

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

5.1 Kesimpulan

Penulis mengangkat judul ini dilandaskan atas rasa keingin tahuan akan Bakmi Kepiting karena sedikitnya pembahasan mengenai cita rasa dari bakmi kepiting. Sehingga penulis tertarik untuk membahas Bakmi Kepiting. Setelah penulis melakukan perbandingan, penulis memilih Restoran Bakmi Kepiting 78E sebagai objek bahasan. Kemudian penulis melakukan penelitian lebih lanjut, dan mendapatkan bahwa terdapat cita rasa yang unik dan khas dari Restoran Bakmi Kepiting 78E.

Cita rasa unik dan khas yang dimiliki oleh Bakmi Kepiting 78E ini karena berbahan dasar cuka yang merupakan resep keluarga, serta bahan baku yang diolah sendiri. Restoran dan resep ini diturunkan langsung oleh pemilik sebelumnya sekaligus pendiri kepada anaknya yang bernama Erik Liauw untuk meneruskan bisnis hingga saat ini. Erik dan Linah mengelola restoran ini bersama, dan selama restoran beroperasi baik dari salah satu pemilik restoran akan selalu berada di restoran untuk ikut andil dalam setiap proses pembuatan hidangan yang ada. Tak jarang, pemilik restoran memastikan kepuasan pelanggan terhadap hidangan yang disajikan. Dapat dilihat bahwa kekonsistenan pemilik untuk menjaga rasa dari setiap hidangannya dengan tetap memproduksi sendiri bahan baku serta memastikan kepuasan pelanggan.

5.2 Saran

Hal yang penulis rasa kurang adalah tentang pemasaran dari Bakmi Kepiting 78E ini sendiri. Berdasarkan beberapa hal yang telah penulis perhatikan, bentuk promosi resto ini sendiri di dominasi oleh berita dari mulut ke mulut. Ada pula media sosial dari Bakmi Kepiting 78E ini yang tidak terlihat aktif sehingga promosi restoran dari media sosialnya sendiri kurang.

5.3 Limitasi atau Keterbatasan *Storytelling*

Keterbatasan yang penulis alami adalah kurangnya informasi tentang isi bumbu yang digunakan oleh Bakmi Kepiting 78E dikarenakan kerahasiaan resep dari restoran ini. Serta keterbatasan waktu untuk membahas produksi bahan yang digunakan untuk membuat semangkok bakmi kepiting serta menu lainnya. Selain itu, penulis tidak dapat menemukan pelanggan dengan variasi jawaban yang lebih, dikarenakan waktu serta kondisi Restoran yang cenderung sepi.

5.4 Rekomendasi

Sudah ada beberapa *food vlogger* yang membahas tentang makanan dari Bakmi Kepiting 78E ini. CNN Indonesia pun sudah pernah melakukan review mengenai restoran ini pada akun youtube-nya. Disarankan untuk melakukan penelitian berikutnya mengenai teknik marketing yang digunakan oleh restoran Bakmi Kepiting 78E hingga dapat bertahan selama kurang lebih 40 tahun. Penulis pun menyarankan untuk peneliti berikutnya untuk membahas mengenai produksi bahan baku untuk restoran ini. Apabila memungkinkan untuk peneliti selanjutnya untuk membahas mengenai sejarah dari Bakmi Kepiting itu sendiri.