

BAB II

MAKANAN KHAS GALENDO CIAMIS JAWA BARAT

II.1 Landasan Teori

II.1.1 Definisi Makanan

Menurut Notoatmodjo (2003) “Makanan merupakan sumber energi utama bagi tubuh agar memiliki energi dalam melakukan berbagai kegiatan atau aktivitas. Ketika kekurangan energi dalam tubuh, maka tubuh akan sangat mudah lelah, lemas, dan lesu. Dalam kehidupan makanan sangatlah diperlukan, karena bagi kehidupan manusia salah satu kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidup ialah makanan.” (hal. 85)

Makanan juga memiliki fungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti sel-sel atau jaringan dalam tubuh yang sudah rusak atau mati, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain agar tidak dehidrasi, fungsi makanan juga ada yang berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh atau sistem imun terhadap berbagai penyakit dan membuat daya tahan tubuh menjadi baik.

II.1.2 Fungsi Makanan

Menurut Putraprabu (2008) “Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia yang selalu dibutuhkan bagi kelangsungan hidup, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya jika tanpa adanya makanan dan minuman.” (hal. 53)

Menurut Putraprabu (2008) Fungsi dari makanan untuk tubuh ada enam, adapun fungsinya adalah sebagai berikut :

1. Sebagai perkembangan dalam tubuh dan pertumbuhan.
2. Sebagai memperbaiki sel-sel dalam tubuh yang tua ataupun sel yang telah rusak.
3. Sebagai pengatur metabolisme dalam tubuh.
4. Sebagai penjaga agar tidak terjadi dehidrasi dan menyeimbangkan cairan dalam tubuh.

5. Sebagai pertahanan atau sistem *immune* tubuh terhadap penyakit.
6. Sebagai penghasil energi.

II.1.3 Makanan Khas dan Tradisional

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki banyak kekayaan akan berbagai macam suku dan kebudayaan. Keanekaragaman budaya dapat menjadi ciri khas suatu daerah, salah satunya adalah aspek kebudayaan makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan pokok yang telah menjadi makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat sehari-hari di suatu daerah, baik makanan yang berupa makanan camilan atau selingan, atau makanan sajian khusus dan makanan itu sudah ada dari sejak zaman nenek moyang yang diturunkan secara turun - temurun. Oleh karena itu, makanan tradisional merupakan bagian dari unsur budaya yang sangat penting.

Menurut Marwanti (2000) “Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Seperti daerah yang ada di pegunungan menghasilkan beberapa masakan dari sayur mayur sebagai bahan dasarnya, karena iklim pegunungan yang dingin, dan umumnya bagi di daerah pegunungan masakannya memiliki karakter atau rasa yang serba panas atau pedas, hal ini diperlukan untuk menghangatkan badan karena suhu di daerah pegunungan yang dingin. Berbeda dengan penduduk yang wilayahnya berada di daerah pesisir karakter masakannya campuran, karena daerah pesisir sering kontak dengan orang asing atau daerah lain sehingga melahirkan banyak masakan campuran yang ikut memperkaya citarasa dari produk makanan khas daerah.” (hal.135).

Menurut Purwodarminto (2000) “tradisional adalah suatu kebiasaan yang sudah ada secara turun - temurun diwarisi dari nenek moyang sehingga akan sulit untuk dirubah. Seperti halnya makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat pada suatu daerah secara turun temurun.” (hal. 112)

Dapat disimpulkan dari kedua pendapat diatas bahwa makanan tradisional adalah makanan yang diturunkan dari nenek moyang kepada anak cucunya secara turun temurun, serta merupakan makanan sehari – hari untuk dikonsumsi.

Menurut Sosrodiningrat ciri ciri makanan tradisional (Marwanti. 2000 : hal 113) sebagai berikut :

1. Diperoleh secara turun - temurun dari generasi nenek moyang.
2. Menggunakan alat tradisional dalam mengolah makanan khas tradisional (seperti menggunakan alat yang terbuat dari tanah liat).
3. Menggunakan teknik olah masakan yang khas.

