

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

Karakteristik konsumen yang mengkonsumsi lebih didominasi oleh Perempuan. Sebagian besar konsumen berumur 15-40 tahun yaitu Sudah berumah tangga yakni IRT dan bekerja dengan Pendidikan terakhir SMA dan Pendapatan per-bulan antara Rp 1.000.000,-Rp.1.500.000, dengan kata lain, produk olahan daging sapi tersegmentasi pada kalangan kelas menengah sampai kelas menengah ke atas. Produk olahan daging sapi merupakan makanan jadi atau cepat saji yang paling digemari masyarakat Indonesia dan sudah menjadi tradisi. Cita rasa yang enak dan sesuai selera menjadikan konsumen sering mengkonsumsi produk olahan daging sapi.

Selain itu harga yang terjangkau juga menjadi alasan konsumen mengkonsumsi produk olahan daging sapi. Berdasarkan hasil wawancara dengan responden alasan pemilihan tempat pembelian produk olahan daging sapi yakni tempatnya yang nyaman. Rasa dari produk olahan daging sapi lebih enak dan guri.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian produk olahan daging sapi yang berada di kecamatan kota Tengah kota Gorontalo dapat dituliskan yaitu sebagai berikut :

1. Dilakukan penelitian lebih lanjut tentang preferensi konsumen terhadap produk peternakan
2. Pemerintah perlu mengadakan sosialisasi tentang produk olahan daging sapi terhadap masyarakat akan pentingnya kebutuhan gizi yang baik dan bermanfaat bagi manusia, terutama anak-anak.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 2009. <http://wongpamulang.multiply.com/reviews/item/3>. Tanggal akses 21 Desember 2009.
- Anoraga, Pandji. 2000. Manajemen Bisnis. Cetakan Kedua. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Astawan, M. 2006 Mengapa Kita Perlu Makan <http://www.depkes.go.id>
- Astiti. 2008. Pembuatan Daging Bakso. (Online). ([http:// Fatimah_Astiti.blogspot.com](http://Fatimah_Astiti.blogspot.com). Diakses pada hari Kamis 19 September 2013).
- Badan Pusat Statistik Kota Gorontalo. 2015. Kecamatan dalam Angka 2015 Gorontalo.
- Basu Swastha dan Hani Handoko, 2011, Manajemen Pemasaran-Analisis Perilaku Konsumen, BPFE, Yogyakarta.
- Daryanto. 2013. Sari Kuliah Manajemen Pemasaran. Cetakan II. Januari 2013. PT. Sarana Tutorial Nurani Sejahtera. Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Indarto, R.P. 2011. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Bundling Kartu GSM dengan Smarthphone. Tesis : Universitas Indonesia.
- Kotler, P. 2000. *Marketing Management*, The Millenium Edition, Prentice Hall
- _____. 2005. Manajemen Pemasaran. Edisi ke-11 jilid 1. PT Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta. 49
- _____. 2008. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Jilid 1. edisi Keduabelas. Erlangga. Jakarta.
- Lamb, Charles W, Joseph F. Hair dan Carl McDaniel. 2008. Pemasaran. Buku 1. Edisi Pertama. Salemba Empat. Jakarta.

- Lawrie. R. A. 2003. Ilmu Dagang. Edisi Kelima. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rahmat, Rukmana. 2001. Membuat sosis: Daging Kelinci, Daging Ikan Tempe Kedelai. Kanisius. Yogyakarta.
- Samadi, B. 2010. Sukses Beternak Ayam Ras, Pedaging dan Petelur. Cetakan 1. Diterbitkan oleh Pustaka Mina, Kelompok Penerbit Papas, Anggota Ikapi Jakarta.
- Setiadi, J, Nugroho. 2003 Perilaku Konsumen Konsep dan Implikasi Untuk Strategis Dan Penelitian Pemasaran, Jakarta : Prenada. Media
- Simamora, Bilson. 2002. Panduan Riset Perilaku Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____. 2003. Memenangkan Pasar Dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____. 2004. Panduan Riset Perilaku Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D Alfabeta, Bandung

Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. Bengkulu

Sumarwan, Ujang . 2003. *Perilaku konsumen. Teori Dan Penerapannya Dalam Pemasaran*. Cetakan Pertama. Penerbit: Ghalia Indonesia. Jakarta.

Sunarto. 2006. Perilaku Konsumen. Penerbit Amus, Yogyakarta

Tarwiyal, Kemal. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil. (Online). (<http://www.ristek.go.id>. Diakses Pada Hari Minggu 15 September 2013).

Tjiptono, Fandy, 2008. Strategi Pemasaran. Yogyakarta, CV. Andi Offset

Umar, H. 2003. Riset Perilaku konsumen Jasa. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Vouling dan William. 2000. Meat and Meat Product: Faktor and Affecting Quality Control. Appliend Science Publishing. London.

Wibisono, D. 2003. Riset Bisnis Panduan bagi Praktisi dan Akademis. Gramedia

Pustaka Utama, Jakarta

Wibowo, Singgih. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging . PenebarSwadaya. Jakarta

Widiyono dan Mukhaer Pakkana. 2013. Pengantar Bisnis : Respon terhadap Dinamika Global. Mitra Wacana Media. Jakarta.

Willian J. Staton and Lamanto. (2007). *Prinsip Pemasaran*. Jilid 1 dan 2.
Jakarta. Erlangga.

Wirartha, I. M. 2006. *Metodologi Sosial Ekonomi*. Penerbit Andi.
Yogyakarta