

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao merupakan salah satu komoditas andalan perkebunan sebagai penghasil devisa negara, sumber pendapatan petani, penciptaan lapangan kerja petani, mendorong agribisnis dan agroindustri serta pengembangan wilayah. Indonesia saat ini adalah negara terbesar ketiga dalam produksi kakao dunia dengan skala produksi 15 % setelah Ghana (16%) dan Pantai Gading (40 %) (DEPTAN, 2006). Kakao (*Theobroma cacao L*) adalah salah satu komoditas perkebunan terkemuka yang perannya cukup penting dalam perekonomian regional, terutama dalam penciptaan lapangan kerja, sumber pendapatan, dan pengembangan kawasan dan agroindustri (Baka et al., 2015). Komoditas Kakao sangat penting bagi Indonesia sebagai salah satu negara eksportir utama kakao dalam perdagangan internasional. Pasar kakao dunia masih memiliki potensi sangat tinggi, yang ditunjukkan oleh peningkatan konsumsi sehingga Indonesia diharapkan mampu meraih peluang pasar yang ada (Hasibuan et al., 2012)

Luas areal perkebunan kakao dan produksi kakao yang tinggi, wilayah Pidie Jaya memiliki potensi yang besar, dan merupakan urutan kedua setelah Aceh Tenggara. Kakao yang dihasilkan di wilayah Pidie Jaya sebagian kecil diekspor dan sebagian besar dijual di pasar dalam negeri. Selain Pidie Jaya, kakao juga dikonsumsi di daerah Aceh lainnya. Kakao tersebut diolah oleh industri lokal yang bertujuan untuk memutuskan mata rantai dan menguntungkan petani kakao lokal. Saat ini permintaan kakao mulai meningkat permintaannya di industri coklat seiring pertumbuhan pola konsumsi coklat mulai meningkat. (Dinas Pertanian dan Perkebunan Aceh, 2021).

Pertumbuhan pola konsumsi coklat juga terjadi di daerah Meunasah Baroh Musa, Pidie Jaya. Semenjak banyaknya wisatawan dari dalam maupun luar daerah yang sedang berwisata ke Banda Aceh maupun Sabang dan melewati daerah Meunasah Baroh Musa yang lokasinya strategis karena berada di jalan nasional Medan-Banda Aceh semakin banyak juga pola konsumsi dari industri coklat. Salah satunya adalah CV. Socolatte Aceh merupakan industri coklat yang terletak di daerah Meunasah Baroh Musa yang menyajikan berbagai produk olahan coklat dengan kualitas premium.

CV. Socolatte Aceh adalah salah satu pelopor industri coklat yang ada di Pidie Jaya yang berada di Jalan nasional Medan-Banda Aceh, Kabupaten, Pidie Jaya yang berdiri sejak tahun 2005 yang dimiliki oleh Bapak Irwan Sebagai salah satu pelopor industri coklat yang ada di Pidie Jaya. CV. Socolatte Aceh sudah berkembang lebih baik dan lebih berpengalaman

dan merupakan industri coklat satu-satunya yang ada di Pidie Jaya serta memiliki nilai sejarah dan filosofi yang besar bagi penikmat coklat di Pidie Jaya. Dilihat dari perkembangan CV. Socolatte Aceh terlihat semakin berkembang dan banyak diminati oleh masyarakat sekitar sehingga mampu memproduksi berbagai varian produk, mulai dari coklat bar, brownies coklat, permen coklat, bubuk coklat, timphan coklat, *ice cream* coklat, dan minuman coklat.

CV. Socolatte Aceh menawarkan jenis minuman coklat yaitu dengan beberapa cara penyajian yang berbeda setiap varian produknya seperti varian produk Original, 3 In 1, Cream, Mocca, Original Coffe, Coffe, dan Cappucino. Pengolahan biji kakao yang disajikan dibuat dengan cara tradisional dan modern, konsep tempatnya juga didesain dengan tema “perpaduan”. CV. Socolatte Aceh ini juga dilengkapi dengan berbagai alat dalam pengolahan kakao yang berada langsung di belakang CV. Socolatte Aceh tersebut dan menyediakan beberapa fasilitas, seperti musholla, tempat bermain anak-anak, dan tempat bersantai hal ini juga menjadi daya tarik dan ciri khas dari CV. Socolatte Aceh. Setiap pelaku usaha pasti mempunyai ciri khas tersendiri dalam membangun usahanya. Dengan posisi lokasi CV. Socolatte Aceh yang tepat berada di Jalan Nasional Medan-Banda Aceh Pidie Jaya, menjadikan CV. Socolatte Aceh tidak sulit untuk ditemui oleh calon pengunjung.

