

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian diatas, kesimpulan yang dapat diambil sebagai berikut:

1. Karakteristik responden di sekitar Purwokerto rata-rata berjenis kelamin Perempuan, berusia 21-30 tahun, tingkat pendidikan SMA/SMK sebagai mahasiswa, dan pendapatan per bulan responden masih dibawah Rp1.500.000,00.
2. Peringkat 3 teratas untuk atribut yang menjadi bahan pertimbangan dalam keputusan pembelian MRE masakan Padang adalah tekstur nasi yang pulen, *flavor* kecombrang yang tidak menyengat, dan tingkat kepedasan.
3. Konsumen telah dipastikan menerima penambahan bubuk kecombrang, dalam hal ini bubuk kecombrang tidak mengubah karakteristik organoleptik produk pangan secara negatif.
4. Diantara ketiga produk, konsumen menunjukkan antusiasme terbesar pada menu rendang dilihat dari tingginya jawaban rasa yang sangat disukai, aroma rempahnya sangat kuat, dan kemasannya yang sangat menarik sehingga konsumen lebih dominan yakin memilih untuk membeli produk rendang lalu diikuti dengan ayam balado dan gulai ikan.

### B. Saran

Peneliti menyadari bahwa masih banyak peluang yang dapat dilakukan untuk menyempurnakan pengembangan produk *meal-ready-to-eat* dengan penambahan pengawet alami bubuk kecombrang ini. Dalam penelitian selanjutnya, peneliti diharapkan dapat melakukan uji preferensi lainnya seperti uji *cluster* untuk mengetahui pengaruh *product*, *price*, *place*, dan *promotion* terhadap kepuasan konsumen dalam pembelian produk terkemas dengan pengawet kecombrang.