



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.A Kesimpulan

Dari Uraian yang telah disusun pada bab-bab sebelumnya dan sesuai dengan data-data yang diperoleh selama penelitian, maka berdasarkan uji hipotesis disimpulkan sebagai berikut

1. Uji Koefisien Determinasi didapat nilai adjusted R Square (R^2) R^2 sebesar 0,843 hal ini berarti 84,3 % variabel Kualitas Produk dipengaruhi oleh variabel penjelas yaitu Kinerja (X1) Daya Tahan (X2), Fitur (X3) Realibilitas (X4), Estetika (X5) dan Kesan Kualitas (X6) Sisanya 15,7 % dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak disetarakan dalam variabel penelitian ini
2. Dari uji t atau uji parsial membuktikan bahwa:
 - a) Variabel Kinerja (X 1) berpengaruh terhadap Kualitas Produk (Y) Mie Pangsit Jakarta88 di Tembilahan
 - b) Variabel Daya Tahan (X2) berpengaruh terhadap Kualitas Produk (Y) Mie Pangsit Jakarta88 di Tembilahan
 - c) Variabel Fitur (X 3) berpengaruh terhadap Kualitas Produk (Y) Mie Pangsit Jakarta88 di Tembilahan



d) Variabel Realibilitas (X 4) berpengaruh terhadap Kualitas Produk (Y)

Mie Pangsit Jakarta88 di Tembilahan

e) Variabel Estetika (X 5) berpengaruh terhadap Kualitas Produk (Y) Mie

Pangsit Jakarta88 di Tembilahan

f) Variabel Kesan Kualitas (X6) berpengaruh terhadap Kualitas Produk (Y)

Mie Pangsit Jakarta88 di Tembilahan

3. Pengujian Uji f atau secara simultan menunjukkan bahwa Variabel Desain Kinerja (X1), Daya Tahan (X2), Fitur (X3), Realibilitas (X4), Estetika (X5), dan Kesan Kualitas (X6), secara bersama-sama berpengaruh terhadap Kualitas Produk (Y) Mie Pangsit Jakarta88 di Tembilahan..

5.B Saran

Berdasarkan Penelitian yang sudah dilakukan disusun saran-saran sebagai berikut:

1) Variabel Daya Tahan (X2) mempunyai nilai terendah dalam rekapitulasi jawaban rata-rata responden. Kondisi ini dapat berdampak terhadap tingkat kepuasan dan kepercayaan pelanggan terhadap produk, terutama bagi pelanggan yang melakukan pembelian untuk konsumsi dalam waktu lebih lama (seperti take away atau delivery). Untuk itu perusahaan harus melakukan perbaikan serius dalam aspek daya tahan produk agar mie pangsit yang disajikan tetap berkualitas dalam berbagai kondisi konsumsi. Oleh karena itu, peningkatan aspek daya tahan menjadi prioritas penting yang



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

harus segera ditangani.

- 2) **Variabel Fitur (X3)** mempunyai nilai terendah dalam rekapitulasi jawaban rata-rata responden. Sebaiknya perusahaan juga meningkatkan kemasannya karena, kemasan yang bagus sangat penting bagi perusahaan makanan karena kemasan bukan hanya membungkus makanan, tapi juga menjaga kualitas dan keamanan produk, membentuk citra merek, serta memberikan pengalaman yang menyenangkan bagi pelanggan. Kemasan yang menarik membuat produk terlihat lebih profesional, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan dapat membedakan usaha kita dari pesaing.
- 3) **Variabel Kinerja (X1), Realibilitas (X4), Estetika (X5), Dan Kesan Kualitas (X6)** mempunyai nilai yang tinggi dalam rekapitulasi jawaban rata-rata responden. Sebaiknya perusahaan tetap meningkatkan dan mempertahankannya.
- 4) **Penelitian selanjutnya** hendaknya mencari petunjuk lain seperti buku dan jurnal yang lebih mendukung lagi agar menguatkan hasil penelitian. Dan juga bisa menggunakan metode penelitian yang berbeda. Selain itu, disarankan untuk memperluas lingkup penelitian dengan melibatkan lebih banyak variabel lain yang mungkin mempengaruhi Kualitas Produk.