

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Penelitian ini membuktikan bahwa atribut produk berupa harga, nilai gizi, dan kemasan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap niat beli konsumen terhadap kecap asin koro pedang melalui variabel mediasi, yaitu persepsi nilai dan persepsi kualitas. Hasil penelitian ini menegaskan bahwa keputusan pembelian tidak hanya ditentukan oleh karakteristik produk secara langsung, tetapi juga oleh bagaimana konsumen meningkatkan nilai dan kualitas produk secara keseluruhan.
2. Hasil analisis PLS-SEM menunjukkan bahwa harga, nilai gizi, dan kemasan berpengaruh signifikan terhadap nilai persepsi dan kualitas persepsi. Selanjutnya kedua variabel tersebut terbukti berpengaruh positif terhadap niat membeli. Hal ini mengindikasikan bahwa peningkatan persepsi konsumen terhadap atribut produk akan mendorong peningkatan penilaian terhadap nilai dan kualitas produk, yang pada akhirnya memperkuat niat membeli konsumen.
3. Penelitian ini menunjukkan bahwa kebutuhan konsumen (*Voice of Customer*) dapat diterjemahkan secara sistematis ke dalam spesifikasi teknis produk menggunakan metode QFD melalui matriks *House of Quality* (HoQ). Prioritas pengembangan produk difokuskan pada pengendalian mutu dan daya simpan, teknik fermentasi yang terkontrol, keseimbangan formulasi rasa, kemasan yang menarik dan praktis, teknik pemasakan yang tepat, serta ketersediaan produk di pasar. Hal ini menegaskan bahwa aspek kualitas dan kestabilan produk menjadi faktor utama dalam meningkatkan kesesuaian produk dengan preferensi konsumen.

Penelitian ini memberikan kontribusi ilmiah dengan mengintegrasikan pendekatan analisis perilaku konsumen menggunakan PLS-SEM dan metode pengembangan produk berbasis kebutuhan konsumen melalui QFD. Integrasi ini menghasilkan arah pengembangan produk yang lebih luas, terukur, dan relevan dengan kebutuhan pasar, khususnya pada produk pangan berbasis bahan baku lokal seperti kecap asin koro pedang.

UNIVERSITAS ANDALAS

5.2 Saran

Penelitian ini menghasilkan rekomendasi pengembangan produk kecap asin koro pedang berdasarkan integrasi metode PLS-SEM dan QFD, khususnya pada aspek kualitas, keamanan, dan preferensi konsumen. Oleh karena itu, saran untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan pengujian lebih lanjut untuk membuktikan apakah prioritas perbaikan dan spesifikasi teknis yang diusulkan dalam penelitian ini mampu meningkatkan daya saing produk dan niat membeli konsumen secara nyata di pasar.

Pada penelitian lanjutan, analisis kinerja produk setelah standar rekomendasi teknis dapat digunakan sebagai dasar perbandingan untuk menilai keefektifan strategi pengembangan produk yang telah dirumuskan. Selain itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk melihat kembali hubungan antar variabel dalam model PLS-SEM setelah produk mengalami penyempurnaan, sehingga hasil evaluasi tersebut dapat menjadi masukan dalam penelitian strategi pengembangan produk yang lebih optimal.