

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti dapat memberikan kesimpulan sebagai berikut

1. Berdasarkan data yang diperoleh dari responden mengenai kualitas produk pempek sentosa Palembang Cabang OPI, dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan produk mendapatkan penilaian yang sangat baik dari konsumen. Setiap indikator yang diukur, baik dari segi kehandalan produk, kinerja produk, *features* (fitur), kesesuaian spesifikasi, hingga ketahanan produk, menunjukkan hasil dengan rata-rata nilai yang masuk dalam kategori sangat tinggi. Kehandalan Produk; rasa pempek sangat memuaskan (mean 4,81), namun bahan berkualitas masih perlu ditingkatkan (mean 4,59), Kinerja Produk; daya tarik tinggi (mean 4,81), tapi rasa masih kalah saing dengan tempat lain (mean 4,26), *Features*; Variasi menu baik (mean 4,58), tampilan perlu peningkatan (mean 4,27) Kesesuaian Spesifikasi; harmoni rasa dan visual memuaskan (mean 4,96), kebersihan kurang (mean 3,5). Ketahanan Produk; cocok untuk perjalanan (mean 4,46), daya tahan di suhu ruangan rendah (mean 3,5).
2. Dan hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas produk di Pempek Sentosa Palembang Cabang OPI masuk ke dalam kategori sangat baik. Hal ini dibuktikan dengan nilai mean yang didapat dari masing-masing item berada di kategori sangat tinggi. Selain itu dibuktikan juga dengan hasil mean dari masing-masing indikator dimana kehandalan produk memiliki hasil mean tertinggi sebesar 4,64 dibanding indikator lainnya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan tersebut maka peneliti dapat memberikan saran sebagai berikut:

Kehandalan Produk; dengan meningkatkan kualitas bahan baku untuk meningkatkan daya tahan produk, sehingga penilaian terhadap bahan berkualitas dapat lebih baik. Kinerja Produk; fokus pada peningkatan rasa untuk bersaing lebih baik dengan rumah makan lain. *Features* (Fitur); Perbaiki tampilan makanan untuk meningkatkan daya tarik visual. Pertimbangkan presentasi yang lebih menarik. Kesesuaian Spesifikasi; Pertahankan rasa dan tampilan yang memuaskan, tetapi lakukan perbaikan dalam kebersihan untuk meningkatkan penilaian. Ketahanan Produk; Tingkatkan daya tahan pempek pada suhu ruangan. Eksperimen dengan menggunakan bahan pengawet alami atau kemasan yang lebih baik untuk menjaga kesegaran produk dalam kondisi lingkungan tertentu.