

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerimaan konsumen terhadap tren menu fusion di restoran Surabaya, dapat disimpulkan bahwa secara umum konsumen menunjukkan sikap positif terhadap keberadaan dan pengembangan menu fusion. Seluruh indikator penerimaan, faktor pengaruh, dan persepsi konsumen rata-rata berada pada kategori tinggi, terutama pada aspek pengalaman kuliner dan inovasi rasa yang dinilai paling memuaskan. Konsumen menyukai perpaduan cita rasa lokal dan internasional serta menilai menu fusion sebagai inovasi yang menarik dan layak untuk terus dikembangkan. Namun, terdapat satu indikator dengan skor sangat rendah, yaitu pada persepsi tertentu, yang menunjukkan adanya aspek pengalaman atau persepsi yang belum optimal dan memerlukan perbaikan. Meskipun demikian, secara keseluruhan tren menu fusion telah diterima dengan baik, terutama oleh generasi muda, sebagai bagian dari gaya hidup kuliner modern yang memadukan kreativitas, nilai budaya, dan sensasi rasa baru.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini, disarankan agar pelaku usaha kuliner terus mengembangkan menu fusion dengan menekankan inovasi rasa dan pengalaman visual yang menarik untuk meningkatkan daya tarik di pasar. Indikator dengan skor rendah, seperti persepsi penerimaan konsumen, perlu dievaluasi untuk mengidentifikasi penyebabnya dan melakukan perbaikan tepat sasaran. Strategi pemasaran sebaiknya berbasis pengalaman, melalui media sosial, ulasan influencer, dan promosi yang membangun keterlibatan emosional. Edukasi mengenai konsep dan nilai budaya fusion food juga penting agar penilaian konsumen tidak hanya berdasar rasa, tetapi juga pada cerita dan kreativitas. Mengingat penerimaan tertinggi berasal dari generasi muda, pengembangan produk dan strategi promosi sebaiknya difokuskan pada segmen ini untuk memaksimalkan potensi pasar.