

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu komoditas perkebunan yang bernilai ekonomi tinggi dan berperan penting menjadi sumber devisa bagi negara adalah kopi. Kopi juga menjadi sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa di Indonesia (Raharjo, 2012). Pada Tahun 2022, Indonesia menempati posisi ke tiga sebagai produsen kopi setelah Brazil dan Vietnam. Kopi yang di produksi di Indonesia jumlahnya mencapai 774,60 ribu ton atau 11,95 juta karung pada tahun 2022. Indonesia disebut sebagai negara pengeksport kopi terbesar di dunia. Tujuan ekspor kopi Indonesia ke Amerika Serikat, Jepang, Spanyol, dan lain-lain.

Pada umumnya, kopi Indonesia merupakan kopi *full body* dengan tingkat keasaman yang relatif rendah. Setiap kawasan atau daerah perkebunan kopi dikenal dengan profil dan kekhasannya masing-masing. Hal ini dikarenakan perbedaan beberapa hal. Variabel yang paling berpengaruh adalah jenis tanah, ketinggian permukaan tanah, varietas kopi, metode pengolahan dan penyimpanan. Beberapa kopi asal Indonesia yang populer diantaranya dari Sumatra ada dari Aceh, Lampung, Jambi, Bengkulu, dan Palembang. Dari pulau Jawa ada dari Priangan, Ambarawa, Garut, Malang. Pulau Bali mempunyai penghasil kopi dari Provinsi Kintamani dan Plaga. Pulau Sulawesi ada dari Toraja dan Kalosi. Pulau Nusa Tenggara ada Sumbawa dan Rinjani. Terakhir dari Pulau Papua ada dari Wamena, Nabire, dan Labiem.

Konsumsi kopi di Indonesia sangat tinggi, terbukti dengan masuknya Indonesia ke dalam daftar negara dengan tingkat konsumsi kopi terbesar di dunia. Konsumsi kopi Indonesia pada periode 2016/2017 merupakan negara pengkonsumsi kopi terbesar ke-6 di dunia setelah Rusia. dan konsumsi kopi terbesar di dunia adalah negara-negara anggota Uni Eropa (International Coffee Organization, 2017).

Provinsi Jambi merupakan salah satu penghasil kopi di Indonesia. Kopi merupakan tanaman yang hampir tumbuh di seluruh wilayah Provinsi Jambi dari Kabupaten Kerinci hingga ke Kabupaten Tanjung Jabung. Ada tiga jenis kopi yang dikembangkan di Provinsi Jambi salah satunya yakni kopi jenis *Arabika*. Kopi Arabika di Provinsi Jambi banyak dikembangkan di daerah dataran tinggi, seperti Kabupaten Kerinci dan Kota Sungai Penuh. Untuk mengetahui Perkembangan luas lahan, produksi, dan produktivitas kopi di provinsi Jambi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Perkembangan Luas Lahan, Produksi, dan Produktivitas Kopi Arabika di Provinsi Jambi Tahun 2022

Kabupaten/kota	Luas Lahan (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Kg/Ha)
Merangin	25	20	800
Kerinci	820	628	766
Sarolangun	-	-	-
Batanghari	-	-	-
Muaro Jambi	-	-	-
Tanjung Jabung Barat	-	-	-
Tanjung Jabung Timur	-	-	-
Tebo	-	-	-
Bungo	-	-	-
Koperasi Koerintji	-	-	-
Barokah Bersama	-	-	-
Kota Sungai Penuh	816	102	402
Jumlah	1.661	750	1.968

Sumber: Dinas Perkebunan Provinsi Jambi Tahun 2023.

