



## ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK GULA AREN

Yusril Ishak Mahendra<sup>1\*</sup>, Nuraeni<sup>1</sup>, Andi Azrarul Amri<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia

\*Penulis Korespondensi, email: 08320200006@student.umi.ac.id

Diserahkan: 12/08/2024

Direvisi: 10/10/2024

Diterima: 20/12/2024

**Abstrak.** Tanaman aren merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga baik untuk di kembangkan karena memiliki peluang yang sangat besar dalam meningkatkan perekonomian suatu wilayah. Salah satu produk dari tanaman aren adalah gula aren. Adanya berbagai pilihan produk gula aren di pasaran, produsen perlu memahami faktor-faktor yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen agar dapat memenuhi kebutuhan pasar secara optimal. Adapun tujuan penelitian yaitu (1) Menganalisis preferensi konsumen terhadap produk gula aren. (2) Menganalisis atribut apa yang paling penting pada gula aren. Penelitian ini dilakukan di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Populasi penelitian yaitu pengrajin dan konsumen gula aren. Jumlah sampel pengrajin gula aren sebanyak 8 orang dan sampel konsumen sebanyak 100 dengan penentuan sampel konsumen gula aren dengan menggunakan metode *Lemeshow*. Data responden diambil menggunakan metode *Simple Random Sampling*. Adapun analisis yang digunakan yaitu Analisis Deskriptif dan Analisis Konjoin. Hasil penelitian menjelaskan bahwa (1) Proses produksi gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Secara umum terdiri dari penyadapan, pemasakan, pencetakan, penyimpanan dan penjualan, selain itu pengawet yang digunakan yaitu kemiri dan kelapa parut. (2) Preferensi konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani Kabupaten Bone yaitu Produk berwarna coklat kehitaman, rasa manis sekali, ukuran < 1 kg, harga Rp. 10.000 – 15.000, tekstur keras dan aroma original. (3) Atribut yang paling penting adalah atribut harga dengan nilai uji 37.109.

**Kata Kunci:** Gula Aren, Preferensi, Konsumen, Konjoin

Cara Mensitasi: Mahendra, YI., Nuraeni, dan Amri, AA. (2024). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Gula Aren. *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, Vol 7 No. 2: Desember 2024, pp 203-213.

### PENDAHULUAN

Tanaman aren (*Arenga pinnata* Merr) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan potensi pemanfaatan yang luas. Pohon aren dikenal sebagai salah satu jenis palma yang hampir seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan. Nira pohon aren, yang merupakan bahan dasar pembuatan gula aren, telah lama digunakan sebagai bahan pemanis alami oleh masyarakat Indonesia (Sebayang, 2022). Dengan nilai ekonomisnya yang tinggi, pohon aren memiliki peluang besar untuk dikembangkan, terutama di daerah pedesaan yang memiliki akses sumber daya alam yang melimpah. Gula aren, produk olahan dari nira pohon aren, menjadi salah satu bahan pokok penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Selain sebagai pemanis makanan dan minuman tradisional, gula aren kini juga digunakan dalam produk modern, seperti minuman organik, granola, dan makanan sehat lainnya. Kandungan indeks glikemik yang rendah pada gula aren menjadikannya pilihan yang lebih sehat dibandingkan gula rafinasi, sehingga permintaannya terus meningkat seiring dengan tren gaya hidup sehat (Mandala & Sari, 2023).

Perbedaan kebutuhan konsumen di perkotaan dan pedesaan menciptakan tantangan tersendiri bagi produsen gula aren. Konsumen di perkotaan cenderung mencari produk gula aren modern yang lebih praktis, seperti gula cair atau bubuk. Sebaliknya, konsumen di pedesaan lebih mengutamakan gula aren tradisional yang lebih terjangkau dan autentik. Preferensi ini mencerminkan perbedaan pola konsumsi dan daya beli antara kedua segmen pasar tersebut (Selamet & Budastra, 2023).

Kabupaten Bone di Sulawesi Selatan adalah salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam produksi gula aren. Dengan ketersediaan pohon aren yang melimpah dan kondisi geografis yang mendukung, daerah ini menjadi salah satu sentra produksi gula aren di Indonesia. Tradisi pembuatan gula aren di Bone tidak hanya menjadi mata pencaharian utama bagi masyarakat pedesaan, tetapi juga bagian dari warisan budaya lokal (Monolimay, 2024). Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal karena masih terbatasnya pemahaman produsen tentang preferensi konsumen.

Preferensi konsumen terhadap gula aren dipengaruhi oleh berbagai atribut produk, seperti warna, rasa, tekstur, ukuran, harga, dan aroma. Atribut-atribut ini tidak hanya mencerminkan kualitas produk, tetapi juga memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Misalnya, warna coklat kehitaman sering diasosiasikan dengan produk yang lebih alami, sedangkan rasa manis sekali dianggap lebih ekonomis oleh konsumen yang ingin efisiensi dalam penggunaan gula (Harianto & Wahdah, 2017).