Masakan khas tradisional daerah Ciamis adalah Galendo. Galendo merupakan panganan khas Ciamis yang terbuat dari sisa olahan minyak kelapa. Tepatnya ampas kelapa yang sudah kering. Bentuknya mirip kacang tanah goreng yang sudah ditumbuk kasar. Rasa dari Galendo gurihnya berbeda dengan jenis makanan lain. Baunya yang khas membuat ingin segera mencicipi makanan ini. Lokasi yang menjadi tempat utama pengolahan Galendo adalah daerah Cilame.

II.1.4 Makanan Khas Jawa Barat

Negara Indonesia memiliki wilayah yang sangat luas dan memiliki suku dan kebudayaan yang beragam, termasuk kuliner atau makanan. Dalam cara mengolah produk makanan khas di setiap daerah sangat berbeda dan beragam. Setiap makanan tradisional khas suatu daerah memiliki sebuah ciri yang khas dan karakter tertentu, seperti masakan atau kuliner yang berbahan dasar sayur-mayur mentah dan segar seperti makanan khas jawa barat yaitu karedok atau sekadar sayur yang dibuat sebagai lalap mentah yang dapat dimakan bersama sambal, khususnya sambal terasi.

Kandungan gizi dan manfaat pada makanan khas daerah sangat beragam, semua sesuai dengan teknik mengolah makanan khas daerah, bahan baku makanan dan bahan tambahan makanan khas. Bahan nabati atau hewani menjadi sebuah bahan utama dalam pembuatan makanan khas daerah. Dengan kandungan nutrisi utamanya adalah karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, dan air. Sumber

kalori utama bagi manusia adalah Karbohidrat. Umumnya, karbohidrat terdapat pada bahan pangan golongan serealia seperti beras, gandum, dan umbi-umbian. Contoh makanan khas daerah yang mengandung banyak karbohidrat adalah nasi jambang, nasi liwet, getuk, sagu, nasi uduk, dan lain lain.

Zat pembangun merupakan fungsi utama dari protein. Pada umumnya, protein terdapat pada hasil hewani seperti telur, susu, daging, ikan, dan hasil nabati seperti kacang-kacangan dan hasil olahannya. Beberapa contoh makanan khas daerah yang banyak mengandung protein adalah telur asin dan ayam betutu. Sumber tenaga kedua setelah karbohidrat adalah lemak. Lemak dapat melarutkan vitamin A, D, E, dan K. Lemak dibedakan menjadi dua yaitu lemak yang dapat dilihat dan lemak yang tidak dapat dilihat. Untuk lemak yang dapat dilihat, seperti margarin, mentega, dan minyak goreng. Sedangkan lemak yang tidak dapat dilihat, seperti lemak dari susu, kuning telur, kacang tanah dan lemak kemiri. Beberapa contoh makanan khas daerah yang banyak mengandung lemak adalah makanan khas daerah yang proses pembuatannya menggunakan santan kental seperti rendang daging dan bika ambon.

Dalam kelancaran metabolisme vitamin sangatlah berperan bagi tubuh, karena dapat memberikan sistem imun kekebalan tubuh dan menjaga daya tahan tubuh agar tidak dengan mudah terserang penyakit. Vitamin dan mineral terdapat dalam sumber makanan hewani seperti telur, daging, dan susu. Sedangkan sumber vitamin yang terdapat dalam sumber makanan nabati seperti buah dan sayuran. Contoh beberapa makanan khas daerah yang mengandung vitamin adalah lotek, karedok, pecel, hingga keripik pisang.