Kabupaten Kerinci dan Kota Sungai Penuh merupakan wilayah yang menghasilkan produksi kopi arabika terbesar di Provinsi Jambi. Berdasarkan data Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, pada tahun 2022 perkebunan kopi di Kabupaten Kerinci mempunyai luas lahan dan produksi terbesar di Provinsi Jambi dengan persentase sebesar 49,36% untuk luas lahan dan 83,73% untuk produksi . Diikuti Kota Sungai Penuh sebesar 49,12% untuk luas lahan dan 13,6 untuk produksi. Provinsi Merangin meskipun mempunyai luas lahan dan produksi tekecil di antara Provinsi Kerinci dan Kota Sungai penuh, namun mempunyai produktivitas tertinggi yaitu sebesar 40,65%

Kopi arabika Kerinci merupakan salah satu komoditas unggulan di Povinsi Jambi yang dihasilkan oleh petani kopi dari Kabupaten Kerinci. Wilayah Kerinci merupakan dataran tinggi dengan evelasi antara 1.400 – 1.700 meter dari permukaan laut, sehingga budidaya kopi Arabika sangat kondusif. Jambi juga menghasilkan dua jenis kopi lainnya yakni kopi robusta dan kopi liberika (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2015). Tabel 2 menyajikan perkembangan luas lahan, produksi, dan produktivitas kopi arabika di kabupaten kerinci tahun 2022.

Tabel 2. Perkembangan Luas Lahan, Produksi, dan Produktivitas Kopi Arabika di Kabupaten Kerinci Tahun 2022

Kecamatan	Luas Lahan (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Kg/Ha)
Gunung Tujuh	224	178	795
Kayu Aro	280	233	831
Gunung Kerinci	94	56	600
Siulak	47	33	702
Air Hangat	27	16	593
Depati VII	12	8	-
Air Hangat Timur	53	37	-
Sitinjau Laut	-	-	-
Danau Kerinci	-	-	-
Keliling Danau	-	-	-
Gunung Raya	83	67	807
Batang Merangin	-	-	-
Jumlah	820	628	4.328

Sumber: Dinas Perkebunan Provinsi Jambi Tahun 2023.

Berdasarkan tabel di atas, pada tahun 2022 Kecamatan Kayu Aro mempunyai keunggulan baik dari segi luas lahan, produksi, maupun produktivitas dibanding kecamatan lainnya yaitu sebesar 34,14% dari segi luas lahan, 37.10 % untuk produksi dan 19,20% untuk produktivitas

Kopi Arabika di Kabupaten Kerinci memiliki mutu dan cita rasa yang khas. Keberadaan kopi Arabika yang memiliki citarasa yang khas pada ras serta aroma ini tidak hanya diminati penikmat kopi di Jambi. Cita rasa kopi Arabika Kerinci memiliki karakter menarik dengan tingkat keasaman, rasa rempah dan memenuhi kriteria yang bagus.

Salah satu unit pengolahan kopi arabika yang terdapat di Kabupaten Kerinci. Pada Tahun 2017 beberapa anggota Masyarakat Peduli Indikasi Geografis (MPIG) Kopi Arabika Kerinci berinisiatif mendirikan sebuah koperasi yang diberi nama Koperasi Koerintji Barokah Bersama. Anggota Koperasi Koerintji Barokah

Bersama adalah kelompok-kelompok tani dan kelompok profesi lain yang mengelola kopi Arabika di kabupaten Kerinci dan mentaati anggaran dasar dan anggaran rumah tangga yang telah disepakati bersama. Koperasi ini berdiri tanggal 1 juni 2017 dengan jumlah anggota awal 22 dan saat ini sudah melayani sekitar 380 petani kopi arabika kerinci yang tersebar di 3 kecamatan. Hadirnya koperasi ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan petani dengan pemasaran bersama dan membuka peluang pasar yang lebih besar bagi petani kopi arabika untuk memasarkan kopi arabikanya serta lebih berpihak kepada petani dalam penentuan harga.

