

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman aren merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga bagus untuk di kembangkan karena memiliki peluang yang sangat besar dalam meningkatkan perekonomian suatu wilayah. Tanaman aren termasuk salah satu tanaman berpotensi cukup besar dikembangkan di Indonesia karena tanaman ini merupakan sumber daya alam yang dikenal di kawasan tropika, karena pemanfaatannya yang beraneka ragam, seperti sagu, ijuk, buah, daun, pelepah, akar dan kulit batang yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, pohon aren atau enau (*Arenga pinnata Merr*), merupakan pohon jenis palma yang terpenting setelah kelapa (nyiur). Pohon aren memiliki potensi ekonomi yang tinggi karena hampir semua bagiannya dapat memberikan keuntungan finansial, dimana seluruh bagian tubuhnya bisa dimanfaatkan (Sebayang, 2022).

Salah satu produk olahan tanaman aren adalah gula aren. Gula aren berasal dari nira pohon aren yang merupakan salah satu jenis gula yang dibuat dengan menggunakan bahan alami dari buah aren. Gula merah aren menjadi salah satu konsumsi favorit bagi masyarakat Indonesia, karena memiliki berbagai manfaat salah satunya kesehatan serta digunakan sebagai pemanis makanan atau minuman di Indonesia. Gula berperan penting dan termasuk salah satu komoditas pangan strategis nasional. Permintaan gula dalam negeri akan meningkat seiring dengan penambahan atau peningkatan jumlah penduduk, pendapatan masyarakat dan pertumbuhan industri pengolahan makanan dan minuman (Sebayang, 2022).

Adapun jenis-jenis gula aren yang tersebar di konsumen yaitu: gula aren yang original, gula aren cair dan gula aren bubuk. Jenis olahan produk gula aren yang tersebar saat ini yaitu: makanan tradisional, makanan maupun minuman cepat saji yang berasal dari gula aren.

Berbagai macam jenis gula yang ada di pasaran juga memiliki peminatnya sendiri sesuai kebutuhan dan keinginan konsumen. Keinginan konsumen dalam memilih gula aren dengan memperhatikan atribut pada jenis gula, yaitu dari warna, rasa, ukuran, tekstur, maupun harganya. Dengan adanya atribut yang melekat pada gula kelapa tersebut akan menjadikan pembeli memiliki preferensi yang berbeda dalam setiap pengambilan keputusan sebelum membeli. Hal ini menuntut para produsen gula aren ataupun pemasar untuk dapat mengetahui apa saja yang menjadi dasar preferensi konsumen dalam memilih produk.

Adapun penggunaan gula aren secara tradisional adalah digunakan untuk kegiatan acara adat, pengobatan secara tradisional atau digunakan sebagai pemanis makanan dan minuman, sebagai bahan dalam pembuatan kue dan kue tradisional. Sedangkan secara modern gula aren juga di gunakan pada makanan dan minuman namun dengan beragam aplikasi yang lebih luas. Contohnya, gula aren sering digunakan sebagai alternatif gula putih dalam pembuatan makanan dan minuman organik atau yang lebih sehat seperti granola, smoothie, minuman energi, makanan ringan sebagai pemanis alami dan digunakan dalam pembuatan produk-produk kosmetik dan produk perawatan alami. Berbagai permasalahan dalam gula aren yaitu meliputi ketersediaan dan kualitas, kesehatan, ekonomi dan sosial, pengolahan, permintaan dan pasar.

Gula aren modern merupakan proses pengolahan gula aren tradisional yang diolah menjadi gula bubuk maupun cair yang kemudian mudah untuk digunakan tanpa harus mengolah terlebih dahulu namun gula aren modern masih jarang di produksi, gula aren modern biasanya lebih banyak digunakan pada minuman atau makanan cepat saji karena gula aren modern lebih praktis namun harga lebih tinggi di bandingkan gula aren tradisional, sehingga membuat minat konsumen gula aren tradisional di perkotaan kurang diminati berbeda dipedesaan. Upaya produsen dalam memenuhi kebutuhan pasar akan produk gula aren menjadikan mereka perlu mengetahui selera konsumen, agar gula aren yang dipasarkan mendapat respon yang baik dari konsumen.

Adapun perbedaan penggunaan gula aren dikota dan didesa biasanya di kota konsumen gula aren biasanya mencari produk olahan gula aren yang sudah diolah Kembali seperti gula aren cair maupun gula aren bubuk karena biasanya di perkotaan hal simple merupakan hal yang paling di sukai meskipun harga yang sangat tinggi, berbeda dengan didesa biasaya konsumen gula aren didesa mencari gula aren yang murah yang jelas keoriannya tanpa campuran lain. Keinginan atau prilaku konsumen dalam membeli gula aren tentang minal konsumen dalam membeli gula aren karena harga yang relative murah mudah di dapatkan dan berkualitas.

Kabupaten Bone merupakan daerah yang dikenal dengan berbagai usaha industri pertanian terutama dalam usaha gula aren. Ada beberapa di Daerah Kabupaten Bone yang masyarakatnya yang melakukan usaha pembuatan gula aren yang bahan bakunya yang berbeda-beda. Usaha gula aren merupakan salah satu sumber pendapatan bagi masyarakat yang dapat dilihat pada konsumsi gula aren di Kabupaten Bone yang cukup **tinggi**. Hal ini dikarenakan gula aren merupakan salah satu bahan pemanis yang banyak digunakan dalam masakan dan minuman tradisional masyarakat Bugis. Kondisi geografis pada Kabupaten Bone menjadi salah satu pendukung dalam memproduksi gula aren, selain ini ketersediaan pohon aren cukup berlimpah dan Kabupaten Bone menjadi salah satu daerah yang memiliki potensi peluang ekonomi yang cukup besar dan daya Tarik bagi banyak masyarakat dalam membudidayakan pohon aren. Ada beberapa hal yang menjadi indikator tingginya produksi gula aren pada kabupaten Bone yakni salah satunya ialah ketersediaan gula aren di kabupaten bone yang cukup mudah didapatkan.

Analisis preferensi konsumen terhadap produk gula aren perlu di lakukan penelitian secara ilmiah. Maka penulis bermaksud mengangkat permasalahan tersebut dalam penelitian dengan berjudul **“Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Gula Aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone”**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi gula aren dan atribut gula aren di Desa Langi, Kecamatan Bontocani, Kabupaten Bone?
2. Bagaimana preferensi konsumen terhadap produk gula aren.
3. Atribut apa yang paling penting pada produk gula aren.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini yang akan dicapai adalah untuk:

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.

1.4. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian yang diharapkan oleh penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Dapat mengimplementasikan dan mengembangkan ilmu yang telah diperoleh selama penelitian dan membandingkan referensi-referensi yang didapat selama proses perkuliahan. Selain itu skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Muslim Indonesia dan sarana untuk mengaplikasikan berbagai teori yang diperoleh dibangku kuliah.

2. Bagi Usaha Gula Aren

Memberikan informasi atau usulan kepada usaha gula aren di Kabupaten Bone untuk dapat meningkatkan pendapatan.