BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian dan analisis mengenai atribut produk Chiken Katsu dan minat beli ulang konsumen pada produk Kedai Kencur, maka penulis mengambil kesimpulan bahwa :

1. Tanggapan konsumen terhadap atribut Chicken Katsu Kedai Kencur dapat dikatakan baik bahwa sebagian besar responden menjawab baik. Hal ini dapat dilihat dari nilai rata-rata keseluruhan pernyataan adalah 3,65 yang berada pada interval 3,40 - 4,19. Akan beberapa faktor yang perlu di perhatikan yaitu keempukan daging, enak/tidak enaknya rasa, penampilan, aroma, dan kekuatan aroma dalam membangkitkan selera, karena masing-masing memiliki nilai di bawah rata-rata.
2. Tanggapan konsumen mengenai atribut Chicken Katsu dapat dikatakan tinggi, hal ini dapat dilihat dari nilai rata-rata keseluruhan pernyataan adalah 3,78 yang berada pada interval 3,40 – 4,19. Akan tetapi ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian yaitu hasrat untuk memenuhi kebutuhan pangan dan merekomendasikan Kedai Kencur pada teman atau orang lain, karena nilainya di bawah rata-rata.
3. Pengaruh atribut produk Chicken Katsu Kedai Kencur terhadap minat pembelian ulang berdasarkan hasil pengujian koefisien korelasi *rank spearman* diperoleh nilai sebesar 0,726 yang menunjukan hubungan yang kuat antara atribut produk dengan minat beli ulang konsumen. Besarnya pengaruh kualitas produk terhadap minat pembelian ulang sebesar 52,70%. Sedangkan sisanya 47,30% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak termasuk dalam penelitian misalkan harga, promosi, saluran distribusi. Berdasarkan analisis uji hipotesis, didapat t_{hitung} sebesar 10,48 dan t_{tabel} sebesar 1,663 dengan tingkat kekeliruan 5%. Ini menunjukan bahwa t_{hitung} lebih besar dari pada $t_{tabel,}$ ini berarti terdapat pengaruh positif antara atribut produk dengan minat pembelian

ulang. Jadi hipotesis yang penulis ajukan pada bab I, yaitu : "**Jika Chicken Katsu Kedai Kencur ditingkatkan (dalam batas waktu tertentu), maka niat beli ulang akan meningkat**". dapat diterima.

5.2 Saran

Dari kesimpulan tersebut ada beberapa saran yang penulis ajukan yang dapat dijadikan acuan sesuai dengan hasil penelitian, diantaranya yaitu:

1. Keempukan daging, enak/tidak enaknya rasa, penampilan, aroma, dan kekuatan aroma dalam membangkitkan selera
2. Hasrat untuk memenuhi kebutuhan pangan dan merekomendasikan kedai kencur pada teman atau orang lain
3. Memberikan penampilan chicken katsu lebih menarik kepada konsumen
4. Penambahan daging ayam yang dibalut oleh tepung harus lebih besar agar konsumen membeli ulang