BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Kualitas produk yang diterapkan produsen kue kering “Noor” untuk kualitas produk terhadap penetapan harga meliputi, daya tahan, keandalan, ketepatan kemudahan operasi dan perbaikan, serta atribut bernilai lainnya. Kualitas bahan baku yang terbaik, tanpa pemanis buatan dan kemasan masih dalam standar/ kualitas menengah. produk kue kering “Noor” tidak mengandung bahan pengawet dan dengan kemasan masih dalam standar/ kualitas menengah. Menentukan harga dilihat harga bahan baku dan upah tenaga kerja/karyawan. Jadi, harus dipahami dulu hubungan antara harga dan permintaan terhadap produk tersebut baik untuk jenis pasar yang berbeda maupun persepsi konsumennya, lalu dianalisis dengan metode-metode yang sesuai
2. Kendala kualitas produk dalam menetapkan harga sering terjadi diantaranya: Penetapan harga yang terlalu memperhatikan biaya, harga yang tidak direvisi cukup sering sesuai perubahan pasar, harga yang tidak mempertimbangkan bauran pemasaran yang lain, tidak adanya variasi harga untuk produk, segmen pasar, dan kesempatan pembelian yang berbeda. Adapun kendala lainnya, ialah kendala yang sering

terjadi dari faktor cuaca, mesin, mobil pengangkut, bahan baku dan karyawan.

B. Saran-Saran

1. Disarankan kepada produsen atau pemilik usaha kue kering “Noor” di kota Banjarmasin terus meningkatkan kualitas produk di antara para pesaing kue kering yang lain dan bisa juga dengan menggunakan teori strategi Generik Porter
2. Untuk para karyawan agar selalu semangat dalam bekerja dan jaga kesehatan tubuh agar tidak sering sakit dan diharapkan dapat memberikan inovasi-inovasi baru untuk kemajuan produk kue kering “Noor”.