

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Karakteristik konsumen dilihat dari rentang usia antara 17-25 tahun sebanyak 82 persen, dengan jenis kelamin wanita sebanyak 77 persen, dan pekerjaan sebagian besar mahasiswa sebanyak 63 persen.
2. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan sudah mempunyai perencanaan menu yang baik. Pengolahan makanan dan minuman mengikuti standar resep, higien dan sanitasi, serta keamanan (K3). Penyajian makanan menerapkan standar. Sarana dan prasarana tersedia tempat penyimpanan bahan baku. Kelebihan pembelajaran unit produksi secara daring mahasiswa dapat melaksanakan usaha secara mandiri, dan kekurangannya belum tersedia buku panduan yang standar untuk mahasiswa dalam melakukan pembelajaran unit produksi secara daring.
3. Berdasarkan hasil penelitian tingkat kepuasan konsumen yang diukur menggunakan metode IPA (*Importance Performace Analysis*), diperoleh kualitas produk dan kualitas pelayanan yang mempengaruhi kepuasan konsumen pada prioritas utama (kuadran A) yaitu Tekstur minuman⁽⁴⁾, Porsi minuman⁽⁸⁾, Penyajian kemasan minuman⁽¹⁰⁾, Aroma makanan dan minuman⁽¹⁴⁾, Bumbu makanan⁽¹⁵⁾, Kebersihan⁽²²⁾, Ketepatan penggunaan kemasan makanan⁽²⁴⁾, Ketersediaan menu⁽²⁷⁾, Promosi⁽³³⁾. Sedangkan berdasarkan hasil perhitungan *Customer Satisfaction Index* (CSI), maka diperoleh nilai CSI sebesar 88.50 persen yang berada pada rentang nilai skala

0.81 – 1.00 (81-100 persen) yang berarti konsumen merasa sangat puas terhadap kinerja unit produksi secara daring di Unimed.

4. Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan pada warna sebesar 58 pesen menyatakan sangat suka, rasa sebanyak 54 persen menyatakan sangat suka, tekstur sebanyak 60 persen menyatakan sangat suka, dan aroma sebanyak 52 persen menyatakan sangat suka.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Penyelenggaraan makanan sebaiknya membuat perencanaan menu untuk satu semester.
2. Sebaiknya menu yang disajikan mahasiswa harus sesuai dengan standar resep, porsi, dan penyajian makanan sehingga konsumen puas dengan hasil produksi mahasiswa.
3. Sebaiknya dosen pengampu mata kuliah unit produksi menyusun buku pedoman pelaksanaan unit produksi baik secara daring maupun luring.