

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai inovasi produk dan penetapan harga pada usaha Seblak Ngambek Cabang Kaliombo Kota Kediri dalam meningkatkan kepuasan pelanggan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Inovasi produk yang diterapkan Seblak Ngambek Kaliombo terwujud dalam tiga aspek utama. Pertama, kualitas produk dijaga melalui empat tahapan SOP yang meliputi pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan kontrol kualitas secara rutin sehingga menghasilkan cita rasa yang konsisten dan dinilai “pas” oleh pelanggan. Kedua, varian produk yang kaya berupa sekitar 50 pilihan topping dalam konsep prasmanan, lima paket seblak, dua varian kuah (Otentik Sunda dan Favorit Ngambek), serta tingkat kepedasan level 0–15, memberikan kebebasan memilih yang meningkatkan nilai yang dirasakan pelanggan. Ketiga, gaya dan desain produk yang khas melalui penyajian menggunakan wajan dan sistem prasmanan menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan tidak ditemukan di tempat lain. Ketiga aspek inovasi produk ini terbukti meningkatkan kepuasan pelanggan yang ditandai dengan kesesuaian harapan, loyalitas, dan kesediaan pelanggan untuk merekomendasikan Seblak Ngambek kepada orang lain.
2. Penetapan harga pada Seblak Ngambek Kaliombo didasarkan pada perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan perbandingan harga

pesaing. Harga yang ditawarkan memenuhi empat indikator kepuasan, yaitu keterjangkauan harga yang sesuai daya beli segmen pelajar dan masyarakat umum, kesesuaian harga dengan kualitas produk yang dinilai “worth it” oleh pelanggan, daya saing harga yang lebih kompetitif dibandingkan pesaing disertai promo dan paket bundling, serta kesesuaian harga dengan manfaat yang didukung oleh transparansi dalam setiap transaksi. Penetapan harga ini juga selaras dengan prinsip muamalah dalam Islam sebagaimana ditegaskan dalam QS. An-Nisa’ ayat 29, yaitu perniagaan yang dijalankan atas dasar suka sama suka, jujur, dan transparan. Dengan demikian, penetapan harga yang diterapkan terbukti mampu meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan Seblak Ngambek Cabang Kaliombo.

## **2. Saran**

Berdasarkan kesimpulan dari penelitian yang membahas mengenai inovasi produk dan penetapan harga dalam meningkatkan kepuasan pelanggan pada Seblak Ngambek Cabang Kaliombo Kota Kediri, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

### **1. Seblak Ngambek Cabang Kaliombo**

Pemilik usaha Seblak Ngambek Kaliombo diharapkan dapat terus meningkatkan manajemen stok topping agar kehabisan bahan pada jam-jam ramai dapat diminimalkan sehingga kepuasan pelanggan terjaga secara konsisten. Selain itu, inovasi produk perlu terus dikembangkan secara berkala, misalnya dengan menghadirkan varian topping atau

varian kuah baru, agar daya tarik produk tetap terjaga di tengah persaingan kuliner yang semakin ketat. Untuk penetapan harga, transparansi yang sudah berjalan dengan baik perlu dipertahankan sebagai perwujudan nilai-nilai bisnis yang Islami

## 2. Akademik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan menjadi referensi bagi dunia akademik, khususnya dalam bidang manajemen bisnis syariah, terkait penerapan inovasi produk dan penetapan harga pada usaha kuliner berskala UMKM.

## 3. Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat memperdalam penelitian dengan meninjau variabel lain seperti kualitas pelayanan, lokasi, atau promosi, serta memperluas cakupan penelitian ke seluruh cabang Seblak Ngambek atau menggunakan pendekatan kuantitatif agar hasil penelitian lebih terukur dan dapat digeneralisasi.