Pengetahuan tentang preferensi konsumen menjadi semakin penting mengingat persaingan yang semakin ketat di pasar gula aren. Dengan adanya berbagai pilihan produk gula aren di pasaran, produsen



perlu memahami faktor-faktor yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen agar dapat memenuhi kebutuhan pasar secara optimal. Sebagai contoh, penelitian oleh Lubis (2022) menunjukkan bahwa atribut harga menjadi salah satu faktor utama yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen rumah tangga, khususnya di pedesaan.

Di sisi lain, pengembangan produk gula aren modern, seperti gula cair dan bubuk, juga membutuhkan analisis mendalam terhadap preferensi konsumen perkotaan. Konsumen ini biasanya memiliki daya beli lebih tinggi, namun lebih menuntut dalam hal kualitas, kemasan, dan kemudahan penggunaan. Hal ini sejalan dengan temuan Dewi (2022), yang menunjukkan bahwa produk dengan kemasan praktis dan multifungsi lebih diminati oleh konsumen di perkotaan.

Adanya penelitian ini juga memberikan peluang untuk mengidentifikasi kombinasi atribut produk yang paling disukai oleh konsumen. Kombinasi ini tidak hanya membantu produsen dalam meningkatkan daya saing produk mereka, tetapi juga memberikan kontribusi bagi pengembangan strategi pemasaran yang lebih efektif. Penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa kombinasi atribut yang optimal dapat meningkatkan loyalitas konsumen dan mendorong pertumbuhan pasar (Mandala & Sari, 2023).

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya relevan dalam konteks pengembangan produk gula aren di Kabupaten Bone, tetapi juga memiliki implikasi yang lebih luas untuk industri gula aren di Indonesia. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi produsen dalam meningkatkan kualitas produk, efisiensi produksi, dan strategi pemasaran mereka, sehingga mampu bersaing di pasar lokal maupun nasional.

Penelitian ini bertujuan untuk memahami preferensi konsumen rumah tangga terhadap produk gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Selain itu, penelitian ini juga berupaya untuk menganalisis atribut produk yang paling berpengaruh terhadap keputusan pembelian konsumen. Dengan memahami preferensi ini, produsen gula aren diharapkan dapat mengembangkan produk yang lebih sesuai dengan kebutuhan pasar, baik di pedesaan maupun perkotaan.

## METODE PENELITIAN

### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Pemilihan lokasi dipertimbangkan karena di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone terdapat beberapa petani gula aren sebagai sentra pembuatan gula aren. Penelitian dilakukan mulai Bulan Maret sampai Mei Tahun 2024.

### Populasi dan Sampel

#### 1. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang memiliki karakter dan kualitas tertentu yang ditetapkan oleh sresponden peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik sebuah kesimpulan (Waruwu, 2023). Populasi dalam penelitian ini adalah pengrajin gula aren dan konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Pengrajin gula aren diambil sebanyak 8 responden yang ada di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone.

#### 2. Sampel

Pemilihan Jumlah sampel konsumen gula aren dalam penelitian ini menggunakan rumus dari *Lemeshow* sehingga ada 96 responden yang kemudian dibulatkan menjadi 100 responden.

Metode pemilihan konsumen gula aren secara *Accidental Sampling* dengan kriteria:

1. Konsumen berumur 17 tahun keatas.
2. Pernah membeli dan mengkonsumsi gula aren.
3. Konsumen bersedia diwawancarai.

Adapun metode pengambilan data dari responden menggunakan metode *simple random sampling*.

### Pengumpulan Data

#### 1. Wawancara

Wawancara yaitu pengumpulan data primer dengan mengajukan pertanyaan yang sistematis dan langsung kepada narasumber dengan menggunakan alat pedoman wawancara yaitu kuesioner. Wawancara dilakukan untuk mempermudah peneliti pada proses penelitian. Wawancara mendalam dilakukan kepada produsen gula aren, sedangkan untuk konsumen wawancara dilakukan dengan menggunakan panduan kuesioner.

## 2. Survey

Survey dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada konsumen gula aren dengan menggunakan kuesioner semi tertutup.

### Analisis Data

1. Analisis Deskriptif dalam penelitian ini dilakukan pada hasil data responden sekaligus untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan gula aren. Analisis deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan hasil data yang telah terkumpul. Data yang telah dikumpulkan dari hasil wawancara pengrajin gula aren kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi yang menjelaskan atribut warna, rasa, ukuran, harga, tekstur, dan aroma.
2. Analisis konjoin merupakan teknik yang secara spesifik digunakan dalam memahami bagaimana keinginan atau preferensi konsumen terhadap suatu produk atau jasa dengan mengukur tingkat kegunaan dan nilai kepentingan berbagai atribut suatu produk (Sarwono, 2013). Analisis konjoin dilakukan dengan mengolah data hasil survey dari konsumen gula aren. Atribut dan level yang digunakan dalam penelitian ini adalah 6 atribut dengan jumlah level ada 2 dan 3. Atribut yang dianalisis meliputi:
  - Warna: Coklat dan coklat kehitaman.
  - Rasa: Manis dan manis sekali.
  - Ukuran: < 1 kg, 1 kg, > 1 kg.
  - Harga: Rp10.000–15.000, Rp15.000–25.000, Rp25.000–30.000.
  - Tekstur: Keras dan lunak.
  - Aroma: Original dan pandan.

