

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis data dan pembahasan hasil penelitian, maka pada bagian ini penulis dapat menarik kesimpulan mengenai faktor – faktor yang mempengaruhi permintaan produk restoran sunda di wilayah Bandung yaitu sebagai berikut :

1. Harga berpengaruh negatif terhadap permintaan produk restoran sunda di wilayah Bandung. Artinya, semakin rendah harga produk yang di tawarkan, maka permintaan akan semakin tinggi.
2. Pendapatan berpengaruh positif terhadap permintaan produk restoran sunda di wilayah Bandung. Artinya semakin tinggi pendapatan konsumen, maka semakin tinggi permintaan.
3. Kualitas pelayanan berpengaruh positif terhadap permintaan produk restoran sunda di wilayah Bandung. Artinya semakin tinggi kualitas pelayanan yang diberikan, maka permintaan produkpun akan semakin tinggi.
4. Harga berpengaruh negatif terhadap permintaan produk restoran sunda di wilayah bandung, sedangkan pendapatan dan kualitas pelayanan berpengaruh positif signifikan terhadap permintaan produk restoran sunda di wilayah bandung.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan serta kesimpulan yang telah diuraikan diatas, maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Dari hasil penelitian diperoleh bahwa, sebagian besar konsumen restoran sunda di wilayah Bandung adalah masyarakat yang berpendapatan menengah ke atas. Hal ini dikarenakan harga produk yang ditawarkan tinggi. Untuk itu, agar peningkatan permintaan di restoran restoran sunda di wilayah Bandung dapat terwujud maka pihak restoran harus dapat menarik konsumen dari semua golongan, baik konsumen yang memiliki pendapatan tinggi maupun yang berpendapatan terbatas. Salah satu alternatif cara adalah dengan menawarkan produk yang harganya lebih rendah. Hal ini dapat dilakukan dengan diferensiasi produk, yaitu menambah produk baru dengan rasa yang mirip dengan produk lama namun dengan kualitas lebih rendah serta ukuran yang lebih kecil.
2. Restoran sebaiknya melakukan *Menu Engineering* secara periodik, untuk dapat mengambil langkah-langkah strategis yang tepat.
3. Berdasarkan hasil penelitian restoran sunda di wilayah Bandung, kualitas pelayanan yang diberikan sudah tergolong tinggi. Namun pada dimensi *responsiveness* tepatnya pada indikator pelayan restoran sunda memberikan informasi yang jelas dan mudah di mengerti.mendapat skor terendah yaitu 45, sedangkan pada dimensi *emphaty* tepatnya pada indikator kepedulian karyawan dalam menghadapi konsumen sangat tinggi mendapat skor 47. Untuk itu maka pihak manajemen restoran sunda di wilayah Bandung harus

dapat memberikan informasi yang jelas dan tepat dengan cara memperbaharui sistem pelayanan yang ada sehingga menjadi lebih baik lagi.

4. Penulis hanya menganalisis harga, pendapatan dan kualitas pelayanan sebagai faktor yang mempengaruhi permintaan. Oleh karena itu diperlukan penelitian lebih lanjut dalam menganalisis variabel lain yang mempengaruhi permintaan produk restoran sunda di wilayah Bandung.