Koperasi Koerintji Barokah Bersama merupakan produsen kopi *specialty* arabika yang memproduksi kopi arabika dalam beberapa bentuk seperti *green bean*, *roasted bean* dan kopi bubuk. Dari ketiga bentuk kopi arabika yang di produksi oleh Koperasi Koerintji Barokah Bersama hanya *green bean* yang jangkauan pemasarannya luas dan telah menembus pasar ekspor, sedangkan untuk produk *roasted bean* dan kopi bubuk hanya bisa dibeli jika mengunjungi secara langsung Koperasi Koerintji Barokah Bersama atau melakukan pemesanan terlebih dahulu. Koperasi Koerintji Barokah Bersama memproduksi beberapa jenis *green bean* yang berbeda pada Koperasi Koerintji Barokah Bersama terdapat 7 jenis pengolahan *green bean* yaitu *Natural*, *Honey*, *Blue Honey*, *Wethull*, *Fullywash*, *Anaerobic Natural* dan *Anaerobic Honey*.

Koperasi Koerintji Barokah Bersama mempunyai Produk unggulan Green Bean Arabika Specialty Natural dan Hazelnut Coffee with Cinnamon dan Durian. Pada ajang Kontes Kopi Spesialti Indonesia (KSSI) tahun 2018 yang ke 10

Koperasi Koerintji Barokah Bersama memperoleh juara 2. Pada tahun yang sama pula koperasi ini berhasil meraih medali perak pada ajang Australia Coffe Award. Prestasi ini membuktikan bahwa kualitas dan mutu kopi mereka diakui di kancah dalam negeri maupun internasional. Selain itu juga, Koperasi Koerintji Barokah Bersama telah memiliki Hak Indikasi Geografis dengan nomor ID G00000058 Tanggal 17 April 2017 (Lampiran 1).

Minat konsumen adalah ketertarikan konsumen terhadap suatu produk, minat konsumen bersifat subjektif karena tergantung pada penilaian terhadap barang tersebut (Kunawangsih, 2006). Preferensi atau kesukaan masyarakat akan kopi arabika dapat menjadi dasar untuk pengembangan kopi arabika Kerinci di Provinsi Jambi melalui proses pengambilan keputusan oleh konsumen dimulai dari mengenali kebutuhan, mencari informasi, mengevaluasi alternatif, keputusan pembelian dan memberi penilaian setelah membeli (Setiadi, 2003). Pembelian ini dilakukan melalui melihat atribut-atribut kopi arabika pada Koperasi Koerintji Barokah Bersama. Apabila kesukaan konsumen sudah diketahui, maka diharapkan perkembangan kopi arabika Kerinci semakin pesat dan produksi semakin meningkat. Hal tersebut akan berpengaruh kepada kesejahteraan pelaku usaha, petani hingga pedagang kopi. Tahun 2023 Koperasi Koerintji Barokah telah menjual produksinya dengan omset sebesar Rp. 6.081.319.000 dengan jumlah 181 Konsumen (Lampiran 2), selain itu juga Koperasi Koerintji menjalin kerjasama dalam penjualannya dengan pihak eksportir maupun pedagang pengumpul (Lampiran 3). Dengan telah berjalanya mitra koperasi Koerinti Barokah bersama

mitra sehingga dapat membentuk kerjasama antara produsen dan konsumen sehingga terbentuk preferensi dan kepuasan konsumen.

Preferensi terhadap suatu jenis makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat atau derajat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan atau minuman tertentu (Komaruddin, 2014). Tingkat kesukaan akan sesuatu dapat dilihat dari presentase jumlah responden yang memilih dan menyukai makanan atau minuman tersebut. Menurut Rochaeni (2013), preferensi konsumen diartikan sebagai sebuah keputusan evaluasi konsumen yang mempertimbangkan dua objek didalamnya atau lebih karena akan selalu melibatkan perbandingan antar objek. Tingkat preferensi konsumen terhadap produk kopi tentu saja berbeda-beda tergantung dari persepsi konsumen.

