

SKRIPSI

**PREFERENSI KONSUMEN DAN FAKTOR-FAKTOR YANG
MEMPENGARUHI KONSUMEN TERHADAP PEMBELIAN
GULA KRISTAL PUTIH 1 DAN GULA KRISTAL PUTIH 2 DI
KOTA PALEMBANG**

*CONSUMEN PREFERENCE AND CONSUMERS
INFLUENCING FACTORS ON PUCHASING OF WHITE
CRYSTAL SUGAR 1 AND WHITE CRYSTAL SUGAR 2 AT
PALEMBANG*



**Muhammad Aditya Rafli
05011281823056**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SUMMARY

MUHAMMAD ADITYA RAFLI. Consumer Preference and Consumers Influencing Factors on Purchasing of White Crystal Sugar 1 and White Crystal Sugar 2 at Palembang. (Supervised by **YUNITA**).

White crystal sugar is one of the most consume food by the people. Therefore, because their's so much brand of white crystal sugar causing people to have their own preference. The purposes of this study were: (1) to describe the characteristics of consumers who bought white crystal sugar 1 and white crystal sugar 2 at Palembang, (2) to analyze the factors that affected of the demand for white crystal sugar 1 and white crystal sugar 2 at Palembang, and (3) to examine the attributes of consumer preferenced in purchasing white crystal sugar 1 and white crystal sugar 2 in Palembang. Preference theory is used to analyze the level of customer satisfaction. White crystal sugar 1 is sugar of the highest quality in accordance with SNI of sugar. White crystal sugar 2 is sugar with quality in accordance with SNI of sugar. The method that had been used in this research is a case study method accidental sampling. This study was done in December 2021 which carried 53 customers white crystal sugar 1 and 38 customers of white crystal sugar 2. This research used chi square analysis and Likert scale with validity and reliability. The results showed the dominant characteristic of white crystal sugar 1 respondents in Palembang were mostly female who has <4 family member, 31-35 age group, the average income > Rp3.000.000/month, recent education graduates, and types of private employees work. The dominant characteristic of white crystal sugar 2 respondents in Palembang were women has <4 family member in age around 31-35 years old who mostly graduated, with average income < Rp2.500.000/month. The factors that have a real influenced for the demand of white crystal sugar 1 and white crystal sugar 2 in Palembang were price, income, and gender, while family member was no real effect for the demand. The attribute that mostly considered in purchasing white crystal sugar 1 and white crystal sugar 2 was the packaging.

Keywords: consumer preferences, markets, white crystal sugar 1, white crystal sugar 2

RINGKASAN

MUHAMMAD ADITYA RAFLI. Preferensi Konsumen dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Terhadap Pembelian Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2 di Kota Palembang. (Dibimbing oleh **YUNITA**).

Gula kristal putih adalah bahan pokok makanan yang dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat Indonesia. Maka, dengan banyaknya produk gula kristal putih yang ada menyebabkan masyarakat memiliki preferensinya masing-masing. Tujuan dari penelitian ini yaitu (1) Mendeskripsikan karakteristik konsumen yang membeli gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang, (2) Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang, (3) Menganalisis atribut yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang. Teori preferensi digunakan untuk menganalisis tingkat kepuasan konsumen. Gula kristal putih 1 adalah gula dengan mutu terbaik sesuai dengan SNI gula kristal putih. Gula kristal putih 2 adalah gula dengan mutu yang terjaga sesuai dengan SNI gula kristal putih. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus dengan metode *accidental sampling*. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan selama periode bulan Desember 2021 dengan 53 konsumen gula kristal putih 1 dan 38 konsumen gula kristal putih 2. Metode pengolahan data yang digunakan adalah analisis uji *chi square* dan skala likert dengan uji validitas dan uji reliabilitas. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik dominan responden gula kristal putih 1 di Kota Palembang adalah berjenis kelamin wanita, beranggota keluarga <4 orang, golongan umur 31-35 tahun, pendapatan rata-rata sebesar > Rp3.000.000, pendidikan terakhir sarjana dan jenis pekerjaan swasta. Karakteristik dominan responden gula kristal putih 2 di Kota Palembang adalah berjenis kelamin wanita, beranggota keluarga <4 orang, golongan umur 31-35 tahun, pendapatan rata-rata sebesar < Rp2.500.000, pendidikan terakhir sarjana dan jenis pekerjaan swasta. Faktor yang berpengaruh nyata terhadap permintaan gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang adalah harga, pendapatan, dan jenis kelamin, sedangkan yang berpengaruh tidak nyata adalah jumlah anggota keluarga. Atribut gula kristal putih 1 dan gula kristal putih medium yang paling dipertimbangkan dalam pembelian gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 adalah atribut kemasan.

Kata kunci: gula kristal putih 1, gula kristal putih 2, pasar, preferensi konsumen

LEMBAR PENGESAHAN

**PREFERENSI KONSUMEN DAN FAKTOR-FAKTOR YANG
MEMPENGARUHI KONSUMEN TERHADAP PEMBELIAN
GULA KRISTAL PUTIH 1 DAN GULA KRISTAL PUTIH 2 DI
KOTA PALEMBANG**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Muhammad Aditya Rafli
05011281823056

Indralaya, Juni 2022

Pembimbing



Dr. Yunita, S.P., M.Si.
NIP. 197106242000032001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Preferensi Konsumen dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Terhadap Pembelian Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2 di Kota Palembang” oleh Muhammad Aditya Rafli telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada 28 Maret 2022 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Yunita, S.P., M.Si.
NIP. 197106242000032001

Ketua

(.....)

2. Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.
NIP. 197802102008122001

Sekretaris

(.....)

3. Dr. Desi Aryani, S.P., M.Si.
NIP. 198112222003122001

Anggota

(.....)

Indralaya, Juni 2022
Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian

Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Aditya Rafli

NIM : 05011281823056

Judul : Preferensi Konsumen dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumen Terhadap Pembelian Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2 di Kota Palembang.

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang berada didalam Skripsi ini hasil penelitian saya sendiri dibawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan praktik lapangan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan integritas ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Maret 2022



Muhammad Aditya Rafli

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Preferensi Konsumen dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Terhadap Pembelian Gula Kristal Putih 1 Dan Gula Kristal Putih 2 di Kota Palembang”. Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, keselamatan, kelancaran, serta kesempatan untuk dapat menyelesaikan proposal skripsi ini.
2. Orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan, motivasi, dan materi selama proses perkuliahan dan pada tahap menyelesaikan tugas akhir perkuliahan.
3. Keluarga besar penulis yang juga memberikan dukungan, doa, dan semangat.
4. Ibu Dr. Yunita S. P., M.Si selaku dosen pembimbing yang memberikan arahan, motivasi, masukan yang bersifat membangun, meluangkan waktu serta selalu sabar kepada penulis agar semangat dalam menyelesaikan skripsi.
5. Tim penguji Terimakasih sudah memberikan saran, masukan, kritik yang membangun agar skripsi ini lebih baik.
6. Seluruh jajaran staff akademik di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya baik di Indralaya maupun Palembang yang telah bersedia membantu mengurus berkas selama perkuliahan hingga penyusunan skripsi.
7. Seluruh Dosen Agribisnis dan Fakultas Pertanian yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat kepada penulis.
8. Keluarga pinus yang banyak membantu dan memberikan semangat agar dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
9. Teman-teman DK yang menjadi penyemangat untuk Bersama-sama dapat lulus dari bangku kuliah masing-masing.
10. Teman-teman seperjuangan yang banyak membantu semasa perkuliahan dan memberikan masukan yang membangun untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi.

Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan oleh penulis. Agar memperbaiki penulisan pada skripsi ini, karena penulis menyadari dalam penyusunan masih terdapat banyak kekurangan didalamnya. Besar harapan penulis kiranya skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua. Allahuma Aamiin.

Indralaya, Juni 2022

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rafli', written in a cursive style.

Muhammad Aditya Rafli

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan dan Kegunaan	8
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN.....	9
2.1. Tinjauan Pustaka	9
2.1.1. Konsepsi dari Gula kristal putih.....	9
2.1.1.1. Kandungan Gizi Gula kristal putih	9
2.1.1.2 Standar Mutu Gula kristal putih.....	10
2.1.2. Karakteristik Konsumen	10
2.1.3. Preferensi Konsumen	13
2.1.4. Konsumsi	13
2.1.5. Permintaan	14
2.1.5.1. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan.....	15
2.1.6. Produk dan Atribut Produk	17
2.1.7. Konsepsi Pasar	17
2.2. Model Pendekatan.....	19
2.3. Hipotesis.....	20
2.4. Batasan Operasional.....	21
BAB 3. PELAKSANAAN KEGIATAN	23
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2. Metode Penelitian	23
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	24
3.4. Metode Pengumpulan Data	25
3.5. Metode Pengolahan Data	26

	Halaman
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Keadaan Umum Wilayah Penelitian	31
4.1.1. Letak dan Batas Wilayah Administrasi	31
4.1.2. Keadaan Geografi dan Topografi.....	31
4.1.3. Demografi Kota Palembang	33
4.2. Karakteristik Responden Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2 di Kota Palembang	37
4.2.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	38
4.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	39
4.2.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	40
4.2.4. Karakteristik Responden Berdasarkan Anggota Keluarga.....	41
4.2.5. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	42
4.2.6. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan.....	44
4.2.7. Karakteristik Gula Kristal Putih.....	46
4.2.7.1. Karakteristik Gula Kristal Putih 1	46
4.2.7.2. Karakteristik Gula Kristal Putih 2.....	47
4.3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Gula Kristal Putih di Kota Palembang	48
4.3.1. Harga Gula kristal putih 1 dan Gula kristal putih 2	49
4.3.2. Pendapatan Responden Gula kristal putih 1 dan Gula kristal putih 2	50
4.3.3. Jumlah Anggota Keluarga Responden Gula kristal putih 1 dan Gula Kristal Putih 2	51
4.3.4. Jenis Kelamin Responden Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2	52
4.4. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas Terhadap Kepentingan Atribut	53
4.4.1. Uji Validitas Pada Atribut Gula kristal putih 1	53
4.4.2. Uji Validitas Pada Atribut Gula kristal putih 2.....	54
4.4.3. Uji Reliabilitas Pada Atribut Gula kristal putih 1	55
4.4.4. Uji Reliabilitas Pada Atribut Gula kristal putih 2	56
4.5. Preferensi Konsumen Gula Kristal Putih Terhadap Kepentingan Atribut	57
4.5.1. Indikator Atribut Harga Gula Kristal Putih.....	58
4.5.1.1. Atribut Mutu Gula Kristal Putih	60

