

### Warung Makan Betawi Ngoempoel



Warung Makan Betawi Ngoempoel merupakan salah satu tempat makan yang menyajikan makanan khas betawi. Tempat makan yang terletak di Jl. Tanah Baru No.74, Kota Depok ini memiliki konsep yang unik dalam mendirikan tempat makan mereka. Konsep rumah kebaya yang sangat kental akan nuansa betawi menjadikan tempat ini sangat menarik untuk dikunjungi, selain itu saat kita sampai di pintu depan dari tempat makan ini kita akan disambut oleh sepasang ondel - ondel yang memakai baju dengan warna yang cerah.

Mungkin bagi orang - orang yang tidak tinggal di Depok tempat makan ini terletak cukup jauh. Namun walaupun perjalanan cukup jauh untuk menuju ke sini semua itu akan terbayarkan dengan rasa nikmat dari segala menu yang ada di sini. Sesuai dari nama tempat makan ini, mereka menyajikan makanan khas betawi seperti Gabus Pucung, Sayur Goreng Asem, Pepes Peda, hingga Gabus Kering.

Suasana betawi terlihat sangat kental dari betawi seperti musik dan tarian terpampang dengan jelas di dinding dalam bentuk sebuah foto. Di dekat kasir, terdapat radio dan *gramofon vintage* bertumpuk dengan peralatan dapur seperti rantang kuno.

Sebelum keadaan covid tempat makan ini ramai dikunjungi oleh para pecinta kuliner betawi ataupun para pengunjung yang ingin makan siang dan malam dengan menu betawi. Keadaan ini berubah ketika covid makin tersebar di Indonesia, jumlah pengunjung yang datang sedikit berkurang namun tidak sampai tempat makan ini sepi seperti tidak berpenghuni. Apalagi dengan diberlakukannya PSBB ini juga menjadi efek domino dimana semua tempat makan hanya bisa menampung 50% dari total jumlah pengunjung sebelum covid.

Menurut saya prospek dari usaha ini akan baik - baik saja karena melihat keadaan sebelum covid dimana usaha ini sangat ramai dikunjungi oleh para pecinta kuliner betawi. Tentu saja saat pandemi seperti ini segala kegiatan usaha yang dalam bidang kuliner akan sedikit lesu karena peraturan dari pemerintah yang hanya memperbolehkan 50% pengunjung yang boleh datang. Namun kalau hanya melihat dari seberapa banyak pengunjung yang datang karena jika ada tempat makan baru baik itu menyajikan makanan khas betawi ataupun tidak ini akan mempengaruhi banyaknya pengunjung yang akan datang karena preferensi dalam memilih makanan setiap individu itu berbeda - beda.



Faktor yang paling menentukan dari bisa tidaknya tempat makan ini kembali pulih setelah pandemi adalah menunya. Karena banyaknya pengunjung yang datang sebelum pandemi ini menunjukkan bahwa makanan di tempat makan ini sangat lezat dan khas betawi banget membuat banyak orang ingin mencicipinya. Selain itu diperlukan juga inovasi dalam pelayanan, karena dari informasi yang beredar tempat makan ini belum memiliki layanan pesan antar. Sebaiknya pemilik usaha dan staf nya melakukan inovasi dalam hal layanan pesan antar. Mereka bisa bekerja sama dengan layanan ojek online seperti gojek dan grab sehingga jangkauan yang bisa dicapai lebih luas dan banyak yang bisa menikmati makanan khas betawi tanpa harus pergi dari rumah.