Untuk melihat preferensi konsumen diperlukannya atribut-atribut produk kopi arabika. Atribut produk merupakan komunikasi atas manfaat dari hasil pengembangan suatu produk atau jasa yang ditawarkan. Atribut produk tersebut meliputi mutu ciri dan model produk. (Kotler dan Armstrong, 2008). Penilaian terhadap produk menggambarkan sikap konsumen terhadap produk tersebut dan sekaligus dapat mencerminkan perilaku konsumen dalam membelanjakan dan mengkonsumsi suatu produk. Konsumen memiliki sikap berbeda-beda dalam menimbang atribut yang dianggap penting. Mereka akan memberikan perhatian terbesar pada atribut yang memberikan manfaat-manfaat yang dicarinya. Pasar sebuah produk sering disegmentasikan berdasarkan atribut yang menonjol dalam kelompok konsumen yang berbeda (Kotler, 2000). Untuk mendapatkan tingkat preferensi dan kepuasan konsumen terhadap kopi arabika Kerinci yang diolah

menjadi kopi hitam maupun kopi yang di olah menjadi latte, kopi susu gula aren maupun lainnya dengan melihat dari atribut kopi yaitu, aroma, cita rasa, harga, cara penyeduhan dan kualitas kopi dianggap sudah mewakili karakteristik kopi arabika.

Pola pembelian juga dapat mempengaruhi faktor permintaan akan produk kopi. Selain dari produk kopi itu sendiri, dalam permintaan kopi oleh konsumen juga dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor-faktor lainnya, seperti harga kopi itu sendiri, harga kopi di tempat lain yang berkaitan, pendapatan, dan lain-lain. Kemudian konsumen akan melakukan proses evaluasi terhadap pembelian yang telah dilakukannya disebut dengan evaluasi pascapembelian. Hasil dari proses evaluasi tersebut adalah konsumen merasa puas atau tidak puas terhadap produk yang telah dibeli dan dikonsumsi (Sumarwan, 2015). Apabila konsumen puas atas kopi yang dibelinya, maka akan semakin besar kemungkinan konsumen akan kembali untuk membeli kopi tersebut. Hal ini penting untuk diketahui bagaimanakah tingkat kepuasan yang dirasakan konsumen terhadap kopi khususnya di Koperasi Koerrintji Barokah Bersama

Sangat banyak produsen yang dapat ditemukan yang tentunya menawarkan kopi serta layanan yang diberikan sehingga hal ini menimbulkan preferensi konsumen dalam membeli kopi yang bergantung pada preferensi konsumen karena pada dasarnya preferensi konsumen adalah pilihan suka atau tidak suka oleh konsumen terhadap produk (barang atau jasa) yang akan dikonsumsi. Produsen dan pemasar perlu mengetahui selera konsumen dalam menentukan pilihan suka atau tidak suka seorang konsumen terhadap suatu produk. Hal ini dikarenakan, sebelum konsumen memutuskan untuk membeli suatu produk, terlebih dahulu mereka

memperhatikan dan mempertimbangkan ciri-ciri fisik (atribut) yang melekat pada produk tersebut sesuai dengan kesukaan mereka untuk memperoleh kepuasan. Pembelian kopi di Koperasi Koeritnji Barokah Bersama juga dilakukan berdasarkan pilihan suka atau tidak suka serta konsumen mempertimbangkan ciri-ciri fisik yang melekat pada produk kopi di Koperasi Koeritnji Barokah Bersama untuk memperoleh kepuasan.

Terkait dengan hal yang dijelaskan di atas, peneliti memilih untuk meneliti di Kerinci dikarenakan daerah tersebut merupakan sentra kopi arabika di jambi. Berdasarkan uraian di atas maka saya tertarik untuk melakukan penelitian ini dengan judul **“Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Preferensi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Kopi Arabika Kerinci pada Koperasi Koerintji Barokah Bersama”**.

