

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis penilain deskriptif konsumen terhadap bakso ayam Mas Kalim di Kanagarian Lumpo, Kabupaten Pesisir Selatan maka dapat dapat disimpulkan bahwa:

Keluhan dan masalah konsumen berdasarkan bauran pemasaran pada variabel *product* 12% menyatakan tidak enak, 22% mengatakan tekstur keras, 36% ukuran bakso kecil. Pada variabel *place* 26% menyatakan tempat berjualan tidak bersih, 6% yang mengatakan akses jalan tidak bagus. Dan pada variabel *promotion* 30% menyatakan bahwa konsumen bakso ayam Mas Kalim mengetahui dari promosi online.

Untuk jalan keluar dari masalah yang dihadapi berdasarkan bauran pemasaran pada variabel *product* jalan keluarnya adalah mengurangi pemberian penyedap, pemberian takaran ayam dan tepung yang seimbang, perebusan bakso yang maksimal, dan memperbesar ukuran bakso. Variabel *place* jalan keluar yang didapatkan adalah pemberian tong sampah pada spot tertentu, memberikan tisu atau sarbet pada setiap meja, kesigapan karyawan dalam pembersihan tempat, menyediakan tempat parkir agar bahu jalan tidak terpakai. Pada variabel *promtion* ialah meningkatkan promosi di media sosial seperti postingan *instagram*, *whatsapp*, bekerjasama dengan layanan penyiaran audio (radio) dan penyebaran *pamflet*.

Untuk pihak yang dimintai bantuan atas masalah yang dihadapi berdasarkan bauran pemasaran pada variabel *product* ialah owner usaha lain yang sukses sebagai konsultan , pada variabel *place* ialah karyawan Mas Kalim dan

pada variabel *promotion* pihak yang dimintai bantuan ialah pihak stasiun pelayanan penyiaran radio, aplikasi *online* dan konsumen.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian terhadap penilaian deskriptif konsumen terhadap bakso ayam Mas Kalim, maka diharapkan untuk produsen melakukan inovasi baru terhadap bakso seperti menambahkan sayur mempertahankan rasa, memperhatikan strategi pemasaran dalam bidang promosi online, dan memperhatikan komplek konsumen mengenai fasilitas pendukung seperti parkir yang lebih luas, izin usaha, wifi, ketersediaan tempat duduk, ketersediaan sabet dan tusuk gigi, tong sampah dan fasilitas lainnya dan yang terpenting lakukan evaluasi tim kerja untuk pencapaian yang optimal.

