

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekarang usaha dalam bidang kuliner makanan tengah menjadi populer di kalangan masyarakat.¹ Salah satu bentuk usaha di bidang kuliner yang banyak dijumpai adalah rumah makan. Rumah makan merupakan istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya.²

Walaupun umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga rumah makan yang menyediakan layanan *take-out dining* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkan.³ Permintaan masyarakat akan tersedianya rumah makan juga terkait dengan situasi dan kondisi kerja yang sudah menjadi rutinitas. Rumah makan tersebar di mana-mana, sehingga tidak terlalu sulit dicari dan memilih menu yang diinginkan.⁴

¹ Eka Geovana Ati, "Pengaruh Mental Wirausaha dan Kreativitas Terhadap Motivasi Berwirausaha Pada Pengusaha Rumah Makan Di Bekasi", dalam *Jurnal Pengembangan Wirawasta* Vol. 20 No. 03, 2018.

² Nurafrina Siregar, dkk, "Pengaruh Pencitraan, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Pada Rumah Makan Kampoeng Deli Medan", dalam *Jurnal Manajemen Tools* Vol. 8, No. 2, 2017, hlm 87.

³ *Ibid.*

⁴ Nur Wahida, "Rumah Makan Sungai Kalu I di Nagari Pakan Rabaa Utara Kabupaten Solok Selatan Tahun 1980-2020", *Skripsi*, Padang : Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2022.

Rumah makan memiliki peluang usaha yang menjanjikan. Karena itu banyak orang yang membuka usaha rumah makan. Sudah banyak orang sukses di dalam usaha rumah makan, yang awalnya mencoba membuka usaha kecil dan terus mengalami perkembangan sehingga menjadi rumah makan yang besar dan terkenal. Setelah melalui perkembangan yang cukup baik, pemilik rumah makan dituntut untuk selalu meningkatkan pelayanan.⁵

Salah satu rumah makan yang berkembang dari usaha kecil dan kemudian tumbuh menjadi besar adalah Rumah Makan Mitra. Rumah Makan Mitra terletak di Nagari Lolo Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Solok. Rumah Makan Mitra tergolong kedalam rumah makan yang cukup besar dan buka selama 24 jam. Rumah Makan Mitra didirikan oleh Nasri Wenti dan dibantu oleh suaminya. Pemberian nama Rumah Makan Mitra di ambil dari nama anak mereka yang pertama bernama Mitra.

Karyawan Rumah Makan Mitra pada batas akhir penelitian in berjumlah 51 orang dengan Pembagian kerja menjadi shif malam dan siang. Shif siang akan mulai bekerja dari jam 07.00-18.30 WIB, sedangkan karyawan shif malam di mulai dari jam 18 .30-07.00 WIB. Karyawan yang bekerja di Rumah Makan Mitra berasal dari daerah sekitar Kecamatan Pantai Cermin. Karyawan Rumah Makan Mitra terdiri dari perempuan dan laki-laki, untuk tempat tinggal karyawan Rumah Makan Mitra sudah disediakan oleh pemilik.

Rumah Makan Mitra merupakan tempat pemberhentian travel, bus dan mobil pribadi yang melewati jalan raya Padang-Padang Aro. Sopir travel dan bus

⁵ *Ibid.*

makan dan minum di Rumah Makan Mitra tidak perlu membayar. Pihak Rumah Makan Mitra juga membantu sopir travel dan bus jika ada mengalami kerusakan pada mobil. Rumah Makan Mitra menjalin hubungan yang baik dengan sopir travel dan bus agar mereka menjadi pelanggan tetap.

Rumah Makan Mitra memiliki musholla dan air yang bersih. Area parkir di Rumah Makan Mitra juga cukup luas. Rumah Makan Mitra juga memiliki fasilitas penginapan, *water park* dan wahana permainan anak-anak. Rumah Makan Mitra memiliki daya tarik dari banyaknya pilihan makanan yang bisa dinikmati oleh para pelanggan dan juga menetapkan harga makan hampir sama saja di setiap menunya. Menu yang cukup terkenal di Rumah Makan Mitra adalah Soto Minang.

