

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik dari tiap golongan perilaku konsumen dalam membeli swieke :
 - Cluster 1 adalah Golongan Relatif Jarang Datang Berperilaku Pembelian Toleransi Rendah.
 1. Pengeluaran per orang ke Rumah Makan “Swieke” rata-rata berkisar Rp. 18.000,- – Rp. 48.000,-
 2. Alasan utama memilih Rumah Makan “Swieke” selain dikarenakan rasanya lezat, tetapi juga dikarenakan pelayanannya cepat.
 3. Seringkali berkunjung ke Rumah Makan “Swieke” bersama keluarga, selain itu bersama teman kantor.
 4. Rata-rata jumlah orang yang seringkali berkunjung bersama mereka sekitar 1-5 orang.
 5. Frekuensi kedatangan dalam sebulan ke Rumah Makan “Swieke” sekitar 1-4 kali.
 6. Faktor situasi yang membatalkan makan di Rumah Makan “Swieke” yaitu hujan dan lokasi yang jauh.
 7. Seringkali jarang dan sering faktor yang membatalkan Rumah Makan “Swieke”.
 8. Cluster 1 sangatlah kritis dalam memilih Rumah Makan “Swieke”.

- Cluster 2 adalah Golongan Relatif Sering Datang Berperilaku Pembelian Toleransi Tinggi.
 1. Pengeluaran per orang ke Rumah Makan “Swieke” rata-rata berkisar Rp. 18.000,- – Rp. 28.000 dan di atas Rp. 48.000,-
 2. Alasan utama memilih Rumah Makan “Swieke” selain dikarenakan rasanya lezat, tetapi juga dikarenakan harganya murah
 3. Seringkali berkunjung ke Rumah Makan “Swieke” bersama keluarga, selain itu bersama lainnya.
 4. Rata-rata jumlah orang yang seringkali berkunjung bersama mereka bisa mencapai lebih dari 6 orang.
 5. Frekuensi kedatangan dalam sebulan ke Rumah Makan “Swieke” bisa mencapai 8 kali.
 6. Faktor situasi yang membatalkan makan di Rumah Makan “Swieke” yaitu tempat parkir penuh dan hujan.
 7. Seringkali tidak pernah dan jarang faktor yang membatalkan Rumah Makan “Swieke”.
 8. Cluster 2 tidak terlalu kritis dalam memilih Rumah Makan “Swieke”.
- 2. Faktor-faktor yang dipentingkan konsumen dalam memilih rumah makan swieke :
 - Keanekaragaman menu swieke yang ditawarkan (goreng tepung, kuah, dll.)
 - Keanekaragaman jenis minuman yang ditawarkan
 - Keanekaragaman cara memasak swieke ditawarkan (kerenyahan goreng tepung, kekentalan kuah, dll.)
 - Penyajian swieke dalam bentuk pedas
 - Penyajian swieke masih panas
 - Kehalalan jenis kodok yang dimasak
 - Kelezatan makanan yang disajikan

- Kebersihan makanan yang disajikan
- Kebersihan bahan makanan yang disajikan
- Kesegaran bahan makanan yang disajikan
- Kesegaran bahan minuman yang disajikan
- Variasi ukuran kodok yang ditawarkan
- Variasi ukuran porsi makanan yang disajikan
- Keanekaragaman makanan pendukung (saos sambal, saos tomat, dll.) yang disajikan
- Konsistensi rasa makanan yang disajikan
- Kemenarikan cara penyajian
- Harga yang sesuai dengan porsi makanan yang ditawarkan
- Harga yang sesuai dengan ukuran kodok yang ditawarkan
- Harga yang bersaing dibandingkan dengan competitor
- Lokasi rumah makan yang mudah ditemukan
- Lokasi rumah makan yang mudah dicapai
- Kemenarikan promosi melalui brosur
- Kemenarikan spanduk rumah makan
- Ketanggapan karyawan dalam melayani konsumen
- Pengetahuan karyawan tentang menu makanan
- Keramahan karyawan
- Kesopanan karyawan
- Kerapihan karyawan
- Kemampuan karyawan dalam menjelaskan menu restoran
- Kecepatan penyajian makanan
- Kecepatan perhitungan proses pembayaran
- Ketepatan dalam perhitungan harga
- Variasi pilihan cara pembayaran (cash, debit, kredit, dll)
- Kejelasan nota pembelian
- Ketepatan dalam memberikan pengembalian uang kembali
- Kerapihan proses pembungkusan

