

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari mengenai variabel kualitas produk bumbu dasar instan dan sambal instan dan kepuasan konsumen industri jasa boga dan rumah tangga, maka penulis membuat kesimpulan sebagai berikut:

1. Kualitas produk bumbu dasar instan dan sambal instan cukup baik, hal tersebut dibuktikan dari hasil pengolahan data kualitas produk yang dirasakan responden. Dari tujuh dimensi kualitas produk (makanan) yang telah dijelaskan, dimensi *visual appeal* (tampilan) mempunyai nilai paling tinggi, sedangkan nilai terendah dimiliki oleh dimensi *flavour* (rasa).
2. Konsumen industri jasa boga dan rumah tangga di Kota Bandung secara keseluruhan telah puas. Kepuasan konsumen tersebut meliputi kepuasan pada kualitas produk, harga, *service quality*, serta biaya dan kemudahan yang dirasakan dari produk bumbu dasar instan dan sambal instan yang beredar pasar di Kota Bandung.
3. Kualitas produk berpengaruh terhadap kepuasan konsumen industri jasa boga dan rumah tangga di Kota Bandung. Hal ini dibuktikan dari hasil perhitungan analisis didapatkan hasil nilai korelasi (r) kualitas produk terhadap kepuasan konsumen. Hal tersebut menunjukkan bahwa adanya hubungan antara kualitas produk dengan kepuasan konsumen. Sesuai dengan tabel interpretasi koefisien korelasi nilai r , koefisien determinasi pada penelitian ini memiliki hubungan yang kuat. Sementara menurut perhitungan koefisien, kualitas produk terhadap memiliki pengaruh sebesar 55,1% terhadap kepuasan konsumen, sedangkan sisanya 44,9 dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

5.2 Saran

Kualitas produk bumbu dasar instan dan sambal instan yang beredar di pasar Kota Bandung telah baik. Namun untuk meningkatkan kepuasan konsumen, maka langkah baiknya jika perusahaan mencoba memperbaiki dan meningkatkan

lagi kualitas produk yang akan dijual ke konsumen. Berdasarkan hasil penelitian, berikut rekomendasi yang diberikan penulis:

1. Karena dimensi *flavour* (rasa) memiliki nilai terendah maka penulis merekomendasikan agar kualitas rasa dari bumbu dasar instan dan sambal instan harus disesuaikan lagi dengan rasa aslinya. Upaya tersebut dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas, tidak terlalu banyak menggunakan tambahan perasa, pengawet, dan BTP sintetis lainnya yang akan merubah rasa natural dari bumbu dasar dan sambal tersebut.
2. Penulis merekomendasikan untuk penelitian mengenai produk bumbu dasar instan dan sambal instan selanjutnya tidak hanya mengenai variabel-variabel yang diteliti dalam penelitian ini. Topik penelitian dapat berupa dampak gaya hidup terhadap tradisi membuat bumbu dan sambal secara konvensional, aspek harga, lokasi penelitian yang berbeda, maupun inovasi kemasan.