

Promosi Lewat Asap

Oleh Adi Sumaryadi



â€‹Pernah melihat rumah makan yang dengan sengaja membakar ayam atau ikannya didepan? Sebagian menganggap bahwa itu membuat pengunjung tidak nyaman, tapi tidak sedikit juga yang menganggap bahwa asap pembakaran itu penting secara bisnis, bahkan ada pelanggan justru yang suka.

Pernah melihat rumah makan yang dengan sengaja membakar ayam atau ikannya didepan? Sebagian menganggap bahwa itu membuat pengunjung tidak nyaman, tapi tidak sedikit juga yang menganggap bahwa asap pembakaran itu penting secara bisnis, bahkan ada pelanggan justru yang suka.

Asap memang kadang membuat mata perih, tetapi asap ini pula yang membawa semerbak harum sebuah masakan. Terkadang asap juga menjadi "alat promosi", kok bisa? Ya, tidak sedikit orang yang lewat dihari-hari berikutnya datang karena mencium harumnya pembakaran ikan atau ayam, semerbak harum hingga membayangkan ikan atau ayam yang telah makan dibakar.

Penjual sate madura, sangat jarang yang membakarnya didapur, selain memang butuh sirkulasi udara yang baik didapur, membakar sate didepan juga membuat nuansa tersendiri, lebih greget dan juga memang berasa sedang makan sate.

Berdagang dengan pembakaran diluar yang menghadirkan asap sebenarnya hanya contoh saja dari sebuah strategi yang menunjukkan "dapur" sebagai nilai tambah atau justru penarik utama. Kita bisa liat belakangan banyak sekali Kedai Kopi yang menyajikan kopi justru harus benar-benar terlihat oleh calon penikmat kopi, mulai dari mengeringkan, digiling hingga dituangkannya air oleh barista. Bukankah proses ini bisa dilakukan didapur? Pelanggan cukup memesan, kopi datang kemudian, tak tau prosesnya seperti apa.

Beberapa iklan di televisi juga melakukan hal yang sama, kita bisa melihat bagaimana sebuah obat tolak angin diperlihatkan bagaimana pengemesannya. Bagaimana jeruk dipetik hingga diolah menjadi sebuah minuman dan banyak lagi. Dapurnya ditampilkan, walaupun saya meyakini ada bagian penting yang tidak perlihatkan, bisa jadi sangat rahasia.

Tetapi, itulah bisnis. Terkadang kita harus memperlihatkan dapur, jika memang membuka isi dapur justru membuat bisnis semakin moncer, terkadang pula kita menutup dapur rapat-rapat yang justru orang semakin penasaran dengan apa yang terjadi dibelakang layar hingga produk dan layanan disajikan dengan nikmat, enak dan memuaskan.

Tidak selamanya asap membuat mata perih dan membuat pelanggan pergi, tapi ternyata asap kadang menjadi senjata yang bisa dimanfaatkan.

Hayo, siapa yang suka beli ikan bakar dan nungguin proses pembakarannya sambil menikmati harum khas asapnya?

Kata Kunci : Bisnis, Bisnis Lewat Asap