

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Atribut-atribut saus sambal botol yang dipertimbangkan ibu rumah tangga adalah rasa, warna, ukuran dan kemasan, dan atribut saus sambal botol yang paling disukai adalah rasa pedas, warna orange pekat, ukuran lebih dari 250 ml (>250 ml) dan kemasan botol beling.
2. Tahap-tahap pengambilan keputusan pembelian rumah tangga saus sambal botol oleh ibu rumah tangga terdiri dari tahap pengenalan kebutuhan, yaitu sesuai dengan kebutuhan dan sebagai pelengkap makanan, tahap pencarian informasi yaitu, sebagian besar responden mengetahui informasi saus sambal melalui iklan, tahap evaluasi alternatif yaitu rasa menjadi pertimbangan utama dalam membeli dan mengonsumsi saus sambal botol oleh responden, tahap keputusan pembelian yaitu responden dapat membeli saus sambal botol di pasar tradisional, warung maupun pasar modern, tahap evaluasi pasca pembelian yaitu responden telah merasa puas dalam membeli saus sambal botol dan akan melakukan pembelian berulang.

3. Pola pembelian saus sambal botol oleh responden adalah sebagai kebutuhan, merek saus sambal botol yang paling disukai adalah merek ABC, karena dianggap berkualitas lebih baik, tempat membeli saus sambal botol adalah di swalayan, dengan frekuensi pembelian satu sampai dua kali per bulan, dan penggunaan saus sambal botol adalah untuk campuran cemilan dan teman makan lauk serta volume pembelian adalah 135-499 ml/bln
4. Faktor-faktor yang berpengaruh signifikan terhadap jumlah pembelian saus sambal botol adalah harga saus sambal botol, tingkat pendidikan, tingkat pendapatan, iklan dan merek.

B. Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian, maka disarankan bagi :

1. Produsen dapat memproduksi saus sambal botol sesuai dengan atribut-atribut yang diinginkan konsumen, yaitu rasa pedas, warna orange pekat, kemasan botol beling dan ukuran lebih dari 250 ml (>250 ml).
2. Peneliti lain dapat mengkaji faktor-faktor lain yang mempengaruhi pembelian saus sambal yang belum dimasukkan dalam penelitian ini, antara lain pelabelan dan komposisi kandungan zat gizi.