**Tabel 1.** Bentuk atribut dan level

No	Atribut	Level
1	Warna	1. Coklat 2. Coklat kehitaman
2	Rasa	1. Manis 2. Manis sekali
3	Ukuran	1. < 1 kg 2. 1 kg 3. > 1 kg
4	Harga	1. Rp. 10.000 – 15.000 2. Rp. 15.000 – 25.000 3. Rp. 25.000 – 30.000
5	Tekstur	1. Lunak 2. Keras
6	Aroma	1. Original 2. Pandan

Data dari analisis konjoin diolah untuk menghitung nilai *utility estimate* setiap atribut dan *importance value* untuk menentukan atribut yang paling berpengaruh dalam preferensi konsumen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Identitas Responden Konsumen Gula Aren

#### Umur

Umur responden merupakan salah satu faktor yang mencerminkan kedewasaan seseorang yang akan mempengaruhi sikap dan karakteristik dalam memilih gula aren dan aspek penentu bagi petani dalam mengelolah usahatannya. Identitas responden usia pada konsumen gula aren di di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2.** *Identitas umur responden konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone*

No.	Kelompok Umur (tahun)	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
1	26-30	70	70,00
2	41-55	20	20,00
3	56-68	10	10,00
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100,00</b>
Minimal = 26 tahun			
Maksimal = 68 tahun			
Rata-rata = 43 tahun			

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat kelompok usia 26-40 memiliki jumlah yang paling tinggi yaitu 70 orang dengan presentase 70,0%, dengan rata-rata umur 43 tahun dan maksimal umur 68 tahun.

### Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu hal yang memengaruhi pola pemberian makanan, konsumsi pangan, dan status gizi seseorang. Umumnya pendidikan seseorang mempengaruhi pengambilan keputusan konsumen dalam memilih suatu produk untuk memenuhi kebutuhannya. Adapun tingkat Pendidikan konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3.** *Tingkat pendidikan responden konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone*

No.	Pendidikan	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
1	SD	25	25,00
2	SMP	36	36,00
3	SMA	33	33,00
4	S1	6	6,00
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 3, tentang tingkat pendidikan responde konsumen gula aren dimana tingkat pendidikan paling banyak yaitu SMP sebanyak 36 orang, SMA sebanyak 33 orang, SD sebanyak 25 orang sedangkan yang paling sedikit ada S1 yaitu hanya 6 orang.

### Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah anggota keluarga merupakan jumlah orang yang ada didalam suatu hunian. Jumlah anggota keluarga mempengaruhi keputusan pembelian karena semakin banyak anggota keluarga maka semakin banyak kebutuhan yang diperlukan. Adapun jumlah anggota keluarga konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** *Jumlah anggota keluarga konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone*

No.	Jumlah Anggota Keluarga (orang)	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	3-4	67	67,00
2	5-6	31	31,00
3	7-8	2	2,00
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100,00</b>
Minimal = 3 orang			
Maksimal = 8 orang			
Rata-rata = 6 orang			

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 4, dapat dilihat jumlah anggota keluarga 3-4 memiliki jumlah yang paling tinggi yaitu 67 orang dengan presentase 67,0%, dengan rata rata jumlah anggota keluarga 6 orang dan maksimal jumlah anggota keluarga 8 orang.

### Pendapatan

Pendapatan merupakan imbalan atas suatu usaha seseorang dalam bekerja yang biasa diterima dalam bentuk uang. Pendapatan memiliki pengaruh besar terhadap proses keputusan pembelian tiap

konsumen. Pendapatan konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5.** *Pendapatan Per Bulan Responden Konsumen Gula Aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone*

No.	Pendapatan (Rp)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	1.000.000 - 2.300.000	77	77,00
2	2.300.001 – 3.700.000	21	21,00
3	3.700.001-5.000.000	2	2,00
<b>No.</b>	<b>Pendapatan (Rp)</b>	<b>100</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat jumlah pendapatan 1.000.000 – 2.300.000 memiliki jumlah yang paling tinggi yaitu 77 orang dengan presentase 77,0%, dengan rata-rata pendapatan 2.050,000 dan maksimal pendapatan 5.000,000. Tingkat pendapatan konsumen mempengaruhi daya beli konsumen, semakin tinggi pendapatan seseorang, maka daya beli juga semakin banyak dengan mempertimbangkan berbagai aspek dari gula aren itu sendiri.

