

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Wawancara yang dilaksanakan dengan 4 narasumber utama selama bulan Oktober - November 2022 beserta dengan observasi lapangan dan wawancara dengan masyarakat mancanegara, memberikan wawasan yang lebih dalam mengenai realita kondisi dan potensi makanan Indonesia di Glasgow, Skotlandia. Saat ini, kondisi bisnis kuliner Indonesia dinilai masih sangat rendah. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti ketersediaan rempah yang fluktuatif, *branding* makanan Indonesia yang masih lemah, target market yang masih terfokus dengan diaspora Indonesia dan regulasi yang kompleks. Sebagai tambahan, salah satu faktor menarik yang disebutkan narasumber adalah mengenai tekanan yang tinggi untuk dapat memiliki keseimbangan atas kehidupan pribadi dan keperluan bisnis kuliner yang dijalankan.

Namun, dengan keunggulan makanan Indonesia dengan kekayaan rempah, keunikan *experience* dalam mengkonsuminya, dan kondisi kompetisi bisnis yang mendukung, serta respon positif minat masyarakat mancanegara untuk mengonsumsi makanan Indonesia, memberikan potensi yang baik untuk bisnis makanan Indonesia agar dapat berkembang di Glasgow, Skotlandia. Berdasarkan hasil pengolahan data, berapa makanan yang dapat dipertimbangkan sebagai menu adalah Soto, Rendang, Es Buah, dan Pukis.

5.2 Saran

Terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan secara khusus agar dapat potensi bisnis kuliner Indonesia agar dapat berkembang di Glasgow, Skotlandia. Pertama, kesadaran akan Indonesia sebagai suatu negara perlu ditingkatkan. Hal ini bisa tercapai dengan dukungan dari pemerintah dalam pengenalan budaya dan makanan Indonesia melalui acara interaktif, keikutsertaan dalam bazaar internasional di mancanegara, ataupun mempromosikannya melalui seni seperti seni tari, seni musik, seni lukis, seni film, dan banyak bentuk seni lainnya. Di sisi lain, pebisnis harus memiliki pengetahuan yang mendalam mengenai *target market*

serta *market behaviour* yang ingin dituju agar dapat memberikan fondasi terhadap jenis bisnis dan struktur operasional yang kemudian akan dijalankan. Tidak hanya itu, pebisnis juga harus memiliki pengetahuan akurat mengenai regulasi yang berlaku terutama regulasi terkait kebersihan, alergen, dan kebijakan finansial. Jika memang dibutuhkan, pebisnis disarankan untuk menggunakan jasa pihak ketiga untuk mengelola faktor-faktor terkait.

Bisnis kuliner Indonesia memiliki potensi cukup baik untuk dikembangkan oleh karena kelezatannya, terutama di Glasgow, Skotlandia. Namun, informasi yang konkrit mengenai faktor penghalang berkembangnya bisnis kuliner Indonesia beserta target pasar yang dapat dituju masih kurang memadai. Oleh karena itu, melihat pentingnya memiliki pemahaman atas topik tersebut, penelitian mendalam direkomendasikan untuk dijalani.

