

BAB V

PENUTUP

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka peneliti menarik simpulan sebagai berikut:

1. Kualitas menu yang tersedia pada Restoran Saung Legit Bandung dapat dinyatakan cukup baik. Penilaian tertinggi terdapat pada penilaian responden terhadap komposisi menu makanan dan minuman Restoran Saung Legit Bandung. Komposisi pada makanan dan minuman dikatakan baik karena pihak Restoran Saung Legit Bandung selalu mengutamakan komposisi yang digunakan pada makanan dan minuman sedangkan penilaian terendah terdapat pada penilaian ketertarikan responden terhadap tampilan penyajian menu makanan dan minuman Restoran Saung Legit Bandung.
2. Kualitas layanan yang diberikan oleh Restoran Saung Legit Bandung dapat dinyatakan cukup baik. Penilaian tertinggi terdapat pada penilaian responden terhadap sikap sopan dan ramah karyawan dalam melayani konsumen. Hal ini dikarenakan pemilik restoran menekankan kepada setiap karyawan harus selalu bersikap sopan dan ramah untuk meningkatkan kenyamanan konsumen restoran, sedangkan penilaian terendah terdapat pada penilaian terhadap kecepatan karyawan dalam melayani konsumen.

3. Berdasarkan hasil pengujian hipotesis penelitian, didapatkan bahwa H_1 diterima dan H_0 ditolak yang menunjukkan bahwa terdapat pengaruh antara kualitas menu dan kualitas layanan terhadap keputusan pembelian. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas menu dan layanan memiliki peranan erat dan akan berpengaruh terhadap keputusan pembelian.
4. Besar pengaruh kualitas menu dan kualitas layanan terhadap keputusan pembelian pada penelitian ini adalah sebesar 21,3% sedangkan sisanya sebesar 78,7% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti pada penelitian ini.

5.2. Keterbatasan Penelitian

Adapun keterbatasan penelitian yang dihadapi peneliti saat melakukan tahap distribusi kuesioner dan wawancara dengan pemilik restoran Saung Legit Bandung, sebagai berikut:

1. Keterbatasan yang dirasakan oleh peneliti yaitu keterbatasan waktu yang dimiliki oleh penulis ketika melakukan penelitian.
2. Penelitian ini hanya difokuskan pada konsumen yang sudah pernah melakukan pembelian pada Restoran Saung Legit Bandung.
3. Penelitian ini hanya menggunakan variabel kualitas menu, kualitas layanan dan keputusan pembelian.

5.3. Implikasi Manajerial

Berdasarkan pengujian hipotesis, didapat bahwa Kualitas Menu dan Kualitas Layanan memiliki pengaruh secara simultan (bersama-sama) terhadap

keputusan pembelian. Dengan demikian, perusahaan perlu meningkatkan Kualitas Menu dan Kualitas Layanan untuk dapat mendorong terjadinya keputusan pembelian dari Restoran Sunda Saung Legit Bandung.

5.4. Saran

Berdasarkan dari kesimpulan yang telah dijelaskan di atas, maka saran yang dapat diberikan adalah:

1. Restoran Saung Legit Bandung diharapkan dapat meningkatkan kualitas penampilan penyajian menu makanan dengan cara memberikan penerangan yang lebih untuk menyorot makanan yang disajikan secara display prasmanan agar konsumen dapat melihat secara jelas tampilan dan kesegaran kualitas makanan yang disajikan.
2. Restoran Saung Legit Bandung diharapkan dapat memperbaiki layanan yang diberikan dengan cara karyawan harus cekatan melayani konsumen agar konsumen tidak perlu menunggu terlalu lama dalam melakukan pemesanan, dan pembayaran.
3. Cara meningkatkan besar pengaruh dari variabel independen terhadap dependen yaitu dengan cara, menggunakan variabel – variabel lain selain kualitas menu dan kualitas layanan yang diyakini dapat mempengaruhi keputusan pembelian.
4. Karyawan Restoran Saung Legit cukup mampu dalam menjelaskan menu yang dimiliki kepada konsumen. Hal yang dapat dilakukan oleh pihak restoran untuk memperbaiki layanan yang diberikan dapat dilakukan dengan cara seluruh karyawan harus memahami menu – menu yang dimiliki

oleh Restoran Saung Legit Bandung terutama memahami mengenai menu yang menjadi *best seller* yang dimiliki oleh restoran.

5. Restoran Saung Legit memiliki kebersihan lingkungan yang baik tetapi alangkah baiknya pihak restoran dapat meningkatkan kebersihan lingkungan sekitar restoran dengan cara karyawan selalu membersihkan lingkungan restoran tanpa mengenal waktu dan bergerak cepat untuk membersihkan lingkungan restoran jika restoran terlihat kotor.