- Lamanya jam operasional dibanding Rumah Makan “Swieke” lainnya
 - Area parkir luas
 - Kebersihan rumah makan
 - Kebersihan peralatan makan
 - Kelengkapan peralatan makan
 - Kebersihan wastafel
 - Kenyamanan meja dan kursi
 - Kecukupan jumlah meja dan kursi
 - Kenyamanan sirkulasi udara di tempat makan
 - Kenyamanan suasana lagu (musik) di tempat makan
 - Kemenarikan warna interior rumah makan
3. Posisi variabel penelitian berdasarkan dari persepsi responden mengenai tingkat kepentingan dan tingkat kinerja setiap atribut yang ada di Rumah Makan “Swieke” :
- Kuadran 1 (*Focus Improvement Effort Here*)
Variabel-variabel yang dimaksud antara lain:
 1. Variabel 28
Kerapihan karyawan
 2. Variabel 34
Kejelasan nota pembelian
 3. Variabel 39
Kebersihan rumah makan
 4. Variabel 45
Kenyamanan sirkulasi udara di tempat makan

- Kuadran 2 (*Maintain Performance*)

Variabel-variabel yang dimaksud antara lain:

1. Variabel 1
Keanekaragaman menu swieke yang ditawarkan (goreng tepung, kuah, dll.)
2. Variabel 5
Penyajian swieke masih panas
3. Variabel 7
Kelezatan makanan yang disajikan
4. Variabel 8
Kebersihan makanan yang disajikan
5. Variabel 9
Kebersihan bahan makanan yang disajikan
6. Variabel 10
Kesegaran bahan makanan yang disajikan
7. Variabel 11
Kesegaran bahan minuman yang disajikan
8. Variabel 15
Konsistensi rasa makanan yang disajikan
9. Variabel 17
Harga yang sesuai dengan porsi makanan yang ditawarkan
10. Variabel 19
Harga yang bersaing dibandingkan dengan kompetitor
11. Variabel 20
Lokasi rumah makan yang mudah ditemukan
12. Variabel 21
Lokasi rumah makan yang mudah dicapai
13. Variabel 24
Ketanggapan karyawan dalam melayani konsumen
14. Variabel 25

- Pengetahuan karyawan terhadap menu makanan
15. Variabel 26
Keramahan karyawan
 16. Variabel 27
Kesopanan karyawan
 17. Variabel 29
Kemampuan karyawan dalam menjelaskan menu restoran
 18. Variabel 30
Kecepatan penyajian makanan
 19. Variabel 31
Kecepatan perhitungan proses pembayaran
 20. Variabel 32
Ketepatan dalam perhitungan harga
 21. Variabel 35
Ketepatan dalam memberikan pengembalian uang kembali
 22. Variabel 40
Kebersihan peralatan makan
- Kuadran 3 (*Medium-Low Priority*)
Variabel-variabel yang dimaksud antara lain:
 1. Variabel 13
Variasi ukuran porsi makanan yang disajikan
 2. Variabel 14
Keanekaragaman makanan pendukung (saos sambal, saos tomat, dll.) yang disajikan
 3. Variabel 38
Area parkir luas
 4. Variabel 43
Kenyamanan meja dan kursi
 5. Variabel 44
Kecukupan jumlah meja dan kursi

