

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil wawancara dan survei yang telah dilakukan, penulis mendapatkan kesimpulan yang menjawab ke 3 rumusan masalah terangkum sebagai berikut:

1. Rumah Makan Soto Betawi H. Ma'ruf telah berdiri sejak tahun 1940 dan merupakan pelopor dalam menggunakan campuran susu di dalam kuah soto betawinya. Resep yang digunakan pun tidak pernah diganti sejak awal berdirinya guna mempertahankan cita rasa dan melestarikan budaya Betawi melalui makanan itu sendiri. Yang membedakan dengan soto betawi yang lainnya yaitu soto betawi haji ma'ruf ini menggunakan bumbu-bumbu alami (tidak menggunakan penyedap rasa). Hal ini menjawab rumusan masalah kami yang pertama dan mengungkapkan alasan apa yang membuat Soto Betawi H. Ma'ruf dapat bertahan hingga sekarang yang terdapat pada *scene 3*.
2. Soto H. Ma'ruf dapat memiliki tingkat penjualan yang tinggi dikarenakan pada awal berjualan di cikini tidak banyak pesaing, dan kini mereka berinovasi dengan melakukan promosi atau *marketing* di sosial media, website, penjualan online serta melakukan endorse dengan mengirim makanan ke artis untuk mereview makanan tersebut.
3. Pada *scene 5* terlampir hasil wawancara dengan pengunjung rumah makan, dimana dapat disimpulkan pelanggan tersebut yaitu Rizqi dan Hassan merasa puas terhadap makanan dan pelayanan di Soto Betawi Haji Ma'ruf. Hassan menjelaskan bahwa rasa dari makanan enak dan Bapak Rizqi juga menjelaskan bahwa pelayanan di rumah makan tersebut ramah serta rasa dari kuah susu sangat menampilkan makanan khas betawi. Kedua pengunjung juga merekomendasikan rumah makan ini ke orang lain. Hal ini sungguh sangat menjawab rumusan masalah mengenai kepuasan pelanggan. Ini adalah salah satu faktor pendukung dalam memberikan motivasi.

5.2 Saran

Berdasarkan rangkaian survei yang dilakukan, berikut saran yang dapat penulis berikan:

1. Saat ini banyak masyarakat yang ingin mengonsumsi makanan dengan banyaknya varian atau inovasi menu dalam satu tempat. Sebaiknya, Soto Haji Ma'ruf menyediakan makanan betawi inovasi lainnya, karena dari rumah makan tersebut hanya menyediakan soto, laksa, dan sate saja.
2. Masih banyak kalangan milenial yang belum mengetahui Soto Haji Ma'ruf, sebaiknya tingkat promosi atau marketing melalui media sosial lebih ditingkatkan lagi.

5.3 Rekomendasi/Further Research

Rekomendasi pada *storytelling* ini merupakan rekomendasi yang diberikan oleh penulis kepada peneliti lain yang ingin mengangkat Soto Betawi H. Ma'ruf sebagai objek penelitian. Pendokumentasian mengenai proses pembuatan soto betawi masih belum diteliti secara lebih jauh. Oleh karena itu bagi peneliti selanjutnya, sebaiknya dapat dilakukan dokumentasi mengenai proses pembuatan soto betawi tersebut secara mendetail.