

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap konsumen mengenai pengaruh kualitas produk dan harga terhadap daya terima konsumen produksi Yoghurt keju, maka penulis mencoba menarik suatu kesimpulan, sebagai berikut:

1. Keju yang digunakan dalam yoghurt keju adalah keju *cream cheese*, dikarenakan keju tersebut murah dan dapat larut dalam susu ketika dicampurkan antara susu dan *cream chese*
2. Konsentrasi keju yang terdapat di yoghurt adalah 30 ml dalam satu gelas yoghurt (250 ml)
3. Kualitas produk berpengaruh positif terhadap daya terima konsumen jika kualitas produk sesuai dengan yang diharapkan oleh konsumen maka akan berpengaruh positif terhadap produksi Yoghurt Keju, artinya semakin meningkatkan kualitas produk berdasarkan warna, rasa, kekentalan, aroma tekstur, dan keasaan maka daya terima konsumen akan semakin meningkat
4. Harga berpengaruh positif terhadap daya terima konsumen jika harga yang diberlakukan kepada konsumen sesuai maka akan berpengaruh positif terhadap

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

produksi Yoghurt Keju, artinya semakin baik menetapkan harga sesuai dengan daya beli konsumen maka daya terima konsumen akan semakin meningkat.

5. Berdasarkan hasil perhitungan *Net Present Value* (NPV), *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C Ratio) dan *Break Event Point* (BEP), didapatkan hasil bahwa produksi Yoghurt Keju layak untuk dijalankan.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan mengenai kualitas produk dan harga untuk meningkatkan daya terima konsumen produksi Yoghurt Keju, penulis mencoba mengajukan saran yang mungkin dapat dijadikan penelitian di masa yang akan datang sebagai berikut:

1. Pengembangan kuliner berbahan dasar atau berbahan tambahan keju sebaiknya mulai dikembangkan agar menjadi suatu sajian menu yang digemari oleh masyarakat luas dan mempunyai nilai tambah serta bertambah variatif pula olahan berbahan dasar dari Keju.
2. Faktor kualitas produk berdasarkan warna, aroma, rasa, kekenatalan, tekstur dan keasaman sudah cukup, tetapi masih perlu ditingkatkan dan dibutuhkan inovasi yang dapat dibuat dengan berbagai variasi bentuk agar menambah nilai jual produk dan dapat diterima konsumen.

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3. Setelah perusahaan beroperasi, sebaiknya untuk setiap bulannya jumlah produksi ditambah untuk memaksimalkan peralatan produksi dan memanfaatkan SDM agar perusahaan mendapatkan keuntungan yang lebih besar.
4. Mencari *supplier* bahan baku yang terpercaya, sehingga kualitas bahan baku tetap terjaga dan dapat mempertahankan kualitas produk Yoghurt Keju secara stabil dan konsisten.