JNSS Vol 1 (2) (2025) 7-14, E-ISSN : 3090 - 0352

JURNAL NUSANTARA SOSIAL SAINS

https://ejournal.nusacendekia.or.id/index.php/jnss

DOI: https://doi.org/10.64020/jnss.v1i2.13

RESILIENSIS UMKM MAKANAN DALAM MENDUKUNG PEMULIHAN EKONOMI DI KOTA SURABAYA

Maria Caroline[1], Erna Ferrinadewi[2*]

[1.2] Fakultas Ekonomi, Universitas Widya Kartika, Surabaya, Indonesia

**Corresponding author email: ferrinadewi@widyakartika.ac.id*

Article Info

Article history:

Received May 26, 2025
Approved June 27, 2025

Keywords:

UMKM, Ketahanan,, inovasi produk, digitalisasi, strategi Resource Based View (RBV)

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a crucial role in Surabaya's economy, particularly in supporting economic growth and absorbing labor. However, the Covid-19 pandemic posed significant challenges for MSMEs, leading to widespread bankruptcies among businesses in the city. Despite these difficulties, certain MSME sectors, such as the food industry, demonstrated resilience and even growth in the post-pandemic period. This study aims to explore the factors contributing to the resilience of food MSMEs in Surabaya. The research qualitative methods with narrative study as data collecting technique. The findings indicate that the resilience of food MSMEs is built upon three key aspects: product innovation, digitalization, and survival strategies. Product innovation serves as a critical adaptation mechanism in response to changing consumer behavior, which has become increasingly selective and health-conscious. By understanding these factors, food MSMEs in Surabaya can continue to grow and contribute to regional economic development.

ABSTRAK

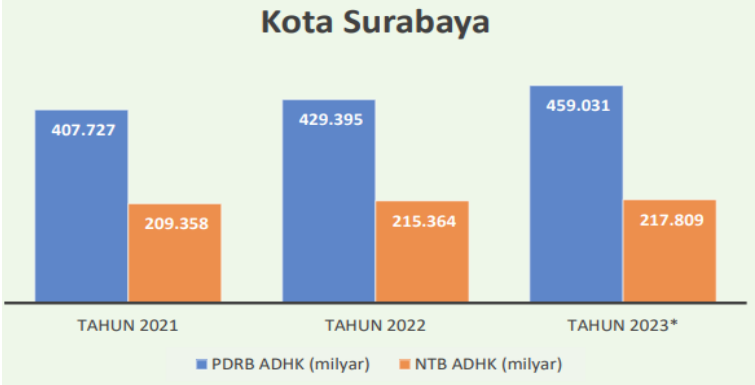
Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran krusial dalam perekonomian di kota Surabaya, terutama dalam menopang pertumbuhan ekonomi dan menyerap tenaga kerja. Namun, pandemi Covid-19 menyebabkan tantangan besar bagi UMKM. Di Kota Surabaya banyak UMKM mengalami kebangkrutan. Meskipun demikian, beberapa sektor UMKM, seperti industri makanan, mampu menunjukkan ketahanan dan bahkan pertumbuhan pasca-pandemi. Penelitian ini bertujuan untuk menggali faktor-faktor yang berkontribusi terhadap resiliensi UMKM makanan di Surabaya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dimana data dikumpulkan dengan teknik naratif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketahanan UMKM makanan bergantung pada tiga aspek utama: inovasi produk, digitalisasi, dan strategi bertahan. Inovasi produk menjadi kunci adaptasi terhadap perubahan perilaku konsumen yang semakin selektif dan peduli terhadap aspek kesehatan. Memahami faktor-faktor ini, UMKM makanan di Surabaya dapat terus berkembang dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi daerah.

Copyright © 2025, The Author(s).
This is an open access article under the CC–BY-SA license

INTRODUCTION

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah tulang punggung ekonomi Indonesia. Tulang punggung yang dimaksud adalah kontribusi dan manfaat ekonomi oleh UMKM yang menopang pertumbuhan Indonesia. Sebagai bukti Indonesia tetap tangguh ketika krisis moneter pada tahun 1998 dan 2008 karena ekonomi Indonesia ditopang dalam kegiatan UMKM. berdasarkan data dari Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian (Menko Ekonomi) UMKM menyumbang 60% kepada PDB Indonesia dan menyerap 97% tenaga kerja di Indonesia. Namun ketika pandemi Covid-19 melanda dan UMKM tidak dapat beraktivitas.