	Halaman
4.5.1.2. Atribut Fisik Gula Kristal Putih	61
4.5.1.3. Atribut Kemasan Gula Kristal Putih	62
4.6. Lokasi Pembelian Produk Gula Kristal Putih	65
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	67
5.1. Kesimpulan	67
5.2. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Proyeksi Permintaan Gula Kristal Putih di Indonesia Tahun 2019-2023	3
Tabel 1.2. Harga Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2 di Indonesia Dari Januari 2020 Hingga Desember 2020	4
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Gula kristal putih dalam 100 gram	10
Tabel 2.2. Syarat Mutu Gula Kristal Putih.....	10
Tabel 3.1. Interval Kelas Pernyataan	29
Tabel 3.2. Interval Kelas Tingkat Kepentingan Atribut Gula kristal putih .	30
Tabel 4.1. Pembagian wilayah Kota Palembang.....	32
Tabel 4.2. Jumlah penduduk Kota Palembang Berdasarkan Jenis Kelamin	34
Tabel 4.3. Penduduk Kota Palembang Berdasarkan Golongan Umur	35
Tabel 4.4. Jumlah Penduduk Kota Palembang Berdasarkan Pendidikan.....	36
Tabel 4.5 Penduduk Berumur 15 Tahun Keatas di Kota Palembang yang Bekerja	37
Tabel 4.6. Sebaran Responden Gula Kristal Putih Berdasarkan Jenis Kelamin	38
Tabel 4.7. Sebaran Responden Berdasarkan Usia.....	40
Tabel 4.8. Sebaran Responden Gula Kristal Putih Berdasarkan Pendidikan	41
Tabel 4.9. Sebaran Responden Gula Kristal Putih Berdasarkan Anggota Keluarga	42
Tabel 4.10. Sebaran Responden Berdasarkan Pekerjaan	43
Tabel 4.11. Sebaran Responden Berdasarkan Pendapatan.....	45
Tabel 4.12. Syarat Mutu Gula Kristal Putih 1	46
Tabel 4.13. Syarat Mutu Gula Kristal Putih 2.....	47
Tabel 4.14. Hasil Analisis Uji <i>Chi Square</i>	48
Tabel 4.15. Hasil Uji Validitas Pada Atribut Gula Kristal Putih 1	54
Tabel 4.16. Hasil Uji Validitas Pada Atribut Gula Kristal Putih 2	55
Tabel 4.17. Hasil Uji Realibilitas Pada Atribut Gula Kristal Putih 2	55
Tabel 4.18. Hasil Uji Realibilitas Pada Atribut Gula Kristal Putih 2	56
Tabel 4.19. Skor Perhitungan Rata-rata Per Atribut Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2	57
Tabel 4.20. Skor Rata-rata Atribut Harga Gula Kristal Putih	59
Tabel 4.21. Skor Rata-rata Atribut Mutu Gula Kristal Putih	60

	Halaman
Tabel 4.22. Skor Rata-rata Atribut Fisik Gula Kristal Putih.....	61
Tabel 4.23. Skor Rata-rata Atribut Kemasan Gula Kristal Putih.....	63
Tabel 4.24. Hasil Skor Pada Atribut Gula Kristal Putih 1 Secara Keseluruhan.	64
Tabel 4.25. Hasil Skor Pada Atribut Gula Kristal Putih 2 Secara Keseluruhan	65
Tabel 4.26. Lokasi Pembelian Produk Gula Kristal Putih	66

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Kurva Permintaan.....	15
Gambar 2.2. Model Pendekatan Secara Pragmatis	19

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Wilayah Kota Palembang	74
Lampiran 2. Karakteristik Responden Gula Kristal Putih 1 di Kota Palembang..... .	75
Lampiran 3. Karakteristik Responden Gula Kristal Putih 2 di Kota Palembang..... .	77
Lampiran 4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Gula Kristal Putih 1	79
Lampiran 5. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Gula Kristal Putih 2	81
Lampiran 6. Analisis Data Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Gula Kristal Putih (Uji <i>Chi Square</i>) di Kota Palembang .	82
Lampiran 7. Hasil Uji Validitas Gula Kristal Putih di Kota Palembang ..	86
Lampiran 8. Hasil Uji Reliabilitas Gula Kristal Putih di Kota Palembang..	90
Lampiran 9. Skor Total Atribut Gula Kristal Putih 1 yang Menjadi Preferensi Konsumen	92
Lampiran 10. Skor Total Atribut Gula Kristal Putih 2 yang Menjadi Preferensi Konsumen	94
Lampiran 11. Tingkat Kepentingan Atribut Gula Kristal Putih 1	96
Lampiran 12. Tingkat Kepentingan Atribut Gula Kristal Putih 2..... .	97

BIODATA

NAMA/NIM : Muhammad Aditya Rafli/05011281823056
Tempat/tanggal lahir : Palembang/30 Oktober 2000
Tanggal Lulus : 02 Juni 2022
Fakultas : Pertanian
Judul : Preferensi Konsumen dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumen Terhadap Pembelian Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2 di Kota Palembang
Dosen Pembimbing Skripsi : Dr. Yunita, S.P., M.Si.
Pembimbing Akademik : Dr. Yunita, S.P., M.Si.

