

RINGKASAN

Yusril Ishak Mahendra (0832020000) Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Gula Aren di Desa, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. Dibawah bimbingan Ibu Nuraeni dan Bapak Andi Azrarul Amri

Tanaman aren merupakan komoditas yang sangat potensial, terutama di Indonesia. Hampir seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan, termasuk nira yang diolah menjadi gula aren. Gula aren memiliki beragam manfaat kesehatan dan kuliner, sehingga permintaannya terus meningkat. Gula aren tersedia dalam berbagai bentuk, seperti gula aren asli, cair, dan bubuk. Konsumen memiliki preferensi yang berbeda-beda berdasarkan warna, rasa, tekstur, dan harga. Penggunaan gula aren pun beragam, mulai dari tradisi hingga penggunaan modern dalam produk makanan dan minuman sehat. Kabupaten Bone memiliki potensi besar dalam produksi gula aren. Ketersediaan pohon aren yang melimpah dan permintaan pasar yang tinggi menjadi faktor pendukung. Namun, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi, seperti masalah kualitas, ketersediaan, dan harga. Perbedaan preferensi konsumen antara perkotaan dan pedesaan juga menjadi perhatian. Konsumen perkotaan cenderung memilih produk olahan gula aren yang praktis, sedangkan konsumen pedesaan lebih menyukai gula aren asli. Secara keseluruhan, gula aren memiliki potensi besar untuk meningkatkan perekonomian suatu wilayah, termasuk Kabupaten Bone. Namun, perlu adanya upaya untuk meningkatkan kualitas produksi, diversifikasi produk, dan pemasaran yang lebih efektif untuk memenuhi kebutuhan pasar yang terus berkembang.

Adapun tujuan penelitian (1) Mendeskripsikan proses produksi gula aren dan atribut gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone. (2) Menganalisis preferensi konsumen terhadap produk gula aren. (3) 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 *Lameshow*. Adapun analisis yang digunakan yaitu Analisis Deskriptif dan Analisa 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, Analisa Konjoin