II.2 Objek Penelitian

II.2.1 Makanan Khas Galendo

Galendo adalah makanan ciri khas Ciamis yang terbuat dari ampas pembuatan minyak kelapa. Galendo Ciamis dikatakan sebagai makanan tradisional, karena dahulu makanan ini hanya dimakan oleh masyarakat kawasan tersebut secara turun temurun. Galendo adalah makanan yang sering dimakan oleh masyarakat Ciamis dan diturunkan oleh nenek moyang Tatar Galuh kepada masyarakat Ciamis. Pohon

kelapa tumbuh subur di wilayah Kabupaten Ciamis. Maka tidak heran jika buah kelapa cukup banyak yang sering dijadikan sebagai bahan baku utama pembuatan minyak goreng dan sekaligus menghasilkan Galendo Ciamis.

Pada waktu kemarau melanda wilayah Ciamis, yang diakibatkan oleh meletusnya Gunung Galunggung pada tahun 1982 dan mengakibatkan pada pasca satu tahun bencana tersebut tanah di wilayah Ciamis tidak baik untuk tanaman dan membuat ukuran buah kelapa menjadi kecil dan tidak laku di pasaran. Namun pada tahun 1984 kelapa yang berukuran kecil bisa dimanfaatkan oleh masyarakat Ciamis sehingga bisa menjadi sesuatu yang berguna menghasilkan minyak dan Galendo Ciamis. Namun kurang lebih 10 tahun lamanya masyarakat yang memproduksi minyak dan Galendo Ciamis tidak bisa memenuhi standar mutu yang baik, minyak mudah tengik dan hanya mampu bertahan satu minggu, begitu pula dengan Galendo Ciamis.

Galendo tradisional dikemas menggunakan cetakan *sawuk*. *Sawuk* ini dibuat dari anyaman bambu yang bentuknya lembaran kecil. *Sawuk* ini berfungsi sebagai saringan atau tempat untuk pengepressan Galendo agar Galendo terpisah dengan sisa minyak dan menghasilkan Galendo bubuk. *Sawuk* ini juga dapat menambah cita rasa yang khas pada Galendo karena berbahan dasar alami, berbeda jika saringan yang digunakan untuk pengepressan menggunakan kain atau plastik. Rasa dari Galendo menjadi tidak ada rasa khasnya, rasa dari Galendo akan lebih nikmat jika disaring menggunakan anyaman yang terbuat dari bambu. Berkat keuletan dan kerja keras pada tanggal 22 Agustus 1995 masyarakat yang memproduksi Galendo Ciamis bisa bangkit dan berhasil menemukan cara pengolahan minyak keletik dan Galendo Ciamis menjadi tahan lama tanpa bantuan kimia hingga mampu bertahan sampai 1 tahun dengan tidak merubah aromanya yang khas. (Alampriangan, 2016 : Para 4)

II.2.2 Proses pembuatan Galendo

Proses pembuatan makanan khas Galendo, memiliki beberapa tahapan proses yaitu mulai dari pemilihan kelapa hingga pengemasan makanan khas Galendo

menggunakan *sawuk*, Berikut adalah proses dari pembuatan Galendo secara lebih terperinci :

Setelah proses pemilihan buah kelapa yang bagus, selanjutnya kelapa yang telah dikupas dan dipisahkan dari batoknya dibersihkan, seperti pada gambar II.1



Gambar II.1 Proses pengupasan kelapa dan pembersihan kelapa
Sumber : https://www.youtube.com/watch?v=_hYoRn5sEok
(diakses pada 8/12/2017)

Kemudian kelapa yang sudah dibersihkan diparut dan diambil air santan nya, seperti pada gambar II.2



Gambar II.2 Proses kelapa yang sudah parut dan hasil santan
Sumber : https://www.youtube.com/watch?v=_hYoRn5sEok
(diakses pada 8/12/2017)

Santan yang sudah diperas tadi selanjutnya dimasak sekitar beberapa jam sampai menjadi minyak kelapa dalam proses ini diaduk secara berkala agar ampas pemasakan santannya tidak mengering atau gosong, seperti pada gambar II.3



Gambar II.3 Proses pemasakan santan

Sumber : https://www.youtube.com/watch?v=_hYoRn5sEok
(diakses pada 8/12/2017)