### Level Atribut Pengrajin Gula Aren

#### 1. Warna

Warna adalah kesan yang dihasilkan oleh cahaya yang dipantulkan atau diserap oleh benda dan dapat dilihat oleh mata manusia. Warna dari gula aren dipilih berdasarkan indra penglihatan konsumen. Adapun warna produk gula aren dibedakan menjadi coklat dan coklat kehitaman.

**Tabel 6.** *Level Atribut Warna Pada Pengrajin Gula Aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone.*

No.	Warna	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Coklat	4	50,0
2	Coklat Kehitaman	4	50,0
<b>Jumlah</b>		<b>8</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan distribusi warna gula aren yang dihasilkan oleh pengrajin, yaitu coklat dan coklat kehitaman. Masing-masing warna dihasilkan oleh 4 pengrajin, sehingga persentasenya seimbang, yaitu 50% untuk setiap warna. Warna coklat pada gula aren biasanya menunjukkan proses pemanasan yang moderat, menghasilkan rasa yang lembut dan manis. Sementara itu, warna coklat kehitaman dapat disebabkan oleh pemanasan yang lebih tinggi atau bahan baku yang lebih matang, sehingga menghasilkan rasa yang lebih kuat dan khas. Kesetaraan distribusi warna ini menunjukkan bahwa para pengrajin menggunakan metode produksi yang beragam namun tetap menghasilkan produk yang konsisten. Informasi ini dapat menjadi dasar untuk analisis lebih lanjut terkait preferensi pasar. Jika terdapat preferensi terhadap warna tertentu, misalnya coklat muda atau coklat gelap, pengrajin dapat menyesuaikan metode produksi mereka untuk meningkatkan daya saing di pasar. Konsumen rumah tangga, khususnya di pedesaan, cenderung mengasosiasikan warna ini dengan kualitas gula aren yang lebih murni dan alami. Studi sebelumnya oleh Harianto dan Wahdah (2017) juga menyebutkan bahwa warna merupakan indikator penting bagi konsumen untuk menilai tingkat kemurnian dan kualitas produk. Oleh karena itu, pengrajin dapat mempertahankan metode tradisional untuk memastikan warna yang konsisten dengan preferensi pasar.

#### 2. Rasa

Rasa adalah sensasi atau persepsi yang dirasakan melalui indra, terutama indra perasa. Adapun rasa gula aren dibedakan menjadi rasa manis sekali, rasa manis. Adapun level atribut rasa disajikan berikut.

**Tabel 7.** *Level Atribut Rasa Pada Pengrajin Gula Aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone.*

No.	Rasa	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Manis	4	50,0
2	Manis Sekali	4	50,0
<b>Jumlah</b>		<b>8</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 7, menunjukkan distribusi rasa gula aren yang dihasilkan oleh pengrajin, yaitu kategori "manis" dan "manis sekali," masing-masing dengan jumlah 4 pengrajin atau 50% dari total produksi. Rasa "manis" menggambarkan gula aren dengan tingkat kemanisan moderat, yang umumnya dihasilkan dari bahan baku standar atau proses pemanasan tertentu. Rasa ini cenderung disukai oleh konsumen yang menginginkan rasa manis yang tidak terlalu dominan. Sebaliknya, kategori "manis sekali" menunjukkan gula aren dengan intensitas rasa manis yang lebih tinggi, yang mungkin dihasilkan dari bahan baku dengan konsentrasi gula tinggi atau proses pengolahan tertentu yang memperkuat rasa. Gula dengan rasa ini lebih cocok untuk konsumen yang menyukai manis dengan rasa kuat atau digunakan dalam makanan dan minuman yang membutuhkan rasa manis yang lebih intens. Preferensi terhadap rasa manis sekali mencerminkan keinginan konsumen untuk mendapatkan produk dengan efisiensi penggunaan—cukup sedikit gula untuk memberikan rasa yang kuat. Hal ini sejalan dengan penelitian Monolimay (2024), yang menunjukkan bahwa rasa manis menjadi salah satu penentu utama dalam pemilihan produk gula.

### 3. Ukuran

Ukuran adalah besaran dimensi Karakteristik yang di gunakan untuk menentukan jumlah atau dimensi suatu objek. Adapun ukuran gula aren yaitu: < 1 kg, 1 kg, > 1 kg. Adapun level atribut ukuran pada pengrajin gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada Tabel 8.