Pada akhir tahun 2019 sebuah tantangan dalam dunia perbisnisan rumah makan muncul. Sebuah wabah virus yang sangat mematikan mulai melanda dunia yang disebut Covid-19.⁶ Berlakunya sistem *lockdown* atau tidak bolehnya beraktivitas di luar rumah membuat Rumah Makan Mitra juga terpaksa tutup sementara. Semua karyawan Rumah Makan Mitra diberhentikan selama 3 bulan dan pada saat buka kembali Rumah Makan Mitra merekrut kembali karyawannya yang sudah di rumahkan.

Sampai saat sekarang Rumah Makan Mitra masih bertahan walaupun pernah mengalami kejatuhan terutama pada saat wabah Covid-19 melanda. Dinamika Rumah Makan Mitra ini menarik untuk dikaji dan Sampai saat sekarang rumah makan tipe ini masih relatif kurang diteliti. Maka dari itu judul

⁶ *Ibid.*

yang akan diangkat penulis dalam penelitian ini adalah **“Rumah Makan Mitra Di Nagari Lolo Kecamatan Pantai Cermin Sebelum dan Pada Saat Covid-19 Tahun 2015-2022”**.

B. Batasan dan Rumusan Masalah

Tulisan yang berjudul “Rumah Makan Mitra Di Nagari Lolo Kecamatan Pantai Cermin Sebelum dan Pada Saat Covid-19 Tahun 2015-2022”. Tahun 2015 dijadikan batasan awal berdirinya Rumah Makan Mitra. Sedangkan tahun 2022 dijadikan batasan akhir dari penelitian dikarenakan pada tahun tersebut merupakan mulai pulihnya keadaan perekonomian masyarakat. Adanya perpindahan kepengurusan Rumah Makan Mitra dari Nasri Wenti kepada anak keduanya Rifal Spriadi.

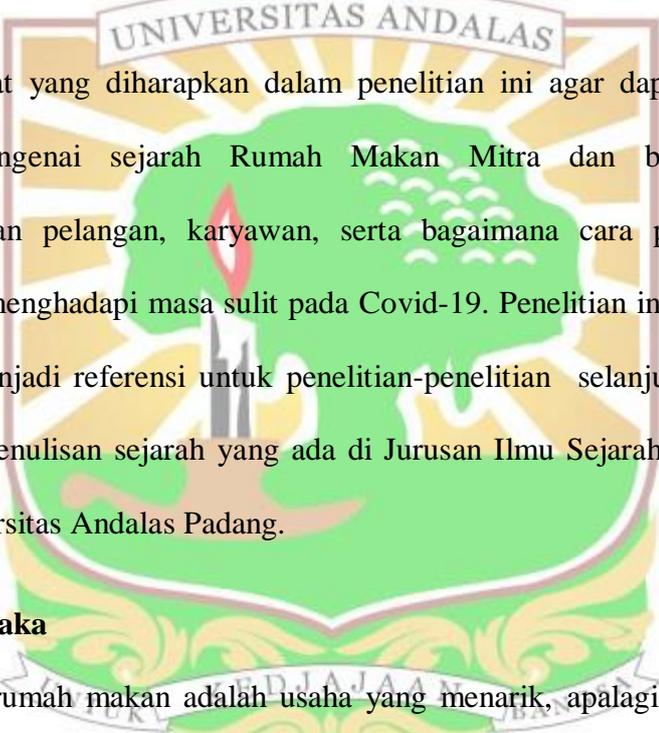
Batasan spasial dari penelitian ini adalah Nagari Lolo, Kecamatan Pantai Cermin dimana Rumah Makan Mitra berada. Untuk mengarahkan dan mempertegas permasalahan dalam penelitian, maka di perlukan rumusan masalah. Adapun rumusan masalah yang akan di bahas sebagai berikut :

1. Apa latar belakang berdirinya Rumah Makan Mitra ?
2. Bagaimana dinamika usaha Rumah Makan Mitra dalam perjalanan sejarahnya yang cukup panjang ?
3. Bagaimana Rumah Makan Mitra mempertahankan para pekerja dan pelanggannya ?
4. Bagaimana Rumah Makan Mitra pada saat masa Covid-19 ?

C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Menjelaskan latar belakang berdirinya Rumah Makan Mitra.
2. Menjelaskan Bagaimana Rumah Makan Mitra mempertahankan para pekerja dan pelanggannya.
3. Menjelaskan Bagaimana perkembangan Rumah Makan Mitra dari tahun-ketahun.
4. Menjelaskan Rumah Makan Mitra pada saat masa Covid-19.



Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini agar dapat memberikan gambaran mengenai sejarah Rumah Makan Mitra dan bagaimana cara mempertahankan pelanggan, karyawan, serta bagaimana cara pemilik Rumah Makan Mitra menghadapi masa sulit pada Covid-19. Penelitian ini nantinya tentu akan dapat menjadi referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya dan dapat memperkaya penulisan sejarah yang ada di Jurusan Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas Padang.

D. Tinjauan Pustaka

Usaha rumah makan adalah usaha yang menarik, apalagi Rumah Makan Padang adalah bidang usaha yang banyak digemari oleh orang. Pada sekarang sudah banyak studi atau penelitian mengenai Rumah Makan Padang ini. ada beberapa studi yang membahas tentang Rumah Makan Padang sebagai berikut:

Buku yang ditulis oleh Mila Rachmawati yang berjudul *Sukses Bisnis Rumah Makan Padang* yang membahas tentang bagaimana cara sukses dalam usaha bisnis Rumah makan Padang. Suatu usaha membutuhkan proses dan perencanaan untuk dimulai dan dipertahankan. Banyak faktor yang harus

dipertimbangkan, termasuk lokasi dan permodalan, harga bahan makanan yang naik turun, gaji pegawai, perizinan, dan sebagainya.⁷ Buku ini mampu membantu penulis untuk mengetahui tentang bisnis usaha rumah makan.

Buku yang ditulis oleh Mochtar Naim dkk yang berjudul *Jurusan Manajemen Indonesia: Sistem Pengelolaan Restoran Minang Sebuah Prototipe Sistem Ekonomi Pancasila*. Buku ini membahas tentang sistem manajemen dan Struktur organisasi Restoran Padang. Asas kebersamaan dalam situasi, kekeluargaan dan gotong royong menjadi model struktur pekerjaan Rumah Makan Minang. Perhitungan dan bagi hasil upah karyawan dibagi berdasarkan lama bekerja, bidang pekerjaan dan lain-lain.⁸

Buku yang ditulis Budi Sutomo yang berjudul *Rahasia Sukses Berbisnis Masakan Padang* yang membahas tentang masakan pada Rumah Makan Padang. Buku ini juga membahas tentang lokasi, izin usaha dan berbagai jenis masakan dengan bahan dan bumbu yang kental. Buku ini juga menjelaskan berbagai resep masakan padang, seperti rendang, kalio jariang, gulai ikan dan yang lain-lain.⁹

Artikel yang ditulis oleh Nurafrina Siregar S.E dan Hakim Fadilah S.E berjudul "Pengaruh Pencitraan, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Pada Rumah Makan Kampoeng Deli Medan". Artikel ini membahas tentang Rumah Makan Kampoeng Deli Medan yang mempunyai konsep tersendiri terhadap pencitraan yang mereka bangun, kualitas produk dan strategi

⁷ Mila Rachmawati, *Sukses Bisnis Rumah Makan Padang* (Jakarta: Niaga Swadaya, 2019).

⁸ Mochtar Naim, dkk, *Jurusan Manajemen Indonesia: Sistem Pengelolaan Restoran Minang Sebuah Prototipe Sistem Ekonomi Pancasila* (Jakarta : Yayasan Obor Indonesia, 1987).

⁹ Budi Sutomo, *Rahasia Sukses Berbisnis Masakan Padang* (Jakarta: Demedia Pustaka, 2011).

penetapan harga yang bertujuan untuk memenuhi kepuasan konsumen yang nantinya akan menjadi Loyalitas terhadap perusahaan.¹⁰

Artikel yang ditulis oleh Henny Welsa berjudul “Budaya Minangkabau dan Implementasi pada Manajemen Rumah Makan Padang di Yogyakarta” membahas tentang suatu studi untuk melihat faktor budaya yang mempengaruhi kewirausahaan, kemampuan usaha dan kinerja Usaha Rumah Makan Padang yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Kinerja Rumah Makan Padang dapat diketahui dengan menguji dan menganalisis faktor yang mempengaruhi Rumah Makan Padang.¹¹

Artikel yang ditulis oleh Riko Alvero Manutur, ddk. berjudul “Dampak Pandemi Covid-19 bagi Usaha Rumah Makan Selera Laut” yang membahas tentang bagaimana Rumah Makan Selera Laut dapat menghadapi permasalahan pada masa Covid-19 melanda.