Minyak kelapa sudah jadi, maka dilakukan proses penyaringan hasil minyak kelapa sampai terpisah dengan ampasnya, terlihat pada gambar II.4



Gambar II.4 Hasil minyak kelapa dan penyaringan

Sumber : https://www.youtube.com/watch?v=_hYoRn5sEok
(diakses pada 8/12/2017)

Ampas minyak kelapa yang sudah disaring kemudian dimasukan kedalam cetakan (*sawuk*) yang terbuat dari anyaman bambu, dengan dimasukkan kedalam cetakan bambu Galendo akan menambah cita rasa yang khas dan alami. Galendo diikat dan disaring untuk membuat Galendo benar – benar kering atau tanpa minyak kelapa.



Gambar II.5 Proses dimasukan cetakan (*sawuk*) dan di *press*
Sumber : https://www.youtube.com/watch?v=_hYoRn5sEok
(diakses pada 8/12/2017)

Saat ini Galendo dijual bukan hanya dengan rasa yang original, namun sekarang Galendo juga memiliki banyak varian rasa makanan lain. Misalnya, olahan Galendo yang dicampur dengan rasa coklat sehingga menghasilkan varian rasa baru dengan nama singkatan yang unik dari Galendo coklat yaitu Galecok. Olahan Galendo juga dikombinasikan dengan susu, serta ada pula variasi rasa Galendo yang dikombinasikan dengan beberapa jenis buah buahan sehingga memiliki rasa yang unik dan namanya menjadi Galendo melon, Galendo jeruk, Galendo stroberi, Galendo anggur, dan Galendo lemon.



Gambar II.6 Galendo bubuk
Sumber : https://www.youtube.com/watch?v=_hYoRn5sEok
(diakses pada 8/12/2017)

Galendo pun jadi dan bisa dinikmati langsung, maupun diolah kembali menjadi berbagai panganan bahkan kosmetik. Salah satu inovasi baru produk olahan yang berbahan dasar Galendo yaitu masker kefir Galendo, biasanya Galendo diolah sebagai bahan dasar makanan namun saat ini ada inovasi baru yaitu Galendo

digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bahan kosmetik, karena kandungan dari Galendo yang baik untuk merawat kulit.



Gambar II.7 Masker KEFIR Galendo

Sumber : https://lh3.googleusercontent.com/-BQeBU_QiysM/Wgu1LeD4d-I/AAAAAAAAAqU/f-qMYMYHWgk8fW6j7znP9hjNkTvF5I3BgCHMYCw/s320/FB_IMG_15018981805461612.jpg
(Diakses pada 04/04/2018)

II.3 Analisis Objek

Untuk mendapatkan perumusan, maka penulis menggunakan beberapa metode untuk mencari informasi terkait dengan makanan khas Galendo Ciamis. Laporan penelitian ini disusun dengan menggunakan beberapa metode sebagai berikut :

II.3.1 Studi Literatur

Literatur merupakan sumber atau acuan yang digunakan dalam berbagai macam aktifitas di dunia pendidikan ataupun aktifitas lain untuk mendapatkan informasi tertentu. Menurut ALA Glossary of Library and Information Science (1983), literatur adalah bahan bacaan yang digunakan dalam berbagai aktivitas baik secara intelektual maupun rekreasi.

Studi Literatur secara umum adalah cara dalam menyelesaikan sebuah persoalan dengan cara menelusuri sumber-sumber tulisan yang pernah dibuat sebelumnya.

Studi Literatur juga sangat familiar dengan sebutan studi pustaka. Peneliti harus memiliki wawasan lebih mengenai objek yang akan diteliti, karena jika penulis tidak memiliki wawasan yang lebih dan luas mengenai objek yang akan diteliti maka dipastikan penelitian akan gagal.

Dalam penelitian ini menggunakan jenis literatur dokumen yang literaturnya berbentuk buku. Melakukan kegiatan dengan cara mencari langsung literatur yang terkait dengan makanan khas Indonesia khususnya Galendo. Literatur dipilih karena objek penelitian membutuhkan data juga informasi hal-hal yang berkaitan dengan tentang makanan khas Galendo.

