

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan oleh penulis, maka kesimpulannya adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis menu tiap bulanya ada yang mengalami perbedaan signifikan ada yang tidak mengalami perbedaan tidak signifikan ini berarti tiap bulan bulan tertentu ada menu yang harus di utamakan dan ada menu yang harus digantikan terlebih dahulu.
2. Berdasarkan hasil penelitian menu *unpopular* dalam segi rasa tidak ada masalah dikarenakan kebanyakan konsumen menyukai rasa dari makanan tersebut dengan menu yang paling banyak disukai adalah jengkol goreng.
3. Berdasarkan hasil penelitian menu *unpopular* dalam segi aroma tidak ada masalah dikarenakan kebanyakan konsumen menyukai aroma dari makanan tersebut dengan menu yang paling banyak disukai adalah pisang goreng.
4. Berdasarkan hasil penelitian menu *unpopular* dalam segi penampilan tidak ada masalah dikarenakan kebanyakan konsumen menyukai penampilan dari makanan tersebut dengan menu yang paling banyak disukai adalah lalab sambal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan, maka penulis menyarankan sebagai berikut:

1. Walaupun menu yang unpopuler masih cukup banyak yang memesannya. ada baiknya menu tersebut dirubah, di paketkan atau dihilangkan untuk meningkatkan pendapatan Restoran Dapur Sunda.
2. Apabila menu tersebut klasifikasinya *unpopular*, kemudian konsumen tahu atau pernah mengkonsumsi dan dinyatakan tidak enak berdasarkan organoleptiknya (rasa, aroma dan penampilan) maka menu tersebut harus dihilangkan yaitu menu Pete Bakar.
3. Apabila menu tersebut klasifikasinya *unpopular* tetapi konsumen tidak tahu ada menu tersebut atau konsumen tersebut belum pernah mengkonsumsinya maka harus dilakukan promosi yang lebih sering yaitu menu Pete Telor, Pencok Kacang, Pencok Leunca dan Colenak.
4. Apabila menu tersebut *unpopular* kemudian konsumen mengetahui menu tersebut tetapi tidak mengetahui tentang organoleptiknya (rasa, aroma dan penampilan) maka pihak restoran sebaiknya melakukan sampel atau di bagi gratis agar konsumen mengetahuinya.
5. Pihak Restoran Dapur Sunda sebaiknya melakukan pergantian menu dan juga menambah variasi menu supaya konsumen Restoran Dapur Sunda memiliki lebih banyak lagi pilihan menu.

6. Pihak manajemen Restoran Dapur Sunda dianjurkan untuk lebih memperhatikan lagi *cost control* dan menu *engineeringnya* agar tidak banyak bahan yang terbuang percuma.
7. Pihak manajemen Restoran Dapur Sunda dianjurkan untuk mentraining para karyawannya agar lebih memahami tentang menu *engineering* supaya menu yang dibuat semakin lebih baik lagi.
8. Dikarenakan skripsi ini masih memiliki kekurangan dikarenakan kurangnya waktu, dana dan ilmu yang dimiliki maka penulis mengharapkan untuk para peneliti selanjutnya agar dapat membahas lebih mendalam lagi