Preferensi Konsumen dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumen Terhadap Pembelian Gula Kristal Putih 1 dan Gula Kristal Putih 2 di Kota Palembang

Consumer Preference and Consumers Influencing Factors on Purchasing of White Crystal Sugar 1 and White Crystal Sugar 2 at Palembang

Muhammad Aditya Rafli¹, Yunita²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Jalan Palembang Prabumulih Km. 32, Indralaya Ogan Ilir 30662

Abstract

The purposes of this study were : (1) to describe the characteristics of consumers who bought premium sugar and local sugar in Palembang, (2) to analyze the factors that affected of the demand for premium sugar and local sugar in Palembang, and (3) to examine the attributes of consumer preferred in purchasing premium sugar and local sugar in Palembang. Preference theory is used to analyze the level of customer satisfaction. Premium sugar is sugar of the highest quality in accordance with SNI of sugar. Local sugar is sugar with quality in accordance with SNI of sugar. The method that had been used in this research is a case study method random sampling. This study was done in December 2021 which carried 31 customers premium sugar and 23 customers of local sugar. This research used chi square analysis and Likert scale with validity and reliability. The results showed the dominant characteristic of premium sugar respondents in Diamond Supermarket were mostly female who has <4 family member, 31-35 age group, the average income > Rp3.000.000/month, recent education graduates, and types of private employees work. The dominant characteristic of medium rice respondents in Diamond supermarket were women has <4 family member in age around 31-35 years old who mostly graduated, with average income < Rp2.500.000/month. The factors that influenced the demand for premium sugar and local in supermarket were price, income, and gender, while family member was not affecting the demand. The attribute that mostly considered in purchasing premium sugar and local sugar was the price.

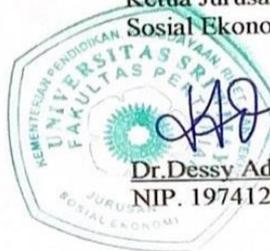
Keyword: consumer preferences, markets, local sugar, premium sugar

Pembimbing,



Dr. Yunita, S.P., M.Si.
NIP. 197106242000032001

Indralaya, Juni 2022
Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kegiatan pertanian di Indonesia setiap tahunnya terus mengalami perbaikan dan kemajuan. Semua dilakukan agar pertanian di Indonesia dapat maju serta menjadi bidang pertanian yang modern. Bahkan jumlah penduduk yang menjadikan petani sebagai profesi terus terjaga setiap tahun. Berdasarkan hasil sensus pertanian yang dilakukan oleh badan pusat statistik diketahui bahwa jumlah penduduk yang berprofesi sebagai petani sebesar 38,70 juta orang (Badan Pusat Statistik, 2018).

Dari banyaknya komoditi pertanian yang ada mulai dari komoditi perkebunan seperti karet dan sawit hingga komoditi perikanan, terdapat salah satu komoditi yang terus berusaha untuk dapat memenuhi permintaan pasar yaitu komoditi tanaman pangan. Komoditi tanaman pangan menjadi komoditi penting karena perannya yang menjadi komoditi yang memenuhi kebutuhan pangan. Pangan adalah kebutuhan untuk manusia yang sangat penting untuk dapat memenuhi kebutuhan dasar hidup, negara akan menganggap pentingnya pengaruh pangan karena menyangkut dengan kesejahteraan rakyat di negara tersebut (Reza, 2017).

Dari banyaknya jenis pangan yang ada di Indonesia, terdapat satu jenis pangan yang menjadi fundamental karena permintaan yang terus ada yaitu gula. Komoditas gula memiliki nilai yang menjanjikan walaupun bukan menjadi bahan pangan utama seperti beras, tetapi gula menjadi kebutuhan dasar yang dikonsumsi setiap harinya oleh penduduk. Gula merupakan suatu karbohidrat sederhana karena dapat larut dalam air dan langsung diserap oleh tubuh untuk diubah menjadi energi. Gula biasa digunakan sebagai pemanis di makanan maupun minuman, dalam bidang makanan, selain sebagai pemanis, gula juga digunakan sebagai stabilizer dan pengawet (Darwin, 2013).

Selama ini, kebutuhan gula tidak bisa dipenuhi oleh produsen gula sehingga harus diimpor dari luar untuk memenuhi kebutuhan konsumsi gula. Di Indonesia pabrik gula jumlahnya mencapai 60-an dan mayoritas berada di pulau Jawa, hanya mampu memproduksi gula 4,4 juta ton per musim giling. Ketergantungan

pemerintah, masyarakat, dan sektor industri akan hal tersebut harus segera diatasi (Pragita, 2010).

Tanaman tebu adalah jenis tanaman yang biasa dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan gula. Meskipun untuk pembuatan gula dapat menggunakan komoditas lain seperti buah bit. Indonesia sendiri mengandalkan tanaman tebu sebagai bahan utama pembuatan gula di Indonesia. Dengan fokus utama penghasil gula berasal dari tanaman tebu maka Indonesia memiliki luas perkebunan tanaman tebu pada tahun 2019 sebesar 413,05 (BPS, 2020). Perkebunan tebu di Indonesia secara umum dibedakan menjadi 2 jenis Perkebunan tebu besar (PB) dan Perkebunan tebu rakyat (PR). Sedangkan untuk hasil produksi yang didapat dari perkebunan tebu nasional, berdasarkan Badan Pusat Statistik (2020) pada tahun 2019 Indonesia berhasil menghasilkan sebanyak 2.258,2 ton, produksi gula kristal putih yang di dapat pada tahun 2019 mengalami peningkatan jika dibandingkan dengan tahun 2018 yang menghasilkan 2.171,7 ton gula kristal putih.