6. Variabel 2
Keanekaragaman jenis minuman yang ditawarkan
7. Variabel 16
Kemenarikan cara penyajian
8. Variabel 23
Kemenarikan spanduk/papan nama rumah makan
9. Variabel 47
Kemenarikan warna interior rumah makan

- Kuadran 4 (*Reduce Emphasis*)

Variabel-variabel yang dimaksud antara lain:

1. Variabel 3
Keanekaragaman cara memasak swieke ditawarkan (kerenyahan goreng tepung, kekentalan kuah, dll.)
2. Variabel 4
Penyajian swieke dalam bentuk pedas
3. Variabel 6
Kehalalan jenis kodok yang dimasak
4. Variabel 12
Variasi ukuran kodok yang ditawarkan
5. Variabel 18
Harga yang sesuai dengan ukuran kodok yang ditawarkan
6. Variabel 36
Kerapihan proses pembungkusan
7. Variabel 37
Lamanya jam operasional dibanding Rumah Makan “Swieke” lainnya
8. Variabel 41
Kelengkapan peralatan makan

4. Variabel – variabel yang dinilai memuaskan dan tidak memuaskan oleh Rumah Makan “Swieke”:

❖ Cluster 1

➤ Variabel yang memuaskan menurut konsumen:

- Penyajian swieke dalam bentuk pedas
- Penyajian swieke masih panas
- Kehalalan jenis kodok yang dimasak
- Variasi ukuran kodok yang ditawarkan
- Keanekaragaman makanan pendukung (saos sambal, saos tomat, dll.) yang disajikan
- Kemenarikan cara penyajian
- Kerapihan proses pembungkusan

➤ Variabel yang belum memuaskan menurut konsumen:

- Keanekaragaman menu swieke yang ditawarkan (goreng tepung, kuah, dll.)
- Keanekaragaman jenis minuman yang ditawarkan
- Keanekaragaman cara memasak swieke ditawarkan (kerenyahan goreng tepung, kekentalan kuah, dll.)
- Kelezatan makanan yang disajikan
- Kebersihan makanan yang disajikan
- Kebersihan bahan makanan yang disajikan
- Kesegaran bahan makanan yang disajikan
- Kesegaran bahan minuman yang disajikan
- Variasi ukuran porsi makanan yang disajikan
- Konsistensi rasa makanan yang disajikan
- Harga yang sesuai dengan porsi makanan yang ditawarkan
- Harga yang sesuai dengan ukuran kodok yang ditawarkan
- Harga yang bersaing dibandingkan dengan competitor
- Lokasi rumah makan yang mudah ditemukan

- Lokasi rumah makan yang mudah dicapai
- Kemenarikan promosi melalui brosur
- Kemenarikan spanduk rumah makan
- Ketanggapan karyawan dalam melayani konsumen
- Pengetahuan karyawan tentang menu makanan
- Keramahan karyawan
- Kesopanan karyawan
- Kerapihan karyawan
- Kemampuan karyawan dalam menjelaskan menu restoran
- Kecepatan penyajian makanan
- Kecepatan perhitungan proses pembayaran
- Ketepatan dalam perhitungan harga
- Variasi pilihan cara pembayaran (cash, debit, kredit, dll)
- Kejelasan nota pembelian
- Ketepatan dalam memberikan pengembalian uang kembali
- Lamanya jam operasional dibanding Rumah Makan “Swieke” lainnya
- Area parkir luas
- Kebersihan rumah makan
- Kebersihan peralatan makan
- Kelengkapan peralatan makan
- Kebersihan wastafel
- Kenyamanan meja dan kursi
- Kecukupan jumlah meja dan kursi
- Kenyamanan sirkulasi udara di tempat makan
- Kenyamanan suasana lagu (musik) di tempat makan
- Kemenarikan warna interior rumah makan

❖ Cluster 2

➤ Variabel yang memuaskan menurut konsumen:

