemi *Covid-19*, restoran ini ditutup sejak awal bulan Maret 2020 sesuai instruksi dari Pemda Kabupaten Gowa untuk mencegah penyebaran *Covid-19*. Selama penutupan, semua aktivitas restoran ini berhenti. Karyawan yang berjumlah kurang lebih 70 orang terpaksa dirumahkan tanpa diberi gaji. Menurut pengelola restoran bahwa, pemberhentian gaji karyawan dikarenakan tidak adanya sumber dana penerimaan dari usaha restoran. Bahkan pihak pengelola merasakan kerugian yang besar akibat pembelian stok makanan sebagai persediaan menu restoran. Pihak pemilik resto hanya bisa pasrah dengan kondisi yang terjadi di masa *Covid-19*, sebagai bukti kepedulian kepada karyawan dan orang-orang yang berada disekitarnya, pihak pengelola membagi-bagikan semua stok bahan makanan yang ada di resto kepada karyawan yang mengalami pemutusan kerja akibat wabah pandemi *Covid-19*. Kepedulian pihak pengelola kepada karyawan merupakan wujud dari rasa *pacce* yang diperlukan ketika orang lain mengalami kesulitan. Bantuan ini tentu sangat bermanfaat bagi karyawan yang mengalami kesulitan untuk memenuhi kebutuhan hariannya ketika masa pandemi *Covid-19*.

Selama masa pandemi *Covid-19*, karyawan Saung Rindu Alam yang dirumahkan melakukan berbagai aktivitas untuk mendapatkan penghasilan. Ada yang melakukan pekerjaan sebagai petani, berjualan *online*, menjadi buruh bangunan, dan aktivitas lainnya yang dapat menghasilkan uang. Walaupun para karyawan Saung Rindu Alam kebanyakan adalah anak-

anak muda yang masih bujang dan belum memiliki tanggungan. Akan tetapi, mereka tetap merasakan keprihatinan selama masa pandemi *Covid-19*.

STRATEGI PELAKU USAHA RESTORAN DI MASA PANDEMI COVID-19

Pelaku usaha restoran memerlukan strategi untuk bangkit kembali dari keterpurukan, agar dapat memulihkan omset penjualan. Menurut Salusu (1996), strategi sebagai suatu seni menggunakan kecakapan dan sumber daya suatu organisasi untuk mencapai sasarannya melalui hubungan yang efektif dengan lingkungan dalam kondisi yang paling menguntungkan. Menurut Supriyono (1995), manfaat strategi bagi suatu usaha adalah digunakan untuk mengantisipasi tantangan-tantangan dan kesempatan-kesempatan (peluang-peluang) di masa depan. Penerapan teori strategi ini dapat menjadi acuan bagi pelaku usaha restoran untuk dapat bangkit kembali dengan mengerahkan semua potensi yang dimiliki. Berdasarkan data lapangan yang diperoleh, kedua restoran ini telah melakukan berbagai strategi untuk bertahan dalam masa pandemi dan strategi yang dilakukan menghadapi kenormalan baru atau *new normal*.

1. Strategi Pelaku Usaha Resto dan Fishing Dewi Sri di masa Pandemi

Selama masa pandemi *Covid-19*, Resto dan Fishing Dewi Sri melakukan berbagai upaya untuk mengatasi masalah finansial usaha resto dan karyawan yang bekerja di restoran ini. Pihak manajemen resto menerapkan berbagai strategi penjualan di masa pandemi dan *re-opening* pada saat pemberlakuan era *new normal*. Adanya pembatasan sosial berskala besar (PSBB) yang diterapkan pemerintah Kabupaten Gowa, bertujuan untuk memutus mata rantai penyebaran *Covid-19*. Ketatnya aturan PSBB

menuntut pihak manajemen menghentikan semua aktivitas restoran dan merumahkan seluruh karyawannya. Tentunya keputusan ini sangat merugikan pihak restoran dan karyawan. Akan tetapi, hal ini adalah salah bentuk kepedulian untuk menghentikan penularan *Covid-19* dengan menghindari pengunjung yang datang ke restoran.

