

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada saat *Shooting* berlangsung terdapat beberapa alur sequence yang berbeda dikarenakan kondisi dan situasi. Dari hasil wawancara menyimpulkan bahwa Keunikan yang di bangun mulai dari masakan yang dilapisi oleh daun dan juga Nasi Uduk yang di pakai tidak memakai bumbu penyedap hanya menggunakan rempah-rempah. Karyawan yang setiap pagi selalu dikontrol oleh Bapak Wawan selaku Juru Masak. Pelayanan yang baik, serta tempat yang bersih. Tips agar dapat Nasi Uduk Kedai Zainal Fanani dapat bertahan di berbagai era adalah Bapak Zainal Fanani selalu sabar dalam mengikuti Era zaman, mengikuti alur dan jangan mengikuti ego yang tinggi. Untuk anak-anak muda yang ingin merintis usaha menurut Bapak Zainal Fanani adalah sebaiknya 50 mengikuti orang dahulu, dan 50 mengikuti yang diri sendiri, dan jangan terlalu mengikuti trend yang sudah lalu.

Untuk karyawan diperlakukan seperti berteman, dapat membagikan waktu bekerja dan tidak. kalau kita memiliki pekerjaan wajib turun tangan sendiri karena jika mengandalkan karyawan Atasan tidak dapat melakukan apa-apa dapat di tinggal karyawan. Kunci kesuksesan Bapak Zainal Fanani adalah sabar dalam menghadapi masa-masa sulit, dapat membagikan waktu pada saat bekerja, tekuni usaha dan usaha wajib satu orang agar tidak berselisih. Mental pengusaha wajib di bangun agar kuat dalam menjalani bisnis. Kesimpulannya didalam berbisnis mental pengusaha wajib ada, disaat masa sulit wajib sabar, tekun dalam menjalani bisnis adalah hal yang terpenting serta selalu siap dalam segala hal, kesehatan, mental dan iman.

5.2 Saran

Dari hasil Observasi mengenai Analisa strategi rumah makan tradisional nasi uduk Zainal Fanani yang dapat bertahan di berbagai era. Dengan ini memberikan saran kepada Kedai Zainal Fanani untuk membuat sebuah paket makanan dalam porsi yang banyak dan membuat sebuah porsi nasi uduk mulai dari yang kecil dan besar. Penulis berharap Kedai Zainal Fanani membuat sebuah packaging makanan yang menarik agar dapat menarik customer untuk membeli Nasi Uduk Kedai Zainal Fanani.

5.3 Rekomendasi

Kedepannya dokumentasi dan membahas mengenai bahan baku, bahan pendukungnya yang masih jarang dilakukan serta mendatangkan *Food Expert* yang mengetahui sejarah Makanan Tradisional Betawi serta Sejarawan yang mengetahui budaya serta adat Betawi. Untuk itu maka dalam pembuatan film dokumenter berikutnya sebaiknya dilakukan dengan mendokumentasikan hal tersebut.

