

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil analisis pembahasan penelitian mengenai Preferensi Konsumen Terhadap Produk Kopi Robusta Lokal (Studi Kasus pada Kedai Tjiamiskoffie di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis), maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsumen kopi di Kedai Tjiamiskoffie didominasi oleh kelompok usia produktif yang telah bekerja, sebagian besar berstatus belum menikah, dan memiliki tingkat pendidikan yang relatif tinggi. Karakteristik tersebut menunjukkan bahwa konsumen Kedai Tjiamiskoffie merupakan segmen pasar yang matang secara ekonomi, memiliki pola konsumsi yang cenderung stabil, serta mampu menilai kualitas produk kopi secara rasional. Kondisi ini menegaskan bahwa keputusan pembelian konsumen tidak semata-mata bersifat impulsif, melainkan didasarkan pada pertimbangan kualitas dan nilai produk yang ditawarkan.
2. Hasil analisis preferensi konsumen Kedai Tjiamiskoffie menempatkan atribut rasa dan aroma sebagai faktor paling penting dalam penilaian kopi robusta lokal, diikuti oleh atribut harga, *aftertaste*, dan *body* yang juga memiliki tingkat kepentingan dan kinerja relatif baik. Hasil pemetaan melalui *Importance Performance Analysis* serta perhitungan *Customer Satisfaction Index* menegaskan bahwa secara umum konsumen berada pada kategori puas terhadap produk yang disajikan. Meskipun demikian, penelitian ini juga menunjukkan adanya beberapa atribut yang masih perlu ditingkatkan kinerjanya agar tingkat kepuasan konsumen dapat lebih optimal dan berkelanjutan.
3. Keputusan pembelian konsumen Kedai Tjiamiskoffie paling dipengaruhi oleh atribut rasa sebagai faktor utama, diikuti secara berurutan oleh aroma, harga, *aftertaste*, dan *body*. Rasa menempati posisi tertinggi karena menjadi penentu utama kepuasan dan pengalaman minum kopi, sementara aroma berperan

sebagai daya tarik awal yang memperkuat persepsi kualitas produk. Harga berfungsi sebagai pertimbangan rasional dalam menyesuaikan nilai yang dirasakan dengan kemampuan beli konsumen, sedangkan *aftertaste* dan *body* berperan sebagai atribut pendukung. Temuan ini menegaskan bahwa pengelola kedai perlu memprioritaskan konsistensi dan kualitas rasa serta aroma sebagai strategi utama untuk meningkatkan minat beli dan loyalitas konsumen terhadap kopi robusta lokal..

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, didapatkan beberapa saran yang direkomendasikan :

1. Bagi pengelola Kedai Tjiamiskoffie

Pengelola kedai disarankan untuk memprioritaskan peningkatan atribut *aftertaste* dan *body* yang memiliki tingkat kepentingan tinggi namun kinerjanya masih relatif rendah, melalui evaluasi dan penyempurnaan proses peyeduhan, seperti penyesuaian Tingkat kehalusan gilingan kopi(grind size), rasio kopi dan air, waktu ekstraksi, serta konsistensi Teknik peyeduhan agar karakter aftertaste dan body dapat lebih sesuai dengan preferensi konsumen sebagai langkah jangka pendek. Sementara itu, dalam jangka panjang, disarankan untuk terus mempertahankan konsistensi kualitas yang telah menjadi keunggulan usaha, melalui evaluasi berkala terhadap cita rasa produk, menjaga Kerjasama dengan petani yang menerapkan budidaya organic, serta mempertahankan standar pengolahan dan penyajian yang telah diterapkan agar kepuasan dan loyalitas konsumen terus meningkat.

2. Bagi pelaku usaha kopi lokal dan UMKM kopi

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan oleh pelaku usaha sebagai dasar dalam menyesuaikan produk kopi dengan preferensi konsumen kedai kopi lokal melalui pemahaman atribut yang paling memengaruhi keputusan pembelian, sehingga dapat mendukung penerapan strategi diferensiasi produk dan penetapan harga yang kompetitif dalam jangka pendek. Sementara itu, dalam jangka panjang, temuan ini diharapkan mampu mendorong

peningkatan nilai tambah kopi robusta lokal secara berkelanjutan agar memiliki daya saing yang lebih kuat dibandingkan produk kopi lainnya.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Disarankan untuk mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan variabel lain seperti citra merek, suasana kedai, kualitas pelayanan, atau metode penyeduhan kopi, serta memperluas jumlah dan karakteristik responden sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai perilaku dan preferensi konsumen kopi di kedai kopi lokal.