Sebanyak 30 juta UMKM di Surabaya mengalami kebangkrutan menurut data Asosiasi UMKM Indonesia akibat pandemi Covid 19. Angka ini cukup besar mengingat jumlahnya mencapai separuh dari total 64 juta UMKM yang ada di Indonesia. Keadaan ini perlu mendapat perhatian khusus mengingat dalam konteks ekonomi kota Surabaya, UMKM memainkan peran yang sangat signifikan dalam perekonomian daerah, dengan kontribusi sebesar 57,25 persen terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) di Provinsi Jawa Timur. Angka ini terus meningkat dari tahun ke tahun, mencapai 57,81 persen pada tahun 2020 dan 58,36 persen pada tahun 2022. Kontribusi yang besar ini menunjukan pentingnya peran UMKM dalam mendukung pertumbuhan ekonomi di Surabaya, khususnya dalam sektor-sektor vital seperti perdagangan besar dan eceran, reparasi dan perawatan mobil maupun sepeda motor. Selain itu, industri pengolahan serta sektor penyediaan akomodasi dan makanan minuman juga memiliki bagian penting dari aktivitas UMKM di Kota Surabaya.



Gambar 1.1
Grafik Perkembangan Nilai Tambah Bruto K-UMKM Kota Surabaya
Tahun 2021-2023 (Milyar Rupiah)

Di sisi lain ditemukan fakta bahwa UMKM makanan menjadi salah satu UMKM di kota Surabaya yag memberikan peningkatan Nilai Tambah Bruto pasca covid 19 seperti ditunjukkan pada Gambar 1.1 diatas. Peningkatan ini membuktikan bahwa UMKM di Surabaya mampu tetap tumbuh secara konsisten dan berkontribusi secara nyata pada perekonomian kota Surabaya di tengah tantangan pandemi Covid 19.

Resieliensis sebuah usaha merupakan kemampuan dalam mengelola usahanya agar dapat bertahan beradaptasi bahkan pulih dari gangguan atau krisis (Burnard & Bharma, 2011), antisipasi, mengelola krisis dan beradaptasi merupakan tahapan dalam membangun resiliensis (Duchek, 2020).

Berbagai pendapat ini menyimpulkan bahwa resiliensi merupakan sebuah kemampuan yang diperoleh dari proses yang berjalan dalam mengantisipasi, mengelola dan beradaptasi dengan krisis seperti krisis ekonomi, bencana alam bahkan pandemi seperti halnya saat Covid 19 terjadi. Namun masih sedikit penelitian yang mendalami bagaimana resiliensi UMKM pasca Covid 19.

Berbagai penelitian sebelumnya tentang resiliensi UMKM saat pandemi Covid 19 telah banyak dilakukan di berbagai kota di Indonesia. Beberapa faktor ditemukan sebagai sumber resiliensi seperti kemampuan berinovasi, teknologi, sumber daya manusia, kenbijakan pemerintah, budaya organisasi dan strategi promosi, karakteristik wirausaha, orientasi pelanggan da keringanan pajak (Saputra et. al, 2020; Andika, 2023; Rahmawati & Narhatyo, 2023; Viariani et. al., 2022; Lestari et. al, 2022). Sumber-sumber resiliensi diatas belum mampu menjelaskan secara mendalam bagaimana UMKM belajar dari krisis dan beradaptasi dari waktu ke waktu, sementara hal-hal semacam ini perlu untuk didalami mengingat UMKM juga seharusnya tetap bertumbuh bukan hanya sekedar bertahan hidup.

Penelitian ini bertujuan untuk menggali sumber-sumber ketahanan UMKM makanan di Surabaya dalam mempertahankan kelangsungan usahanya pasca pandemi Covid 19. Menjelaskan bagaimana UMKM makanasan di Surabaya mampu menunjukkan pertumbuhan positif meskipun mengalami dampak berat akibat pandemi Covid 19 dan menemukan faktor apa sajakah yang mendukung resiliensis UMKM di Surabaya.

