

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan analisa data diperoleh hasil kesimpulan sebagai berikut:

1. Menurut hasil analisis sentimen yang telah dilakukan dengan menggunakan algoritma *Naïve Bayes* menyatakan bahwa dari 700 data sentimen yang digunakan dalam penelitian ini 425 komentar, ulasan dan opini masyarakat Indonesia terhadap makanan khas Korea Selatan menyatakan positif sedangkan sisanya sebesar 275 komentar, ulasan dan opini masyarakat Indonesia terhadap makanan khas Korea Selatan menyatakan negatif, sedangkan dari hasil nilai persentase yang didapat dalam penelitian ini sebesar 61% masyarakat Indonesia memberikan respon yang positif sedangkan 39% masyarakat Indonesia menyatakan negatif hal tersebut membuktikan bahwa minat masyarakat Indonesia terhadap makanan khas Korea Selatan sangat tinggi dan bisa menjadi sebuah peluang usaha baru bagi para pengusaha yang ingin bergerak dibidang makanan khas Korea Selatan. Adapun sentimen positif yang sering diberikan masyarakat Indonesia berkaitan dengan makanan khas Korea Selatan yaitu mulai dari rasa suka, ingin mencoba, ingin membeli, dan ingin membuat makanan khas Korea Selatan dirumah bersama teman, sahabat dan keluarga, sedangkan untuk sentimen negatif berkaitan dengan rasa kesal, sedih dan kecewa yang di rasakan pada saat mereka membeli produk makanan khas Korea Selatan mulai dari harga yang di tawarkan terlalu mahal, dan cita rasa yang diberikan oleh makanan khas Korea Selatan yang tidak sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia.
2. Hasil analisis sentimen yang telah dilakukan dengan menggunakan algoritma *Naïve Bayes* menyatakan bahwa hasil nilai dari *confusion matrix* yang didapat dalam penelitian ini terdiri dari hasil nilai *accuracy*, *precision*, *recall*. Nilai *accuracy* yang didapat dalam penelitian ini yaitu

sebesar 70.87% yang menunjukkan bahwa model yang dijalankan cukup akurat dalam tingkat akurasi frekuensi yang benar dalam melakukan klasifikasi. Nilai *precision* yang didapat dalam penelitian ini yaitu sebesar 83.48% menunjukkan bahwa tingkat model sangat akurat dalam memprediksi kata atau kalimat positif atau negatif. Nilai sensitivitas atau *recall* yang didapat dalam penelitian ini yaitu sebesar 65.41% menunjukkan bahwa tingkat sensitivitas model dalam memprediksi kelas positif atau negatif cukup akurat.

3. Berdasarkan hasil analisis penelitian yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa strategi yang dapat digunakan oleh UMKM dan pengusaha kuliner yang ingin memulai bisnis kuliner terkait dengan makanan khas Korea Selatan yaitu dengan membuat, dan mendekorasi restoran maupun grobak yang digunakan dengan nuansa budaya Korea Selatan untuk membuat konsumen merasa nyaman dan memudahkan konsumen untuk mengidentifikasi bisnis yang dijelankannya. Inovasi baru terkait makanan khas Korea Selatan berupa makanan beku atau *frozen food* diperlukan untuk mempermudah pemasaran bagi konsumen yang ingin membuat dan memasak makanan khas Korea Selatan ala restoran di rumah bersama teman dan keluarga. Pejualan dan pemasaran bisa dilakukan secara *offline* dan *online* yaitu pemasaran melalui aplikasi *Gofood* dan *Grab food*, sehingga memudahkan konsumen untuk membeli makanan khas Korea Selatan yang mereka jual tanpa harus keluar rumah. Promosi terkait bisnis makanan khas Korea Selatan yang dijalani juga harus dilakukan daya saing dari produk mereka salah satunya dengan cara melakukan promosi dengan memberikan diskon potongan harga buat para konsumennya dimomen-momen tertentu.

Hal yang harus diperhatikan oleh para pelaku usaha yang ingin menekuni makanan khas Korea Selatan adalah memperhatikan bahwa bahan baku yang digunakan harus memenuhi standar halal dari pemerintah Indonesia dan tidak menggunakan bahan baku yang haram seperti daging babi, lemak babi atau dicampur dengan alkohol, karena

orang Indonesia sebagian besar beragama Islam, Oleh karena itu dalam proses pembuatan makanan khas Korea Selatan perlu menyesuaikan lidah masyarakat Indonesia agar cita rasa sesuai dengan selera lokal. Jumlah takaran bumbu harus disesuaikan dengan lidah orang Indonesia agar cita rasa yang dihasilkan tidak hambar, terlalu pedas, terlalu asin, terlalu manis, dan terlalu asam, sedangkan untuk proses pembuatan makanan khas Korea Selatan jangan dipanaskan berkali-kali karena akan merusak tekstur makanan korea, seperti tekstur menjadi lembek dan mudah menghancurkan.

5.2. Saran

1. Pada saat melakukan perhitungan dan pengolahan data perlu ketelitian tinggi agar hasil data yang didapat lebih akurat lagi.
2. Melakukan analisis sentimen dengan melihat dokumen/kalimat secara utuh dengan bantuan ahli bahasa dan pembelajaran mesin yang lebih bagus.

