

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

5.1.1 Simpulan Berdasarkan Analisis Proses Produksi Rumah Makan Sunda Khas Cibiuk

Berdasarkan hasil penelitian analisis proses produksi yang telah dilakukan sebelumnya pada seluruh cabang cibiuk se-kota Bandung, maka dapat ditarik simpulan sebagaimana dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5.1

Perbedaan Hasil Proses Produksi Gurame Goreng Cobek

RM. Cibiuk Cabang Lengkung	RM. Cibiuk Cabang Soekarno Hatta	RM. Cibiuk Cabang Eyckman	RM. Cibiuk Cabang Badak Singa	RM. Cibiuk Cabang Pasar Baru
Ikan dibumbui dengan bumbu kuning (kunyit, bawang putih, garam, dan merica)	Ikan dibumbui dengan bawang putih, garam, dan merica	Ikan dibumbui dengan bumbu kuning (kunyit, bawang putih, garam, dan merica)	Ikan dibumbui dengan bumbu kuning (kunyit, bawang putih, garam, dan merica)	Ikan dibumbui dengan bumbu kuning (kunyit, bawang putih, garam, dan merica)
Minyak yang digunakan minyak kotor/bekas	Minyak yang digunakan minyak bersih	Minyak yang digunakan minyak kotor/bekas	Minyak yang digunakan minyak kotor/bekas	Minyak yang digunakan minyak kotor/bekas
Bumbu cobek dibuat dengan bumbu kacang yg telah dibuat sebelumnya, ditumis menggunakan tomat dan kemangi	Bumbu cobek dibuat dengan bumbu kacang yg telah dibuat sebelumnya, ditumis menggunakan tomat, air, dan kemangi	Bumbu cobek dibuat dengan bumbu kacang yg telah dibuat sebelumnya, ditumis menggunakan tomat dan kemangi	Bumbu cobek dibuat dengan bumbu kacang yg telah dibuat sebelumnya, ditumis menggunakan tomat dan kemangi	Bumbu cobek dibuat dengan bumbu kacang yg telah dibuat dan dicampur tomat sebelumnya, ditumis ditambahkan kemangi

Tabel 5.2

Hasil Proses Produksi Sambal Cibiuk

RM. Cibiuk Cabang Lengkong	RM. Cibiuk Cabang Soekarno Hatta	RM. Cibiuk Cabang Eyckman	RM. Cibiuk Cabang Badak Singa	RM. Cibiuk Cabang Pasar Baru
Bahan baku dan bumbu yang digunakan sama dengan cabang RM. Cibiuk lainnya	Bahan baku dan bumbu yang digunakan sama dengan cabang RM. Cibiuk lainnya	Bahan baku dan bumbu yang digunakan sama dengan cabang RM. Cibiuk lainnya	Bahan baku dan bumbu yang digunakan sama dengan cabang RM. Cibiuk lainnya	Bahan baku dan bumbu yang digunakan sama dengan cabang RM. Cibiuk lainnya

5.1.2 Simpulan Berdasarkan Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan untuk mengetahui pengaruh kualitas produk terhadap kepuasan konsumen, maka dapat ditarik simpulan bahwa Kualitas Produk berpengaruh positif signifikan terhadap Kepuasan Konsumen sebesar 54,30% dan sisanya 45,70% dipengaruhi oleh faktor lain. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas produk memiliki hubungan yang cukup kuat terhadap kepuasan konsumen.

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan diatas, maka saran yang dapat penulis kemukakan yang dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pihak Rumah Makan Sunda Khas Cibiuk adalah sebagai berikut :

1. Suhu makanan saat penyajian hendaknya disesuaikan dengan makanan tersebut, jangan sampai terdapat makanan yang seharusnya disajikan panas namun saat penyajian dingin.

Rohayati, 2013

Analisis Proses Produksi Produk Unggulan Dan Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Konsumen Pad Rumah Makan Sunda Khas Cibiuk Se-Kota Bandung
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Peralatan makan yang digunakan hendaknya selalu dalam keadaan bersih dan kering serta tidak terdapat kerusakan seperti terbakar ataupun berkarat.
3. Meningkatkan sosialisasi mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP). Hal ini ditujukan agar karyawan selalu mengikuti teknik yang sudah ditentukan, baik berupa tulisan, gambar, ataupun berupa media gerak (visual). Serta lakukan pengawasan atau *controlling*, guna meminimalisir penyimpangan pada saat proses produksi dan kualitas produk tetap terjaga.