Skripsi yang ditulis oleh Nur Wahida berjudul “Rumah Makan Sungai Kalu I di Nagari Pakan Rabaa Utara Kabupaten Solok Selatan Tahun 1980-2020” membahas tentang Rumah Makan Sungai Kalu 1 yang terletak di Nagari Pakan Rabaa Utara dalam fokus sosial ekonominya. Membahas dari latar belakang, pengelolaan, perkembangan dan karyawan yang ada di Rumah Makan Sungai Kalu 1.¹²

¹⁰ Nurafrina Siregar, dkk, “Pengaruh Pencitraan, Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Pada Rumah Makan Kampoeng Deli Medan” dalam *Jurnal Manajemen Tools* Vol. 8, No. 2, 2017, hlm, 88.

¹¹ Henny Welsa, “Budaya Minangkabau dan Implementasi Pada Manajemen Rumah Makan Padang Di Yogyakarta”, dalam *Jurnal Ekonomi dan Keuangan* Vol. 1, No. 2, 2017, hlm. 182.

¹² *Ibid.*

Skripsi yang ditulis oleh Antoni yang berjudul “Usaha Rumah Makan Umega di Nagari Gunug Medan Kabupaten Dharmasraya 1976-2014” membahas tentang bagaimana sejarah perkembangan Rumah Makan Umega yang dilihat dari bagaimana pemilik dapat mengelolah sehingga Rumah Makan Umega tetap eksis di lintas Sumatera.¹³

Beberapa karya di atas membicarakan tentang usaha rumah makan, seperti sistem pembagian kerja, pemberian nama usaha dan perkembangan beberapa Rumah Makan Padang. Karya di atas belum ada yang membicarakan tentang rumah makan yang memiliki konsep *rest area* dan memiliki pelanggan tetap berupa sopir travel.

E. Kerangka Teoritis

Rumah makan dalam artian sederhana bisa disebut suatu tempat atau bangunan yang menyediakan berbagai olahan masakan dan memiliki fasilitas yang cukup untuk beristirahat. Pembeli di Rumah Makan Mitra tidak hanya orang yang melakukan perjalanan jauh, namun Rumah Makan Mitra menggunakan konsep *rest area* dengan fasilitas yang dimilikinya. *Rest area* merupakan sebuah tempat untuk beristirahat sejenak, untuk melepaskan kelelahan, melakukan kewajiban ibadah ataupun untuk buang air selama dalam perjalanan, untuk makan dan minum.¹⁴

¹³ Antoni, “Usaha Rumah Makan Umega Di Nagari Gunug Medan Kabupaten Dharmasraya 1976-2014”, Skripsi, Padang: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2015.

¹⁴ Engelbertus Welly, “ Rest Area Di Kecamatan Seberuang Kabupaten Kepuas Hulu”, dalam *Jurnal Online Mahasiswa Arsitektur Universitas Tanjungpura* Vol.6, No. 2, 2018, hlm. 141.

Undang-undang No. 14 tahun 1992 tentang Lalu Lintas menjelaskan bahwa setiap mengemudikan kendaraan selama 4 jam perjalanan dengan kecepatan rata-rata antara 60 km/jam sampai 80 km/jam harus beristirahat sekurang-kurangnya setengah jam untuk melepaskan kelelahan, tidur sejenak ataupun untuk makan, minum dan ke toilet.¹⁵

Rumah makan juga merupakan suatu bisnis yang dijalankan secara turun-temurun atau dasar ikatan hubungan kekeluargaan.¹⁶ Rumah Makan Mitra pada saat ini termasuk kedalam bisnis usaha ramah makan dengan menggunakan konsep keluarga. Bisnis usaha keluarga adalah perusahaan yang sebagian besar sahamnya dimiliki oleh keluarga atau anggota keluarga.¹⁷ Dalam bisnis keluarga akan terjadi transfer pengetahuan yang sifatnya antar generasi, orang tua berharap anak-anak mereka dapat melanjutkan usaha mereka.¹⁸

