

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian penulis pada ketiga rumah makan tersebut, terdapat 2 (dua) kesimpulan, yaitu sebagai berikut.

1. Upaya dari setiap rumah makan dalam mempertahankan bisnis kulinernya beragam dengan caranya tersendiri, tetapi memiliki benang merah yang sama yaitu, mempertahankan kualitas agar tidak merusak cita rasa dan memaksimalkan pelayanan terhadap pelanggan.
2. Walaupun ketiga rumah makan tersebut menu utama yang dijual adalah Sate Maranggi, tetapi memiliki ciri khas yang berbeda. Variasi pilihan daging pada Sate Maranggi Haji Yetty lebih beragam tidak hanya daging sapi melainkan ada daging kambing dan ayam, sedangkan Sate Maranggi Sari Asih hanya menggunakan daging sapi dan Sate Maranggi Mang Munir menggunakan daging sapi bagian has dalam. Variasi sambal pendamping dari Sate Maranggi Haji Yetty adalah sambal tomat, Sate Maranggi Sari Asih adalah sambal oncom, dan Sate Maranggi Mang Munir adalah sambal dadak. Penerapan pelayanan kepada pelanggan juga berbeda, Sate Maranggi Haji Yetty dengan kecepatan pelayanan minuman dan makanan pendamping, area parkir yang luas, dan *drive thru* untuk pengunjung, Sate Maranggi Sari Asih dengan menu ketan bakar dan teh hangat gratis, dan Sate Maranggi Mang Munir dengan memberikan banyak variasi menu masakan Sunda dan lalapan gratis.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian ketiga rumah makan tersebut, dapat diketahui bahwa Sate Maranggi Haji Yetty sudah memiliki banyak cabang dan karena ekspansi bisnis tersebut Sate Maranggi Haji Yetty memiliki demografi pelanggan yang luas. Di lihat dari lamanya Sate Maranggi Sari Asih dan Sate Maranggi Mang Munir berdiri, apabila memperluas bisnisnya seperti Sate

Maranggi Haji Yetty perlu ada upaya baru dalam pemasaran sehingga dapat mencakup lebih banyak target pelanggan.

5.3 Limitasi atau Keterbatasan *Storytelling*

Limitasi atau keterbatasan pada *storytelling* adalah penulis hanya mengulik Sate Maranggi yang berada di Jawa Barat dan hanya meneliti 1 (satu) rumah makan di Purwakarta dan 2 (dua) rumah makan di Cianjur, sedangkan masih banyak rumah makan yang menjual Sate Maranggi di berbagai daerah di Indonesia yang menarik untuk dikulik lebih jauh.

5.4 Rekomendasi

Dalam penelitian ini, pemerolehan data detail seperti perbedaan yang mendasar dalam proses pembuatan Sate Maranggi di setiap rumah makan belum terealisasi. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya diharapkan dapat memenuhi hal tersebut.