

BAB V

KESIMPULAN, KETERBATASAN, DAN REKOMENDASI

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini, penulis tertarik menganalisa hubungan signifikan pada variable independent terhadap variabel dependent. Variabel independent yang penulis gunakan terdapat tiga yaitu kualitas jasa, kualitas makanan dan harga sedangkan variabel dependent yaitu niat berkunjung kembali. Dimulai dari proses penyebaran kuesioner kepada responden kemudian mengumpulkan seluruh hasil pengisian kuesioner sampai dengan menguji data yang telah dikumpulkan, penulis telah berhasil menguji dan dapat disimpulkan bahwa,

- 1) Restoran padang yang paling sering dikunjungi oleh konsumen adalah restoran padang Sederhana. Kemudian biasanya konsumen mengunjungi restoran padang kurang dari 5x dalam sebulan.
- 2) Dari ketiga variabel independent yaitu kualitas jasa, kualitas makanan dan harga terdapatnya pengaruh yang signifikan terhadap variabel dependent yaitu niat berkunjung kembali.

5.2 Keterbatasan

Selama melaksanakan penelitian, penulis menemukan berbagai kendala dalam pelaksanaan penelitian:

- 1) Penulis mengalami kendala dalam mengumpulkan data atau informasi mengenai persentase restoran padang yang terdapat di kota Batam dikarenakan informasi tersebut sangat terbatas.
- 2) Variabel independen yang dipakai oleh penulis hanya berjumlah tiga yaitu kualitas jasa, kualitas makanan dan harga.
- 3) Pada hasil uji koefisien determinasi ($\text{adjusted } r^2$) pengaruh antara variable independent dengan niat berkunjung kembali masih sangat rendah, dan dapat terbukti bahwa masih terdapat faktor lain yang dapat berpengaruh terhadap niat berkunjung kembali.

5.3 Rekomendasi

Dinilai pada hasil penelitian, terdapat rekomendasi yang bisa dijadikan sebagai bahan masukan dalam melakukan penelitian bagi pihak:

1) Bagi pihak universitas

Untuk melakukan penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penambahan variabel independent selain kualitas jasa, kualitas makanan dan harga.

Berikut ini merupakan beberapa variabel yang bisa digunakan untuk melakukan penelitian selanjutnya yaitu suasana (Yusof et al., 2016);(Marinkovic et al., 2014) , persepsi kesehatan makanan restoran (Kim et al., 2013).

2) Bagi pihak restoran padang

Melakukan pengawasan secara berkala dalam menangani kualitas jasa pada saat melayani konsumen, kemudian untuk tetap menjaga atau mempertahankan kualitas makanan seperti menjaga kesegaran makanan, aroma makanan dan juga presentasi makanan tetap menarik, serta terus mempertahankan harga tersebut tetap dianggap adil dan dapat diterima oleh konsumen sehingga dapat menarik konsumen untuk memiliki niat mengunjungi kembali pada restoran padang.