**Tabel 8.** Level atribut ukuran pada pengrajin gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone.

No.	Ukuran	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	< 1 kg	6	75,0
2	1 kg	1	12,5
3	> 1kg	1	12,5
<b>Jumlah</b>		<b>8</b>	<b>100 %</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan distribusi ukuran gula aren yang diproduksi oleh pengrajin, dengan mayoritas pengrajin (75%) menghasilkan gula aren dalam ukuran kurang dari 1 kg. Sementara itu, ukuran 1 kg dan lebih dari 1 kg masing-masing diproduksi oleh 1 pengrajin, yang mewakili 12,5% dari total produksi. Dominasi ukuran gula aren yang lebih kecil (< 1 kg) menunjukkan bahwa sebagian besar pengrajin lebih fokus pada produksi dalam ukuran yang lebih praktis dan mudah dipasarkan. Ukuran ini lebih sesuai dengan kebutuhan konsumen rumahan yang membeli gula aren dalam jumlah kecil, serta memungkinkan pengemasan yang lebih terjangkau dan fleksibel. Di sisi lain, produksi gula aren dengan ukuran 1 kg dan lebih dari 1 kg, meskipun terbatas, mungkin ditujukan untuk konsumen tertentu, seperti pelaku usaha kuliner atau pembeli dalam jumlah besar yang membutuhkan gula aren untuk keperluan industri atau komersial. Ukuran ini dianggap lebih ekonomis dan mudah disimpan di dapur rumah tangga dengan kebutuhan sehari-hari. Menurut Dewi (2022), konsumen rumah tangga cenderung memilih produk dengan ukuran kecil karena lebih mudah disesuaikan dengan frekuensi penggunaan dan daya beli mereka. Oleh karena itu, fokus produksi gula aren dalam kemasan kecil tetap menjadi strategi yang relevan untuk segmen ini.

### 4. Harga

Harga adalah jumlah uang atau nilai tukar yang harus dibayar atau ditukarkan untuk mendapatkan suatu barang atau jasa. Adapun harga gula aren yaitu: Rp. 10.000 - 15.000 Rp. 15.000 – 25.000, Rp. 25.000 – 30.000. Adapun level atribut harga pada pengrajin gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada Tabel 9.

**Tabel 9.** Level atribut harga pada pengrajin gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone.

No.	Harga	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Rp. 10.000 – 15.000	6	75,0
2	Rp. 15.000 – 25.000	1	12,5
3	Rp. 25.000 – 30.000	1	12,5
<b>Jumlah</b>		<b>8</b>	<b>100 %</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan bahwa mayoritas pengrajin gula aren (75%) menawarkan produk mereka dalam kisaran harga Rp. 10.000 – 15.000, yang menunjukkan fokus mereka pada pasar dengan daya beli lebih rendah, terutama untuk konsumen rumahan yang membeli gula aren dalam jumlah kecil.

Kisaran harga ini memungkinkan pengrajin untuk bersaing di pasar yang lebih sensitif terhadap harga, memberikan produk yang terjangkau dan fleksibel untuk berbagai kebutuhan. Sementara itu, harga di kisaran Rp. 15.000 – 25.000 dan Rp. 25.000 – 30.000, meskipun hanya ditawarkan oleh 12,5% pengrajin masing-masing, menunjukkan adanya potensi pasar yang lebih premium, mungkin untuk konsumen yang membutuhkan gula aren dalam jumlah lebih besar atau dengan kualitas lebih tinggi. Harga ini dianggap terjangkau untuk memenuhi kebutuhan harian, tanpa mengorbankan kualitas. Temuan ini mendukung penelitian Lubis (2022), yang menyebutkan bahwa produk dengan harga kompetitif lebih diminati oleh konsumen rumah tangga dibandingkan dengan produk premium. Produsen sebaiknya tetap menjaga efisiensi biaya produksi untuk mempertahankan harga jual yang kompetitif.

## 5. Tekstur

Tekstur adalah sifat fisik dari permukaan suatu benda yang menentukan bagaimana benda tersebut terasa Ketika disentuh. Adapun tekstur dalam gula aren adalah lunak dan keras. Adapun level atribut tekstur pada pengrajin gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada tabel 10.

**Tabel 10.** Level atribut tekstur pada pengrajin gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone.

No.	Tekstur	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Keras	7	75,0
2	Lunak	1	25,0
<b>Jumlah</b>		<b>8</b>	<b>100 %</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan bahwa mayoritas pengrajin gula aren (75%) menghasilkan gula aren dengan tekstur keras, sementara hanya 1 pengrajin (25%) yang menghasilkan gula aren dengan tekstur lunak. Dominasi tekstur keras menunjukkan bahwa sebagian besar pengrajin cenderung menghasilkan produk gula aren yang lebih padat dan tahan lama, yang sering kali dianggap lebih mudah disimpan dan digunakan dalam berbagai aplikasi kuliner, seperti pemanis untuk minuman atau bahan baku kue. Di sisi lain, tekstur lunak meskipun lebih jarang, mungkin dihasilkan dari proses pembuatan yang lebih ringan dan lebih disukai untuk konsumsi langsung atau sebagai bahan yang lebih mudah larut dalam masakan dan minuman. Tekstur keras tidak hanya mempermudah penyimpanan dalam jangka waktu lama tetapi juga memungkinkan penggunaan bertahap tanpa risiko kerusakan. Hal ini relevan bagi rumah tangga yang sering kali membeli dalam jumlah besar untuk digunakan secara bertahap. Penelitian oleh Surya (2018) juga menunjukkan bahwa tekstur keras dianggap lebih tahan lama dan lebih higienis dibandingkan tekstur lunak. Produsen perlu memastikan proses produksi menghasilkan gula dengan tekstur yang stabil untuk meningkatkan kepuasan konsumen rumah tangga.