Sedangkan pada tahun 2020 untuk Provinsi Sumatera Selatan sendiri dengan luas lahan perkebunan tanaman tebu sebesar 27,4 ribu ha (BPS, 2020). Kemudian untuk hasil produksi dari perkebunan tebu di Provinsi Sumatera Selatan didapatkan data dari Badan Pusat Statistik bahwa pada tahun 2020, Provinsi Sumatera Selatan berhasil menghasilkan gula kristal putih sebesar 91,8 ribu ton yang jika dibandingkan pada tahun 2018 mengalami penurunan produksi, hal ini karena pada tahun 2019 Provinsi Sumatera Selatan berhasil memproduksi gula kristal putih sebesar 90,4 ribu ton (BPS, 2020).

Terdapat banyak jenis gula yang biasa dikonsumsi. Perbedaan yang ada pada setiap jenis gula adalah asal tanaman yang digunakan untuk menghasilkan gula. Jenis-jenis gula antara lain gula kristal putih, gula jagung, gula aren dan banyak lagi jenis gula yang dihasilkan dari berbagai macam bahan dan tanaman. Selain dari jenis tanaman gula juga dibedakan menjadi dua secara umum, yaitu monosakarida dan disakarida. Namun, untuk jenis gula yang paling umum untuk dikonsumsi adalah gula kristal/pasir. Gula kristal putih adalah bahan pemanis alami yang berbahan baku utama tanaman tebu yang biasa digunakan sebagai kebutuhan konsumsi rumah tangga maupun untuk bahan baku industri pangan. Manfaat gula

disamping sebagai sumber kalori, yang dapat menjadi alternatif sumber energi dan di sisi lainnya gula juga dapat berfungsi sebagai bahan pengawet dan tidak membahayakan kesehatan konsumen (Sugiyanto, 2007).

Gula kristal putih mengalami peningkatan dan permintaan konsumsi dari penduduk setiap tahunnya. Peningkatan serta permintaan konsumsi setiap tahun dapat terjadi dikarenakan berbagai macam faktor yang memberikan pengaruh. Mulai dari faktor ketersediaan, faktor produksi dan faktor-faktor yang lainnya. Faktor yang menjadi pengaruh terbesar dari meningkatnya jumlah konsumsi gula kristal putih adalah penduduk. Tegak lurus dengan jumlah penduduk yang terus mengalami peningkatan maka konsumsi akan gula kristal putih pun akan mengalami peningkatan. Konsumsi gula kristal putih pada tahun 2020 sebesar 5,2 juta ton, lebih tinggi daripada tahun 2019 yang hanya sebesar 5,1 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2021). Proyeksi permintaan gula kristal putih yang dibuat oleh kementerian pertanian di Indonesia dalam jangka waktu dari tahun 2019-2023 dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Proyeksi Permintaan Gula Kristal Putih di Indonesia Tahun 2019-2023

Tahun	Proyeksi Permintaan Gula kristal putih (Ton)
2019	3.217.298
2020	3.288.811
2021	3.360.323
2022	3.431.836
2023	3.503.349

Sumber: Kementerian Pertanian, 2019

Gula kristal putih yang mengalami peningkatan konsumsi setiap tahunnya menyebabkan keragaman dalam jenis gula kristal putih. Keragaman jenis gula kristal putih ada pada merek produk dan kualitas gula kristal putih. Namun secara umum untuk memudahkan klasifikasi golongan jenis gula kristal putih, maka ketika produk gula kristal putih masuk ke pasaran, maka gula kristal putih akan dibagi menjadi dua. Pembagian gula kristal putih kedalam dua jenis ini dikarenakan untuk membedakan kualitas dari gula tersebut. Gula kristal putih dibedakan menjadi dua jenis, yaitu gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 (Pusat Informasi

Harga Pangan Strategis Nasional, 2021). Jenis gula kristal putih pertama adalah gula kristal putih 1. Gula kristal putih 1 adalah gula kristal putih yang memiliki kisaran harga lebih tinggi dengan warna gula yang lebih putih dan bersih dan besar jenis butiran yang lebih halus. Jenis gula kristal putih yang lain adalah gula kristal putih 2. Gula kristal putih 2 adalah gula yang produknya tidak sebaik gula kristal putih 1 dan memiliki kecenderungan harga lebih rendah, warna gula cenderung keruh dan kuning serta besar jenis butiran lebih kasar..

Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 58 menetapkan bahwa komoditi gula memiliki Harga Acuan Pembelian di Petani sebesar Rp9.100/kg, dengan Harga Acuan Penjualan di Konsumen berada di angka Rp12.500/kg. Penetapan peraturan ini memberikan pengaruh untuk sektor komoditi gula. Dengan ditetapkannya harga dasar gula maka akan memberikan dampak dimana harga gula akan cenderung stabil dan mengikuti harga dasar yang telah ditetapkan oleh pemerintah yang dalam hal ini dikeluarkan di Peraturan Menteri Perdagangan. Harga gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 medium dari bulan Januari 2020 hingga Desember 2020 di Indonesia setelah ditetapkannya kebijakan Harga Acuan Pembelian gula dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.2. Harga Gula Kristal putih 1 dan Gula Kristal Putih 2 di Indonesia dari Januari 2020 hingga Desember 2020

