

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- a) persepsi konsumen terhadap kualitas Pendap secara umum positif
Konsumen menilai rasa Pendap khas, bumbu meresap, tekstur lembut, dan aroma daun talas kuat. Hal ini menunjukkan keberhasilan usaha dalam mempertahankan cita rasa tradisional yang menjadi identitas produk.
- b) Aspek kualitas yang paling memengaruhi persepsi konsumen adalah rasa, tekstur, dan kebersihan. Ketiga aspek ini mendapat apresiasi tertinggi dari mayoritas responden, karena langsung berkaitan dengan pengalaman menikmati produk.
- c) Kemasan dan tampilan masih menjadi kelemahan utama. Sebagian konsumen menganggap kemasan terlalu sederhana, kurang higienis saat dibawa jauh, dan tidak memiliki elemen visual seperti label atau logo yang dapat meningkatkan daya tarik.
- d) Faktor internal seperti resep turun-temurun, bahan baku segar, dan proses produksi tradisional menjadi kekuatan utama usaha. Faktor eksternal seperti lokasi strategis dan promosi dari mulut ke mulut juga membantu memperluas jangkauan pasar.
- e) Persepsi positif berkontribusi pada loyalitas konsumen. Konsumen yang puas cenderung melakukan pembelian ulang dan merekomendasikan produk kepada orang lain. Namun, konsistensi kualitas perlu terus dijaga agar tidak menurunkan kepercayaan pelanggan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Pemilik Usaha

a) Mempertahankan cita rasa dan kualitas bahan baku

Usaha perlu terus menggunakan bahan segar dan menjaga teknik pengolahan tradisional agar kualitas rasa tetap konsisten.

b) Meningkatkan kualitas kemasan

c) Menambahkan lapisan plastik food grade di luar daun pisang untuk melindungi produk saat dibawa jauh.

d) Mendesain label atau stiker merek yang mencantumkan logo, informasi produk, dan kontak usaha sebagai identitas visual.

e) Meningkatkan kebersihan area penyajian

Menutup area display makanan dengan pelindung transparan dan menjaga kebersihan meja kerja agar konsumen merasa aman.

f) Memanfaatkan media sosial secara optimal

Membuat konten foto dan video yang menarik tentang proses pembuatan Pendap, ulasan pelanggan, dan promosi musiman untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

g) Mengembangkan variasi produk

Menawarkan pilihan tingkat kepedasan atau ukuran porsi yang berbeda untuk menarik segmen pasar yang lebih beragam tanpa menghilangkan ciri khas rasa.

- h) Dengan melaksanakan saran-saran tersebut, diharapkan Usaha Pendap & Palai Cik Sur dapat meningkatkan daya saing, memperluas pangsa pasar, dan memperkuat posisinya sebagai ikon kuliner tradisional Bengkulu.

2. Bagi Konsumen

Diharapkan konsumen tetap mendukung produk lokal dengan memberikan umpan balik yang konstruktif sehingga pelaku usaha dapat terus berkembang sesuai dengan kebutuhan pasar.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini masih terbatas pada pendekatan kualitatif. Oleh karena itu, peneliti selanjutnya disarankan untuk menggunakan pendekatan kuantitatif atau campuran (mixed methods) agar dapat mengukur hubungan atau pengaruh antara variabel persepsi dan keputusan pembelian secara lebih mendalam dan luas.

4. Bagi Pemerintah Daerah dan Dinas Terkait

Perlu adanya dukungan dalam bentuk pelatihan pengemasan, promosi digital, dan sertifikasi produk untuk pelaku usaha makanan tradisional seperti Pendap Cik Sur, agar produk khas daerah dapat bersaing di tingkat nasional bahkan internasional.