Terbentuknya sebuah bisnis keluarga yang diawali dengan pembentukan usaha perorangan dan baru kemudian akan melibatkan keluarga di dalamnya. Untuk lebih memahani tentang konsep keluarga maka peneliti menggunakan pendekatan sosiologi keluarga. Sosiologi merupakan ilmu yang mempelajari tentang manusia yang dapat di lihat dari intraksi yang terjadi di dalamnya, sedangkan sosiologi keluarga merupakan sebuah ilmu kemasyarakatan yang memahami pembentukan keluarga dan gejala sosial masyarakat yang

¹⁵ *Ibid.*

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷ *Ensiklopedia Nasional Indonesia*, jilid 3, Jakarta : Cipta Adi Pustaka Utama, 1989, hlm, 394.

¹⁸ Muhammad Hasan, "Pendidikan Ekonomi Informal: Bagaimana Pendidikan Ekonomi Membentuk Pengetahuan Pada Bisnis Keluarga?", dalam *Jurnal Ekonomi dan Pendidikan* Volume 1 Nomor 2 Juli 2018, hlm, 32.

mempengaruhi kehidupan keluarga. Keluarga sendiri terdiri dari suami, istri dan anak-anak.¹⁹

Rumah makan tergolong ke dalam tiga kategori yakni rumah makan kecil, menengah dan besar. Rumah makan kecil biasanya memiliki 5 orang karyawan, kalau menengah biasanya 10 orang karyawan dan rumah makan yang besar 20 karyawan atau lebih.²⁰ Rumah makan juga memiliki tingkatan yang dapat dilihat dari modal, pendapatan, dan jumlah karyawan. Rumah Makan Mitra termasuk kedalam rumah makan yang besar dengan jumlah karyawan 45.

Rumah makan Berbeda dengan kafe, kafe merupakan sebuah tipe restoran yang biasanya menyediakan tempat duduk di dalam dan di luar ruangan. Kafe tidak menyediakan makanan berat namun lebih fokus pada makanan ringan.²¹ Sementara itu, restoran merupakan tempat atau bangun yang telah diatur secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makanan dan minuman.²² Selain itu juga ada usaha yang dinamakan dengan warung, yang merupakan format rumah makan yang lebih sederhana. Dapat dilihat dari bentuk bangunannya, sajian menunya, termasuk juga dari segi permodalan yang juga kecil.²³

Ada juga yang disebut kantin. Kantin adalah sebuah bangunan yang menyediakan makanan di tempat atau orang boleh membawa makan sendiri. Kantin biasanya bisa di jumpai di sekolah, perkantoran dan lain-lain. Kantin juga

¹⁹ A. Octamaya Tenri Awanu, *Sosiologi Keluarga*, (Bandung: Media Sains Indonesia, 2021), hlm. 9.

²⁰ *Ibid.*

²¹ *Ibid.*

²² Dicky Sumarsono, *Luar Biasa Bisnis Restoran di Indonesia* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2015), hlm. 11.

²³ *Ibid.*

mengutamakan kebersihan makanan dan memenuhi 4 sehat 5 sempurna. Biasanya di kantin para pembeli harus antri makanan terlebih dahulu untuk mendapatkannya.²⁴

Ada banyak hal yang perlu diperhatikan oleh pengusaha rumah makan. beberapa, diantaranya pilihan menu, mengutamakan kualitas bahan makanan dan minuman, serta tempat yang strategis.²⁵ Kemampuan untuk mempertahankan pelanggan dapat dilihat bagaimana pemilik usaha rumah makan menggunakan teori *relationship marketing*. Rumah Makan Mitra menjalin hubungan yang baik supir travel dan memperlakukan supir travel dengan cara khusus. Teori *relationship marketing* merupakan bentuk strategi yang digunakan seseorang untuk menarik atau menjalin hubungan dengan pelanggan serta peningkatan kepuasan pelanggan yang mengarah pada pelanggan tetap.²⁶

Selain didukung oleh tenaga kerja yang terampil dan profesional. Rumah makan harus memiliki suatu strategi bisnis tentang bagaimana perusahaan dapat bersaing dan menentukan dirinya di antara saingan. Usaha rumah makan memerlukan sebuah sistem manajemen yang baik untuk mempertahankan usahannya.²⁷ Teori manajemen krisis yang memiliki tujuan untuk menghentikan dampak negatif dari suatu peristiwa melalui upaya persiapan dan penerapan beberapa strategi dan teknik.²⁸ Rumah makan Mitra mampu melewati masa sulit

²⁴ Budiono Mobyanto, *Ekonomi Pancasila*, (Yogyakarta: Cv. Agus Mas, 1981), hlm. 13.