No.	Bulan	Harga (Rp/kg)	
		Gula Kristal Putih 1	Gula Kristal Putih 2
1.	Januari	Rp. 13.700	Rp. 12.750
2.	Februari	Rp. 13.700	Rp. 13.000
3.	Maret	Rp. 14.050	Rp.13.850
4.	April	Rp. 14.850	Rp. 15.100
5.	Mei	Rp. 15.200	Rp. 14.900
6.	Juni	Rp. 15.050	Rp. 14.250
7.	Juli	Rp. 14.750	Rp. 13.650
8.	Agustus	Rp. 14.300	Rp. 13.350
9.	September	Rp. 14.200	Rp. 13.050
10.	Oktober	Rp. 14.000	Rp. 12.950
11.	November	Rp. 14.000	Rp. 12.950
12.	Desember	Rp. 13.900	Rp. 12.950

Sumber : Pusat Informasi Pangan Strategis Nasional, 2020

Dengan diterapkannya Peraturan Menteri Perdagangan nomor 58 Tahun 2018, maka setiap kegiatan pembelian gula baik dari petani maupun dari pelaku usaha akan mendapatkan harga acuan pembelian dan harga acuan penjualan yang

menjadi acuan penetapan harga. Melalui peraturan tersebut setiap daerah provinsi di Indonesia harus menjadikan peraturan tersebut sebagai patokan, tidak terkecuali Provinsi Sumatera Selatan.

Sedangkan untuk Provinsi Sumatera Selatan sendiri, dalam hal ini Ibu Kota Provinsi yaitu Kota Palembang memiliki harga gula kristal putih yang biasa dipasarkan untuk dibeli oleh konsumen yang menyesuaikan dengan harga acuan penjualan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Berdasarkan Pusat Informasi Bahan Pokok Khusus Kota Palembang (2021) harga gula kristal putih yang ada di Kota Palembang untuk rata-rata terendah ada pada kisaran harga Rp13.000/Kg, untuk harga tertinggi yang biasanya mengalami kenaikan pada bulan-bulan ataupun hari-hari libur besar seperti Hari Raya Lebaran dan Natal harga gula kristal putih akan naik menjadi rata-rata Rp17.000-18.000/Kg. Meskipun harga dasar telah ditetapkan namun harga tiap hasil produk yang berbeda akan memiliki harga yang berbeda pula. Pembeli memiliki karakteristik tersendiri dalam memilih produk gula kristal putih yang dibeli. Keragaman dalam pembelian tersebut dapat terjadi karena berbagai macam faktor-faktor yang memengaruhi seperti faktor ekonomi, sosial, dan budaya. Berdasarkan Badan Pusat Statistika (2018), jumlah penduduk yang tinggal di Kota Palembang sebesar 1.668.848 jiwa dengan laju pertumbuhan 1,38% membuat kota Palembang mempunyai masyarakat yang beragam dalam segi umur, pendapatan, jumlah anggota keluarga, dan karir. Keragaman membuat adanya perbedaan pemilihan produk gula kristal putih pada masyarakat.

Dalam pengambilan keputusan konsumen biasanya memiliki kecenderungannya masih-masing. Hal ini yang membentuk permintaan terhadap suatu produk. Menurut Ahman (2009) Permintaan diartikan sebagai jumlah barang dan jasa yang diminta (mampu dibeli) seseorang atau individu dalam waktu tertentu pada berbagai tingkat harga. Permintaan adalah suatu hal yang menjadi kebiasaan dari suatu individu ataupun kelompok yang berperan sebagai konsumen untuk memenuhi kebutuhan barang dan jasa pada berbagai tingkat harga dan waktu tertentu, namun menyesuaikan dengan pendapatan yang tersedia.

Hukum permintaan dapat digunakan untuk menggambarkan sifat hubungan antara jumlah barang dan jasa yang diminta. Hukum permintaan menyatakan bahwa semakin rendah harga suatu barang, semakin banyak permintaan akan suatu barang,

dan sebaliknya, semakin tinggi harga suatu barang, semakin sedikit barang tersebut dalam permintaan. Berdasarkan hukum permintaan dapat disimpulkan bahwa sifat hubungan antara kuantitas dan harga barang yang diminta adalah berbanding terbalik (Sadano, 2009). Sifat hubungan artinya ketika harga suatu produk meningkat, konsumen mengurangi pembelian mereka dan beralih ke alternatif pembelian, tetapi ketika harga produk menurun, pembeli membeli lebih sedikit.

Banyak faktor yang memberikan pengaruh dalam permintaan konsumen. Namun, untuk faktor utamanya adalah harga yang menjadi penentu banyak sedikitnya suatu barang atau jasa yang diminta. Selain harga masih banyak faktor-faktor lainnya. Menurut Yoopi (2012), faktor yang menjadi penentu dalam permintaan adalah harga komoditas terkait, perkiraan harga dimasa datang, pendapatan konsumen dan selera. Selain faktor-faktor tersebut ada juga alasan dari masing-masing individu atau kelompok dalam menentukan permintaan akan suatu barang. Konsumen biasanya memiliki preferensi yang berbeda-beda.

Banyak faktor yang memberikan pengaruh dalam permintaan konsumen. Namun, untuk faktor utamanya adalah harga yang menjadi penentu banyak sedikitnya suatu barang atau jasa yang diminta. Selain harga masih banyak faktor-faktor lainnya. Menurut Yoopi (2012), faktor yang menjadi penentu dalam permintaan adalah harga komoditas terkait, perkiraan harga dimasa datang, pendapatan konsumen dan selera. Selain faktor-faktor tersebut ada juga alasan dari masing-masing individu atau kelompok dalam menentukan permintaan akan suatu barang. Konsumen biasanya memiliki preferensi yang berbeda-beda.

