

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian berikut pembahasan yang telah dilakukan pada Ha-Ha Vegetarian Resto, maka penulis akan mencoba menarik beberapa kesimpulan dan mengemukakan saran-saran mengenai pelaksanaan kualitas produk yang diharapkan akan berguna sebagai bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam menetapkan kebijakan-kebijakan mengenai kualitas produk di masa yang akan datang demi kemajuan perusahaan.

#### **5.1 Kesimpulan**

Berikut ini adalah hasil penelitian yang berhasil penulis rangkumkan dalam bentuk kesimpulan-kesimpulan. Adapun kesimpulan tersebut adalah sebagai berikut:

- Berdasarkan hasil penelitian mengenai kualitas produk yang dihasilkan pada Ha-Ha Vegetarian Resto profil responden kebanyakan berusia 19-55 tahun (34%), selain itu konsumen pria dan wanita setara (51% dan 49%), kebanyakan responden sudah menikah (58%), memiliki pendidikan terakhir di tingkat universitas (36%) dan mempunyai pengeluaran rata-rata/bulannya lebih dari 2 juta rupiah (56%).
  
- Pengaruh antara kualitas produk dan minat beli pelanggan pada Ha-Ha Vegetarian Resto ditunjukkan dengan besarnya pengaruh kualitas produk

terhadap minat beli sebesar 11,6% sedangkan sisanya 88,4% dipengaruhi oleh faktor lain seperti harga dan promosi di luar dari penelitian.

## **5.2 Saran**

Saran-saran yang ingin penulis simpulkan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Ha-Ha Vegetarian Resto demi kemajuan perusahaan di masa yang akan datang adalah sebagai berikut :

- Ha-Ha Vegetarian Resto sebaiknya lebih mengembangkan kembali kualitas-kualitas produknya, karena para pesaingnya pun turut berkembang maka Ha-Ha Vegetarian Resto juga harus berkembang agar tidak kalah dari pesaingnya. Yaitu dengan cara mempertahankan dimensi-dimensi kualitas produk yang sudah baik sehingga konsumen semakin loyal terhadap produk tersebut dan meningkatkan dimensi-dimensi kualitas produk yang masih lemah menjadi lebih baik
- Lebih memperhatikan lagi perawatan alat-alat, dan kebersihan lingkungan restoran, agar kinerja di restoran dapat lebih baik lagi.