METHODS

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif untuk menggali lebih dalam faktor-faktor apakah yang menjadi sumber resiliensis UMKM makanan di Surabaya. Melibatkan 7 UMKM makanan di Surabaya yang telah berdiri sejak sebelum tahun 2019 dengan rata-rata penghasilam kurang dari 50 juta pertahun. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, dokumentasi dan teknik narrative dimana pemilik UMKM menyampaikan dalam bentuk cerita kepada Peneliti secara rinci apa saja yang terjadi pada usaha mereka pasca pandemi Covid 19. Metode narative digunakan untuk mengeksplorasi secara mendalam pengalaman UMKM pasca pandemi covid dalam mengelola ketahanan usahanya. Metode ini baik digunakan ketika Peneliti membutuhkan pemahaman mendalam perspektif dan dinamika pola pikir narasumber (Mawardi, 2018). Data yang telah terkumpul kemudian dilakukan reduksi terlebih dahulu kemudian disajikan dan ditarik kesimpulan yang cukup kuat berdasarkan fakta yang terungkap dalam analisa data.

RESULTS AND DISCUSSION

Setelah melalui proses analisa data, ketahanan UMKM makanan diperoleh dari 3 hal penting yaitu (1) Inovasi Produk, (2) Digitaliasi dan (3) Pengelolaan strategi bertahan.

Inovasi Produk

Menurunnya permintaan selama pandemi dan berlanjut pada pasca pandemi, mendorong pelaku UMKM makanan di Surabaya untuk berupaya melakukan sesuatu yang baru. Keputusan melakukan inovasi produk ini disebabkan karena keberhasilan pelaku UMKM Surabaya dalam menemukan perubahan perilaku konsumen yang saat ini memiliki kecenderungan:

1) lebih peduli pada penawaran yang menunjang hidup sehat sehingga ada kecenderungan memilih produk yang organik, bebas bahan kimia dan bergizi,
2) lebih berminat pada produk suplemen yang meningkatkan imunitas tubuh.
3) lebih selektif dalam mencari produk berdasarkan pada nilai tambahnya.

Tindakan inovasi produk yang dilakukan ini merupakan indikator kemampuan UMKM makanan surabaya dalam beradaptasi dan fleksibel terhadapa perubahan.

Semua narasumber dalam penelitian ini bahkan sepakat bahwa kunci utama untuk dapat mempertahankan usaha pasca pandemi Covid 19 adalah dengan inovasi produk. Pasca pandemi Covid 19 pelaku UMKM Surabaya mengakui masih adanya ketidakpastian ekonomi yang signifikan dengan pola konsumsi yang cepat berubah dan inovasi produk merupakan respon nyata UMKM Surabaya dalam menghadapi perubahan perilaku konsumen.

Inovasi produk bukan sekedar menciptakan hal baru atau produk batu tetapi lebih penting adalah bahwa UMKM makanan kota Surabaya telah berhasil menciptakan solusi yang relvan untuk kebutuhan konsumen yang berubah.

Tabel 1
Inovasi Produk UMKM Makanan di Surabaya

Produk	Inovasi Produk
Kripik Pare	Tidak Pahit.
Variasi Semanggi	Semanggi kering, teh, dan brownies.
Variasi otak-otak bandeng	Rasa gule, sate, rendang, ori dan balado.

Digitalisasi

Narasumber mampu membaca bahwa pasca pandemi Covid 19, terjadi percepatab dalam digitalisasi. Konsumen yang mulai terbiasa belanja online sebagai respon pada kebijakan pembatasan mobilitas saat pandemi, aktif melakukan pencarian dan transaksi di berbagai marketplace , media sosial dan aplikasi mobile lainnya. Pandemi mempercapat adopsi digital. Perubahan semcam ini bagi narasumber merupakan hal yang mendesak untuk segera di respon dalam upaya mempertahankan kelangsungan usahanya pasca Covid 19 bahkan mampu bertumbuh.