Pengetahuan konsumen tentang rasa dan kemudahan yang akan diberikan kepada produsen atau distributor gula putih bila ditawarkan sesuai dengan niat konsumen dan semakin baik kepuasan konsumen maka pasar akan semakin baik. Berdasarkan data konsumen untuk gula pasir putih, meningkatkan nilai-nilai ini dapat memperbaiki kekurangan ini. Hal ini membuat kepercayaan bahwa gula putih harus dijual kepada masyarakat dengan harga yang sesuai dengan Harga Eceran Tertinggi (HET). Pasar merupakan tempat berkumpulnya konsumen untuk melakukan kegiatan yang bertujuan mengubah gaya hidup dan budaya serta mengembangkan industri dalam negeri (Peraturan Menteri Dalam Negeri No. 42 Tahun 2007).

Ketersediaan gula kristal putih di pasar dengan berbagai macam atribut yang memberikan pengaruh bagi konsumen untuk memilih dalam membeli produk. Konsumen memilih suatu produk gula kristal putih yang ada di pasar bergantung dari keinginan serta kebutuhan rumah yang harus dipenuhi setiap hari. Setiap konsumen memiliki keinginan yang berbeda untuk membeli gula kristal putih sesuai dengan preferensi masing-masing. Hal tersebut, baik petani dan pelaku usaha memiliki tuntutan dan kewajiban untuk turut mengetahui apa yang menjadi preferensi dari konsumen dalam memilih produk gula kristal putih. Konsumen gula akan memerhatikan setiap ciri khas yang ada pada gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2.

Terdapatnya perbedaan konsumsi gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 menunjukkan bahwa masyarakat Kota Palembang menentukan produk gula kristal putih yang sesuai untuk dibeli dan dikonsumsi dengan preferensi tersendiri. Produk gula kristal putih di Kota Palembang yang selalu mengalami peningkatan konsumsi setiap tahunnya juga menandakan bahwa kebutuhan akan gula kristal putih selalu menjadi bahan pokok utama rumah tangga. Hal ini menimbulkan rasa ingin tahu dari penulis untuk mengetahui bagaimana karakteristik dari pembeli gula kristal putih, faktor-faktor yang memberikan pengaruh permintaan gula kristal putih, serta bagaimana preferensi atribut gula kristal putih yang diinginkan masyarakat khususnya untuk daerah Kota Palembang. Berdasarkan uraian yang telah penulis sampaikan maka peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian mengenai preferensi konsumen dan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan terhadap gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan adapun rumusan rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik konsumen yang menjadi pembeli produk gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang?
2. Faktor-faktor apa yang memengaruhi permintaan gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang?

3. Atribut apa saja yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang?

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan diatas, maka Adapun beberapa tujuan yang diharapkan pada penelitian sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan karakteristik konsumen yang membeli gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang.
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang.
3. Menganalisis atribut yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2 di Kota Palembang.

Adapun kegunaan dari hasil penelitian sebagai berikut:

1. Bagi penulis, diharapkan untuk dapat mendapat tambahan dalam bentuk pengetahuan, ilmu, pengalaman serta wawasan peneliti mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi dan preferensi dari konsumen terhadap pembelian gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2, kemudian dapat memenuhi syarat kelulusan untuk memperoleh gelar sarjana pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bagi pemerintah, diharapkan hasil penelitian dapat menjadi referensi untuk membuat kebijakan bagi pemerintah terkait, khususnya dalam hal ini Dinas Pertanian, Dinas Perindustrian dan Dinas Perdagangan yang dapat mendukung gula kristal putih 1 dan gula kristal putih 2. Bagi pembahas, diharapkan dapat menjadi tambahan pustaka bagi penelitian lainnya, khususnya yang berkaitan erat dengan masalah preferensi konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahman, Eeng dan Yana Rohmana. 2009. *Teori Ekonomi Mikro*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Astuti, E. P. 2018. *Analisis Preferensi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Beras di Kecamatan Mulyorejo Surabaya Jawa Timur*. Skripsi. Institusi Pertanian Bogor.
- Az, Nasution. 2005. *Konsumen dan Hukum Tinjauan Sosial, Ekonomi, dan Hukum Pada Perlindungan Konsumen Indonesia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Indonesia Dalam Angka 2018*. Palembang: Badan Pusat Statistik. [online] <https://www.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 7 September 2021.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Indonesia Dalam Angka 2020*. Palembang: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Statistik Tebu Indonesia 2019*. Palembang: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Kota Palembang Dalam Angka 2020*. Palembang: Badan Pusat Statistik. [online] <https://www.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 7 September 2021.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Sensus Penduduk Tahun 2020*. Palembang: Badan Pusat Statistik. [online] <https://sensus.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 7 September 2021.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2007. *Ilmu Pangan. Edisike-4.Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono*. UI-Press : Jakarta.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Edison dan Sri, R. 2014. *Pengaruh Persepsi Kualitas dan Persepsi Harga terhadap Perceived Value, Citra Perusahaan dan Minat Konsumen Membeli Beras Komersial Bulog di Kota Pekanbaru*. *Tepak Manajemen Bisnis* [online] .6. 2-14.
- Engel JF, Roger DB, Paul WM. 1994. *Perilaku Konsumen Edisi Keenam Jilid 1*. Budiyanto. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Fadillah, A. 2019. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Buah Jeruk Lokal di Pasar Modern dan Pasar Tradisional Kota Palembang (Studi Kasus*

Supermarket Giant Plaju dan Pasar Gubah Kota Palembang). Skripsi. Universitas Sriwijaya.

