

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan analisa deskriptif dan verifikatif dengan menggunakan analisis regresi antara pengaruh *food quality* terhadap keputusan pembelian di Rumah Makan Sari Sunda (survei kepada konsumen yang melakukan pembelian di Rumah Makan Sari Sunda). Maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut;

1. Gambaran mengenai *food quality* yang terdiri dari item warna, penampilan, bentuk, tekstur, aroma dan rasa berada pada kategori tinggi yang dimana hal ini menunjukkan bahwa upaya dalam meningkatkan kualitas daripada produk makanan terhadap keputusan pembelian telah berjalan dengan baik. Item yang menunjukkan penilaian tinggi adalah warna dari produk makanan, hal ini menurut konsumen karena hasil pengolahan masakan hingga dihidangkan kepada konsumen dapat menarik perhatian konsumen dan hal ini juga yang mendatangkan nafsu makan menjadi naik. Dan penilaian yang paling rendah yaitu rasa, karena menurut konsumen rasa dari masakan khas Sunda sudah diketahui dan hal ini adalah hal yang biasa karena idealnya rasa dari makanan khas Sunda adalah hampir sama.
2. Gambaran mengenai keputusan menggunakan keputusan pembelian yang terdiri dari keputusan berdasarkan pemilihan produk, pemilihan merek, pemilihan penyalur, waktu pembelian, jumlah pembelian dan metode pembayaran berada pada kategori tinggi. Item yang mendapatkan skor paling tinggi adalah keputusan berdasarkan pemilihan merek. Hal ini disebabkan karena konsumen telah mengetahui nama Sari Sunda juga berbagai produk makanan yang ditawarkan sehingga konsumen memiliki rasa ketertarikan untuk membeli produk yang berada di Sari Sunda.

3. *Food quality* yang diberikan oleh pihak RM Sari Sunda mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian.

5.2 Rekomendasi

Pengolahan *food quality* merupakan hal yang penting dalam industri *food and beverages* karena makanan adalah kebutuhan bagi setiap orang yang telah melakukan perjalanan jauh, sedang melakukan meeting atau kumpul keluarga. Dalam penelitian ini item rasa dan keputusan pemilihan penyalur memiliki penilaian yang rendah berdasarkan tanggapan konsumen sehingga penulis mencoba memberikan saran atau rekomendasi sebagai berikut:

1. Mengolah cita rasa yang lebih menarik tanpa menghilangkan cita rasa khas yang dibuat oleh Sari Sunda, sehingga setiap masakan memiliki rasa yang berbeda dan berkualitas sehingga konsumen percaya kepada perusahaan dan terjalin hubungan antara pihak Sari Sunda dengan konsumen.
2. Melakukan diferensiasi produk masakan agar pembelian di RM Sari Sunda dapat sesuai target dan konsumen tetap puas, tidak kecewa akan kualitas barang dan jasa yang diberikan sehingga timbul keinginan untuk kembali membeli produk makanan di Rumah Makan Sari Sunda.
3. Melakukan kerjasama dengan pihak agen travel agar agen travel tersebut memakai jasa dari pihak Sari Sunda sehingga dapat meningkatkan nilai target penjualan yang ditargetkan.
4. Dilakukannya penelitian lebih lanjut dan luas terhadap Rumah Makan Sari Sunda dikarenakannya setiap penelitian akan memiliki kekurangan dan keterbatasan, termasuk dengan penelitian ini yang memiliki banyak kekurangan dan hanya meneliti pada *food quality*. Para peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian yang lebih besar cakupannya seperti pemasaran, promosi, *brand image*, dll.