

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil angket Faktor-faktor yang Mempengaruhi Wisatawan Mengonsumsi Makanan Tradisional di Restoran pada faktor Makanan dan Minuman sebaran jawaban Sangat Suka 38,67% sebanyak 29 orang, Suka 49,33% sebanyak 37 orang, Kurang Suka 10,67% sebanyak 8 orang, Tidak Suka 1,33% sebanyak 1 orang dan 0% Sangat Tidak Suka.
2. Hasil angket Faktor-faktor yang Mempengaruhi Wisatawan Mengonsumsi Makanan Tradisional di Restoran pada faktor Kebersihan dan Higienis sebaran jawaban Sangat Suka 36% sebanyak 27 orang, Suka 50,67% sebanyak 38 orang, Kurang Suka 9,33% sebanyak 7 orang, Tidak Suka 2,67% sebanyak 2 orang dan 1,33% Sangat Tidak Suka sebanyak 1 orang.
3. Hasil angket Faktor-faktor yang Mempengaruhi Wisatawan Mengonsumsi Makanan Tradisional di Restoran pada faktor Harga sebaran jawaban Sangat Suka 30,67% sebanyak 23 orang, Suka 42,67% sebanyak 32 orang, Kurang Suka 21,33% sebanyak 16 orang, Tidak Suka 4% sebanyak 3 orang dan 1% Sangat Tidak Suka sebanyak 1 orang.
4. Hasil angket Faktor-faktor yang Mempengaruhi Wisatawan Mengonsumsi Makanan Tradisional di Restoran pada faktor

Atmosfer/Suasana sebaran jawaban Sangat Suka 30,67% sebanyak 23 orang, Suka 52% sebanyak 39 orang, Kurang Suka 12% sebanyak 9 orang, Tidak Suka 4% sebanyak 3 orang dan 1,33% Sangat Tidak Suka sebanyak 1 orang.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan sebelumnya, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Dalam upaya meningkatkan konsumsi makanan tradisional wisatawan, hendaknya pengelola restoran lebih menekankan pentingnya makanan dan minuman tradisional, kebersihan dan higienitas, harga dan atmosfer/suasana.
2. Pihak pengelola restoran perlu meningkatkan kompetensi karyawan agar dapat memberikan pelayanan yang lebih maksimal kepada wisatawan, meningkatkan kebersihan dan higienitas suhu ruangan, aroma dari kamar mandi restoran, menyesuaikan warna dan kenyamanan meja kursi, pencahayaan, simbol-simbol dan hiburan yang ditampilkan. Pengelola restoran juga perlu menerapkan strategi pemasaran yang tepat sebagai implikasi kepuasan wisatawan terhadap produk restoran yaitu promosi, potongan harga dan penetapan harga premium diikuti dengan peningkatan kualitas produk.
3. Perlu kiranya penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan produk makanan tradisional melalui komunikasi pihak restoran dengan wisatawan.