## 6. Aroma

Aroma adalah bau atau wangi yang dihasilkan oleh zat atau bahan. Adapun Aroma dalam gula aren adalah original dan pandan. Adapun level atribut aroma pada pengrajin gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada Tabel 11.

**Tabel 11.** Level atribut aroma pada pengrajin gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone.

No.	Aroma	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Original	8	100
2	Pandan	-	-
<b>Jumlah</b>		<b>8</b>	<b>100 %</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan bahwa semua pengrajin (100%) menghasilkan gula aren dengan aroma original, dan tidak ada pengrajin yang menghasilkan gula aren dengan aroma pandan. Dominasi aroma original ini menunjukkan bahwa pengrajin gula aren lebih memilih mempertahankan karakteristik alami dari gula aren yang dihasilkan, yang umumnya memiliki aroma manis khas dari nira kelapa yang digunakan sebagai bahan baku. Aroma original ini sering kali dianggap sebagai ciri khas gula aren yang lebih tradisional dan disukai oleh konsumen yang menginginkan cita rasa alami tanpa tambahan perasa buatan. Hal ini juga mendukung citra produk sebagai pemanis sehat yang cocok untuk kebutuhan keluarga. Sebayang (2022) mengungkapkan bahwa aroma alami sering menjadi indikator kualitas produk di mata konsumen rumah tangga, khususnya di pasar lokal.

### Uji Correlations

Uji *Correlations* adalah uji statistik untuk mengetahui hubungan atau korelasi atribut dengan preferensi konsumen, dapat di ketahui dengan melihat nilai sig <0,05. Adapun hasil uji korelasi atribut gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone dapat dilihat pada Tabel 12.

**Tabel 12.** Hasil uji correlations (hubungan) atribut gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone.

	<i>Correlations</i>	
	<i>Value</i>	<i>Sig</i>
<i>Pearson's R</i>	.703	.001
<i>Kendall's tau</i>	.494	.004

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 12, nilai Sig pada Pearson's R dan Kendall's tau memiliki nilai signifikan lebih kecil dari 0,05. Jika nilai signifikansi <0,05 maka terdapat korelasi antara preferensi konsumen dengan atribut gula aren.

### Preferensi Konsumen

Preferensi konsumen adalah pemilihan suka atau tidak sukanya seseorang terhadap produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi. Preferensi menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai produk pilihan yang ada. Pemahaman preferensi konsumen bertujuan untuk meneruskan strategi pemasaran yang secara berkelanjutan agar barang atau jasa yang dijual atau dipasarkan tetap diminati oleh konsumen (Selamet dkk, 2023). Pelanggan yang merasa puas cenderung tetap loyal, melakukan pembelian lebih banyak, dan tidak terlalu sensitif terhadap perubahan harga. Loyalitas merupakan bukti bahwa konsumen mempunyai sikap positif terhadap perusahaan (Rosada dkk, 2023). Hasil uji *utility estimate* pada kombinasi atribut gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone, dapat dilihat pada Tabel 13.

**Tabel 13.** Hasil uji utility estimate pada kombinasi atribut gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone

<i>Atribut</i>	<i>Level</i>	<i>Utility estimate</i>	<i>Std. error</i>
Warna	Coklat	-.022	.153
	Coklat kehitaman	.022	.153
Rasa	Manis	-.014	.153
	Manis sekali	.014	.153
Ukuran	< 1 kg	.327	.204
	1 kg	-.042	.239
	> 1 kg	.013	.239
Harga	Rp. 10.000 – 15.000	.327	.204
	Rp. 15.000 – 25.000	.197	.239
	Rp. 25.000 – 30.000	-.525	.239
Tekstur	Keras	.046	.153
	Lunak	-.046	.153
Aroma	Original	.176	.153
	Pandan	-.176	.153
<b>(Constant)</b>		<b>3.063</b>	<b>.169</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan data pada Tabel 13, dapat diketahui nilai *utility* pada preferensi gula aren dimulai dari Atribut warna memiliki 2 level yaitu coklat dan coklat kehitaman, warna coklat kehitaman memiliki nilai *utility* positif yaitu 0,022 artinya konsumen menyukai gula aren dengan warna coklat kehitaman dibandingkan dengan warna coklat dengan nilai *utility* -0,022. Adapun konsumen gula aren memilih warna gula aren coklat kehitaman karena dianggap lebih murni karena berasal dari nira yang dimasak lebih lama dan menghasilkan karamelisasi alami, memiliki rasa yang lebih kompleks dan aroma yang lebih kuat dan lebih mudah ditemukan. Hasil uji yang dilakukan dapat diketahui bahwa preferensi konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone yaitu produk gula aren yang berwarna coklat kehitaman, rasa manis sekali, ukuran < 1kg, harga Rp. 10.000 - 15.000 dan tekstur keras dan aroma original.



