

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dalam penelitian ini, penulis dapat menyimpulkan hasil penelitian mengenai pengaruh kualitas produk dan trend produk terhadap kepuasan konsumen restoran Jepang yang ada di Kota Bandung adalah sebagai berikut:

1. Kualitas produk yang dirasakan oleh responden restoran Jepang yang ada di kota Bandung cenderung menyatakan kesesuaian yang cukup baik. Berdasarkan nilai skor yang diperoleh, dimensi rasa mendapatkan skor tertinggi yang artinya rasa masakan sudah sesuai dengan cita rasa responden dimana rasanya sudah enak dan sedap. Dan untuk skor terendah ada pada dimensi kesesuaian terhadap tekstur dan potongan makanan yang disajikan.
2. Trend produk yang dirasakan oleh responden restoran Jepang yang ada di kota Bandung cenderung menyatakan kesesuaian yang cukup baik. Berdasarkan nilai skor yang diperoleh, dimensi *convenience* mendapatkan skor tertinggi yaitu keikutsertaan responden memilih bahan pelengkap makanan di restoran Jepang. Sementara dimensi sajian rendah lemak mendapatkan skor terendah.
3. Secara keseluruhan responden menyatakan ketidakpuasan terhadap kualitas produk dan trend produk Restoran Jepang yang ada di kota Bandung. Hal ini diakibatkan tingkat harapan lebih tinggi dibandingkan kenyataan yang diterima responden.
4. Kualitas produk berpengaruh terhadap kepuasan konsumen restoran Jepang yang ada di kota Bandung. Artinya kualitas produk seperti rasa, kemantapan/ketetapan, susunan/bentuk/potongan, kandungan gizi, penampilan, aroma dan temperature dapat mempengaruhi kepuasan konsumen restoran Jepang yang ada di Kota Bandung.

5. Trend produk berpengaruh terhadap kepuasan konsumen restoran Jepang yang ada di kota Bandung. Artinya trend produk seperti *convenience*, *health and wellness*, *pleasure* dan *value* dapat mempengaruhi kepuasan konsumen restoran Jepang yang ada di kota Bandung.
6. Kualitas produk dan trend produk dapat mempengaruhi kepuasan konsumen. Artinya kualitas produk seperti rasa, kemantapan/ketetapan, susunan/bentuk/potongan, kandungan gizi, penampilan, aroma dan temperature dan trend produk seperti *convenience*, *health and wellness*, *pleasure* dan *value* dapat mempengaruhi kepuasan konsumen restoran Jepang yang ada di kota Bandung.

5.2 Saran

Nilai kualitas produk dan trend produk yang dirasakan oleh responden penelitian sudah menunjukkan kecenderungan terhadap kesesuaian pada setiap aspek dimensinya. Dan untuk mendapatkan kepuasan konsumen maka, aspek tersebut perlu ditingkatkan untuk menunjang keinginan dan kebutuhan baik bagi konsumen maupun pelaku usaha restoran.

1. Untuk kualitas produk hendaknya memperbaiki aspek rasa yang disesuaikan dengan selera konsumen. Aspek konsistensi kemantapan mutu yang perlu ditingkatkan. Tekstur makanan yang perlu disesuaikan dengan tujuan waktu makan. Bentuk dan potongan bahan-bahan yang perlu ditingkatkan. Kandungan gizi yang perlu diperhatikan guna mencukupi kebutuhan konsumen. Penampilan perlu ditingkatkan guna mengundang selera makan konsumen. Aroma yang tetap pada konsistensinya, serta penerapan suhu makanan pada jenis makanan yang seharusnya. Secara umum, kualitas produk mengenai restoran Jepang yang ada di kota Bandung perlu ditingkatkan guna mencapai kepuasan konsumen.
2. Untuk trend produk, penyedia restoran hendaknya memperhatikan fenomena yang terjadi dimasyarakat guna mengetahui apa yang dicari konsumen dan menciptakan kepuasan konsumen dengan apa yang

telah di sediakan. Dalam restoran Jepang peningkatan aspek kemudahan dalam menyajikan makanan diperlukan guna memenuhi keinginan konsumen, aspek kecepatan perlu ditingkatkan melalui sistem *ready to eat*. Memperhatikan penempatan *live cooking* agar konsumen merasa lebih nyaman ketika makan dan melihat pertunjukan secara bersama-sama. Penggunaan bahan kandungan rendah lemak guna memenuhi keinginan konsumen, memperhatikan tingkat keamanan pangan baik dari bahan- bahan maupun penyajinya. Menambah bahan makanan organik seiring berubahnya pola hidup masyarakat, peningkatan rasa yang tradisional pada restoran Jepang (khususnya) untuk mendapatkan pengalaman makan yang lebih menarik, peningkatan kesegaran menu baik yang disajikan mentah maupun matang. Menambah menu- menu yang tujuannya mampu menghilangkan kepenatan konsumen serta memperbaiki kualitas restoran guna mendapatkan kepuasan serta loyalitas konsumen.

3. Peneliti menyadari bahwa penelitian ini belum mencapai titik sempurna, maka dari itu diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan hasil yang lebih maksimal. Misalnya mengenai jumlah responden yang lebih banyak dan beragam serta aspek aspek lain seperti harga, lokasi maupun pelayanan yang disajikan di restoran Jepang yang ada di kota Bandung.