

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari pembahasan diatas dapat diambil beberapa kesimpulan, yaitu sejarah terbentuknya Maison Weiner diawali dengan Ny. Lee Lian Mey yang dikelola secara turun temurun dan sudah melewati 3 generasi serta merupakan toko roti tertua di Jakarta. Lokasinya di Jl Kramat II no. 2, Kwitang, Senen, Jakarta Pusat yang merupakan kawasan pasar tertua di Jakarta. Pada awalnya produk yang dijual oleh Maison Weiner hanya hidangan kue kering dan roti tawar khas Eropa dengan paduan rasa Indonesia. Namun, seiring berkembangnya zaman, Maison Weiner memperbaharui menu-menunya sehingga semakin bervariasi, seperti roti pastry, roti manis, kue-kue dan roti *sourdough*. Dari semua jenis roti yang ada, roti yang paling diminati adalah roti *sourdough* ala Eropa. “*Sourdough* ini yang sehat.

Usaha Pak Heru dalam mempertahankan toko kue Maison Weiner adalah dengan ketekunan dan konsistensi. Ia mendalami ilmu membuat kue dan roti dengan mempelajari teori dan praktik di Jerman selama enam tahun hingga ia mendapatkan gelar *konditor meisterschule*. Ilmu dan pengalaman yang dimiliki Pak Heru selama di Jerman ia bawa ke Indonesia untuk meneruskan toko kue warisan keluarganya. Roti yang di jual saat ini memiliki keanekaragaman rasa, bentuk, dan tekstur seperti roti tawar, roti manis atau roti *sourdough*.

Tidak kalah saing dengan toko roti lainnya, Maison Weiner merupakan salah satu toko roti yang memiliki suatu keunggulan karena roti yang sebagian besar dijual merupakan roti pada zaman Belanda seperti roti *sourdough* dengan isian yang cukup menggugah selera sejak tahun 1987-1990. Berusia hampir 90 tahun, Maison Weiner mempunyai banyak cerita sejarah dari masa penjajahan Belanda dan masih menyimpan cita rasa roti dan kue klasik tempo dulu dari resep yang dijaga sejak 1936. Pak Heru sendiri masih mempertahankan resep dan tehknik yang digunakan untuk membuat kue dan roti dengan menggunakan oven beralaskan batu di dalamnya. Bentuk bangunan Maison Weiner pun masih mengusung konsep ciri khas kolonial Belanda yang nyaris tidak banyak berubah.

Proses pembuatan dan bahan-bahan yang digunakan Maison Weiner dalam

membuat roti *sourdough* disesuaikan dengan lidah orang Indonesia dari segi tekstur dan rasa sehingga hasilnya lebih lembut dari roti *sourdough* pada umumnya. Berkat ilmu dan pengalaman yang Pak Heru dapat selama belajar di Jerman membuatnya mengetahui lebih mendalam tentang teknik pembuatan roti sehingga ia dapat menghasilkan roti *sourdough* dengan tekstur lembut, rongga-rongga kecil yang dimiliki dan lembut saat dimakan menjadi suatu keunggulan dan daya tarik bagi para pelanggan khususnya pecinta roti untuk kembali membeli ke Maison Weiner.

5.2 Saran

Maison Weiner sudah menjadi salah satu toko roti yang harus dicoba di Kota Jakarta, namun ada hal hal yang dapat dijadikan masukan untuk diterapkan oleh Maison Weiner milik Pak Heru Laksana.

Dengan adanya brand image yang tidak kuat, sejauh ini Maison Weiner hanya dikenal oleh masyarakat sekitar melalui referensi dan rekomendasi. Untuk meningkatkan penjualan, dari segi marketing Maison Weiner harus mempromosikan tokonya melalui media sosial seperti Instagram *Ads* atau iklan sosial media lainnya. Logo yang berubah-ubah pada kemasan produk juga harus di pastikan sama di setiap kemasan. Kegiatan berpromosi yang dilakukan Maison Weiner juga masih kurang maksimal itu menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi kurangnya brand image dimasyarakat. Berdasarkan observasi langsung yang telah dilakukan terhadap Maison Weiner adalah masih terdapat potensi untuk menawarkan roti Maison Weiner guna mendapatkan tempat dimasyarakat dan dapat dikenal lebih luas lagi.

5.3 Rekomendasi

Pendokumentasian Maison Weiner sudah banyak dan seringkali diliput oleh stasiun TV nasional seperti Trans7, Daai Tv, dan NET TV untuk ditayangkan pada kanal YouTube mereka. Namun sebenarnya, masih ada cabang dari Maison Weiner yang dapat ditemukan di Pantjoran, PIK yang masih sangat jarang diliput oleh media. Terdapat banyak prestasi yang tidak banyak orang ketahui yang dimiliki seorang Heru Laksana dalam bidang roti dan kue. Ia pernah diundang ke salah satu pameran coklat bernama Jakarta Chocolate Expo 2007 yang di adakan oleh The

Embassy of Chocolate Tulip Elvira Koto untuk membuat busana berbahan dasar cokelat hingga bisa diperagakan oleh model. Pak Heru juga merupakan salah satu juri dari perlombaan Interfood pada tahun 2018/2019. Hal ini membuat pelanggan tidak perlu ragu untuk kualitas dari segi rasa roti dan kue yang ada di Maison Weiner sangatlah enak. Roti yang di jual saat ini memiliki keanekaragaman rasa, bentuk, dan tekstur seperti roti tawar, roti manis atau roti *sourdough* yang sudah di jual sejak tahun 1987. Untuk itu, film dokumenter berikutnya sebaiknya dibuat dengan mendokumentasikan hal tersebut.