Strategi-strategi yang dilakukan resto Dewi Sri ketika terjadi wabah pandemi dan adanya aturan PSBB yang diterapkan pemerintah Kabupaten Gowa, adalah:

a. Melakukan penjualan *online*,

Salah satu strategi yang banyak dilakukan para peusaha restoran di masa pandemi adalah strategi bisnis pariwisata harus dilakukan saat ini, mengoptimalkan platform digital. Mengoptimalkan pengguna platform digital untuk meningkatkan distribusi produk. Memanfaatkan media sosial untuk memasarkan produk usaha restoran ke masyarakat umum. Mereka memasarkan makanan dan minuman melalui aplikasi gojek dan grab. Keputusan manajemen melakukan penjualan melalui media *online* adalah untuk membiayai operasional restoran seperti biaya listrik dan kebersihan. Walaupun strategi ini tidak dapat menaikkan omset penjualan. Akan tetapi, setidaknya dapat menutupi biaya operasional restoran yang harus ditanggung manajemen usaha restoran. Di samping itu kebijakan dari strategi ini, setidaknya dapat membantu penghasilan sebagian karyawan utamanya dibagian penyaji menu makanan (koki restoran).

Strategi Penjualan secara *online* yang dilakukan Resto dan Fishing Dewi Sri, sepenuhnya belum memberi penghasilan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan operasional perusahaan. Kendala yang dialami menurut manajer Resto dan Fishing Dewi Sri, bahwa di masa pandemi, tingkat kewaspadaan masyarakat terhadap penularan *Covid* sangat besar, sehingga mengurangi pembelian makanan dari luar. Kendala lainnya juga

berkaitan dengan daya beli masyarakat di masa pandemi sangat berkurang karena banyak orang yang mengalami kehilangan atau penurunan pendapatan, sehingga membeli makanan dari restoran dirasakan tidak terjangkau. Demikian pula penjualan *online* dilakukan Resto dan Fishing Dewi Sri belum sepenuhnya berhasil karena harga menu yang ditawarkan masih menggunakan harga restoran, sehingga peminat atau konsumen masih sangat terbatas.

b. Persiapan *re-opening* (Pembukaan kembali)

Selama pandemi yang berlangsung kurang lebih tiga bulan dari awal Maret sampai Juni 2020, pihak manajemen Resto dan Fishing Dewi Sri telah melakukan renovasi beberapa gazebo dan spot-spot foto yang tidak bisa dilakukan ketika kondisi normal. Kegiatan ini memberi peluang kepada karyawan yang di rumahkan, utamanya karyawan yang pernah bekerja sebagai tukang kayu atau batu. Strategi memperbaiki fasilitas restoran di masa pandemi adalah salah satu upaya mempersiapkan *re-opening* restoran dengan memberikan penampilan yang berbeda pascapandemi. Salah satu tujuannya agar dapat menarik pengunjung yang lebih banyak dari waktu sebelum pandemi *Covid-19*. Menurut manajer Resto dan Fishing Dewi Sri mengatakan bahwa pihak manajemen selalu berupaya untuk memberi pelayanan yang terbaik kepada pelanggan Resto dan Fishing Dewi Sri. Salah satunya adalah menyediakan fasilitas yang menarik bagi pengunjung seperti penyediaan fasilitas spot-spot foto.



Foto.3. Spot foto yang dibuat pada saat pandemi Covid

Penyediaan fasilitas yang dapat menarik dan unik merupakan salah satu strategi yang dilakukan beberapa restoran yang ada di Kabupaten Gowa. Pengunjung atau wisatawan selalu mencari restoran yang memiliki konsep berbeda dengan restoran lainnya demi menikmati kuliner dengan suasana yang menyenangkan. Persiapan yang dilakukan Resto dan Fishing Dewi Sri menjelang *re-opening* adalah salah satu strategi yang dilakukan pengelolah untuk meningkatkan pengunjung.

c. Kepedulian terhadap karyawan

Walaupun sebagian besar karyawan dirumahkan selama masa pandemi. Namun, pihak manajemen Resto dan Fishing Dewi Sri tidak serta-merta melepas tanggung jawabnya. Karyawan yang dirumahkan tidak sepenuhnya di PHK, tetapi bersifat sementara. Apabila kondisi sudah memungkinkan mereka akan kembali bekerja. Selama pandemi karyawan yang dirumahkan tidak mendapatkan gaji, tetapi tetap memberi THR pada hari raya Idul Fitri, memberikan bantuan berupa sembako. Memfasilitasi karyawan untuk menerima bantuan dari pemerintah seperti mendaftarkan karyawan untuk mengikuti program bantuan prakerja. Menurut manajer Resto dan Fishing Dewi Sri, ada beberapa karyawan yang berhasil mengikuti program ini, disamping untuk menambah pengetahuan. Strategi ini dilakukan oleh pihak pengelola Saung Rindu Alam untuk mempertahankan karyawan agar tetap mau bekerja di resto setelah pembukaan di era *new normal*. Menurut manajer Resto dan Fishing Dewi Sri mengatakan, “Karyawan yang telah bekerja lama di resto perlu dipertahankan karena telah berpegalaman dengan tugas mereka selama ini. Apabila merekrut karyawan baru membutuhkan waktu dan belum tentu memberi kinerja yang baik.” (wawancara, 6 Agustus 2020).

