

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Preferensi konsumen daging sapi segar berada pada kategori tinggi dengan nilai 77, Konsumen daging sapi segar memiliki persepsi bahwa daging sapi segar memiliki daya tarik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna yang lebih menarik dibanding daging beku, cita rasa dan kandungan nutrisi yang lebih terjaga karena lebih fresh dan baru saja dipotong. Sedangkan preferensi konsumen terhadap daging sapi beku impor berada pada kategori sedang dengan nilai 69, Konsumen daging sapi beku juga merasa bahwa rasa, aroma, tekstur dan warna daging tidak jauh berbeda dengan daging segar. Tempat penjualan daging sapi beku juga lebih modern, bersih, dan terjaga keamanannya dibanding tempat penjualan daging sapi segar yang kebanyakan dijual di pasar tradisional dengan tempat terbuka dan kebersihan yang belum terjamin.
2. Preferensi konsumen daging sapi segar dipengaruhi oleh faktor budaya, kemudahan, kualitas, jumlah anggota keluarga, umur konsumen, harga dan pendapatan. Sementara itu, preferensi konsumen terhadap daging sapi beku impor dipengaruhi oleh faktor budaya, kemudahan, kualitas, jumlah anggota keluarga, dan pendapatan.

5.2. Saran

Saran dari penelitian ini

1. Diharapkan kepada pemasar daging sapi segar dan daging beku asal impor untuk mempertahankan dan meningkatkan kepercayaan dan persepsi yang baik kepada konsumen terhadap masing-masing produk yang dipasarkan guna meningkatkan penjualan.

2. Diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian yang serupa dengan variabel yang berbeda dengan tujuan untuk mengetahui perbandingan dari variabel dari penelitian ini dengan variabel lain.