

STRATEGI PENGEMBANGAN PRODUK TEH ARTISAN SESUAI DENGAN PREFERENSI KONSUMEN PADA PT SILA AGRI INOVASI

HALISSA DWINTA PRAMESWARI



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



@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.

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Strategi Pengembangan Produk Teh Artisan Sesuai dengan Preferensi Konsumen pada PT Sila Agri Inovasi” 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 akhir ini.

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

Bogor, Juli 2026

Halissa Dwinta Prameswari
J0410221210

@Hak cipta milik IPB University

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@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.

ABSTRAK

HALISSA DWINTA PRAMESWARI. Strategi Pengembangan Produk Teh Artisan Sesuai dengan Preferensi Konsumen pada PT Sila Agri Inovasi. Dibimbing oleh LENI LIDYA

Meningkatnya tren konsumsi minuman berbasis teh mendorong PT Sila Agri Inovasi mengembangkan teh artisan mocktail sebagai produk minuman siap minum (*ready to drink*) berbasis teh artisan. Penelitian ini bertujuan menganalisis karakteristik dan preferensi konsumen, menyusun strategi pengembangan bisnis, serta menilai kelayakan finansial produk. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif, uji hedonik, analisis konjoin, strategi pemasaran, dan analisis finansial. Uji hedonik menunjukkan bahwa varian lemon burst memiliki tingkat penerimaan konsumen tertinggi. Analisis konjoin menunjukkan bahwa konsumen lebih menyukai produk dengan harga Rp25.000-Rp35.000, kemasan *slim cup* premium, penggunaan bahan alami premium, dan akses pembelian yang mudah. Analisis STP dan bauran pemasaran menghasilkan strategi pengembangan melalui penentuan target pasar yang tepat, penguatan positioning produk sebagai minuman premium berbasis teh artisan, serta optimalisasi strategi pemasaran. Hasil analisis finansial menunjukkan bahwa pengembangan produk teh artisan mocktail layak untuk dijalankan.

Kata kunci: analisis konjoin, bauran pemasaran, preferensi konsumen, uji hedonik

ABSTRACT

HALISSA DWINTA PRAMESWARI. Product Development Strategy for Artisan Tea Based on Consumer Preferences at PT Sila Agri Inovasi. Supervised by LENI LIDYA

The increasing trend in tea-based beverage consumption has encouraged PT Sila Agri Inovasi to develop artisan tea mocktail as a ready-to-drink product based on artisan tea. This study aims to analyze consumer characteristics and preferences, formulate a business development strategy, and assess the financial feasibility of the product. Data were analyzed using descriptive analysis, hedonic testing, conjoint analysis, marketing strategy analysis, and financial analysis. The hedonic test results indicated that the Lemon Burst variant achieved the highest level of consumer acceptance. Conjoint analysis revealed that consumers preferred products priced between Rp25.000 and Rp35.000, packaged in premium slim cups, made with premium natural ingredients, and offered through easily accessible purchasing channels. The STP and marketing mix analyses generated a development strategy centered on identifying the appropriate target market, strengthening product positioning as a premium tea-based beverage, and optimizing the marketing strategy. The financial analysis further showed that the development of the artisan tea mocktail product is financially feasible.

Keywords: conjoint analysis, consumer preferences, hedonic test, marketing mix



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.

STRATEGI PENGEMBANGAN PRODUK TEH ARTISAN SESUAI DENGAN PREFERENSI KONSUMEN PADA PT SILA AGRI INOVASI

HALISSA DWINTA PRAMESWARI

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

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Safira Fathin, S.E., M.Sc.



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

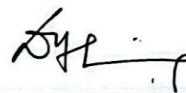
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan 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

Judul Proyek Akhir : Strategi Pengembangan Produk Teh Artisan Sesuai dengan
Preferensi Konsumen pada PT Sila Agri Inovasi
Nama : Halissa Dwinta Prameswari
NIM : J0410221210

Disetujui oleh

Pembimbing:
Ir. Leni Lidya, M.M.



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: 3 Juli 2026

Tanggal Lulus:



@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.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga karya ilmiah ini dapat diselesaikan dengan baik. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2025 sampai dengan Desember 2025 adalah pengembangan produk, dengan judul “Strategi Pengembangan Produk Teh Artisan Sesuai dengan Preferensi Konsumen pada PT Sila Agri Inovasi”.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ir. Leni Lidya, M.M. atas bimbingan, masukan, arahan, serta dukungan selama proses penyusunan karya ilmiah ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Ibu Safira Fathin, SE., M.Sc. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan yang membangun demi penyempurnaan karya ilmiah ini. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada Bapak Redha Taufik Ardias selaku pemilik PT Sila Agri Inovasi yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian, serta kepada Ibu Clara G. Ardias selaku mentor, Ibu Sri Wahyuni, Ibu Yeni, Bapak Prima Regy, Bapak Alif, serta seluruh staf PT Sila Agri Inovasi yang telah membantu penulis selama proses pengumpulan data dan pelaksanaan kegiatan magang industri.

