

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan *storytelling* mengenai Dodol Betawi Hj. Maryam, maka dapat disimpulkan hasil dari *storytelling* adalah sebagai berikut:

1. Dodol Betawi merupakan jajanan khas Betawi yang harus dilestarikan terutama yang masih menggunakan proses tradisional. Hal tersebut dikarenakan dodol Betawi yang masih menggunakan proses pembuatan tradisional sudah jarang ditemukan.
2. Dodol Betawi Hj. Maryam merupakan usaha keluarga yang sudah berdiri sejak tahun 1985 dan sudah turun menurun ke 3 generasi hingga saat ini. Dodol Betawi Hj. Maryam merupakan salah satu usaha dodol Betawi legendaris yang memiliki sejarah panjang dan sudah sering diliput bahkan dikunjungi oleh beberapa orang penting.
3. Proses pembuatan dodol Betawi Hj. Maryam dilakukan menggunakan alat dan cara yang tradisional dengan kayu bakar, wajan baja, dan gelo atau pengaduk. Dodol Betawi diaduk terus menerus secara manual yang memakan waktu paling cepat yaitu tiga setengah jam.
4. Dodol Betawi Hj. Maryam dapat bertahan hingga saat ini walau dengan promosi yang minim dan *packaging* yang sangat sederhana. Selain dari proses pembuatan yang masih tradisional, kepopuleran Dodol Betawi Hj. Maryam didapat karena konsistensi produk. Konsistensi pemilik dalam proses pembuatan yang tidak pernah berubah merupakan salah satu keunggulan yang dapat menarik pelanggan.

5.2 Saran

Adapun saran dalam *storytelling* adalah sebagai berikut:

1. Dodol Betawi dengan proses pembuatan yang masih tradisional semakin lama semakin berkurang dan semakin jarang ditemukan. Salah satu faktor penyebabnya adalah kurangnya minat masyarakat terhadap makanan ini terutama anak muda. Hal ini sangat disayangkan mengingat dodol Betawi

merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia. Oleh sebab itu, harus ada tindakan khusus untuk meningkatkan ketertarikan masyarakat akan makanan tradisional terutama dodol Betawi. Salah satunya adalah harus adanya usaha dari pemerintah untuk lebih melestarikan makanan tradisional. Beberapa caranya mungkin dengan lebih mengenalkan makanan tradisional dalam bentuk konten-konten menarik dan mengedukasi tentang betapa pentingnya melestarikan makanan tradisional.

2. Salah satu faktor yang membuat makanan tradisional kurang diminati terutama oleh anak muda adalah karena kurangnya perhatian pada sisi *packaging*. Jika adanya usaha lebih dari pihak yang memproduksi untuk memilih *packaging* yang lebih menarik maka, ketertarikan masyarakat akan lebih meningkat. Pada zaman sekarang dimana banyak makanan asing yang masuk dengan tampilan yang sangat menarik, jika *packaging* makanan tradisional tetap tidak diperhatikan, maka tidak heran jika makanan tradisional akan semakin kalah dan dilupakan.
3. Masyarakat terutama anak muda harus mengerti betapa berharganya budaya negara kita terutama makanan yang sudah ada turun temurun. Makanan-makanan tradisional yang harus dijaga dan dilestarikan. Perlu adanya rasa bangga di dalam diri masyarakat Indonesia terhadap makanan tradisional. Masyarakat harus mengerti bahwa selama ini perspektif yang terus ada seperti menganggap makanan asing lebih keren itu salah. Justru makanan yang datang dari nenek moyang kita dengan budaya yang dapat merepresentasikan kita jauh lebih keren dan harus dibanggakan.

5.3 Penelitian Lebih Lanjut

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai strategi pemasaran dodol betawi Hj. Maryam yang masih sangat minim. Perlu adanya penelitian tentang strategi pemasaran mana yang cocok dengan usaha ini. Selain itu, perlu adanya penelitian tentang *target market* mereka dan bagaimana cara memperbaiki dari segi *packaging* dan faktor-faktor lainnya. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai cara pembuatan dodol dengan alat dan cara yang lebih praktis dan modern namun tidak mengubah rasa autentik dari dodol yang dibuat dengan cara tradisional.