

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan cerita dan hasil observasi di Rasa Bakery & Café, dapat disimpulkan bahwa tempat makan legendaris ini sudah ada sejak tahun 1936 dan masih bertahan sampai sekarang. Rasa Bakery & Café yang terletak di Jl. Tamblong, Braga ini masih mempertahankan bangunannya yang bergaya eropa kuno dengan suasana tempat makan yang nyaman. Makanannya yang otentik, jadul dan masih menggunakan resep yang turun-temurun membuat Rasa Bakery & Café memiliki banyak pengunjung yang sudah menjadi langganan dari dulu serta anak-anak muda yang penasaran dan ingin mencoba makanan-makanan dari Rasa Bakery & Café yang legendaris. Hal ini menjadi salah satu alasan yang membuat Rasa Bakery & Café memiliki daya tariknya sendiri dapat bertahan sampai sekarang.

Selain rasa dari makanan yang dijual, cerita di balik sejarah Rasa Bakery & Café ini pun sering menjadi sorotan banyak pengunjung Rasa Bakery & Café. Pelayanan dari Rasa Bakery & Café pun sangat ramah dan dapat berinteraksi dengan pengunjung dengan baik.

Strategi marketing yang baik melalui Instagram, promosi secara tidak langsung melalui *Word of Mouth* dari orang-orang yang sudah pernah mengunjungi Rasa Bakery & Café dari zaman dulu sampai sekarang, serta promosi dari media yang menyorot Rasa Bakery & Café karena sejarah restorannya yang panjang membuat Rasa Bakery & Café dapat bersaing dengan kafe-kafe baru yang ada di Bandung.

Rasa Bakery & Café juga selalu up to date dengan keadaan atau zaman. Hal ini dapat dilihat dari bagaimana Rasa Bakery & Café mengubah konsep restorannya dari Indoor ke Outdoor selama masa pandemic tanpa mengubah gaya bangunannya yang bergaya Eropa kuno.

Karena daya tariknya yang unik dan miliki ciri khas tersendiri dan strategi marketingnya yang kuat, hal inilah yang membuat Rasa Bakery & Café dapat terus bertahan selama 86 Tahun dan mampu bersaing dengan kafe-kafe baru di Bandung.

## 5.2. Saran

Rasa Bakery & Café sudah memberikan yang terbaik dari rasa makanannya yang tetap menggunakan resep yang turun-temurun serta bangunannya yang masih bergaya eropa kuno. Namun, sayangnya penataan kain-kain putih di bagian kiri restoran sedikit mengganggu dan merusak estetika dari restoran ini. Saran selanjutnya, diharapkan kepada pengelola dari Rasa Bakery & Café dapat membuat buku resep yang disimpan oleh pihak pengelola agar cita rasa makanan dari Rasa Bakery & Café dapat tetap terjaga dan dapat tetap diwariskan secara turun-menurun. Lalu, diharapkan Rasa Bakery & Café dapat memperkuat dan lebih aktif lagi dalam mempromosikan restorannya di *media social* seperti di Instagram dan Tik Tok.

## 5.3. Rekomendasi

Menurut hasil observasi yang dilakukan di Rasa Bakery & Café, banyak orang yang mengetahui Rasa Bakery & Café ini melalui media sosial. Rasa Bakery & Café diharapkan terus dapat berkembang seiring kemajuan teknologi dan zaman dengan mempromosikan dirinya di media sosial lain selain Instagram.

Walaupun sudah banyak video mengenai Rasa Bakery & Café di media sosial, tapi, di media sosial saat ini belum ada banyak video yang mengambil pandangan dari sisi pemilik usaha dari Rasa Bakery & Café. Untuk kedepannya, diharapkan dapat memberikan pandangan sisi pemilik usaha dan para pekerja di video berikutnya.