

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara, kesimpulan yang dapat ditarik adalah sebagai berikut:

1. Nusa Indonesian Gastronomy merupakan restoran *fine dining* yang menyajikan hidangan Indonesia yang memiliki visi dan misi untuk mengenalkan keberagaman kuliner Indonesia yang didasari oleh ilmu gastronomi,
2. Nusa Indonesian Gastronomy menerapkan sistem *hybrid* untuk bertahan di masa pandemi demi keberlangsungan bisnis. Sesuai dengan data yang kami peroleh bahwa bisnis *hybrid* yang dimaksud adalah Nusa dibuka apabila ada reservasi dan bila tidak, Warung Pasta dan Locarasa yang akan beroperasi, dan
3. Di masa sulit seperti pandemi ini, Nusa Indonesian Gastronomy berusaha mencari inovasi dan celah untuk bertahan dengan cara berkolaborasi dengan restoran lain, pembuatan buku masak, serta rencana pembuatan sekolah masak yang setara dengan S2 untuk menyebarluaskan ilmu mengenai kuliner Indonesia.

5.2. Saran

Di masa sulit dan tidak terduga seperti pandemi, banyak sekali pengusaha-pengusaha di bidang produk maupun jasa yang tidak sanggup berkompetisi maupun bertahan dan apabila sudah berada di situasi ini, menjadi kreatif dan inovatif merupakan solusi yang tepat untuk bertahan. Seperti yang Chef Ragil jelaskan dalam video wawancara bahwa beliau mengusulkan kolaborasi dengan beberapa restoran agar bisnisnya tetap berjalan, begitu juga dengan penggabungan Warung Pasta dan Locarasa di Nusa. Mengikuti pernyataan Chef Ragil akan keinginannya untuk melestarikan kuliner Indonesia dengan membuat inovasi menu, sekolah masak, dan buku-buku resep; kita sebagai masyarakat Indonesia sudah selayaknya memberikan pemaparan lebih terhadap kuliner tanah air, bukan hanya yang terkenal saja

namun juga dari berbagai daerah karena keberagaman Indonesia yang sedemikian uniknya.

5.3. Rekomendasi

Berdasarkan hasil dari video *storytelling* yang telah kami rancang, kami mendapati beberapa aspek yang dapat dikembangkan lebih lanjut seperti:

1. Selain pembahasan dari sisi bisnis Nusa, dokumenter berikutnya dapat lebih membahas sosok Chef Ragil secara individu sebagai seorang Chef dan Gastronom yang berkecimpung di bidang kuliner Indonesia, seperti latar belakang dari karir, pencapaian serta kreasi beliau
2. Dari segi dokumentasi hidangan Nusa, dokumenter yang kami hasilkan masih kurang memuaskan dikarenakan keterbatasan akses dalam pengambilan *footage* hidangan Nusa serta proses pembuatan di dapur yang disebabkan adanya protokol kesehatan di masa pandemi. Kami berharap kedepannya dokumenter yang meliput Nusa dapat membahas lebih dalam mengenai hidangan Nusa.