- Keanekaragaman menu swieke yang ditawarkan (goreng tepung, kuah, dll.)
- Penyajian swieke dalam bentuk pedas
- Kehalalan jenis kodok yang dimasak
- Variasi ukuran kodok yang ditawarkan
- Variasi ukuran porsi makanan yang disajikan
- Kemenarikan cara penyajian
- Harga yang sesuai dengan ukuran kodok yang ditawarkan
- Harga yang bersaing dibandingkan dengan kompetitor
- Lokasi rumah makan yang mudah ditemukan
- Lokasi rumah makan yang mudah dicapai
- Pengetahuan karyawan tentang menu makanan
- Kerapihan proses pembungkusan
- Lamanya jam operasional dibanding Rumah Makan “Swieke” lainnya
- Kelengkapan peralatan makan
- Kemenarikan warna interior rumah makan

➤ Variabel yang belum memuaskan menurut konsumen:

- Keanekaragaman jenis minuman yang ditawarkan
- Keanekaragaman cara memasak swieke ditawarkan (kerenyahan goreng tepung, kekentalan kuah, dll.)
- Penyajian swieke masih panas
- Kelezatan makanan yang disajikan
- Kebersihan makanan yang disajikan
- Kebersihan bahan makanan yang disajikan
- Kesegaran bahan makanan yang disajikan
- Kesegaran bahan minuman yang disajikan

- Keanekaragaman makanan pendukung (saos sambal, saos tomat, dll.) yang disajikan
- Konsistensi rasa makanan yang disajikan
- Harga yang sesuai dengan porsi makanan yang ditawarkan
- Kemeriahan promosi melalui brosur
- Kemeriahan spanduk rumah makan
- Ketanggapan karyawan dalam melayani konsumen
- Keramahan karyawan
- Kesopanan karyawan
- Kerapihan karyawan
- Kemampuan karyawan dalam menjelaskan menu restoran
- Kecepatan penyajian makanan
- Kecepatan perhitungan proses pembayaran
- Ketepatan dalam perhitungan harga
- Variasi pilihan cara pembayaran (cash, debit, kredit, dll)
- Kejelasan nota pembelian
- Ketepatan dalam memberikan pengembalian uang kembali
- Area parkir luas
- Kebersihan rumah makan
- Kebersihan peralatan makan
- Kebersihan wastafel
- Kenyamanan meja dan kursi
- Kecukupan jumlah meja dan kursi
- Kenyamanan sirkulasi udara di tempat makan
- Kenyamanan suasana lagu (musik) di tempat makan

5. *Segmentation, targeting, dan positioning* yang sesuai dengan kondisi Rumah Makan “Swieke” :

❖ *Segmentation*

- Segmentasi berdasarkan geografis:
 - Lokasi tempat tinggal
- Segmentasi berdasarkan demografis:
 - Usia
 - Pengeluaran per orang
- Segmentasi berdasarkan psikologis:
 - Tujuan ke Rumah Makan “Swieke”
 - Makanan favorit
 - Harapan saat datang ke Rumah Makan “Swieke”
 - Rumah Makan “Swieke” yang terbaik menjadi bahan pertimbangan
 - Alasan utama memilih Rumah Makan “Swieke”
- Segmentasi berdasarkan perilaku:
 - Pengetahuan keberadaan Rumah Makan “Swieke”
 - Ukuran kodok yang sering dibeli
 - Rumah Makan “Swieke” yang sering dikunjungi
 - Penting adanya area bebas asap rokok
 - Seringnya berkunjung ke Rumah Makan “Swieke”
 - Sering datang ke Rumah Makan “Swieke” bersama
 - Jumlah orang yang datang
 - Penentuan Rumah Makan “Swieke”
 - Seberapa sering makan bersama mereka dalam sebulan
 - Faktor yang membatalkan makan
 - Seberapa sering faktor yang membatalkan makan
 - Hari kunjungan ke Rumah Makan “Swieke”
 - Jam datang ke Rumah Makan “Swieke”
 - Waktu yang dibutuhkan untuk makan

