

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Menu unpopuler dan unprofitable di Restoran Lokomotif Kuliner Bandung pada periode bulan desember 2012 terdiri dari : Nasi Sapi Lada Hitam, Spaghetty Thai, Kentang Sosis, Kentang Goreng dan Pisang Keju.

Berdasarkan hasil penelitian mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi menu *unpopular* dan *unprofitable* terhadap kepuasan konsumen pada Restoran Lokomotif Kuliner Bandung, maka pada bagian akhir penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Kualitas produk pada menu *unpopular* dan *unprofitable* berpengaruh positif signifikan terhadap kepuasan konsumen pada Restoran Lokomotif Kuliner Bandung. Dimana kualitas produk pada menu *unpopular* dan *unprofitable* yang baik akan lebih meningkatkan kepuasan konsumen.
2. Kualitas penyajian pada menu *unpopular* dan *unprofitable* berpengaruh positif tidak signifikan terhadap kepuasan konsumen pada Restoran Lokomotif Kuliner Bandung. Hal ini disebabkan karena konsumen di Restoran Lokomotif Kuliner Bandung tidak terlalu memperhatikan dalam kualitas penyajian seperti hiasan menu, ketepatan waktu, alat hidang menu dan cara penyajian menu.
3. Kesesuaian harga pada menu *unpopular* dan *unprofitable* berpengaruh positif signifikan terhadap kepuasan konsumen pada Restoran Lokomotif Kuliner

- Bandung. Tingkat kesesuaian harga menu *unpopular* dan *unprofitable* yang sesuai dengan konsumen akan lebih meningkatkan kepuasan konsumen.
4. Promosi pada menu *unpopular* dan *unprofitable* berpengaruh positif signifikan terhadap kepuasan konsumen pada Restoran Lokomotif Kuliner Bandung. Namun promosi memiliki skor paling rendah terhadap tingkat kepuasan. Hal ini disebabkan karena pihak Restoran Lokomotif Kuliner Bandung kurang aktif dalam mempromosikan produk tersebut.

1.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dapat dikembangkan beberapa saran bagi pihak-pihak yang berkaitan dalam penelitian ini. Adapun saran-saran yang mungkin dapat menjadi pertimbangan adalah sebagai berikut :

1. Komponen kualitas produk pada menu *unpopular* dan *unprofitable* yang memiliki jumlah skor terendah yaitu daya tahan menu. Dimana tempat penyimpanan bahan makanan (*freezer*) sangat terbatas dan bahan makanan tidak dibungkus sehingga makanan dapat dengan mudah terkontaminasi oleh bakteri. Restoran Lokomotif Kuliner sebaiknya memperhatikan tempat penyimpanan bahan makanan dan cara menyimpan bahan makanan sebaiknya dibungkus dengan alumunium foil supaya tidak terkontaminasi bakteri dan tidak cepat rusak sehingga makanan dapat bertahan lebih lama.
2. Komponen kualitas penyajian pada menu *unpopular* dan *unprofitable* yang memiliki jumlah skor terendah yaitu ketepatan waktu pelayanan. Dimana

jumlah *waiter/s* di Restoran Lokomotif Kuliner sedikit yaitu sebanyak 4 orang. Restoran Lokomotif Kuliner sebaiknya memperhatikan jumlah *waiter/s* dengan menambah *waiter/s* menjadi 6-8 orang supaya pelaksanaan waktu pelayanan tepat waktu.

3. Komponen tingkat kesesuaian harga pada menu *unpopular* dan *unprofitable* yang memiliki jumlah skor terendah yaitu kesesuaian harga dengan ukuran porsi. Restoran Lokomotif Kuliner sebaiknya memperhatikan dan menyesuaikan harga dengan ukuran porsi yang seharusnya diterima oleh konsumen. Sehingga konsumen dapat lebih puas dengan ukuran porsi yang diterima dengan harga yang diberikan.
4. Komponen promosi pada menu *unpopular* dan *unprofitable* yang memiliki jumlah skor terendah yaitu *public relation* (sponsor). Restoran Lokomotif Kuliner Bandung harus lebih memperhatikan dalam promosi terutama komponen sponsor. Sebaiknya pihak restoran tersebut lebih aktif menjadikan sponsor menu *unpopular* dan *unprofitable* dalam acara / *event-event* di masyarakat.