Seluruh UMKM Makanan di Surabaya yang menjadi narasumber dalam penelitian ini telah melakukan digitaliasasi pada pemasarannya dengan melakukan promosi secara aktif di platfom media sosial dan marketplace. Bahkan narasumber telah menggunakan Google Business. Meskipun digitalisasi yang telah dilakukan masih terbatas pada praktek pemasaran namun trasnformasi ini mampu membuat narasumber mempertahankan kelangsungan permintaan produknya pasca pandemi.

Keberanian narasumber melakukan digitalisasi dalam usahnya memungkinkan UMKM makanan tetap dapat menjangkau pelanggan, menjaga kelangsungan penjualan dan operasional bahkan bberapa narasumber membuat model bisnis baru pengembangan usahanya.

Apa yang telah dilakukan narasumber ini sejalan dengan pendapat bahwa digitalisasi bukan lagi merupakan pilihan, oleh karena digitalisasi usaha memilik dampak langsung terhdap keberlangsungan dan pertumbuhan UKM di Indonesia. Penguasaan digital seperti e-commerce, media sosial dan digital marketing sangat mempengaruhi eksistensi usaha pasca pandemi (Kusumaningrum & Rachamwati, 2021). Ini menujukkan ketahanan UMKM makanan di Surabaya disebabkan transformasi digital sehingga tidak kehilangan relevansi usaha dan mampu beradaptasi dalam kompetisi pasar yang berbasis teknologi.

Pengelolaan Strategi Bertahan

Narasumber memiliki persepsi yang berbeda dalam mendefinisikan arti mempertahankan usaha pasca pandemi. Perbedaan pandangan ini dapat dicermati dari berbagai jawaban yang terungkap selama penelitian berlangsung.

> *"..... ketahanan buat saya seperti sebuah upaya untuk secara kontinu menyediakan produk dalam situasi apapun termasuk pasca pandemi yang turun permintaannya..." (Narasumber 4, Narasumber 6)*

Pendapat lain menyebutkan bahwa ketahanan identik sikap mental yang menagcu pada kemauan yang kuat untuk terus berupaya hingga menjadi sebuah kebiasaan dalam situasi apapun. Pendapat ini muncul karena dalam pemikiran narasumber fluktuasi permintaan bukan merupakan hal yang baru pertama merek rasakan sehingga kondisi pasca Covid bukan merupakan hal baru.

> *"..... terbiasa berusaha. Bagaimana caranya supaya dapur ini tetap ngebul kan gitu. Berbagai cara, berbagai kita usaha" (Narasumber 7)*

Pendapat yang lebih rinci dikemukakan oleh Narasumber 1 dimana baginya ketahanan mengacu pada ketahanan bisnis dan ketananan sumber daya manusianya. Pendapat ini didasarkan pada pemikiran bahwa keberlangsungan usaha ini tidak lepas dari perpaduan antara sumber daya dan model bisnisnya.

> "*Menurut saya ketahanan sebuah usaha itu ada dua macam, dari ketahanan bisnisnya dan ketahanan sumber daya manusianya. Dari bisnisnya, apakah produk kita mampu bertahan sustainable. ..... Untuk ketahanan sumber daya manusia, artinya kita bisa memanajemen perusahaan supaya karyawan yang ada di dalamnya itu bisa saling bersinergi dan sejahtera*." (Narasumber 1)

Penjelasan narasumber ini kemudian membawa peneliti sampai pada kesimpulan bahwa hal penting yang harus ada dalam upaya mempertahankan usaha pasca pandemi Covid adalah bagaimana mengelola strategi bertahan dengan efektif. Upaya-upaya yang dilakukan UKM makanan di Surabaya ini dalam mengelola strategi bertahan pasca pandemi diantaranya :

1) Mengelola sumber daya manusia

Narasumber meyakini merupakan kunci dari strategi bertahan yang dilakukan. Sikap mental positif dan ulet bahkan perlu mennjadi sebuah kebiasaan. Hal ini kemudian menjadikan sumber daya lebih terlatih dan adaptif dalam merespon perubahan permintaan. Kemampuan pemilik UK makanan dalam membaca tren permintaan, penggunaan teknologi digital dan mengelola permodalan menjadi lebih efisien termasuk bagian dalam strategi bertahan.