Preferensi konsumen adalah penilaian subjektif terhadap atribut-atribut produk yang memengaruhi keputusan pembelian. Berdasarkan hasil penelitian, preferensi konsumen rumah tangga terhadap gula aren di Desa Langi menunjukkan pola yang konsisten dengan kebutuhan sehari-hari. Konsumen rumah tangga lebih menyukai gula aren dengan kombinasi atribut berikut: warna coklat kehitaman, rasa manis sekali, ukuran < 1 kg, harga Rp10.000–15.000, tekstur keras, dan aroma original. Kombinasi ini mencerminkan kebutuhan akan produk yang praktis, terjangkau, dan berkualitas.

1. Warna Coklat Kehitaman

Warna ini menunjukkan bahwa gula aren telah diproses dengan pemasakan yang lebih lama, menghasilkan karamelisasi yang memberikan rasa dan aroma lebih kaya. Konsumen rumah tangga memilih warna ini karena dianggap lebih alami dan lebih cocok untuk penggunaan dalam makanan tradisional seperti kolak dan kue.

2. Rasa Manis Sekali

Rasa yang lebih manis dianggap lebih ekonomis oleh konsumen rumah tangga karena hanya membutuhkan sedikit gula untuk memberikan rasa yang kuat. Hal ini relevan dalam konteks penggunaan gula aren sebagai pemanis utama dalam masakan sehari-hari.

3. Ukuran < 1 kg

Ukuran ini adalah pilihan ideal bagi rumah tangga karena lebih sesuai untuk penggunaan harian. Ukuran kecil juga memudahkan penyimpanan dan mengurangi risiko kerusakan selama penyimpanan, menjadikannya pilihan yang praktis.

4. Harga Rp10.000–15.000

Harga yang kompetitif ini merupakan atribut yang paling penting bagi konsumen rumah tangga. Sebagai produk yang digunakan sehari-hari, konsumen sangat memperhatikan keterjangkauan tanpa mengorbankan kualitas.

5. Tekstur Keras

Tekstur keras lebih disukai karena memiliki daya simpan lebih lama. Selain itu, tekstur ini mempermudah konsumen untuk memotong gula aren sesuai kebutuhan tanpa menyebabkan produk mudah hancur atau rusak.

6. Aroma Original

Konsumen rumah tangga menghargai aroma original karena mencerminkan keaslian produk. Aroma ini menambah nilai rasa makanan atau minuman yang dibuat, menjadikannya lebih autentik. Temuan ini sejalan dengan penelitian Mandala dan Sari (2023), yang menunjukkan bahwa preferensi konsumen terhadap gula aren sangat dipengaruhi oleh kombinasi atribut yang mencerminkan kualitas dan fungsionalitas produk.

### Atribut Nilai Kepentingan

Pertimbangan konsumen terhadap atribut-atribut gula aren dapat diketahui dari nilai kepentingan (*Importance Values*) yang ditunjukkan pada Tabel 14.

**Tabel 14.** Hasil Uji *Importance Values* (Nilai Kepentingan) Atribut Gula Aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone

Atribut	Importance values
Harga	37.109
Ukuran	19.966
Aroma	14.769
Tekstur	11.701
Warna	8.250
Rasa	8.204

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan nilai tingkat kepentingan atribut pada Tabel 14, dapat diketahui bahwa yang menjadi pertimbangan konsumen gula aren yaitu harga, karena berdasarkan hasil analisis konjoin berupa tingkat kepentingan atribut (*importance values*) atribut harga menempati nilai kepentingan 37.109. Hasil uji diatas didapatkan bahwa pada uji *importance values* (nilai kepentingan) atribut gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone atribut nilai kepentingan dan sangat dipertimbangkan oleh konsumen adalah atribut harga dengan nilai uji 37.109.

Hasil analisis nilai kepentingan (*importance value*) menunjukkan bahwa atribut harga adalah yang paling dipertimbangkan oleh konsumen rumah tangga, diikuti oleh atribut ukuran, aroma, tekstur, warna, dan rasa.

#### **Harga (37,109)**

Harga menjadi atribut terpenting bagi konsumen rumah tangga karena sangat berkaitan dengan daya beli dan frekuensi pembelian. Gula aren adalah kebutuhan pokok yang sering dibeli secara rutin, sehingga konsumen cenderung memilih produk dengan harga terjangkau. Penelitian Selamet dan Budastra (2023) mendukung hasil ini dengan menyatakan bahwa atribut harga sering kali menjadi prioritas utama dalam keputusan pembelian produk pangan.

#### **Ukuran (19,966)**

Ukuran kecil (< 1 kg) adalah atribut penting kedua, mencerminkan kebutuhan rumah tangga untuk membeli dalam jumlah yang sesuai dengan konsumsi harian. Konsumen cenderung menghindari ukuran besar untuk mencegah pemborosan atau kerusakan selama penyimpanan.