Pada masa pandemi, ada sebagian karyawan yang masih dipekerjakan, misalnya petugas kebersihan, keamanan, dan koki yang

memasak untuk makanan yang dijual secara *online*. Strategi ini digunakan agar kebersihan dan keamanan resto tetap terjaga dengan baik, sehingga apabila kondisi pandemi berlalu, resto tetap siap untuk menerima pengunjung.. Demikian pula, koki tetap bekerja selama pandemi untuk memenuhi pesanan dari konsumen yang memesan makanan secara *online* di Resto dan Fishing Dewi Sri. Strategi ini dilakukan agar cita rasa makanan yang dijual *online* sama rasanya pada saat kita menikmati makanan di Resto dan Fishing Dewi. Strategi ini bertujuan untuk tetap mempertahankan pelanggan yang biasa datang berkunjung ke Resto dan Fishing Dewi Sri, atau menarik pelanggan baru setelah menikmati cita rasa makanan yang ditawarkan.

d. Menyediakan protokol kesehatan

Sesuai aturan dari tim gugus *Covid* dan pemda Kabupaten Gowa, bahwa setelah masa PSBB dicabut, semua aktivitas perekonomian diperbolehkan untuk beroperasi kembali dengan syarat tetap mematuhi aturan kesehatan dan mendapat izin dari pemerintah Kabupaten Gowa mengenai pembukaan resto. Setelah mendapat izin dari pemda Kabupaten Gowa dalam hal ini Dinas Pariwisata dan Kebudayaan, awal Juni 2020 Resto dan Fishing Dewi Sri telah beroperasi kembali dengan menerapkan aturan protokol kesehatan. Salah satu strategi untuk menarik pengunjung kembali datang ke Resto dan Fishing Dewi di masa pandemi adalah menyediakan seluruh protokol kesehatan untuk memberi rasa aman kepada pengunjung. Pada pintu masuk restoran disediakan boks penyemprotan disinfektan, dan tes pengatur suhu serta tulisan wajib pakai masker. Jadi setiap pengunjung sebelum masuk terlebih dahulu dilakukan pemeriksaan suhu tubuh, selanjutnya masuk pada boks penyemprotan untuk disemprotkan cairan disinfektan keseluruh tubuhnya.



Foto.4. Protokol kesehatan Resto dan Fishing Dewi Sri

Pihak pengelola Resto dan Fishing Dewi Sri menerapkan *social distancing* yang ketat kepada pengunjung dengan cara mengurangi kapasitas gazebo hanya untuk 4 orang. Kapasitas gazebo pada kondisi normal biasanya memuat untuk 8-10 orang, walaupun ada pengecualian apabila pengunjung yang datang satu keluarga serumah, maka bisa melebihi kapasitas yang ditentukan. Ada pantauan dari pihak resto untuk selalu mengingatkan kepada pengunjung untuk tetap menggunakan masker kecuali pada waktu makan. Setiap gazebo disediakan tempat cuci tangan, sehingga pengunjung dapat mencuci tangan sebelum masuk ke gazebo. Pihak pengelola resto selalu membersihkan gazebo dengan menyemprotkan disinfektan ke meja untuk keamanan dan kenyamanan bagi pengunjung selanjutnya. Penerapan protokol kesehatan yang ketat merupakan strategi yang dapat menarik kembali pengunjung untuk datang ke resto Dewi di masa pandemi ini.

e. Melakukan Promosi Media Sosial

Usaha promosi adalah strategi yang diperlukan suatu perusahaan ketika omset penjualan mengalami penurunan. Sekarang media yang paling jitu untuk melakukan promosi adalah media sosial yang berbasis digital karena konsumen dapat secara langsung mengakses melalui media Facebook, Instagram, Youtube dan sebagainya. Menurut manajer Resto Dewi, promosi yang dilakukan secara *online* memberi peluang untuk

menawarkan menu dan fasilitas yang menarik dari restoran Dewi Sri. Saat ini, pihak resto mengaku mempertahankan penjualan dengan harga tetap dan meningkatkan promosi di media sosial. Selain itu, ia juga mulai mempromosikan layanan pesan antar untuk mengurangi kerumunan di restoran.

