

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

1. Tempat berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen, menunjukkan bahwa aspek-aspek yang berkaitan dengan lokasi, kenyamanan tempat duduk, ketersediaan fasilitas, serta aksesibilitas memiliki peran penting dalam membentuk kepuasan konsumen. Namun demikian, berdasarkan hasil deskriptif, kualitas tempat masih belum optimal. Salah satu aspek yang paling lemah adalah fasilitas transportasi, yang mendapat skor dan persentase terendah.
2. Suasana juga terbukti berpengaruh secara signifikan terhadap kepuasan konsumen. Kenyamanan suasana makan seperti suhu ruangan, kebersihan, pencahayaan, dan suasana lingkungan secara keseluruhan turut menentukan kepuasan pelanggan. Namun, hasil deskriptif menunjukkan bahwa suasana di Mie Kocok Pak Uloh Tea berada dalam kategori rendah. Indikator suhu ruangan bahkan mencatat skor terendah, yang menunjukkan adanya ketidaknyamanan dari sisi fisik yang dirasakan oleh konsumen, terutama ketika tempat dalam kondisi ramai.
3. Promosi juga memiliki pengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen, ini berarti strategi promosi yang tepat dapat mendorong peningkatan kepuasan pelanggan secara langsung. Namun, hasil deskriptif menunjukkan bahwa pelaksanaan promosi di Mie Kocok Pak Uloh Tea masih sangat rendah. Indikator kesesuaian pesan iklan dengan konsistensi produk dan indikator hubungan masyarakat lebih rendah lagi. Hal ini mencerminkan bahwa promosi yang dijalankan masih kurang aktif, tidak konsisten, dan belum menyentuh konsumen secara efektif.
4. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa variabel Tempat (X1), Suasana (X2), dan Promosi (X3) secara simultan berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Konsumen Wisatawan (Y) pada Rumah Makan Mie Kocok Pak Uloh Tea. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan kualitas pada aspek tempat, suasana, dan promosi secara bersama-sama akan berdampak positif terhadap kepuasan konsumen wisatawan.

5.2 Saran

1. Manajemen restoran sebaiknya memprioritaskan perbaikan pada fasilitas fisik, khususnya akses transportasi dan area parkir yang memperoleh skor deskriptif terendah. Selain itu, optimalisasi tata letak serta peningkatan kenyamanan tempat duduk perlu dilakukan agar lingkungan restoran lebih nyaman dan mudah diakses oleh konsumen.
2. Perbaikan pada aspek suasana perlu difokuskan pada kenyamanan fisik seperti pengaturan suhu ruangan, kualitas pencahayaan, serta pemeliharaan kebersihan terutama pada saat jam sibuk. Dengan menciptakan lingkungan makan yang lebih menyenangkan dan konsisten, pengalaman pelanggan dapat ditingkatkan secara signifikan.
3. Restoran perlu menerapkan strategi promosi yang lebih kreatif dan konsisten. Memperkuat kehadiran di platform digital, seperti memperbarui akun media sosial secara rutin, menjalankan kampanye interaktif, serta memanfaatkan iklan online yang terarah dapat meningkatkan kesadaran merek. Selain itu, kegiatan hubungan masyarakat yang terintegrasi dan program loyalitas pelanggan perlu dikembangkan untuk