5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- Faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih produk bumbu rawon instan yaitu kualitas rawon yang dihasilkan dari bumbu rawon instan seperti rasa yang gurih dan warna kuah yang pekat kehitaman, bahan baku bumbu rawon instan yang alami, serta kemasan yang menggunakan plastik *polypropylene* tebal yang disegel yang tebal kuat dan mencantumkan berbagai informasi seperti tanggal kadaluarsa, panduan porsi, cara memasak, dan bahan baku dengan jelas.

- Urutan tingkat kepentingan atribut yang diminati konsumen dalam produk bumbu rawon instan dilihat dari kategori kano yang sebaiknya diadakan pada pengembangan bumbu instan rawon yaitu bumbu instan perlu dibuat dengan menggunakan bahan alami, mencantumkan tanggal kadaluarsa pada kemasan dengan jelas, dikemas dengan menggunakan kemasan plastik tebal, menghasilkan rasa yang gurih berempah dan kuah yang pekat kehitaman, dan mencantumkan panduan porsi, bahan baku, serta cara memasak pada kemasan bumbu instan dengan jelas.

- Atribut yang dapat dipertimbangkan untuk diadakan pada pengembangan bumbu instan rawon yaitu adanya pelengkap seperti kecambah sebagai tambahan pada produk bumbu rawon instan, bumbu rawon instan dikemas dengan menggunakan kemasan plastik yang disegel, mencantumkan gambar produk rawon pada kemasan, dan menggunakan daging yang tidak berlemak atau daging bagian kisi.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

- Pengembangan bumbu rawon instan dapat dilakukan dengan menggunakan hasil penelitian ini sebagai acuan atribut yang difokuskan untuk dikembangkan.

- Dapat dilakukan penelitian lanjutan mencakup faktor – faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen lainnya seperti faktor ekonomi, lingkungan tinggal, harga produk, dan frekuensi penggunaan bumbu rawon instan.
- Perlu dilakukan penelitian secara berkala karena hasil penelitian ini dapat berubah seiring waktu.