#### **Aroma (14,769)**

Aroma original menjadi preferensi penting karena memberikan rasa kepercayaan bahwa produk tersebut alami dan tidak mengandung bahan tambahan. Konsumen rumah tangga menghargai atribut ini karena berkontribusi pada cita rasa makanan atau minuman yang diolah.

#### **Tekstur (11,701)**

Tekstur keras dinilai penting karena terkait dengan kemudahan penyimpanan dan fleksibilitas penggunaan. Tekstur ini memudahkan konsumen untuk memotong atau memarut gula aren sesuai kebutuhan tanpa merusak produk.

#### **Warna (8,250)**

Warna memiliki pengaruh yang lebih kecil dibandingkan atribut lain, tetapi tetap penting untuk mencerminkan kualitas produk. Warna coklat kehitaman, misalnya, sering dihubungkan dengan proses produksi yang optimal dan rasa yang lebih kaya.

#### **Rasa (8,204)**

Rasa memiliki nilai kepentingan terendah karena konsumen rumah tangga cenderung menganggap semua produk gula aren memiliki rasa manis. Namun, rasa manis sekali tetap menjadi nilai tambah bagi segmen tertentu yang mengutamakan efisiensi dalam penggunaan gula aren.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

- Proses produksi gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone, secara umum terdiri dari penyadapan, pemasakan, pencetakan, penyimpanan dan penjualan, selain itu pengawet yang digunakan yaitu kemiri dan kelapa parut.
- Adapun yang menjadi preferensi konsumen gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone yaitu produk gula aren yang berwarna coklat kehitaman, rasa manis sekali, ukuran < 1kg, harga Rp. 10.000 – 15.000 dan tekstur keras dan aroma original.
- Adapun atribut dengan nilai kepentingan atau yang paling di pertimbangkan dalam pembelian gula aren adalah atribut Harga.

### **Saran**

- Pengrajin dapat meningkatkan kualitas produk dengan memperbaiki teknik pemasakan untuk menghasilkan warna coklat kehitaman dan rasa manis sesuai preferensi konsumen. Selain itu, diversifikasi produk dengan mencoba variasi rasa atau aroma, seperti gula aren dengan aroma pandan, dapat menarik segmen pasar yang lebih luas.
- Untuk memenuhi harga Rp. 10.000 – 15.000 dan ukuran <1 kg, pengrajin perlu meningkatkan efisiensi produksi agar tetap menjaga kualitas dan menurunkan biaya. Penggunaan teknologi yang lebih efisien atau metode produksi yang lebih modern dapat membantu mengurangi biaya tanpa mengorbankan kualitas.

- c. Penelitian lebih lanjut tentang penggunaan pengawet alami seperti kemiri dan kelapa parut, serta dampaknya terhadap kualitas dan rasa gula aren, sangat diperlukan. Selain itu, kajian tentang preferensi konsumen dan penerapan teknologi untuk meningkatkan efisiensi produksi dapat membantu pengrajin menyesuaikan produk mereka dengan tren pasar yang berkembang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, M. P. (2022). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Pembelian Gula Semut di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, 6(4), 1227–1235.
- Harianto, Y., & Wahdah, N. (2017). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Produk Gula Aren di Kecamatan Aweyan Kabupaten Balangan. *Rawa Sains: Jurnal Sains Stiper Amuntai*, 7(2), 556–564.
- Lubis, A. (2022). Analisis Faktor Preferensi Konsumen dalam Pengambilan Keputusan Pemilihan Hotel Syariah di Kota Medan. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen (JIKEM)*, 2(1), 102–110.
- Mandala, W., & Sari, N. A. (2023). Analisis Preferensi Konsumen pada Gula Aren Kelapa di Kecamatan Way Jepara Kabupaten Lampung Timur. *KaliAgri Jurnal*, 4(1), 27–28.
- Rosada, I., Busaeri, R., Nurliani, Amran, F.D., Sulfiani. (2023). Consumer Preference and Loyalty for Purchase of Processed Banana Products in Makassar City. *American Journal of Humanities and Social Sciences Research (AJHSSR)*, 07(01), 1-7.
- Sebayang, L. (2022). Keragaan Eksisting Tanaman Aren di Sumatera Utara: Peluang dan Potensi Pengembangannya. *Jurnal Pertanian Tropik*, 3(2), 133–138.
- Selamet, A. J., & Budastra, I.K. (2023). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Gula Semut Aren di Pulau Lombok. *Jurnal Agroteksos*, 33(2), 600–611.
- Surya, E. (2018). Konservasi Pohon Aren dalam Pemanfaatan Nira Aren terhadap Peningkatan Pembelian. *Jurnal BIONatural*, 5(2), 34–45.
- Frelly, M. (2024). Preferensi Konsumen dalam Membeli Gula Aren di Pasar Bersehati Kota Manado. *Agri-SosioEkonomi Unsrat*, 20(1), 43–50.
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif, dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2896–2910.