- Kesiediaan untuk kembali makan di Rumah Makan “Swieke”
- Kesiediaan mengajak teman atau kerabat untuk makan di Rumah Makan “Swieke”

❖ *Targeting*

Hasil *targeting* yang didapatkan:

- Lokasi tempat tinggal Karawang Barat (58,82%)
- Pengeluaran per orang dari Rp. 18.000,- mencapai lebih dari Rp. 48.000,-
- Harapan saat datang ke Rumah Makan “Swieke” adalah kelezatan rasa makanan (79,83%)
- Alasan utama memilih Rumah Makan “Swieke” adalah rasanya lezat (59,66%), murah (15,97%), dan juga pelayanannya cepat (10,92%)
- Seringkali berkunjung ke Rumah Makan “Swieke” dengan keluarga (64,71%) dan teman kantor (15,97%)
- Rata-rata jumlah orang yang datang mencapai lebih dari 6 orang

❖ *Positioning*

Dari target Rumah Makan “Swieke” yang telah diusulkan dan mempertimbangkan hasil uji hipotesis juga usulan yang diberikan, dapat diberikan *positioning*-nya yaitu sebagai rumah makan swieke yang memiliki cita rasa yang lezat, kebersihan bahan makanan yang terjamin, juga memiliki tingkatan level pedas. Agar *positioning* Rumah Makan “Swieke” semakin kokoh melekat dalam benak para konsumennya, Rumah Makan “Swieke” dapat merancang sebuah slogan “Kapan lagi anda bisa memilih bahan swieke secara langsung?!! Ada tingkatan pedasnya juga lagi!!”.

6. Upaya-upaya yang dapat dilakukan kepada Rumah Makan “Swieke” untuk dapat meningkatkan penjualannya:

Tabel 6.1
Upaya-upaya yang Dapat Dilakukan oleh Rumah Makan “Swieke”

