

## **BAB 6**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Untuk meningkatkan penjualan mie ayam di Mie Ayam 61, maka ada beberapa tahap analisis yang dilakukan yaitu :

1. Pengolahan Data Tingkat *Perceived Quality* Mie Ayam 61 di mata konsumen menghasilkan 5 variabel yang berada di prioritas 1, bersaing, dan belum memuaskan konsumen yaitu :

- Daya tarik penyajian mie – Atribut 1
- Variasi mie dalam daftar menu – Atribut 2
- Pengetahuan karyawan dalam hal menu mie – Atribut 7
- Ketepatan penyajian mie dengan pesanan – Atribut 8

Serta tidak ada variabel yang dihasilkan dengan tingkat kepentingan tinggi yang telah memuaskan harapan konsumen.

2. Menurut konsumen, Mie Ayam 61 memiliki keunggulan mutlak pada variabel-variabel yang dianggap penting, namun masih belum memuaskan konsumen yaitu dalam hal:

- Kecepatan karyawan dalam memenuhi pesanan mie – Atribut 5
- Kebersihan peralatan makan mie – Atribut 9
- Kondisi higienis mie – Atribut 10

Serta Mie Ayam 61 berada pada posisi tertinggal dari pesaing-pesaingnya pada 1 variabel yaitu rasa mie yang disajikan – Atribut 4

Usulan yang diberikan kepada pihak Mie Ayam 61 yaitu :

- Melakukan survei untuk mengetahui spesifikasi rasa dan keunikan rasa yang diinginkan konsumen.
- Meningkatkan penampilan penyajian mie ayam sehingga konsumen lebih tertarik untuk membeli mie ayam.
- Memperbaiki daftar menu sehingga lebih bervariasi dalam jenis mie ayam yang disajikan

- Menambah koki dan memperbaiki mekanisme dalam memenuhi pesanan konsumen.
- Memperbaiki sistem pemesanan menu dengan menggunakan daftar pesanan yang sudah ada menu nya.
- Mengadakan pelatihan agar pengetahuan karyawan meningkat dan juga lebih jelas dalam menawarkan produk mie kepada konsumen.
- Mengadakan beberapa tindakan untuk menjaga dan meningkatkan kebersihan peralatan makan mie:
  - Sendok, Garpu harus selalu diberi *tissue*.
  - Mangkok yang sudah usang diganti.
  - Meja harus selalu dibersihkan dengan setelah konsumen makan dengan menggunakan cairan pembersih.
- Semua perlengkapan dan peralatan makan seperti tisu, garpu, makan, sumpit, tempat sambal, kecap, cuka, dan sebagainya harus selalu dalam keadaan tertutup karena melihat lokasi yang terbuka dengan jalanan.
- Mengadakan beberapa tindakan untuk menjaga dan meningkatkan higienis mie:
  - Koki/Pegawai yang memasak menggunakan sarung tangan.
  - Suhu rebusan sebaiknya sesuai dengan standar kesehatan yaitu 160<sup>0</sup>C.
  - Seluruh peralatan masak seperti panci, saringan, dan sebagainya harus diperhatikan kebersihannya.
- Menaikkan citra konsumen terhadap Mie Ayam 61 dengan cara :
  - Melakukan potongan harga/*discount* pada waktu tertentu.
  - Membuat *stand* di berbagai event (seperti bazar, acara kampus, dan sebagainya). Namun standarisasi harus dilakukan untuk menjaga kualitas yang sama.
  - Melakukan penawaran produk mie oleh karyawan pada saat konsumen masuk ke Mie Ayam 61.

- Membuat brosur, pamflet, dan poster yang dibagikan ditempat-tempat umum seperti : sekolah-sekolah, universitas-universitas, tempat jualan makan yang terkenal (kartika sari, prima rasa), pujasera-pujasera, dan sebagainya.
- Untuk menjaga konsistensi rasa, yang diusulkan yaitu :
  - Takaran bumbu-bumbu masak yang sama dengan menggunakan sendok yang memiliki ukuran berbeda-beda tergantung kepada proporsi bumbunya.
  - Takaran untuk miennya selalu sama yaitu dengan menimbang mie yang akan dimasak setelah ditakar. Dan ini juga dapat digunakan untuk menjaga konsistensi porsi yang disajikan.

## **6.2 Saran**

Penulis juga memberikan saran-saran kepada pihak Mie Ayam 61 yaitu sebagai berikut :

1. Upaya-upaya peningkatan persepsi Mie Ayam 61 sebaiknya dilakukan secara optimal salah satunya dengan mencoba mempraktekkan usulan-usulan yang diberi penulis.
2. Untuk penelitian selanjutnya, penulis menyarankan agar usulan yang telah dilakukan dapat ditinjau kembali kinerjanya melalui kuesioner terhadap konsumen Mie Ayam 61 sendiri.
3. Pihak Mie Ayam 61 sebaiknya melakukan survei untuk mengetahui selera rasa yang sesuai dengan keinginan konsumen dan juga untuk mengetahui keunikan dari rasa mie ayam.
4. Pihak Mie Ayam 61 sebaiknya melakukan segmentasi pasar sehingga penjualannya lebih terarah baik dari segi jaminan halal, harga, dan sebagainya.
5. Pihak Mie Ayam 61 sebaiknya melakukan penjadwalan kerja yang lebih optimal.