Hasil ini sesuai dengan pendapat Ayala & Manzano (2014) juga Lengnick et al. (2011) bahwa kunci ketahanan usaha ada pada sumber daya manusia yang terkelola dengan baik. Sumber daya manusia yang terampil, ulet berperan penting dalam ketahanan usaha.

2) Mengelola proses produksi dan inovasi

Proses dan inovasi produk dalam bentuk diversifikasi dan diferensiasi produk, pengembangan produk yang sesuai dengan permintaan pasca pandemi Covid 19 bahkan proses produksi yang efisien dengan otomatiasi mulai masuk dalam pertimbangan narasumber. Meluncurkan produk baru, produk dengan diferensiasi yang dalam upaya menciptakan pengalama positif bagi konsumen menjadi perhatian dalam pengelolaan proses dan inovasi produk.

Apa yang disampaikan narasumber ini sesuai dengan pendapat Ofuonye (2017) bahwa inovasi merupakan pendorong utama dalam ketahanan bisnis kecul dan berdampak signfikan pada adapatsi pasar pasca krisis (Menendez-Blanco & Bottela, 2017)

3) Melakukan tranformasi digital dan adopsi teknologi

Upaya ini bahkan yang telah dilakukan semua narasumber sebagai respon pembatasan sosial selama pandemi dan berlanjut hingga pasca pandemi. Narasumber mengakui adanya keharusan dalam transfromasi digital karena dengan mengelola keterampilan digital akan meningkatkan efisiensi, perluasan jangkauan pasar yang relvan dengan upaya bertahan pada kondisi permintaan yang masih belum normal pasca pandemi Coivid 19.

Pengalaman narasumber ini sesuai dengan apa yang disampaikan oleh Fombela et. al. (2022) bahwa tranfirmasi digital membantu bisnis kescil tetap kompetitif dan relecan pasca pandemi Covid 19. Bahkan menjadi salah satu faktor kunci pemulihan UKM (Feriyanto, 2021)

4) Pengembangan model bisnis baru.

UKM makanan di Surabaya telah memiliki adaptasi yang baik terhadapa perubahan perilaku konsumen dalam kaitannya dengan meningkatnya literasi teknologi yang menciptakan tren permintaan berbeda dari sebelum pandemi. Usaha yang sebelumnya mengandalkan penjualan offline menjadi lebih berkembang menjadi model bisnis online sekaligus onffline. Penggunaan prinsip-prisnip penjualan online yang tidak terbatas pada pemanfaatn aplikasi whatsapp, namun juga lebih berani dalam penawaran di platfomr market place secara online. Bahkan mengibah bisnis dari model B2C menjadi B2B telah dilakukan.

Pengalaman narsumber untuk fokus pada pengembangan model bisnis baru sesuai dengan pendapat Claus et. al (2021) san Breier et. al. (2021) bahwa merubah model bisnis menjadu kunci ketahanan UKM dan bahkan potensi pertumbuhan UKM di masa krisis.

5) Mengelola Jaringan Usaha

Pada poin ini, UKM makanan Surabaya menyadari pentingnya mereka memiliki dukungan ekosistem sebagai bagian dari strategi bertahan yang penting untuk dikelola. Kesadaran ini bersumber dari pemahaman bahwa menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan, reseller, maupun supplier, Kerjasama kolaborasi dengan pihak lain maupun dengan sesama UMKM tidak saja memperluas jaringan bisnis namun juga bermanfaat dalam kelangsungan bisnis.

Beberapa narasumber bahkan memperoleh modal usaha sebagai hasil dari pengelolaan jaringan usaha.