Prioritas Perbaikan	Variabel	Upaya-upaya Perbaikan
1	Kerapihan karyawan	Karyawan RM. Swieke lebih memperhatikan kerapihan penampilan, contohnya dengan memakai baju seragam dan siapkan handuk untuk lap keringat di bahu serta memakai deodoran untuk mengatasi keringat berlebih.
2	Kejelasan nota pembelian	RM. Swieke menuliskan pemesanan dengan memakain inisial, contohnya : kodok goreng tepung bisa dituliskan dengan inisial “GT”, dll.
3	Kebersihan rumah makan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk memakai tirai panjang pada jalur masuk untuk mencegah debu yang masuk dan juga siap sedia alat pembersih untuk membersihkan debu yang masuk secara berkala
4	Kenyamanan sirkulasi udara di tempat makan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk menempelkan poster “NO SMOKING!!!” dan juga pengadaan kipas angin.
5	Kebersihan makanan yang disajikan	RM. Swieke lebih menjaga swieke yang dimasak untuk tidak sampai gosong dan swieke yang disajikan tidak berbau amis.
6	Kebersihan bahan makanan yang disajikan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk melakukan revolusi pemilihan bahan swieke mentah dengan metode <i>self-service</i> .
7	Harga yang sesuai dengan porsi makanan yang ditawarkan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk membuat standarisasi porsi untuk harga makanan yang ditawarkan.
8	Ketepatan dalam memberikan pengembalian uang kembali	Pihak rumah makan dapat menggunakan alat bantu, seperti kalkulator dan membuat kotak penyimpanan uang yang sudah ditata menurut nominalnya
9	Ketepatan dalam perhitungan harga	Pihak rumah makan dapat menggunakan alat bantu, seperti kalkulator
10	Ketanggapan karyawan dalam melayani konsumen	Pemilik dapat mengadakan pelatihan untuk ketanggapan karyawan dalam melayani konsumen secara baik dan benar
11	Kecepatan perhitungan proses pembayaran	Pihak rumah makan dapat menggunakan alat bantu, seperti kalkulator
12	Kesegaran bahan minuman yang disajikan	RM. Swieke lebih menjaga kebersihan bahan minumannya dengan selalu menyimpan bahan minuman di lemari pendingin
13	Kesegaran bahan makanan yang disajikan	RM. Swieke lebih menjaga kebersihan bahan makanannya dengan selalu menyimpan bahan makanan di lemari pendingin
14	Kebersihan peralatan makan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk selalu melakukan pengecekan ulang terhadap peralatan makan yang sudah dicuci untuk mengantisipasi peralatan makan yang masih belum bersih
15	Kemampuan karyawan dalam menjelaskan menu restoran	Pemilik dapat mengadakan pelatihan mengenai penjelasan mendetail mengenai menu restoran yang ada
16	Kesopanan karyawan	Pemilik dapat mengadakan pelatihan agar karyawan tetap menjaga kesopanan dalam melayani konsumen
17	Konsistensi rasa makanan yang disajikan	RM. Swieke diharapkan untuk tidak menambah ataupun mengurangi bumbu-bumbu pada masakan yang akan dihidangkan kepada konsumen sehingga rasa makanan yang disajikan tetap baik
18	Kecepatan penyajian makanan	Pihak rumah makan untuk sudah memisahkan bahan mentah untuk setiap porsinya sehingga bisa langsung dimasak tanpa harus diporsi di tempat
19	Keramahan karyawan	Pihak rumah makan dapat mengadakan pelatihan agar karyawan tetap menjaga keramahan dalam melayani konsumen
20	Kelezatan makanan yang disajikan	RM. Swieke diharapkan untuk tidak mengurangi bumbu-bumbu pada masakan yang akan dihidangkan kepada konsumen sehingga kelezatan makanan akan tetap baik
21	Penyajian swiee masih panas	RM. Swieke lebih cepat mengantarkan swiee yang baru selesai dimasak ke konsumen
22	Pengetahuan karyawan tentang menu makanan	Pemilik dapat mengadakan pelatihan untuk karyawan agar menguasai setiap menu makanan yang ada
23	Harga yang bersaing dibandingkan dengan kompetitor	Usulan kepada pihak rumah makan untuk memberikan potongan harga untuk konsumen-konsumen yang datang dalam jumlah besar terutama untuk yang datang bersama keluarga

Tabel 6.1 (Lanjutan)
Upaya-upaya yang Dapat Dilakukan oleh Rumah Makan “Swieke”

