

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dijelaskan sebelumnya, maka pada bagian ini Penulis akan mengemukakan kesimpulan mengenai persaingan yang terdiri dari dimensi harga ($X_{1.1}$), kualitas produk ($X_{1.2}$), diferensiasi produk ($X_{1.3}$), teknologi ($X_{1.4}$) dan promosi ($X_{1.5}$) berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan pada industry catering di Kota Cirebon.

Adapun beberapa kesimpulan yang ingin Penulis sampaikan yaitu:

1. Variabel persaingan berpengaruh signifikan terhadap pendapatan, secara parsial dari semua dimensi yang paling kuat pengaruhnya adalah dimensi harga. Hal ini menunjukkan bahwa harga adalah salah satu faktor yang dapat meningkatkan pendapatan. Variabel persaingan berpengaruh terhadap pendapatan, secara parsial dari semua dimensi yang paling lemah pengaruhnya adalah dimensi Kualitas Produk.
2. Korelasi antara variabel persaingan dan pendapatan sebesar 0,846. Hal tersebut berarti hubungan antara variabel persaingan dan pendapatan sangat kuat dan searah (karena hasilnya positif).
3. Koefisien determinasi adalah sebesar 71,5% berarti variabel pendapatan dipengaruhi oleh variabel persaingan sedangkan 28,5% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan dan kesimpulan mengenai pengaruh persaingan yang terdiri dari dimensi harga (X1.1), kualitas produk (X1.2), diferensiasi produk (X1.3), teknologi (1.4) dan promosi (1.5) terhadap pendapatan pada industri catering di Kota Cirebon, maka penulis mengajukan beberapa saran yang dapat menjadi bahan pertimbangan bagi para pengusaha dalam meningkatkan pendapatan di tengah ketatnya persaingan. Seperti yang tercantum di bawah ini:

1. Untuk peneliti yang lain diharapkan melakukan penelitian lebih lanjut dengan meneliti variabel-variabel lain yang mempengaruhi pendapatan
2. Perusahaan tetap mempertahankan harga yang mereka tawarkan kepada konsumen sehingga akan lebih meningkatkan pendapatan
3. Perusahaan sebaiknya meningkatkan kualitas produk yang mereka tawarkan kepada konsumen. Mereka harus lebih memperhatikan lebih teliti baik dalam segi rasa makanan, porsi makanan, variasi bentuk dan potongan, kandungan gizi, penampilan makanan, aroma makanan serta suhu penyajian. Hal tersebut harus lebih diperhatikan karena akan berdampak pada pendapatan yang akan diperoleh suatu perusahaan.
4. Dilakukannya penyuluhan dan pelatihan jasa boga, agar para pelaku industri mengetahui standar dalam mendirikan dan menjalankan usaha jasa boga tersebut.