

ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP ATRIBUT PRODUK GULA AREN CAIR PADA CV TIGA JAYA

AJI SETIA HAKIM



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Analisis Preferensi Konsumen terhadap Atribut Produk Gula Aren Cair pada CV Tiga Jaya” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2026

Aji Setia Hakim
J1410221025

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

AJI SETIA HAKIM. Analisis Preferensi Konsumen terhadap Atribut Produk Gula Aren Cair pada CV Tiga Jaya. Dibimbing oleh INTANI DEWI.

CV Tiga Jaya memiliki kapasitas produksi gula aren cair 7000 unit per bulan, namun penjualan *business-to-business* (B2B) menurun hingga 881 unit pada September 2025, sehingga diperlukan perluasan pasar ke segmen *business-to-consumer* (B2C) di Jabodetabek. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi karakteristik konsumen, menganalisis preferensi terhadap atribut produk, serta menilai kelayakan finansial. Data dikumpulkan dari 100 responden melalui rumus Lemeshow dengan *sampling purposive non-probability*, kemudian dianalisis menggunakan metode deskriptif, uji validitas-reliabilitas, analisis konjoin *full profile* enam belas stimuli, dan R/C rasio. Konsumen didominasi perempuan (54%) berdomisili di Bekasi dan Jakarta dengan pengeluaran menengah ke atas. Harga menjadi atribut paling dipertimbangkan (24,401%), diikuti kekentalan, volume, warna, dan kemasan. Profil produk optimal: harga Rp40.000, warna cokelat gelap, kekentalan kental, kemasan botol kaca, volume 450 ml. R/C rasio 1,30 mengonfirmasi kelayakan usaha pada segmen B2C.

Kata kunci: analisis konjoin, gula aren cair, kelayakan finansial, preferensi konsumen, R/C rasio

ABSTRACT

AJI SETIA HAKIM. Analysis of Consumer Preferences for Liquid Palm Sugar Product Attributes at CV Tiga Jaya. Supervised by INTANI DEWI.

CV Tiga Jaya has a liquid palm sugar production capacity of approximately 7.000 units per month, yet business-to-business (B2B) sales declined to 881 units in September 2025, necessitating market expansion into the business-to-consumer (B2C) segment in Jabodetabek. This study identifies consumer characteristics, analyzes preferences for product attributes, and assesses financial feasibility. Data were collected from 100 respondents using the Lemeshow formula through purposive non-probability sampling, then analyzed with descriptive methods, validity-reliability tests, full-profile conjoint analysis with sixteen stimuli, and R/C ratio analysis. Consumers are dominated by females (54%) residing in Bekasi and Jakarta with middle-to-upper spending levels. Price is the most considered attribute (24,401%), followed by viscosity, volume, color, and packaging. The optimal profile: Rp40.000, dark brown color, thick viscosity, glass bottle packaging, 450ml volume, an R/C ratio of 1,30 confirms B2C feasibility.

Keywords: conjoint analysis, consumer preference, financial feasibility, liquid palm sugar, R/C ratio



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP ATRIBUT PRODUK GULA AREN CAIR PADA CV TIGA JAYA

AJI SETIA HAKIM

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Agribisnis

**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University





@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Warcito, S.P., M.M.

Perpustakaan IPB University



Judul Proyek Akhir : Analisis Preferensi Konsumen terhadap Atribut Produk
Gula Aren Cair pada CV Tiga Jaya

Nama : Aji Setia Hakim
NIM : J1410221025

Disetujui oleh

Pembimbing:
Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.
NPI. 201811198309142016

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M. T.
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian: 13 Juli 2026

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *Subhanaahu Wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2025 sampai bulan April 2026 ini ialah preferensi konsumen terhadap atribut produk gula aren cair, dengan judul "Analisis Preferensi Konsumen terhadap Atribut Produk Gula Aren Cair pada CV Tiga Jaya".

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran selama penyusunan karya ilmiah ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Bapak Dr. Warcito, S.P., M.M. selaku penguji yang telah memberikan kritik, saran, dan masukan yang membangun demi kesempurnaan karya ilmiah ini. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Bapak Asep Sudirman, S.H. selaku Direktur CV Tiga Jaya yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk melaksanakan penelitian di perusahaan, serta Bapak Arief Sugianto, S.E., M.M. selaku manajer pemasaran, Bapak Anbia Ulhaq, S.AB sebagai pembimbing lapang. Ungkapan terima kasih yang tulus juga penulis sampaikan kepada Bapak Abdul Hakim dan Ibu Murdiyanti selaku orang tua yang telah mendukung penulis dari awal hingga saat ini, serta seluruh keluarga yang senantiasa memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya selama proses studi hingga penyelesaian karya ilmiah ini. Ucapan terima kasih tidak lupa penulis sampaikan kepada rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan bantuan, semangat, dan kebersamaan selama masa perkuliahan.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2026

Aji Setia Hakim



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.2 Penelitian Terdahulu	8
2.3 Kerangka Pemikiran	10
III METODE	12
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	12
3.2 Jenis dan Sumber Data	12
3.3 Metode Pengumpulan Sampel	12
3.4 Metode Pengolahan dan Analisis Data	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	20
4.2 Pengujian Instrumen Penelitian	25
4.3 Karakteristik Konsumen Gula Aren Cair	27
4.4 Preferensi Konsumen terhadap Atribut Gula Aren Cair	29
4.5 Analisis Finansial	33
4.6 Implikasi Manajerial dan Strategi Pemasaran Produk Gula Aren Cair	37
V SIMPULAN DAN SARAN	43
5.1 Simpulan	43
5.2 Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	49
RIWAYAT HIDUP	55



DAFTAR TABEL

1	Jumlah konsumsi gula pasir (kg)	1
2	Kapasitas produksi gula aren cair CV Tiga Jaya	2
3	Data penjualan gula aren cair bulan April – September 2025	3
4	Penelitian terdahulu	9
5	Atribut dan level	16
6	Kombinasi stimulus	17
7	Uji validitas	26
8	Uji reliabilitas	27
9	Karakteristik konsumen	28
10	Nilai guna tiap atribut	30
11	Tingkat kepentingan tiap atribut	32
12	Hasil uji korelasi	33
13	Total biaya variabel produksi gula aren cair	34
14	Total biaya tetap produksi gula aren cair	35
15	Total biaya produksi gula aren cair	36
16	Perhitungan laba, R/C rasio, dan total penerimaan	36
17	Strategi STP pada produk gula aren cair CV Tiga Jaya	39
18	Strategi bauran pemasaran pada produk gula aren cair CV Tiga Jaya	40

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	11
2	Lokasi CV Tiga Jaya	12
3	Logo CV Tiga Jaya	21
4	Struktur organisasi CV Tiga Jaya	22
5	Gula aren batok	24
6	Pemasakan gula aren	24
7	Pendinginan gula aren cair	25
8	Proses pengemasan	25
9	Produk gula aren cair	41

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner penelitian	51
2	Output SPSS uji validitas	54
3	Output SPSS uji reliabilitas	54
4	Output SPSS conjoint analysis	54