Prioritas Perbaikan	Variabel	Upaya-upaya Perbaikan
24	Lokasi rumah makan yang mudah dicapai	Usulan untuk pihak rumah makan adalah pindah ke daerah kuliner Karawang Kota untuk memudahkan konsumen untuk datang
25	Lokasi rumah makan yang mudah ditemukan	Pihak rumah makan dapat memasang penanda-penanda atau brosur-brosur yang memudahkan konsumen untuk mengarah ke RM. Swieke Mba Kristina
26	Keanekaragaman menu swiee yang ditawarkan (goreng tepung, kuah, dll.)	RM. Swieke dapat menambahkan menu-menu swiee baru agar konsumen dapat merasakan rasa baru
27	Kemenarikan spanduk rumah makan	Pihak rumah makan dapat membuat papan nama / spanduk yang unik dan menarik agar menambah daya tarik konsumen untuk datang
28	Kenyamanan meja dan kursi	Pihak rumah makan dapat menyediakan meja dan kursi yang nyaman untuk dipakai dengan tinggi yang sesuai
29	Kecukupan jumlah meja dan kursi	Usulan kepada pihak rumah makan untuk menyediakan meja dengan ukuran bervariasi dan kursi tambahan untuk mengantisipasi banyaknya pengunjung yang datang
30	Area parkir luas	Usulan kepada pihak rumah makan untuk membuat area lahan parkir khusus untuk pengunjung Rumah Makan Swieke Mba Kristina
31	Keanekaragaman jenis minuman yang ditawarkan	Pihak rumah makan dapat menambahkan menu minuman baru untuk menambah variasi minuman yang ditawarkan
32	Variasi ukuran porsi makanan yang disajikan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk terlebih dahulu melakukan pemorsian bahan makanan yang mau disajikan agar menjaga konsistensi variasi ukuran porsi makanan
33	Kemenarikan warna interior rumah makan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk mendekor kembali warna interior rumah makan dengan pilihan warna yang menarik
34	Kemenarikan cara penyajian	Pihak rumah makan dapat tetap menjaga kemenarikan cara penyajian dan juga dapat mencoba penataan yang lebih menarik
35	Keanekaragaman cara memasak swiee ditawarkan (kerenyahan goreng tepung, kekentalan kuah, dll.)	Usulan kepada pihak rumah makan untuk lebih mempelajari macam-macam cara memasak swiee
36	Harga yang sesuai dengan ukuran kodok yang ditawarkan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk memberikan potongan harga pada event-event tertentu
37	Kelengkapan peralatan makan	Usulan kepada pihak rumah makan untuk menyediakan berbagai macam peralatan makan yang sesuai dengan kegunaannya, contohnya sendok khusus makanan berkuah
38	Lamanya jam operasional dibanding rumah makan swiee lainnya	Diharapkan pihak rumah makan untuk tetap konsisten buka tepat waktu, yaitu pukul 17.00 sampai 21.30, jika memungkinkan dibuka lebih lama lagi
39	Kerapihan proses pembungkusan	Pemilik dapat mengadakan pelatihan dalam membungkus makanan dengan rapi dan memakai tempat makan yang bagus, contohnya kotak makan
40	Kehalalan jenis kodok yang dimasak	Usulan untuk pihak rumah makan agar memiliki surat kehalalan makanan untuk lebih meyakinkan konsumennya
41	Keanekaragaman makanan pendukung (saos sambal, saos tomat, dll.) yang disajikan	Pihak rumah makan dapat menyediakan makanan pendukung lainnya di setiap meja agar konsumen tidak merasa kesulitan untuk menggunakannya
42	Penyajian swiee dalam bentuk pedas	Pihak rumah makan dapat menjaga konsistensi pedas sesuai yang diminta konsumen juga dapat menciptakan inovasi baru dengan tingkatan level pedas.
43	Variasi ukuran kodok yang ditawarkan	Diharapkan pihak rumah makan dapat selalu konsisten untuk menyediakan ukuran kodok kecil dan kodok besar
44	Kebersihan wastafel	Usulan kepada pihak rumah makan untuk membuat sebuah wastafel yang dapat dipakai untuk pengunjung RM. Swieke Mba Kristina
45	Variasi pilihan cara pembayaran (cash, debit, kredit, dll)	Diharapkan ke depannya Rumah Makan Swieke Mba Kristina dapat mengadakan pembayaran selain cash
46	Kemenarikan promosi melalui brosur	Pihak rumah makan dapat membuat brosur yang menarik berisikan promosi mengenai Rumah Makan Swieke Mba Kristina agar dapat memperluas pangsa pasarnya
47	Kenyamanan suasana lagu (musik) di tempat makan	Usulan kepada pihak rumah makan perlu adanya suasana alunan lagu yang membuat makan malam jadi nyaman

6.2 Saran

Saran yang diberikan bertujuan untuk dilakukan penelitian yang lebih baik lagi agar dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan Rumah Makan “Swieke”, yaitu:

- Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh kepuasan terhadap loyalitas konsumen terhadap Rumah Makan “Swieke”.
- Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai persaingan terhadap Rumah Makan “Swieke”.
- Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis kelayakan proyek untuk Rumah Makan “Swieke” pindah ke ruko apakah sewa atau beli.