Strategi ini mengelola jaringan usaha ini berdampak positif dalam menjamin narasumber memiliki sumber informasi, memperoleh peluang pasar dan daya tahan di tengah tekanan eksternal (Morrish & Jones, 2022)

Tabel 2

Strategi Bertahan UKM Makanan di Surabaya

Pilar Strategi	**Implementasi Kunci**
Penguatan SDM	Penguatan sikap mental positif dan ulet, keterampilan digital
Inovasi produk dan Proses Produksi	Diversikasi dan diferensiasi produk yang sesuai perubahan permintaan
Transformasi Digital	meningkatkan efisiensi, perluasan jangkauan pasar yang relvan dengan pemasaran digital
Pengembangan model bisnis baru	Pengembangan penjualan online dan offline secara bersamaan
Mengelola Jaringan usaha	menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan, reseller, maupun supplier, Kerjasama kolaborasi dengan pihak lain maupun dengan sesama UMKM

CONCLUSION

Berdasarkan pendelatan narrative dala, proses penelitian ini, dapat disimpulkan ada 3 hal yang menjadi sumber ketahanan UKM makanan di Surabaya yaitu (1) inovasi produk, (2) Digitalisasai dan (3) Mengeloal strategi bertahan.

Penelitian ini masih terbatas pada apa yang dialami oleh 7 UKM makanan di Surabaya, sehingga sangat memungkinkan untuk dikembangkan dalam penelitian selanjut dalam pengujian apakah inovasi produkl, digitaliasi dan mengelola strategi bertahan benar-benar secara signfikan mempengaruhi resiliensi UKM melalui masa krisis.

REFERENCES

Ayala, J. C., & Manzano, G. (2014). *The resilience of the entrepreneur: Influence on the success of the business. A longitudinal analysis*. **Journal of Economic Psychology**, 42, 126–135.

Andika, S (2023) Culinary MSMEs with Halal Certification : Resilience Factot During the Covid 2019 Pandemic. JEKSYAH Islamic Economics Journal, 3(01), 1-10

Breier, M., et al. (2021). *Business model innovation in small and medium-sized enterprises: A systematic literature review*. **Journal of Cleaner Production**, 295, 126438.

Clauss, T., et al. (2021). *Business model adaptation and innovation as a response to the COVID-19 crisis: Empirical insights from German SMEs*. **Journal of Business Research**, 143, 387–399.

Gil, Pilar & West, Shaun & Mühlberger, Marleen & Sautter, Thomas & Zepf, Günter & Harrison, D.K.. (2022). Understanding crisis resilience in manufacturing firms in the DACH region during the COVID-19 pandemic. Continuity & Resilience Review. ahead-of-print. 10.1108/CRR-12-2021-0044.

Lestari, Sinta P, Haryono Andi T, & febrianto, AR. (2022). Ketahahan UMKM menghadapi Masa Pandemi Covid (Satudi Kasus pada UMKM Olahan Pangan dan Toko Klontong di Kota Semarang, Seminar Nasional Riset Ekonomi dan Bisnis, Unisla, Lamongan

Lengnick-Hall, C. A., Beck, T. E., & Lengnick-Hall, M. L. (2011). *Developing a capacity for organizational resilience through strategic human resource management*. **Human Resource Management Review**, 21(3), 243–255.

Menéndez Blanco, M., & Montes-Botella, J. L. (2017). Product innovation and business resilience: Evidence from SMEs. *Innovation: Organization & Management*, 19(1), 67–85.

Morrish, S. C., & Jones, R. (2020). *Post-pandemic recovery for small firms: A networking approach*. **International Small Business Journal**, 38(6), 577–586.

Ofuonye, Christian Nnamdi. 2017. "Innovation and Resilience of Small-Medium Entrepreneurs in Port Harcourt." Scholarly *Journal of Science Research and Essay* 6, no. 3: 61–66

Rahmawati, Desi R & Narhatyo, E. 92023) Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketahanan Nbisnis pada UMKM DIY di masa Pandemi Covid 19

Saputra, N., Prihandoko, D., & Hidayat, B. (2020, October). Collaborative Capability: Memperkuat Ketahanan UMKM Melewati Krisis Covid-19. In Seminar Nasional Manajemen Dan Call for Paper (SENIMA 5) (Vol. 5, pp. 1-8).

Viariani, W., Lubis, D., & Muthohharoh, M. (2022). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketahanan UMKM Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal saat Pandemi COVID-19 di Kota Banda Aceh. AL-MUZARA'AH, 10(1), 33-45.