Konsumen CV. Socolatte Aceh memiliki preferensi minuman coklat yang berbeda-beda. Ada yang menyukai minuman coklat dengan rasa yang pahit dan ada yang menyukai minuman coklat dengan rasa yang manis. Penyajian yang variatif untuk jenis produk minuman coklat dingin atau panas juga menjadi faktor penting yang diperhatikan konsumen dalam memilih produk minuman coklat.

Atribut produk merupakan unsur yang menjadi pembeda pada suatu produk, sehingga memberikan nilai tambah, manfaat serta menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan pembelian. Atribut ini mempunyai pengaruh besar pada persepsi pembeli terhadap produk. Selain membedakan suatu produk dengan produk lain, atribut produk juga harus mampu menjadi suatu daya tarik bagi konsumen. Hal itu disebabkan karena secara fisik atribut produk membawa berbagai manfaat yang dibutuhkan dan diinginkan pembeli (Armstrong, 2014). Atribut yang digunakan pada CV. Socolatte Aceh yaitu varian, harga dan penyajian.

Pilihan konsumen ketika membeli suatu produk disebut sebagai perilaku konsumen yang sampai batas tertentu membentuk persepsi, sedangkan yang merujuk pada kecenderungan atau keinginan konsumen terhadap produk atau layanan tertentu disebut sebagai preferensi konsumen. Menurut Mandala (2010), preferensi konsumen berkaitan dengan kemampuan menyusun prioritas pilihan agar dapat mengambil keputusan, minimal ada dua sikap yang

berkaitan dengan preferensi konsumen yakni lebih suka (*prefer*) dan sama-sama disukai (*indifference*).

Preferensi konsumen didapat dari penilaian konsumen terhadap atribut -atribut yang ada pada produk serta penilaian setiap komponen yang terdapat di dalam atribut. Seperti produsen CV. Socolatte Aceh yang perlu memperhatikan bagaimana pola preferensi konsumen terhadap produk di industri coklat apalagi saat ini persaingan antar pengusaha industri coklat semakin ketat. Sehubungan dengan latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk meneliti “Preferensi Konsumen terhadap Minuman Coklat di CV. Socolatte Aceh Di Desa Meunasah Baroh Musa Kecamatan Bandar Baru Kabupaten Pidie Jaya”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Kombinasi level atribut minuman coklat apa saja yang menjadi preferensi konsumen di CV. Socolatte Aceh?
2. Atribut manakah yang paling dipertimbangkan konsumen dalam keputusan mengonsumsi minuman coklat di CV. Socolatte Aceh?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah di atas, tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kombinasi level atribut minuman coklat yang menjadi preferensi konsumen di CV. Socolatte Aceh berdasarkan atribut minuman coklat.
2. Untuk menganalisis atribut minuman coklat yang paling dipertimbangkan konsumen dalam keputusan mengonsumsi minuman coklat di CV. Socolatte Aceh.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah ilmu pengetahuan tentang preferensi konsumen terhadap produk olahan biji kakao khususnya minuman coklat di CV. Socolatte Aceh.
2. Bagi pemilik usaha CV. Socolatte Aceh, penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai atribut minuman coklat yang menjadi preferensi konsumen terhadap produk olahan biji kakao.
3. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat memberikan informasi kepada pemerintah mengenai pengembangan usaha CV. Socolatte Aceh melalui analisis preferensi konsumen terhadap produk olahan biji kakao dalam mendukung pengembangan, dan mendorong industrialisasi (agroindustri) ditingkat daerah khususnya industri dibidang

pertanian untuk berkompetisi secara internasional sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

4. Bagi akademisi dan peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumber informasi yang berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap produk olahan biji kakao khususnya minuman coklat.