²⁵ Eka Geovana Ati, "Pengaruh Mental Wirausaha dan Kreativitas Terhadap Motivasi Berwirausaha Pada Pengusaha Rumah Makan Di Bekasi", dalam *Jurnal Pengembangan Wiraswasta* Vol. 20 No. 03, Desember 2018. hlm. 218.

²⁶ Ali Hasan, "Power Relationship Marketing Dalam Bisnis" dalam *Jurnal Media Wisata* Vol. 15, No.1, 2017. hlm. 555.

²⁷ *Ibid.*

²⁸ Rachamat Kriyantono, *Public Relations, Issue & Crisis Management*. Jakarta: Kecana, 2015, hlm. 17

saat Covid-19 dan kembali beroperasi seperti semula. Semua karyawan dan pelanggan Rumah Makan Mitra harus memakai masker dan menjaga jarak. Sebelum masuk ke Rumah Makan Mitra diwajibkan untuk mencuci tangan.

Pengelolaan Rumah makan Mitra termasuk kedalam salah satu bentuk konsep kewirausahaan. Kewirausahaan merupakan suatu sikap, jiwa dan kemampuan untuk menciptakan suatu yang baru yang sangat bernilai dan berguna bagi dirinya dan orang lain, serta memiliki peluang menciptakan nilai tambah barang dan jasa yang dilakukan dengan keberanian untuk menghadapi resiko. Proses kewirausahaan akan meliputi semua kegiatan fungsi dan tindakan untuk mengejar dan memanfaatkan peluang dengan menciptakan suatu organisasi.²⁹

Wirausaha memiliki peranan yang dapat dilihat dari dua pendekatan mikro dan makro. Dalam pendekatan mikro, wirausaha memiliki 2 fungsi, pertama sebagai penemu untuk menciptakan sesuatu hal yang baru, seperti teknologi, ide, cara, organisasi, dan sebagainya. Kedua sebagai perencana berupa merancang usaha baru, merancang strategi usaha yang baru, merencanakan ide-ide dan peluang dalam meraih sukses, menciptakan organisasi perusahaan yang baru. Sedangkan secara makro wirausaha memiliki peranan menciptakan kemakmuran, pemerataan kekayaan, dan kesempatan kerja yang berfungsi sebagai mesin pertumbuhan negara.³⁰

Aspek pemasaran diperlukan dalam kewirausahaan. Pemasaran merupakan kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, produk, harga, promosi, dan

²⁹ Ardehariksa Zukhruf Kurniullah, ddk, *Kewirausahaan dan Besnis*, (Medan: Yayasan Kita Menulis, Januari 2021), hlm. 6.

³⁰ Suryana, *Kewirausahaan Pedoman Praktis : Kiat Dan Proses Menuju Sukse*, (Jakarta Salemba Empat, 2008), hlm. 4.

mendistribusikan barang/jasa. Melakukan kegiatan pemasaran bertujuan untuk menarik konsumen dan bisa mempertahankan konsumen. Konsumen yang puas akan secara langsung mempromosikan kepada orang-orang terdekatnya dan sebaliknya konsumen yang tidak puas akan memberikan dampak negatif dan tidak mau datang lagi.³¹

Dalam kajian Rumah Makan Mitra sebelum dan pada masa covid-19 termasuk kedalam kajian sejarah ekonomi. Sejarah ekonomi adalah usaha manusia berabad-abad untuk memenuhi dalam keinginan untuk mendapatkan kepuasan serta pengumpulan dan penggunaan kekayaan.³²

F. Metode Penelitian

Penelitian sejarah merupakan penelitian untuk mengungkap peristiwa di masa lalu yang bertujuan untuk merekonstruksi peristiwa masa lalu secara sistematis dan obyektif melalui pengumpulan, evaluasi yang diperoleh dari berbagai sumber sehingga dapat ditetapkan menjadi fakta-fakta untuk dapat membuat kesimpulan yang sifatnya masih hipotesis.³³ Penulisan sejarah juga memerlukan sebuah metode dalam penulisannya yang disebut dengan metode sejarah. Metode sejarah yang digunakan dalam penelitian terdiri dari heuristik (pengumpulan sumber), kritik sumber (eksternal dan internal), interpretasi (penafsiran) dan historiografi (penulisan sejarah)³⁴.

