

## **BAB IV**

### **SIMPULAN**

#### **1. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan permasalahan yang telah dipaparkan pada bab sebelumnya terkait gaya hidup konsumen terhadap daya beli di Resto Sushi Umaku Cibubur, sehingga dapat disimpulkan bahwa kecenderungan konsumen dalam memilih untuk makan makanan Jepang di Resto Sushi Umaku Cibubur dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain rasa pada setiap menu yang sesuai dengan lidah para konsumen, harga yang ditawarkan oleh resto yang terjangkau, kualitas makanan yang baik, bentuk makanan yang mampu menarik konsumen, suasana resto yang nyaman, pelayanan yang cepat, tekstur makanan yang sesuai. Kemampuan *Chef* Uki dalam menciptakan berbagai menu serta kerjasama para cook yang selalu menyajikan dan mempertahankan rasa setiap menu menarik pelanggan untuk datang ke Resto. Kesan mewah yang didapatkan dari menyantap makanan Jepang mampu meningkatkan daya beli para konsumen di Resto Umaku Cibubur

Selain itu, gaya hidup dalam mempengaruhi daya beli konsumen di Resto Sushi Umaku Cibubur tercipta dari adanya kebiasaan-kebiasaan yang dilakukan oleh para konsumen di mana Resto Umaku Cibubur tidak lagi menjadi tempat makan Jepang sebagai sebuah pemenuhan akan kebutuhan konsumsi saja, tetapi juga untuk pemenuhan pengaktualisasian diri dengan keinginan konsumen, konsep restoran yang mampu memberikan *experience* kepada konsumen, pelayanan yang baik serta lokasi restoran yang mudah dijangkau oleh konsumen.

## 2.Saran

Berdasarkan pembahasan penelitian yang telah dipaparkan sebelumnya, maka penulis memberikan saran kepada beberapa pihak terkait, antara lain:

### a. Bagi Resto Sushi Umaku Cibubur

Diharapkan Resto Sushi Umaku Cibubur dapat lebih mengembangkan dan memperhatikan setiap aspek yang menjadi faktor konsumen dapat terus tertarik untuk berkunjung ke resto tersebut, karena keinginan konsumen setiap waktu dapat berubah sehingga pihak manajemen resto harus lebih peka dan cepat untuk mengikuti perkembangan keinginan para konsumen. Salah satu faktor yang juga penting diperhatikan oleh manajemen resto adalah dengan memberikan label halal pada makanan yang disajikan, tujuannya agar konsumen Muslim akan lebih tertarik untuk berkunjung karena tidak dapat dipungkiri masyarakat Indonesia lebih dominan beragama Islam sehingga kehalalan suatu produk sangat penting.

### b. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat lebih mengkaji secara mendalam lagi terkait gaya hidup konsumen Indonesia dalam mengonsumsi makanan Jepang, seperti mengkaji khusus pada satu menu makanan Jepang yang cenderung dikonsumsi masyarakat Indonesia, sehingga hasil penelitian nantinya akan jauh lebih kompleks.