

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dimensi kualitas makanan terhadap minat beli pelanggan di Pempek Saga Sudimampir Kota Palembang. Berdasarkan rumusan masalah penelitian yang diajukan, maka analisis data yang telah dilakukan dan pembahasan yang telah dikemukakan pada bab sebelumnya, dapat ditarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Berdasarkan hasil uji secara simultan (uji f), dapat dijelaskan bahwa keempat dimensi kualitas makanan yaitu *Freshness*, *Presentation*, *Well cooked*, dan *Variety of Food* berpengaruh secara bersamaan atau simultan terhadap minat beli pelanggan pada Pempek Saga Sudi Mampir.
2. Berdasarkan pengujian secara parsial (Uji t) ternyata hasil penelitian membuktikan bahwa dimensi yang paling berpengaruh diantara keempat dimensi kualitas makanan adalah dimensi *Well Cooked* (D3) dan *Variety of Food* (D4).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta rumusan kesimpulan hasil penelitian, maka diajukan saran-saran sebagai pelengkap terhadap hasil penelitian, sebagai berikut:

1. Agar dimensi *freshness* (Kesegeran Makanan) dapat berpengaruh positif dan signifikan perlu adanya peningkatan mulai dari segi aroma, makanan yang serasi dan menarik, rasa dan tekstur dari makanan tersebut dengan memenuhi harapan-harapan yang diinginkan pelanggan.
2. Agar dimensi *Presentation* (Penyajian Makanan) dapat berpengaruh positif dan signifikan perlu adanya peningkatan mulai dari segi garnish, porsi, bentuk dan kebersihan makanan dengan memenuhi harapan-harapan yang diinginkan pelanggan.