Dengan penuh rasa hormat dan cinta, penulis mengucapkan terimakasih kepada orang tua, Bapak Hasan Ashari dan Ibu Lilis Setiyawati, yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang. Ungkapan terimakasih juga ditujukan kepada Clarisha Riezky Amalia, Vanessa Rossa Valencia, dan M Dellano Azhar Romero selalu kakak dan adik yang telah memberikan dukungan moril.

Terima kasih juga penulis sampaikan kepada Alivia Putri selaku rekan satu kelompok magang industri yang telah memberikan dukungan, bantuan, serta berbagai masukan selama pelaksanaan kegiatan magang dan penyusunan karya ilmiah ini. Ungkapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada sahabat Putri Agni, Arifinaya, Putri Nadira, Adila H Batubara, Natasya KN, Fadilah MC Susilo dan teman-teman Manajemen Agribisnis 59 yang telah memberikan dukungan, motivasi, serta kasih sayang selama proses perkuliahan hingga penyelesaian karya ilmiah ini. Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan dimasa yang akan datang.

Semoga karya ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi dunia akademik, serta pihak-pihak yang membutuhkan, dan dapat menjadi salah satu kontribusi dalam kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2026

Halissa Dwinta Prameswari



@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

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	5
II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Teh Artisan	6
2.2 Analisis Preferensi Konsumen	7
2.3 Uji Hedonik	7
2.4 Analisis Konjoin	9
2.5 Strategi Pemasaran STP dan 7P	10
2.6 Analisis Finansial	11
2.7 Penelitian Terdahulu	13
2.8 Kerangka Pemikiran	14
III METODE	16
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	16
3.2 Teknik Pengumpulan Data	16
3.3 Metode Analisis	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	24
4.2 Hasil Karakteristik Responden	27
4.3 Uji Hedonik	28
4.4 Analisis Konjoin	32
4.5 Strategi Pemasaran	36
4.6 Analisis Finansial	45
4.7 Implikasi manajerial	52
V SIMPULAN DAN SARAN	55
5.1 Simpulan	55
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58
RIWAYAT HIDUP	64



DAFTAR TABEL

1	Analisis pesaing produk minuman berbasis teh di Kota Bogor tahun 2026	4
2	Penelitian terdahulu	13
3	Nilai skala likert uji organoleptik produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>)	19
4	Karakteristik responden produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>) di PT Sila Agri Inovasi tahun 2026	27
5	Hasil uji hedonik produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>) PT Sila Agri Inovasi	29
6	Atribut dan taraf atribut produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>) PT Sila Agri Inovasi tahun 2026	33
7	Stimuli penelitian	33
8	Nilai kepentingan dan utilitas keseluruhan tiap level atribut	34
9	Nilai relatif penting penelitian	35
10	Nilai korelasi variabel penelitian	36
11	Harga jual produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>) di PT Sila Agri Inovasi Tahun 2026	40
12	Asumsi perhitungan produksi berdasarkan atribut <i>overall liking</i>	46
13	Hasil analisis BEP	48
14	Hasil analisis laporan laba rugi produk teh artisan mocktail <i>ready to drink</i> PT Sila Agri Inovasi tahun 2026	51

DAFTAR GAMBAR

1	Produksi daun teh kering di Indonesia tahun 2018-2024	1
2	Perkembangan industri makanan dan minuman di Indonesia pada tahun	2
3	Kerangka pemikiran penelitian	15
4	Lokasi PT Sila Agri Inovasi	16
5	Logo PT Sila Agri Inovasi	24
6	Contoh bentuk kemasan teh artisan di PT Sila Agri Inovasi 2025	25
7	Struktur Organisasi PT Sila Agri Inovasi Tahun 2025	26
8	Nilai atribut sensori warna pada keempat produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>)	29
9	Nilai atribut sensori aroma pada keempat produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>)	30
10	Nilai atribut sensori rasa pada keempat produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>)	31
11	Nilai atribut <i>overall liking</i> pada keempat produk teh artisan mocktail siap minum (<i>ready to drink</i>)	31
12	Contoh desain logo dan kemasan teh artisan mocktail siap minum	39
13	Toko <i>Online artisan tea mocktail</i> PT Sila Agri Inovasi	41
14	Promosi melalui media sosial tiktok dan instagram	42
15	SOP pembuatan minuman di PT Sila Agri Inovasi tahun 2025	44
16	Area <i>tea bar</i> Rumah Teh Indonesia tahun 2025	45

DAFTAR LAMPIRAN

1	Pertanyaan kuisioner uji hedonik pada preferensi konsumen terhadap produk <i>artisan tea moctail</i> dan penerimaan empat variant produk <i>artisan tea moctail</i> .	59
2	Pertanyaan kuisioner analisis konjoin pada preferensi konsumen terhadap produk <i>artisan tea moctail</i> dan penerimaan empat variant produk <i>artisan tea moctail</i> .	60
3	Perencanaan biaya investasi produk teh artisan moctail <i>ready to drink</i>	61
4	Perencanaan biaya tetap produk teh artisan moctail <i>ready to drink</i>	62
5	Perencanaan biaya variabel (per bulan) produk teh artisan moctail <i>ready to drink</i>	63



@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.