Fajar, M. 2017. *Pemodelan Kurva Engel Sederhana Indonesia (Pendekatan Bayesian Quantile Regression)*. Universitas Padjadjaran. Hallo, Palembang. 2021. *Pusat Informasi Harga Bahan Pokok Khusus Kota Palembang*. [online] <https://hallo.palembang.go.id>. Diakses pada tanggal 13 September 2021.

Herista, M. 2015. *Sikap dan Preferensi Konsumen Buah Jeruk Lokal dan Buah Jeruk Impor di Kota Bandar Lampung*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Ibrahim, S. 2017. *Analisis Perilaku Konsumen Dalam Membeli Cabai Merah Keriting di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Palembang*. Indralaya. Universitas Sriwijaya.

Islamiyah, F. 2018. *Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Gula kristal putih Merek Gulaku di Kota Yogyakarta*.

Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2021. *Kamus Besar Bahasa Indonesia 2021. Palembang: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi*. [online] <https://kbbi.kemdikbud.go.id>. Diakses pada tanggal 7 September 2021.

Kementerian Pertanian. 2019. *Buletin Konsumsi Pangan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jendral. Jakarta.

Kotler, P. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.

Malau, H. 2016. *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Alfabeta Bandung.

Malenda. 2019. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Beras Premium dan Beras Medium di Pasar Modern Kota Palembang (Studi Kasus: Supermarket Diamond Kota Palembang)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.

Nafiah, A.Z., Sri, M., dan Fanny, W. 2015. *Analisis Preferensi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Mutu Beras di Pasar Legi Surakarta*.

Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 42 tahun 2007 tentang *Pengelolaan Pasar Desa*.

Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 58 Tahun 2018 tentang *Penetapan Harga Acuan Pembelian di Petani dan Harga Acuan Penjualan di Konsumen*.

Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 70/MDag/Per/12/2013 tentang *Pedoman Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan, dan Toko Modern*.

- Pragita, T. E. 2010. *Evaluasi Keragaman dan Penyimpangan Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Purwaningsih. 2008. *Ketahanan Pangan: Situasi, Permasalahan, Kebijakan, dan Pemberdayaan Masyarakat*. Surakarta: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Pembangunan. Volume 9, Nomor 1, Juni 2008.
- Pusat Informasi Pangan Strategis Nasional. 2021. *Harga Pangan Gula kristal putih 1 dan Gula kristal putih 2*.
- Rasmikayati, E., Siti, T., Agriani, H., Bobby, R. 2021. *Preferensi Konsumen Terhadap "Private Label" Ritel Modern Dikaitkan Dengan Karakteristik Konsumen: Studi Kasus Pada Produk Gula di Lotte Mart Bandung*. Jurnal.
- Rini, E. 2015. *Teori Permintaan (Komparasi Dalam Perspektif Ekonomi Konvensional Dengan Ekonomi Islam)*. Jurnal Islamika, Vol. 15 No. 1, 2015.
- Riska, I. 2012. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Buah Jeruk Lokal dan Jeruk Impor di Kabupaten Kudus*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rosyidi, S. 2009. *Pengantar Teori ekonomi: Pendekatan Teori Ekonomi Mikro dan Makro*. Ed.Revisi. Rajawali Pers. Jakarta.
- Sadono Sukirno. 2009, *Mikro ekonomi Teori Pengantar*, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Simamora, B. 2004. *Riset Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- SNI 3140.3:2010 *Tentang Syarat Mutu Gula Kristal Putih*.
- Sugiarto. dkk, 2010, *Ekonomi Mikro: Sebuah Kajian Komprehensif*, Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyanto, C. 2007. *Permintaan Gula di Indonesia*. Jurnal ekonomi pembangunan, Vol. 8, No. 2, Desember 2007.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeda
- Sumarwan, U., 2011. *Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT Ghalia Indonesia.
- Sutatik. 2003. *Preferensi Konsumen Terhadap Gula kristal putih 2 dan Import Terkait Dengan Karakteristik Mutunya (Studi Kasus di Kecamatan/Kabupaten Trenggalek)*. Skripsi. Universitas Jember.

- Suparmo dan Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Tebu*. UGM. Yogyakarta.
- Sosiologis. 2018. *Metode Penelitian Survei*. [online] <https://sosiologi.com>. Diakses pada tanggal 8 September 2021.
- Stanton, W. J. 2011. *Dasar-dasar Pemasaran Edisi ke tujuh*. Jakarta: Erlangga.
- Tasman, A., 2010. *Teori Preferensi Konsumen*. [online] <https://syukronali.file.wordpress>. Diakses pada tanggal 9 September 2021.
- Tineprilla, N. 2007. *Jadi Kaya Dengan Berbisnis Di Rumah: Kiat Praktis Bagi Wanita, Mencapai Kebebasan Finansial Tanpa Harus Meninggalkan Keluarga..* Jakarta: Elex Media Komputindo
- Wahyudin. 2018. *Pengaruh Persepsi Konsumen Mengenai Harga, Lokasi dan Kualitas Pasar Terhadap Minat Beli Konsumen di Pasar Pon Purwokerto*. Skripsi. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta.
- World Bank. 2015. *Tingkat Pendapatan Perkapita Penduduk* [online]. <https://www.worldbank.org/in/country/indonesia>. [diakses pada tanggal 12 Desember 2021].
- Yoopi Abimanyu. 2012. *Ekonomi Manajerial, edisi ke 2*. Bogor: Ghalia Indonesia.