

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari observasi yang dilakukan di restoran Mamih Ungu, kami dapat menyimpulkan bahwa nasi uduk ungu merupakan inovasi yang sangat unik dan memiliki banyak kandungan kesehatan untuk tubuh. Selain itu restoran Mamih Ungu juga terletak di tempat yang strategis karena berada dekat dengan gerbang masuk kota Sukabumi. Dari hasil dari wawancara dengan Ibu Noer Nurhayati selaku *operational manager* di restoran Mamih Ungu, ia menyatakan bahwa asal mula nasi uduk ungu ini berasal dari sebuah hobi yang digemari oleh Ibu Martini Juwita yaitu memasak, tidak hanya itu, ia juga ingin membuat suatu kreasi baru yang memiliki manfaat gizi serta unik dan nikmat di lidah masyarakat sekitar, maka dari itu terbentuklah nasi uduk ungu ini. Ia memilih warna ungu karena ungu merupakan warna yang berbeda dari yang lainnya alias unik. Cara untuk mengembangkan minat masyarakat luar Kota Sukabumi agar mengetahui tentang nasi uduk ungu dan restoran Mamih Ungu ini, kami membuat video *review* yang berisi sejarah nasi uduk ungu, memberi informasi mengenai manfaat yang dikandung dari nasi uduk ungu dan kelezatan rasa nasi uduk ungu serta membuat video Tik Tok. Untuk kelebihan nasi uduk ungu terdapat pada banyaknya kandungan gizi dari umbi bit dan ubi ungu sebagai pewarna alami dan warna ungunya yang menggugah selera. Untuk memberi informasi mengenai cara pembuatan nasi uduk ungu yang sangat mudah dapat dilihat di *scene* 5. Dengan adanya video dan *scene* tersebut telah memenuhi semua tujuan dari *storytelling*.

5.2 Saran

Berdasarkan dari penelitian dan observasi yang telah dilakukan, berikut merupakan beberapa saran yang ditujukan kepada Mamih Ungu dan para peneliti selanjutnya, semoga saran ini dapat bermanfaat kedepannya.

1. Mamih Ungu

Nasi uduk ungu khas Kota Sukabumi menurut tim penulis sangat unik dan merupakan pengalaman yang tidak dapat dilewatkan. Saat pertama kali datang ke Kota Sukabumi, dari observasi tim penulis restoran Mamih Ungu telah memenuhi protokol kesehatan, restorannya juga cukup bersih, dan makanannya sungguh lezat. Namun, sebaiknya restoran Mamih Ungu lebih meningkatkan pemasaran yang sudah dilakukan, dengan cara bekerjasama dengan *influencer* atau dengan mengajak pengelola wisata untuk bekerja sama mempromosikan kuliner dan objek wisata di Kota Sukabumi agar Kota Sukabumi bisa dikenal dengan potensi wisata serta kuliner, meningkatkan penggunaan sosial media, selain itu nasi uduk ungu juga mengandung banyak gizi hal ini dapat ditambahkan dalam pemasaran dan promosi agar banyak orang akan lebih tertarik untuk mencobanya.

2. Peneliti Selanjutnya

Berikut beberapa saran untuk para peneliti selanjutnya yang tertarik untuk meneliti nasi uduk ungu di restoran Mamih Ungu:

- a. Peneliti selanjutnya diharapkan untuk lebih memperdalam pembahasan mengenai kelebihan nasi uduk ungu.
- b. Membahas mengenai cara pemasaran restoran Mamih Ungu serta nasi uduk ungu.
- c. Membahas lebih dalam mengenai cara nasi uduk ungu dapat dijadikan sebagai hal yang ikonik.
- d. Mempersiapkan konsep secara matang, agar saat pengambilan gambar, video dapat berjalan dengan lancar.
- e. Memperdalam pengumpulan data dan mempersiapkan pertanyaan wawancara.