

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah melakukan perjalanan ke Warung Kopi Purnama dapat ditarik kesimpulan bahwa, cara mempertahankan Warung kopi ini yaitu dengan tetap mempertahankan suasana, makanannya dan cara penyajiannya. Cara kedai ini mempertahankan suasana yaitu dengan mempertahankan kesan kuno dari bangunan ini dan untuk memudahkan pelanggan warung kopi ini menambahkan fasilitas yang modern seperti wifi gratis, metode pembayaran modern seperti *scan barcode*, dan pemesanan makanan yang tersedia di aplikasi layanan online. Kemudian yang dimaksud dengan mempertahankan makanan dan cara penyajiannya yaitu, Warung Kopi Purnama tetap memakai resep dan metode masak yang sudah dilakukan dari generasi ke-1, serta cara penyajiannya masih menggunakan cangkir kopi dan piring-piring klasik. Cara mempertahankan bisnisnya di masa pandemi, yaitu dengan mengikuti dan menerapkan peraturan dari pemerintah seperti kapasitas, jarak *social distancing* dan protokol kesehatan.

Selain itu, warung ini juga mempertahankan salah satu menu khasnya yaitu selai srikaya yang resep dan cara pengolahannya tidak diubah dari turun temurun sampai sekarang. Selai srikaya ini juga berbeda dari selai srikaya yang ada di kafe-kafe atau yang dijual di supermarket. Perbedaannya itu ada pada warnanya yang memiliki warna kecoklatan, rasa yang tidak terlalu manis dan rasa yang lebih gurih. Rasa gurih dari srikaya ini didapatkan melalui cara pengolahannya dengan bahan dasar santan dan telur. Hal ini membuat selai srikaya Warung Kopi Purnama menjadi salah satu menu andalannya dan juga karena permintaan selai srikaya yang tinggi, kini selai tersebut juga dijual di dalam *jar* yang dapat dinikmati di rumah agar memudahkan pelanggan baik di dalam kota maupun di luar kota.

Lalu, suasana warung kopi layaknya zaman dahulu serta pilihan makanan yang bervariasi dan dapat dinikmati oleh semua generasi yang disajikan oleh Warung Kopi Purnama membuat pengunjung ingin datang kembali dan mendatangkan

pengunjung baru dari berbagai kota. Suasana yang sejuk juga bisa dirasakan karena banyaknya ventilasi udara yang dimiliki Warung Kopi Purnama.

5.2 Saran

Keberadaan ruangan *smoking* dan *non-smoking* sudah menjadi hal yang terkesan wajib di setiap restoran, akan tetapi di Warung Kopi Purnama ruangan *smoking* dan *non-smoking* dapat ditukar, karena ruangan *smoking* berada di ruangan tertutup dan ruangan *non-smoking* berada di ruangan terbuka, akan lebih baik jika ruangan *smoking* memiliki ventilasi udara yang lebih besar.

Selai srikaya menjadi salah satu produk unggulan yang menarik perhatian pengunjung. Namun, produksi selai srikaya di dalam *jar* bisa lebih diperbanyak lagi supaya ketika pelanggan ingin membeli langsung di tempat, tidak kehabisan.

5.3 Rekomendasi

Dalam pembuatan video *storytelling* , rekomendasi yang bisa penulis berikan untuk peneliti selanjutnya yaitu,

Pembahasan tentang makanan ringan sudah banyak dibahas, namun pembahasan dan pengambilan video tentang makanan utama dan minuman masih kurang . Saran untuk penulis berikutnya untuk membahas lebih lagi makanan utama dan minuman yang direkomendasikan warung kopi.

Mengenai Warung Kopi Purnama sudah banyak dibahas, tetapi perbandingan menu dengan kafe-kafe belum banyak dilakukan. Dengan itu, rekomendasi selanjutnya yang dapat diberikan , yaitu perbandingan mengenai menu Warung Kopi Purnama dengan kafe-kafe dari segi harga, rasa dan pilihan produk.