

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, mengenai evaluasi penerapan *personal selling* dan menu terhadap keputusan pembelian di Restoran Kampung Daun maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan penerapan *menu engineering* pada menu masakan Indonesia di Restoran Kampung Daun periode September 2016 – Agustus 2017, maka dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- a. Kategori Menu Stars

Dari total 52 menu masakan Indonesia yang ditawarkan sebanyak 12 menu atau 23% termasuk kategori stars. Adapun yang termasuk kedalam menu stars yakni Ayam Bakar bumbu bali, ayam goreng kremes, gurami bakar sambal kecap, gurami goreng bumbu cobek, nasi liwet parahyangan, sate kambing, nasi timbel bakar kampung daun, sop buntut, sop buntut bakar, sop iga sapi, sop iga sapi bakar, dan udang bakar Jimbaran.

- b. Kategori Menu Plowhorse

Dari total 52 menu masakan Indonesia yang ditawarkan sebanyak 17 menu atau 33% termasuk kategori Plowhorse. Adapun yang termasuk kedalam menu plowhorse yakni, ayam bakar kecap, ayam goreng parahyanga, ayam kampung goreng, ayam panggang madu, ayam penyet, kangkong balacan, nasi goreng kampung, nasi goreng kampung daun, nasi goreng seafood, nasi timbel parahyangan, plecing kangkung, sate ayam, sop ikan gurami, sop Betawi, tongseng kambing, dan tumis genjer.

- c. Kategori Menu Puzzle

Dari total 52 menu masakan Indonesia yang ditawarkan sebanyak 13 menu atau 25% termasuk kategori puzzle. Adapun yang termasuk kedalam menu puzzles yakni, bebek bakar bumbu bali, bebek goreng kampung daun, bebek kremes, iga goreng cabai hijau, iga garang asam, iga sapi goreng

sambal penyet, ikan nila keropok, nasi campur sunda, nasi rawin, nasi tutug oncom, rawon iga, sop buntut goreng, dan soto bandung.

d. Kategori Menu Dogs

Dari total 52 menu masakan Indonesia yang ditawarkan sebanyak 10 menu atau 19% termasuk kategori dogs. Adapun yang termasuk kedalam menu dogs yakni, nasi bakar seafood, nasi bakar terong penyet, nasi kukus kampung daun, nasi pecel terong ayam bakar, soto kudus, terong goreng klangenan, tongseng ayam, tongseng sapi, tumis buncis muda daging sapi, dan tumis sayur kalia.

2. Gambaran mengenai keadaan *personal selling* dari hasil pengolahan angket terhadap responden di Restoran Kampung daun berada pada kategori baik. Adapun yang menjadi nilai paling tinggi yakni dimensi melayani, hampir seluruhnya menyatakan bahwa kemampuan *waiter/waitress* dalam melayani dinilai baik. Sedangkan nilai paling rendah terdapat dapat pernyataan mengenai dimensi menjual.
3. Gambaran mengenai keadaan menu dari hasil pengolahan angket terhadap responden di Restoran Kampung Daun berada pada kategori baik. Adapun yang menjadi nilai paling tinggi yakni dimensi kinerja, dimana hampir hampir seluruh responden menyatakan bahwa kebersihan makanan yang disajikan oleh Restoran Kampung Daun dinilai sangat bersih. Sedangkan nilai paling rendah terdapat pada pernyataan mengenai aroma makanan.
4. Gambaran mengenai keadaan keputusan pembelian dari hasil pengolahan angket terhadap responden di Restoran Kmapung Daun berada pada kategori baik. Adapun yang menjadi nilai paling tinggi yakni dimensi pilihan merek, dimana hampir seluruh responden menyatakan bahwa pembelian didasarkan pada kepercayaan terhadap image dan popularitas restoran. Sedangkan nilai yang paling rendah terdapat pada mengenai dimensi pilihan penyaluran.
5. *Personal selling* dan menu berpengaruh terhadap keputusan pembelian di Restoran Kampung Daun. Berdasarkan pengujian yang menunjukkan bahwa

*personal selling* dan menu berpengaruh dan signifikan terhadap keputusan pembelian.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan di atas, ada beberapa saran yang bisa disajikan bahan pertimbangan perusahaan, diantaranya:

1. Manajemen Kampung Daun Restoran disarankan untuk memperbaiki dan meningkatkan kemampuan *waiter/waitress* dalam beberapa aspek. Hal ini berdasarkan dari hasil tanggapan responden mengenai pernyataan tersebut yang masih rendah dibandingkan dengan pernyataan lain mengenai *personal selling*. Adapun saran yang dapat dilakukan untuk memperbaiki *personal selling* adalah sebagai berikut:
  - a. Pihak Manajemen Kampung Daun Restoran serta kepala bagian dapur sebaiknya memberikan pelatihan berkala minimal tiga bulan sekali kepada *waiter/waitress* mengenai gambaran menu terkait bahan baku, cara pengolahan dan waktu proses penyajian menu yang akan dijual, sehingga *waiter/waitress* mempunyai kemampuan lebih baik dalam menjelaskan gambaran menu.
  - b. Pihak manajemen Kampung Daun Restoran sebaiknya memberikan pelatihan kepada *waiter/waitress*, agar mereka punya kemampuan lebih baik dalam menjual produk restoran. Selain itu juga disarankan untuk memberikan berbagai macam penghargaan, seperti *best employee* atau *employee of the month* agar meningkatkan motivasi *waiter/waitress* dalam melakukan penjualan.
  - c. *Waiter/waitress* berusaha meningkatkan respon terhadap permintaan konsumen, dengan melakukan pengecekan di area sekitar gazebo tamu secara berkala, sehingga apabila terjadi permintaan dari konsumen, *waiter/waitress* dengan sigap merespon.
2. Pihak Kampung Daun Restoran, khususnya kepala bagian dapur untuk memperbaiki dan meningkatkan kesesuaian harga dengan porsi yang disajikan,

aroma makanan, juga kesesuaian suhu makanan yang disajikan. Hal ini berdasarkan pada hasil tanggapan responden mengenai pernyataan tersebut yang masih rendah dibandingkan pernyataan lain mengenai menu. Adapun saran yang dapat dilakukan untuk memperbaiki menu adalah sebagai berikut:

- a. Manajemen restoran serta kepala bagian dapur meninjau ulang standar recipe setiap item menu, serta kesesuaiannya dengan porsi yang disajikan.
  - b. Sedangkan untuk memperbaiki aroma kepala bagian dapur sebaiknya menambahkan dan memperkuat bumbu serta rempah pada setiap item masakan yang disajikan.
  - c. Adapun untuk memperbaiki suhu makanan (terutama makanan berkuah), sebaiknya menggunakan tungku kecil (pemanas dari tanah liat) dengan bantuan sterno atau yang lainnya saat penyajian, selain berfungsi untuk menjaga suhu makanan agar tetap panas, juga bisa dijadikan sebagai daya tarik dalam penyajian makanan berkuah
3. Manajemen Kampung Daun Restoran disarankan untuk memperbaiki dan meningkatkan beberapa aspek dalam keputusan pembelian. Hal ini berdasarkan dari hasil tanggapan responden mengenai pernyataan tersebut yang masih rendah dibandingkan dengan pernyataan lain. Adapun saran yang dapat dilakukan untuk memperbaiki keputusan pembelian adalah sebagai berikut.
- a. Meningkatkan dan memperbaiki kualitas produk yang disajikan, dengan cara meninjau ulang berbagai indikator produk seperti kebersihan, variasi menu, kesesuaian porsi, kesesuaian harga, aroma, tekstur, cita rasa, suhu, dan tingkat kematangan. Mengingat tujuan utama dalam sebuah restoran yakni menjual produk makanan dan minuman, disamping menjual jasa.
  - b. Bergabung dengan berbagai asosiasi perusahaan di bidang jasa boga seperti APJI (Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia), yang diharapkan dapat meningkatkan eksistensi persudahaan.
  - c. Mengadakan acara-acara tertentu seperti perayaan adat sekitar, atau menampilkan beberapa atraksi kesenian daerah. Hal ini dapat dijadikan

sebagai daya tarik bagi konsumen untuk melakukan kunjungan ke restoran secara berkala.

- d. Memperbaiki dan menambahkan berbagai petunjuk pada tempat-tempat strategis untuk menunjukkan dimana Restoran Kampung Daun berada, baik secara fisik maupun melalui jaringan internet seperti dalam google map.