

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Metode QFD dapat digunakan untuk mengembangkan semua aktivitas-aktivitas di suatu perusahaan maupun UKM, mulai dari kualitas produk dan kualitas pelayanan, sampai pada pengembangan atau inovasi di salah satu perusahaan tersebut.

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di sampaikan pada awal penelitian ini, maka dapat di tarik kesimpulan berdasarkan hasil yang telah di uraikan pada bab sebelumnya adalah sebagai berikut:

1. Nilai tertinggi dalam permintaan konsumen yang banyak memberikan kontribusi secara berturut-turut adalah; Proses pengolahan (6,6%) jenis bahan baku yang digunakan (5,5%) sortasi bahan baku (5,%) dan penambahan bahan tambahan pangan (4,%)
2. Nilai terendah dalam penerepan QFD ini adalah takaran bahan baku (3,9%).
3. Usulan penambahan tingkat kebutuhan konsumen, dimana yang dirasakan sangat penting oleh konsumen saat ini secara berturut-turut adalah sebagai berikut; cita rasa, tekstur, bentuk tahu, dan daya simpan lama di perlukan inovasi.
4. Sedangkan permintaan konsumen yang dipertimbangkan sudah bisa dikatakan cukup pada UKM Sari Rasa secara berturut-turut: bau, warna, kandungan gizi tinggi dan keamanan produk.

## 5.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi pihak UKM Sari Rasa agar lebih lagi meningkatkan kualitas produksi dengan berbagi inovasi agar kepuasan konsumen terpenuhi secara keseluruhan dan bisa bersaing dengan kompetitor secara sehat.
2. Bagi penelitian selanjutnya dalam bidang pengembangan dan inovasi pada Tahu Sumedang dapat di jadikan sebagai bahan refrensi penelitian terdahulu, dan jika ingin menambahkan ilmu pengetahuan tentang pengembangan dan inovasi agar peneliti selanjutnya dapat menambahkan kekurangan yang ada pada skripsi ini.