

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari pembahasan diatas dapat diambil beberapa kesimpulan, yaitu sejarah terbentuknya Gudeg Mercon Bu Tinah diawali dengan almarhumah Ibu Ngatinah yang hanya mencoba-coba untuk membuat gudeg yang rasanya cenderung pedas dibanding manis pada tahun 1992 di Jalan Asem Gede Nomor 8, Cokrodiningratan, Jetis, Yogyakarta. Kebanyakan dari Gudeg yang ada di Yogyakarta memiliki cita rasa yang cenderung manis, tak disangka, cita rasa pedas tersebut banyak disukai dan semakin terkenal hingga ke wisatawan mancanegara. Almarhumah Bu Ngatinah merupakan sosok pekerja keras yang sudah berkecimpung di dunia kuliner sejak lama dimulai dengan berjualan mie ayam, menerima pesanan nasi, dan lain sebagainya di lokasi yang sama, yaitu di Jalan Asam Gede. Pada tahun 2016, Beliau meninggal dunia dan usaha gudeg legendaris ini dilanjutkan putrinya yang bernama Bu Parni.

Rasa pedas tersebut didapat dari oseng mercon yang terdiri dari irisan tempe dengan cabe rawit setan. Oseng mercon yang biasa disajikan diatas gudeg inilah yang menyebabkan popularitas Gudeg Mercon Bu Tinah. Selain itu terdapat menu pelengkap lainnya yang tidak kalah nikmat seperti sate ayam, bakwan, martabak telur, dan sebagainya. Berdasarkan wawancara, rata-rata pelanggan cukup puas dengan pengalaman serta rasa dari Gudeg Mercon Bu Tinah dan memutuskan untuk kembali lagi. Keseimbangan perpaduan rasa manis dan pedas, penampilan yang menarik dengan taburan cabe rawit merah dan hijau, serta harga yang dinilai cukup sesuai membuat gerai ini selalu dipenuhi kerumunan pengunjung bahkan sebelum gerai ini dibuka pada pukul 20.30 malam.

5.2 Saran

Gudeg Mercon Ibu Tinah sudah menjadi salah satu kuliner yang harus dicoba ketika berkunjung ke Kota Yogyakarta, namun ada hal hal yang dapat dijadikan masukan untuk diterapkan oleh tempat makan Gudeg Mercon Ibu

Tinah. Yang pertama, Gudeg yang memiliki cita rasa pedas ini tentu banyak peminatnya, namun dapat ditambah menu yang memiliki rasa tidak pedas agar orang yang tidak bisa memakan makanan yang pedas dapat mencoba seperti apa rasa dari Gudeg Mercon Bu Tinah dengan tujuan menjangkau lebih banyak penggemar Gudeg yang tidak manis. Selain harga yang terjangkau itu, dapat juga menyediakan tempat makan yang memiliki atap akan tetapi sedikit. Dan saran yang terakhir yang bisa di aplikasikan adalah menggunakan alat ketika mengambil makanan untuk pengunjungnya, disaat Pandemi seperti ini orang menjadi lebih memerhatikan kebersihan makanan yang akan dimakannya. Tak luput dari itu, Gudeg Mercon itu sendiri ramai di jam 10 – 12 malam. Jadi, jika pengunjung tidak suka mengantre dan ramai bisa datang sebelum atau sesudah jam tersebut.

