

Abstrak

Perekonomian dan kelangsungan hidup masyarakat tidak hanya di tentukan oleh bisnis skala besar melainkan juga banyak di pengaruhi oleh usaha kecil dan menengah yang bersentuhan langsung dengan kehidupan masyarakat. Dalam era sekarang ini telah banyak ide bisnis baru yang bermunculan dengan keunikannya tersendiri yang menawarkan berbagai macam layanan beserta dengan paket dan promosinya yang di bungkus secara menarik. Satu jenis usaha yang tidak akan pernah lekang oleh zaman adalah bisnis kuliner atau jasa boga. Jenis usaha ini akan tetap ada bagaimanapun kemajuan teknologi dan kebijakan ekonomi yang mempengaruhi keadaan di suatu negara baik langsung maupun tidak langsung, bisnis kuliner akan tetap hadir dan menjadi identitas atau ciri dari suatu wilayah dengan cita rasa yang khas dan keunikannya tersendiri. Pada masa sekarang telah banyak bermunculan bentuk bisnis kuliner baru berbasis digital yang semakin populer setelah kemunculan Covid 19 di Indonesia yang membatasi interaksi masyarakat dalam kehidupan sehari – hari nya. Tidak hanya di kehidupan masyarakat, covid – 19 juga mempengaruhi kebijakan sebagian perusahaan dalam menjalankan usahanya terutama terkait dengan jasa boga atau jasa catering. Sebagian dari perusahaan – perusahaan yang tetap beroperasi pada saat pandemi lebih memilih untuk mengontrol segala bentuk makanan yang di konsumsi oleh pegawainya agar dapat menekan angka penyebaran covid demi kelancaran operasi perusahaannya, yang walaupun di luar sudah terjadi pandemic, tetapi perusahaan – perusahaan tersebut tetap harus beroperasi dengan segala prosedur dan ketentuan yang telah di tetapkan sesuai standard. Karena itu kami bermaksud melakukan penelitian kepada perusahaan jasa makanan yaitu CV.Nirwana Wisnubrata yang tetap beroperasi pada masa pandemi covid-19, dimana hal ini menjadi keunikan tersendiri kaeran CV.Nirwana berbeda dari pada pelaku bisnis kuliner lainnya karena hanya memiliki hanya satu klien dan beroperasi pada saat negara sedang menerapkan PSBB dan dilanda pandemic covid-19.

Kata Kunci : Bisnis, Kuliner, Jasa Makanan, Jasa Catering

Abstract

The economy and survival of the community are not only determined by large-scale businesses but also heavily influenced by small and medium enterprises that are in direct contact with people's lives. In today's era, many new business ideas have emerged with their own uniqueness that offers a variety of services along with attractive packages and promotions. . One type of business that will never stand the test of time is the culinary business or food services. This type of business will still exist regardless of technological advances and economic policies that affect the situation in a country either directly or indirectly, the culinary business will still be present and become the identity or characteristic of a region with its own distinctive taste and uniqueness. At present, there have been many new forms of digital-based culinary businesses that are increasingly popular after the Covid 19 outbreak in Indonesia which limited people's interaction in their daily lives. Not only in people's lives, Covid-19 also affects the policies of some companies in running their businesses, especially related to food services or catering services. Even though there has been a pandemic outside, these companies still have to operate with all procedures and provisions that have been set according to standards. Therefore, we intend to conduct research on food service companies, namely CV.Nirwana Wisnubrata which continues to operate during the covid-19 pandemic, where this is unique because CV.Nirwana is different from other culinary business players because it only has one client and operates when the country is implementing the PSBB and is hit by the covid-19 pandemic.

Key Words : *Business, Culinary, Food services*