2. Strategi Saung Rindu Alam di masa Pandemi

Saung Rindu Alam adalah restoran yang baru buka pada awal tahun 2019, sehingga semua fasilitas dan karyawan yang bekerja di restoran ini masih baru. Pada masa pandemi selama kurang lebih tiga bulan Saung Rindu Alam tutup dari pengunjung. Selama pemberlakuan PSBB di Kabupaten Gowa, tidak ada aktifitas yang dilakukan. Pihak manajer dan pemilik restoran belum memikirkan strategi apa yang akan dilakukan untuk meningkatkan omset penjualan di masa pandemi. Sebagian masyarakat memahami bahwa pandemi *Covid-19* adalah musibah yang harus disikapi dengan sabar dan pasrah atas hendak yang kuasa. Menurut informasi yang penulis dapatkan dari karyawan dan manajer Saung Rindu Alam mengatakan, bahwa pemilik saung Bapak Syafruddin Nawawi pada saat pemberlakuan PSBB melakukan aksi peduli sesama dengan membagikan stok makanan yang ada di saung kepada anak-anak yatim dan karyawan Saung Rindu Alam yang dirumahkan. Kepedulian sosial ini dilakukan setiap hari Jumat selama masa PSBB, apakah tindakan ini dianggap suatu strategi atau bukan? Namun, sebagai orang yang beragama pemahaman membagi atau sedekah kepada orang lain adalah hal yang baik, apalagi di masa sulit akan dipahami dapat mendatangkan rezeki. Tentu saja harapan ini menjadi target pemilik saung untuk mendapatkan kunjungan yang lebih banyak, di masa yang akan datang dan dapat meningkatkan pendapatan Saung Rindu Alam.

Akhirnya pada tanggal 6 Juni 2020 setelah aturan *new normal* diberlakukan, aktivitas Saung Rindu Alam mulai buka setelah mendapat izin dari pemda Kabupaten Gowa. Adapun strategi yang dilakukan untuk kembali menarik pengunjung adalah:

1. Menerapkan protokol kesehatan

Pada awal pembukaan kembali awal Juni 2020, pihak pengelola restoran Saung Rindu Alam sangat ketat melakukan protokol *Covid*. Pada area masuk restoran telah disediakan tempat cuci tangan dan *hand sanitizer*, sebagai aturan yang telah ditetapkan oleh gugus penanganan *Covid*, Kabupaten Gowa. Saung Rindu Alam memberi pelayanan sesuai protokol kesehatan walaupun pelayanan sangat terbatas karena pembatasan *social distancing* masih diperketat dan harus melakukan semua aktivitas sesuai SOP yang ditetapkan gugus penanganan *Covid-19* dan aturan pemerintah daerah Kabupaten Gowa melalui dinas Pariwisata dan Kebudayaan, Kabupaten Gowa. Pada setiap gazebo disediakan *hand sanitizer* untuk pengunjung dan penyemprotan disinfektan pada gazebo setiap pergantian pengunjung. Di setiap dinding restoran dipasang peringatan wajib pakai masker. Ruang *meeting* selama masa *new normal* tidak dipersewakan untuk menghindari dampak dari penyebaran *Covid-19* dalam ruang yang ber-AC. Memperketat aturan *social distancing* dengan mengurangi kapasitas gazebo, hanya sekitar 4 sampai 6 orang dalam satu gazebo, kecuali satu keluarga yang serumah bisa 8-10 orang. Agar tidak terjadi kepadatan pengunjung, pihak pengelola saung menjadwalkan pengunjung berdasarkan jam kunjungan dan harus reservasi terlebih dahulu sebelum berkunjung ke saung.

2. Melakukan promosi di media sosial

Untuk menarik kembali pengunjung datang ke Saung Rindu Alam, pihak manajemen melakukan promosi di berbagai media social dengan menawarkan fasilitas

wisata dari Saung Rindu Alam dengan konsep menyatu dengan alam. Strategi promo ini dianggap cukup berhasil karena selama dua bulan pembukaan kondisi Saung Rindu Alam mulai ramai oleh pengunjung. Antusias para pengunjung yang datang ke restoran Rindu Alam cukup besar. Mereka datang untuk mengobati kejenuhan mereka selama masa pandemi. Pihak pengelolah tetap berusaha memberikan pelayanan terbaik kepada pengunjung sesuai dengan aturan protokol kesehatan yang ditetapkan pemerintah. Karyawan sudah mulai bekerja kembali, walaupun waktu masuknya bergantian untuk tetap menjaga *social distancing*.