1.2 Perumusan Masalah

Kopi arabika memiliki karakter yang cenderung asam, biji kecil, dan memiliki karakter yang unik. Dengan berbagai variannya, kopi Arabika adalah jenis kopi tertua yang dikenal dan dibudidayakan di dunia. Tanaman kopi Arabika tumbuh dengan baik di Indonesia pada daerah dengan ketinggian antara 800 hingga 1500 meter di atas permukaan laut dan memiliki suhu rata-rata 15 hingga 24 derajat Celcius. Aktivitas fotosintesis tanaman akan menurun pada suhu 25°C, yang akan berdampak langsung pada produksi perkebunan. Disarankan untuk tidak menanam kopi Arabika di bawah 800 m di atas permukaan laut karena tidak banyak varietas kopi yang kebal terhadap penyakit karat daun.

Masih rendahnya perhatian terhadap penelitian konsumen dilingkungan penggiat kopi terlebih kopi arabika sudah banyak disadari oleh pemilik usaha dan pihak akademisi. Hal ini terlihat dari para pelaku bisnis yang hanya fokus pada cara memproduksi dan memasarkan produknya saja. Para pelaku bisnis kurang memerhatikan bagaimana reaksi dari konsumen yang mengonsumsi produk tersebut. Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Setiadi (2013) bila konsumen merasa tertarik pada suatu produk, konsumen hanya dapat mengonsumsi produk tersebut tanpa dapat memberikan tanggapan yang dirasakannya dari produk tersebut.

Pada penelitian ini akan dibahas mengenai faktor-faktor yang memengaruhi preferensi dan kepuasan konsumen dalam membeli produk kopi, khususnya varietas kopi arabika Kerinci. Konsumen kopi tentunya memiliki kesukaan yang berbeda-beda. Dengan memperhatikan pengembangan tersebut akan berdampak kepada kepuasan konsumen dalam memilih kopi arabika di Koperasi Koerintji Barokah Bersama yang dilihat dari atribut- atribut kopi arabika. Berdasarkan fenomena dan permasalahan tersebut di atas maka didapat beberapa rumusan pertanyaan penelitian, yaitu :

1. Bagaimana proses pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian kopi arabika pada Koperasi Koerintji Barokah Bersama?
2. Bagaimana kepuasan konsumen terhadap kopi arabika Koperasi Koerintji Barokah Bersama?
3. Bagaimana performa produk terhadap kopi arabika Koperasi Koerintji Barokah Bersama?

4. Bagaimana Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Preferensi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Kopi Arabika Kerinci pada Koperasi Koerintji Barokah Bersama?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui proses pengambilan keputusan kopi arabika pada Koperasi Koerintji Barokah Bersama.
2. Untuk menganalisis kepuasan konsumen terhadap kopi arabika Koperasi Koerintji Barokah Bersama.
3. Untuk menganalisis performa kopi arabika Koperasi Koerintji Barokah Bersama
4. Untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi dan kepuasan konsumen terhadap keputusan pembelian kopi arabika kerinci pada koperasi koerintji barokah bersama.

1.4 Kegunaan Penelitian

Dengan tujuan penelitian seperti diuraikan diatas, penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat kepada pihak terkait, antara lain :

a. Kegunaan Teoritis (Keilmuan)

1. Memberikan informasi bagi pembaca mengenai respon konsumen (penikmat kopi) terhadap jenis kopi arabika yang ditinjau dari berbagai faktor
2. Mengevaluasi teori perilaku dan kepuasan konsumen yang diaplikasikan pada konsumen kopi.

b. Kegunaan Praktis

Kegunaan praktis dari hasil penelitian ini adalah memperkenalkan kepada masyarakat luas mengenai potensi dan kualitas kopi arabika Kerinci. Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu membantu para produsen kopi dalam meningkatkan potensi dan produktivitas kopi di Kerinci. Dengan adanya penelitian ini dapat disusun strategi dalam peningkatan daya saing produktivitas kopi, sehingga diharapkan akan memperoleh keselarasan langkah sebagai upaya mengatasi masalah yang berkaitan dengan berbagai kesenjangan, baik dari aspek produksi, permintaan input output, agroindustri dan kebijakan pemerintah.