II.3.2 Studi Observasi

Studi Observasi adalah sebuah metode dalam mengumpulkan data mengenai informasi yang akan diteliti yaitu dengan cara mengamati langsung di lapangan. Dalam studi observasi memiliki beberapa proses yang berlangsung dengan pengamatan yang meliputi melihat, merekam, menghitung, mengukur, dan mencatat kejadian. Studi observasi dapat dikatakan sebagai kegiatan yang meliputi pencatatan data atau informasi, kejadian, perilaku, obyek yang dilihat dan hal-hal lain yang dapat mendukung penelitian yang sedang diteliti. Dalam tahap selanjutnya peneliti harus melakukan studi observasi secara terfokus, yaitu mulai menyempitkan data – data atau informasi yang diperlukan sehingga peneliti dapat menemukan hubungan yang terus menerus terjadi dan pola-pola perilaku.

Studi observasi dilakukan pada 18 desember 2017, observasi dengan datang langsung ke tempat pembuatan Galendo atau sentra minyak kelapa yang ada di kabupaten Ciamis. Observasi yang dilakukan dengan datang melihat pabrik minyak kelapa dan Galendo serta melihat proses dari pembuatan Galendo dan melihat Galendo yang sudah tersedia di sentra oleh – oleh khas Ciamis.

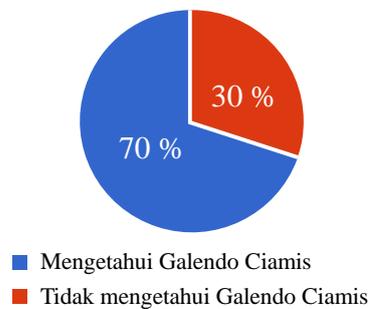
II.3.3 Studi Kuesioner

Studi kuesioner merupakan suatu teknik dalam mengumpulkan sebuah informasi atau data yang bertujuan untuk mempelajari sikap, perilaku, keyakinan dan karakteristik dari beberapa orang. Menurut Sugiyono (2009) kuesioner adalah “Suatu alat yang dapat digunakan untuk mengukur sebuah fenomena alam maupun sosial yang diamati. Menggunakan sistem kuesioner dalam penelitian ini karena dalam meneliti objek penelitian dibutuhkan data-data yang dihasilkan dari pendapat orang banyak untuk menghasilkan data yang benar dan akurat menurut masyarakat.” (hal. 148)

Hasil analisis melalui kuesioner pada masyarakat Ciamis.

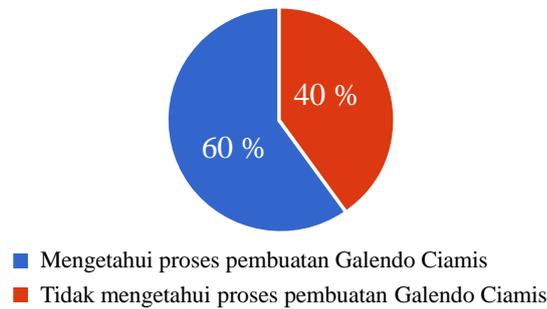
Untuk mengetahui pengetahuan masyarakat Ciamis terhadap Galendo, peneliti melakukan kuisoner yang dilakukan terhadap 30 orang masyarakat Ciamis. Sehingga bisa ditarik kesimpulan bahwa dari 100% yang di wawancara menyatakan Bahwa :

Apakah anda mengetahui Galendo Ciamis?



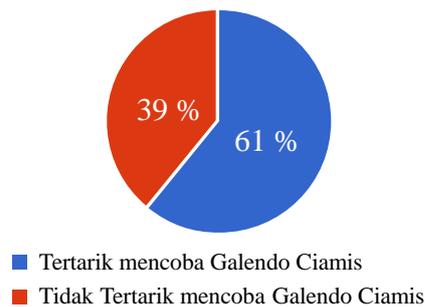
Gambar II.8 Diagram kuesioner pertanyaan 1
Sumber: Google docs
(Diakses pada 8/12/2017)

Apakah anda mengetahui proses pembuatan Galendo Ciamis?