3. Aman dan nyaman

Pihak pengelolah Saung Rindu Alam menerapkan startegi kenyamanan dan keamanan pengunjung. Di masa pandemi masyarakat membutuhkan resto yang dapat memberikan rasa nyaman dalam menikmati makanan dan minuman dan fasilitas wisata yang disediakan serta aman dari penularan *Covid-19*. Memperketat aturan *social distancing* dengan mengurangi kapasitas gazebo, hanya sekitar 4 sampai 6 orang dalam satu gazebo, kecuali satu keluarga yang serumah bisa 8-10 orang. Untuk memberi rasa aman kepada pengunjung pihak pengelolah saung menjadwalkan pengunjung berdasarkan jam kunjungan, dan pengunjung harus reservasi terlebih dahulu sebelum berkunjung ke saung, Hal ini dilakukan untuk menghindari kepadatan pengunjung. Di masa *new normal* sekarang ini, pengunjung yang ingin datang ke restoran harus mengetahui apakah pihak resto menerapkan protokol kesehatan atau tidak. Seyiogyanya, pihak restoran menjamin protokol kesehatan diterapkan secara ketat sesuai SOP sehingga salah satu strategi yang harus dilakukan adalah membatasi kapasitas ruangan yang boleh digunakan hanya sekitar 50%, dari ruangan yang tersedia. Demikian pula, pemakaian meja makan di restoran Saung Rindu alam dibatasi dan diatur

jaraknya, antara satu meja dengan meja lainnya. Ruang pertemuan selama masa *new normal* tidak dipersewakan. Hal itu dilakukan untuk menghindari dampak dari penyebaran *Covid-19* dalam ruang yang dingin.

PENUTUP

Pada awal masa pandemi *Covid-19* di Kabupaten Gowa, pelaku usaha restoran sangat merasakan kevakuman aktivitas penjualan yang berdampak dirumahnya para karyawan restoran. Untuk tetap beroperasi dalam masa pandemi, dibutuhkan suatu strategi yang bisa mengatasi keberlanjutan usaha restoran. Strategi yang dilakukan pelaku usaha restoran yang ada di Kabupaten Gowa pada masa pandemi dapat memberi peluang untuk tetap bertahan hidup, minimal dapat menutupi biaya operasional usaha restoran. Langkah yang tepat untuk menarik pengunjung di masa pandemi adalah menyediakan sarana protokol kesehatan sesuai anjuran pihak Satgas *Covid*. Strategi lainnya yang dilakukan Resto dan Fishing Dewi Sri dan Saung Rindu alam adalah memberikan promosi melalui media sosial, melakukan penjualan *online*, melakukan kepedulian terhadap karyawan, dan memperbaiki fasilitas restoran yang sulit dilakukan ketika restoran beroperasi, serta menambah spot-spot foto untuk menarik pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- David, R, FRED. 2006. *Manajemen strategis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Herni Amir. 2020. *Dampak Corona, Objek Wisata Malino ditutup*. Sindonews
- Miles, Mattew B dan Amichael Huberman. 2007. *Analisis Data Kualitatif Buku Sumber tentang Metode-Metode Baru*. Terjemahan Tjetjep Rohendi Rohisi. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Rahardjo, Mudjia, 2017. *Studi Kasus Dalam Penelitian Kualitatif: Konsep dan Prosedurnya*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Program Pascasarjana.
- Salusu, J. 1996. *Pengambilan Keputusan Strategik untuk Organisasi Publik dan Organisasi non Profit*. Jakarta : PT Grasindo
- Supriyono. 1995. *Manajemen Strategi dan Kebijakan Bisnis*. Yogyakarta: BPFK.
- Permen parekraf RI Nomor 11 tahun 2014 tentang Standar usaha restoran.
- Yuniati Yusuf, 2020. *Dampak Covid 19 Terhadap Pelaku Parawisata di Kabupaten Gowa*. Makalah. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Gowa.
- Internet
- <https://ayoyogya.com/read/2020/06/06/39560/efisiensi-kunci-pengusaha-restoran-bertahan-saat-pandemi>. Diakses tanggal 15 Agustus 2020
- <https://www.beritasatu.com/gaya-hidup/731191/bisnis-restoran-dituntut-cepat-beradaptasi-di-masa-pandemi>. Diakses tanggal 2 Agustus 2020
- https://www.tripadvisor.co.id/Restaurant_Review-g8682096-d10535013-Reviews-Dewi_Sri_Resto_Fishing-Gowa_South_Sulawesi_Sulawesi.html. Diakses tanggal 7 Agustus 2021