

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan rumusan masalah, hasil penelitian, dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya mengenai analisis preferensi dan sikap konsumen terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional Kota Pangkalpinang. maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Preferensi konsumen, sikap konsumen, dan keputusan pembelian pada daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional Kota Pangkalpinang sangat tinggi. Hal ini dilihat dari skor rata-rata yang dihasilkan variabel preferensi konsumen sebesar 3,89 variabel sikap konsumen sebesar 4,12 dan variabel keputusan pembelian sebesar 3,99 maka H1 ditolak.
2. Preferensi konsumen berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang. Adapun nilai koefisien variabel preferensi konsumen yang diperoleh menunjukkan $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $4,416 > 1,661$ dan nilai signifikansi $0,000 < 0,05$ maka H2 diterima.
3. Sikap konsumen berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar

tradisional kota Pangkalpinang. Adapun nilai koefisien variabel sikap konsumen yang diperoleh menunjukkan $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $3,291 > 1,661$ dan nilai signifikansi $0,001 < 0,05$ maka H3 diterima.

4. Preferensi dan sikap konsumen berpengaruh positif dan signifikan secara simultan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional Kota Pangkalpinang. Hal ini didukung oleh hasil analisis uji F diperoleh nilai F_{hitung} sebesar 59,634 sedangkan nilai F_{tabel} dengan derajat pembilang ($df_1 = k-1$) atau $3-1=2$ dan derajat penyebut ($df_2 = n-k$) atau $100-3=97$ pada signifikansi (α) 0,05 maka F_{tabel} adalah sebesar 3,090. Nilai $F_{hitung} > F_{tabel}$ yaitu $59,634 > 3,090$ dengan nilai signifikansi $0,000 < 0,05$. Maka H4 diterima.

5. Daging ayam ras yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Pangkalpinang adalah daging ayam *broiler* yang memiliki warna daging merah kekuningan mengkilat 64 responden (64%), warna kulit putih kekuningan 62 responden (62%), kekenyalan kulit daging elastis 96 responden (96%), kebersihan kulit daging yang bersih/tanpa bulu jarum 95 responden (95%), dan bobot sedang 85 responden (85%), maka H5 yang menyatakan Diduga atribut daging ayam *broiler* yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional kota Pangkalpinang adalah warna daging merah pucat mengkilat,

warna kulit putih kekuningan, kekenyalan kulit elastis, kulit daging ayam bersih, dan bobot daging ayam ras sedang di tolak.

5.2 SARAN

Penelitian sederhana ini akan lebih berguna jika hasil penelitiannya dapat dipertimbangkan sebagai suatu usulan perbaikan peneliti selanjutnya. Adapun saran-saran penulis yang diharapkan dapat menjadi masukan dan bahan pertimbangan bagi pihak-pihak yang berkepentingan. Dari hasil penelitian dan analisis yang dilakukan, berikut sarannya:

1. Penelitian yang akan datang diharapkan dapat menambah variabel lain sebagai prediktor keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*)
2. Penelitian yang akan datang sebaiknya memperluas area survei tidak hanya pada pasar tradisional tetapi juga pasar modern.
3. Produsen diharapkan dapat menyediakan daging ayam ras yang sesuai dengan preferensi konsumen, yaitu daging ayam ras dengan atribut warna daging ayam ras merah kekuningan mengkilat, warna kulit daging ayam ras putih kekuningan, kekenyalan kulit karkas ayam ras elastis, kulit daging ayam ras bersih. Dan bobot daging sedang.