Gambar II.9 Diagram kuesioner pertanyaan 2
Sumber: Google docs
(Diakses pada 8/12/2017)

Apakah anda tertarik untuk mencoba Galendo Ciamis?



Gambar II.10 Diagram kuesioner pertanyaan 3
Sumber: Google docs
(Diakses pada 8/12/2017)

Jadi dapat disimpulkan bahwa dari 100% masyarakat Ciamis, 70% mengetahui Galendo dan 30% tidak mengetahui Galendo makanan khas dari Ciamis Jawa Barat. Serta 60% mengetahui proses pembuatan Galendo dan 40% tidak mengetahui proses dari pembuatan Galendo. Sampai 39% tertarik ingin mencoba Galendo dan 61% tidak tertarik untuk mencoba Galendo. Masyarakat Ciamis rata – rata tahu makanan khas Ciamis Galendo tetapi kurang mengetahui proses pembuatannya serta kurang tertarik untuk mencobanya.

II.3.4 Studi Wawancara

Dalam proses mengumpulkan data – data salah satu metodenya adalah dengan melalui sebuah wawancara, yaitu mencari dan mendapatkan beberapa informasi yang dibutuhkan dengan cara bertanya langsung kepada responden. Bagian terpenting dari setiap survey salah satunya adalah melalui sebuah wawancara. Tanpa adanya sebuah wawancara, peneliti akan banyak kekurangan mengenai informasi dan akan kehilangan mengenai informasi secara akurat yang hanya dapat diperoleh dengan wawancara atau bertanya langsung kepada responden atau narasumber mengenai informasi yang dibutuhkan. Karena data yang lengkap akan memperkuat informasi yang disampaikan.

Wawancara produsen Galendo GAYAM

Nama Produsen : Maman

Lokasi : Jalan Ciptomangunkusumo No. 524 RT 01/RW 23 Kecamatan Ciamis Provinsi Jawa Barat.

Media wawancara : Whatsapp

Produksi Galendo saat ini hanya beberapa produsen saja yang masih membuat Galendo, salah satunya yang memproduksi Galendo adalah Maman, menurut Maman produsen minyak kelapa termasuk produsen Galendo, karena Galendo merupakan ampas hasil dari proses pembuatan minyak kelapa.

Dalam segi rasa Galendo memiliki rasa yang khas sekali, untuk dijadikan sebagai oleh – oleh khas dari Ciamis. Galendo dapat ditemukan di beberapa sentra oleh – oleh khas Ciamis, namun beberapa sentra permintaannya kurang dalam menyediakan stok Galendo terlalu banyak, karena sebagian sentra oleh – oleh kurang dalam penjualan Galendo.

Karena perkembangannya zaman, Maman mulai membuat *website* dengan alamat www.Galendo.com dimana saat ini orang – orang akan lebih sering belanja melalui media *online*, sehingga Maman memanfaatkannya untuk memasarkan Galendonya agar dikenal oleh orang.

II.4 Analisis Media

Banner promosi Facebook

Untuk tampilan *banner* promosi Maman mebuatnya dengan sangat sederhana dimana ada foto produk Galendo serta foto Maman sendiri, serta informasi mengenai cara pemesanan.



Gambar II.11 *Banner* promosi facebook

Sumber : <https://www.Galendo.com/gallerybanner.jpg> (diakses pada 20/11/2017)

Media Website

Tampilan dari *website* Galendo.com

Untuk tampilan *website* Galendo sangat sederhana sekali namun Maman merupakan produsen Galendo yang langsung tanggap mengenai perkembangan zaman saat ini, dan untuk alamat *website* sudah memakai nama Galendo.com sehingga membuat orang dapat percaya mengenai produk dari Galendo GAYAM.



