

## **BAB I**

### **I.1 Latar Belakang Masalah**

Jawa Barat memiliki beberapa kabupaten yang memiliki berbagai makanan khas daerah, salah satunya ialah kabupaten Ciamis. Luas wilayah dari kabupaten Ciamis sebesar 244,479 Ha atau 7,73 persen dari total luas daratan Propinsi Jawa Barat. Kabupaten Ciamis ini adalah daerah yang dikenal dengan sebutan Tatar Galuh, Ciamis telah mengalami dua pemekaran wilayah, pemekaran pertama yaitu kota Banjar pada tahun 2002 dan pemekaran yang kedua yaitu kabupaten Pangandaran pada tahun 2012. Meski demikian kabupaten induk ini tidak lantas kehilangan potensinya. Kabupaten Ciamis masih kaya potensi serta memiliki daya tarik. Ciamis memiliki kekayaan tersendiri bukan dalam hal objek wisatanya saja melainkan memiliki makanan khasnya juga yang ditawarkan seperti sale pisang, gula, abon, ikan pindang gunung dan khususnya makanan tradisional Galendo Ciamis. Galendo dikatakan sebagai makanan tradisional, karena dahulu makanan ini hanya dimakan oleh masyarakat yang diturunkan secara turun – temurun, (Kusdiana, 2013 : Para 2).

Galendo merupakan panganan yang dihasilkan dari hasil olahan minyak keletik atau minyak kelapa. Galendo terbuat dari ampas pembuatan minyak kelapa. Proses pembuatan makanan khas kota Ciamis Galendo ini dimulai dari proses pengumpulan bahan baku utama, yaitu kelapa, pemilihan kelapa yang bagus, Pengupasan kelapa, hingga proses pengepressan Galendo hingga terbentuk serbuk-serbuk Galendo. Pengepressan Galendo yang masih memiliki sisa minyak dimasukkan ke dalam wadah khusus yang bernama *sawuk*, *sawuk* merupakan wadah yang terbuat dari anyaman bambu. Galendo di press agar berkurang sisa – sisa minyak kelapanya. Sehingga akhirnya jadilah Galendo padat yang tanpa minyak.

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. Selain Galendo yang divariasikan dengan coklat, 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. Olahan dari Galendo tidak hanya diolah sebagai panganan tetapi ada juga yang diolah menjadi sebuah bahan dasar kosmetik yaitu digunakan sebagai masker kecantikan yang berbahan Galendo.

Namun oleh - oleh khas Ciamis Galendo, terutama Galendo original ini belum banyak masyarakat yang mengenal dan mengetahui makanan khas Galendo, terutama dalam proses pembuatannya.

## **I.2 Identifikasi Masalah**

Dari paparan latar belakang masalah diatas, maka dapat identifikasi masalahnya sebagai berikut :

Makanan khas Galendo kurang dikenal oleh masyarakat luas Jawa Barat dimana perlu dikenalkannya makanan Galendo pada usia anak – anak berumur 7 – 12 tahun (anak SD).

## **I.3 Rumusan Masalah**

Dari identifikasi masalah diatas, rumusan masalah yang didapat adalah sebagai berikut :

Apa itu Galendo khas Ciamis dan bagaimana makanan tradisional Galendo Ciamis saat ini? baik cerita dibelakangnya, hingga proses pembuatan.

## **I.4 Batasan Masalah**

Dari rumusan masalah diatas, maka batasan masalah lebih difokuskan pada makanan khas Galendo di masyarakat saat ini. meliputi informasi mengenai makanan khas Galendo mulai dari proses pembuatan makanan khas Galendo, serta sejarah dari Galendo tersebut, hingga kondisi makanan khas Galendo saat ini.

## **I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan**

### **1.5.1. Tujuan Perancangan**

Dari rumusan masalah yang sudah dijelaskan di atas, maka perancangan ini memiliki tujuan sebagai berikut:

Mengenalkan makanan tradisional Galendo khas Ciamis Jawa Barat agar khalayak mengetahui informasi lebih dalam mengenai Galendo sebagai makanan khas Ciamis.

### **1.5.2. Manfaat Perancangan**

Dengan melaksanakan perancangan ini, target audiens mengetahui makanan tradisional Galendo khas Ciamis Jawa Barat dan diharapkan tertarik untuk mencoba rasa dari Galendo.