

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dalam penelitian ini yang membahas Pengaruh Variasi Menu dan Cita Rasa terhadap Kepuasan Konsumen di Mie Gaoana Banjarbaru, maka dapat dirumuskan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Variabel Variasi Menu (X1) dan Cita Rasa (X2) secara simultan berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Konsumen di Mie Gacoan Banjarbaru, dengan nilai F hitung 23,642 yang lebih besar dibandingkan nilai F tabel 2,36. Serta tingkat signifikansi sebesar 0,000 yang lebih kecil dari 0,1
2. Variabel Variasi menu (X1) dan Cita Rasa (X2) Bersama-sama berpengaruh secara parsial terhadap Kepuasan Konsumen di Mie Gacoan Banjarbaru, dimana Variasi menu memiliki nilai t hitung $5,103 > t$ tabel 1,661 dengan signifikansi $0,000 < 0,1$ dan Cita Rasa memiliki nilai t hitung $2,978 > t$ tabel 1,661 dengan signifikansi $0,004 < 0,1$.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh kepedulian lingkungan, norma subjektif, dan kewajaran harga terhadap keputusan menggunakan Bus Trans Banjarbakula di Banjarmasin, maka dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Mie Gacoan Banjarbaru

Mie Gacoan Banjarbaru diharapkan dapat terus mempertahankan dan meningkatkan kualitas cita rasa produk yang telah menjadi salah satu faktor penting dalam menciptakan kepuasan konsumen. Selain itu, perusahaan juga perlu melakukan inovasi dan pengembangan variasi menu secara berkala agar konsumen memiliki lebih banyak pilihan yang sesuai dengan selera dan kebutuhannya. Dengan adanya variasi menu yang beragam serta cita rasa yang konsisten, diharapkan tingkat kepuasan konsumen dapat terus meningkat sehingga mampu mempertahankan pelanggan dalam jangka panjang.

Selain itu, Mie Gacoan Banjarbaru juga dapat melakukan evaluasi secara rutin terhadap *menu-menu* yang tersedia berdasarkan masukan dan preferensi konsumen. Langkah tersebut dapat membantu perusahaan dalam mengetahui kebutuhan pasar serta menciptakan produk yang lebih sesuai dengan keinginan konsumen.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti yang akan melakukan kajian serupa di masa mendatang, disarankan untuk mempertimbangkan penambahan variabel lain yang berpotensi memengaruhi kepuasan konsumen. Beberapa faktor yang dapat diteliti antara lain harga, kualitas pelayanan, suasana restoran, lokasi, fasilitas, maupun promosi. Saran ini didasarkan pada hasil koefisien determinasi (R^2) yang menunjukkan bahwa kepuasan konsumen tidak hanya dipengaruhi oleh Variasi Menu dan Cita Rasa, tetapi juga oleh faktor-faktor lain yang belum diteliti dalam penelitian ini.

Penelitian selanjutnya juga dapat dilakukan pada objek yang berbeda atau melibatkan jumlah responden yang lebih besar. Dengan cakupan penelitian yang lebih luas, hasil yang diperoleh diharapkan mampu memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai berbagai faktor yang memengaruhi kepuasan konsumen, khususnya dalam industri kuliner yang memiliki karakteristik pasar yang terus berkembang

3. Bagi Konsumen

Konsumen diharapkan dapat memberikan masukan, kritik, maupun saran kepada pihak Mie Gacoan Banjarbaru terkait variasi menu dan cita rasa produk yang disajikan. Masukan dari konsumen dapat menjadi bahan evaluasi bagi perusahaan dalam meningkatkan kualitas produk dan pelayanan sehingga mampu memberikan pengalaman yang lebih baik kepada pelanggan.