Gambar II.12 Tampilan website Galendo.com
Sumber : Dokumen pribadi
(812/2017)

II.3.4 Analisis SWOT

Untuk menunjang data pada makanan khas Galendo, tinjauan analisis yang digunakan yaitu dengan metode SWOT (*Strength, Weakness, Opportunities, Threat,*) berdasarkan hasil kuesioner, maka dapat diketahui melalui metode SWOT yaitu kelebihan atau kekuatan, kekurangan, peluang dan ancaman yang dimiliki dari makanan khas Galendo, antara lain sebagai berikut:

1. *Strength* (Kekuatan)

- Sebagai makanan khas Ciamis Jawa Barat.
- Sudah ada sejak lama.
- Memiliki ciri khas dan rasa yang unik.

- Memiliki kemasan yang unik.

2. *Weakness* (Kelemahan)

- Makanan khas Galendo mulai dilupakan
- Kurangnya minat masyarakat terhadap Galendo
- Kurangnya media-media pengenalan tentang Galendo

3. *Opportunities* (Peluang)

Galendo akan menjadi makanan khas yang unik dan menarik jika makanan khas ini dapat diangkat kembali atau diperkenalkan kembali agar masyarakat tidak melupakan makanan khas ini.

4. *Threats* (Ancaman)

Berkurangnya minat masyarakat terhadap makanan khas Ciamis Galendo yang akan berdampak pada hilangnya pengetahuan akan makanan khas Ciamis Galendo untuk generasi selanjutnya.

II. 6 Resume

Dari hasil yang dilakukan dengan metode penelitian studi observasi yang dibahas secara deskriptif dalam bab tinjauan pustaka mengenai makanan khas Galendo maka diperoleh hasil analisis bahwa Galendo memiliki manfaat dalam khasanah makanan atau kuliner tradisional masyarakat Indonesia.

Sedangkan penelitian yang dilakukan dengan metode penelitian kuesioner yang ditujukan kepada masyarakat secara acak dalam sebuah *form* kuesioner menghasilkan beberapa bukti tentang makanan khas Galendo dan beberapa permasalahan yaitu:

a. Ketidaktahuan masyarakat terhadap Galendo

Dilihat dari hasil wawancara yang sudah didapatkan, masih banyak responden yang tidak mengetahui makanan khas Galendo. Masyarakat tidak mengenali nama dari Galendo dan tidak mengetahui secara dalam tentang Galendo. Dengan

membuat suatu media yang memperkenalkan kembali makanan khas Galendo dengan tujuan memberikan pengetahuan kepada masyarakat agar dapat mengenal makanan khas Galendo.

b. Kurang mendapatkan tempat di masyarakat

Makanan khas Galendo kurang dikenal oleh masyarakat karena anggapan masyarakat akan makanan khas tradisional itu kuno, serta masyarakat lebih cenderung memilih jajanan atau makanan yang sedang *trend*.

Dari hasil analisis permasalahan diatas maka dapat disimpulkan banyak masyarakat yang masih belum mengetahui tentang makanan khas Galendo. Kurangnya sosialisasi tentang Galendo juga kurangnya mendapatkan tempat bagi Galendo karena masyarakat yang lebih memilih makanan siap saji atau makanan lain atau jajanan kekinian yang sedang *trend* saat ini.

II. 7 Solusi Permasalahan

Berdasarkan hasil data yang telah diperoleh bahwa sangat kurangnya mengenai pengetahuan masyarakat akan makanan khas Galendo, maka pentingnya upaya untuk langkah-langkah tertentu bertujuan untuk mengenalkan kembali lebih dalam tentang makanan khas Galendo kepada masyarakat luas. Minimnya media informasi mengenai Galendo menjadi salah satu masalah yang harus diatasi dengan cara mengangkat kembali pengetahuan tentang Galendo. Perlu meningkatkan kembali media yang dapat menyampaikan informasi mengenai makanan khas Galendo.