³¹ Bukhari Alma, *Kewirausahaan*, Bandung: Alfabeta, 2008, hlm. 195.

³² Herber Heaton, *Apakah Sejarah Ekonomi?*, Dalam Mestika Zed dan Emril Amri Ikhtisar Sejarah Sosial dan Ekonomi, (Padang : IKIP Jurusan Sejarah, 1954), hlm 54.

³³ Andra Tersiana, *Metode Penelitian*, (Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia, 2018), hlm. 46.

³⁴ Sumargono, *Metodologi Penelitian Sejarah*, (Klaten: Lakeisha,2021), hlm. 5.

Tahap pertama adalah heuristik. Heuristik adalah tahap pengumpulan data dengan menggunakan berbagai sumber yang berkaitan dengan tema penelitian baik berupa sumber lisan maupun tulisan. Sumber lisan maupun tulisan bisa didapatkan melalui dua yaitu dengan studi pustaka dan wawancara. Studi pustaka yaitu dengan mencari buku-buku, arsip-arsip diantaranya Surat Pembayaran Pajak Bumi Bangunan dan surat Keterangan Kepemilikan Rumah Mekan Mitra serta berita yang termuat dalam media sosial, pengumpulan sumber lisan atau wawancara dapat dilakukan di lapangan yaitu dengan wawancara pihak-pihak terkait seperti pemilik rumah makan, karyawan rumah makan, masyarakat dan beberapa konsumen.

Tahap kedua adalah kritik sumber, dilakukan untuk melihat kebenaran sumber atau mempertanyakan sumber apakah yang dapat dipercaya untuk digunakan. Kritik sumber di dalam sejarah terbagi menjadi dua bagian, yaitu kritik eksternal dan internal. Kritik eksternal merupakan cara untuk melakukan verifikasi atau pengujian kembali terhadap aspek-aspek luar sumber sejarah yang memiliki tujuan untuk menemukan sumber-sumber yang valid dan untuk mendeteksi sumber palsu. Sedangkan kritik internal adalah verifikasi yang menekankan aspek dalam isi dan sumber yang telah di kumpulkan. Kritik internal nantinya akan menentukan dipakai atau tidak layaknya sumber yang sudah di kumpulkan. Tahap ketiga adalah interperstasi, yaitu berupa analisis dan sintesis fakta-fakta sejarah. tahap interperstasi di perlukan agar fakta-fakta yang tampak terlepas antara satu dengan yang lain bisa menjadi satu hubungan yang saling

berkaitan. Tahap terakhir barulah penulisan sejarah yang dikenal dengan historiografi.

G. Sistematika penulisan

Penelitian yang berjudul “Rumah Makan Mitra Sebelum Dan Pada Saat Covid-19 Di Nagari Lolo Kecamatan Pantai Cermin Tahun 2015-2021” terdiri dari lima bab, yaitu :

Bab I yang merupakan bab pendahuluan yang terdiri dari latar belakang, batasan dan rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, kerangka analisis , metode penelitian serta sistematika penulisan.

Bab II menguraikan tentang dinamika perjalanan sejarah Rumah Makan Mitra. Pada bab ini juga akan membahas tentang pengelolaan atau manajemen Rumah Makan Mitra.

Bab III akan menguraikan tentang sistem pembagian kerja karyawan Rumah Makan Mitra yang di mulai dari juru masak, penyaji hidangan dan siapa saja pelanggan tetap Rumah Makan.

Bab IV akan menguraikan tentang bagaimana rumah makan mitra mempertahankan usahanya pada masa covid-19. Yang dilihat dari kondisi Rumah Makan Mitra bertahan dan karyawan Rumah Makan Mitra masih bertahan atau bagaimana.

Bab V merupakan kesimpulan atas jawaban-jawaban dari pertanyaan yang diajukan dalam rumusan masalah. Bab ini juga merupakan penutup dari keseluruhan penulisan.