

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tanaman kelapa merupakan salah satu tanaman tropis yang sudah tidak asing dikalangan masyarakat. Hal tersebut bisa dilihat dari penyebaran penanaman kelapa diseluruh nusantara, tanaman dengan areal terluas di Indonesia dibandingkan dengan tanaman karet, kelapa sawit dan menempati pada urutan teratas untuk tanaman budidaya setelah padi. Luas lahan tanaman kelapa di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 3.396.776 ha. Produksi kelapa pada tahun 2020 BPS menyebutkan tercatat 2.811.954 ton (Badan Pusat Statistik). Tanaman kelapa memiliki keragaman kultivar yang tinggi. Seluruh yang terdapat di tanaman kelapa sangat bermanfaat dalam kehidupan manusia (Faisz Kasifalham, 2013). Menurut (Yusron Bastian, 2017) Komposisi dari buah Kelapa itu sendiri terdiri dari sabut kelapa 35%, tempurung 12%, daging buah 28% dan air buah 25%.

Kabupaten Ciamis merupakan daerah yang berada di Provinsi Jawa Barat sebagian penduduknya masih bertani untuk mata pencahariannya. Luas Wilayah Kabupaten Ciamis yaitu 1.536,84 km<sup>2</sup> dan memiliki luas lahan yang cukup luas yaitu pada tahun 2020 terdiri dari 2.339,04 ha lahan kering dan 825,36 ha lahan basah. Ciamis merupakan daerah yang mempunyai luas lahan tanaman kelapa terbesar di Jawa Barat pada tahun 2020 dengan luas yaitu 32.438 ha. Sementara itu, untuk produksi kelapa, pada tahun 2020 menempati urutan kedua di Jawa Barat setelah Tasikmalaya dengan jumlah produksi sebesar 17.225 ton.

Table 1. Luas areal lahan Tanaman Kelapa dan Jumlah Hasil Produksi Kelapa di Jawa Barat 2020

Kabupaten/ Kota	Perkebunan	
	Luas Areal (Hektar)	Produksi (Ton)
<b>Kabupaten</b>		
Bogor	3.588	2.158
Sukabumi	4.262	1.932
Cianjur	8.073	4.268
Bandung	496	115
Garut	5.453	2.965
Tasikmalaya	31.396	27.594
Ciamis	32.438	17.225
Kuningan	5.772	3.819
Cirebon	741	353
Majalengka	2.187	986
Sumedang	5.172	1.727
Indramayu	5.522	2.444
Subang	4.581	2.530
Purwakarta	1.214	891
Karawang	2.106	583
Bekasi	1.589	528
Bandung Barat	1.340	691
Pangandaran	25.390	13.133
<b>Kota</b>		
Bogor	0	0
Sukabumi	20	1
Bandung	0	0
Cirebon	0	0
Bekasi	0	0
Depok	0	0
Cimahi	0	0
Tasikmalaya	1.153	748
Banjar	2.555	2.080
<b>Jawa Barat</b>	<b>1.144.962</b>	<b>86.770</b>

Sumber Data: Dinas Perkebunan Provinsi Jawa Barat 2021

Tanaman kelapa merupakan tanaman yang serbaguna dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Secara keseluruhan bagian tanaman kelapa dapat dimanfaatkan, sehingga tanaman ini sering disebut pohon kehidupan (tree of life) karena hampir seluruh bagian dari pohon, akar, batang, daun dan buahnya dapat dipergunakan untuk kebutuhan sehari-hari. Batangnya dapat dijadikan kayu untuk membangun rumah. Akarnya dapat dijadikan bahan baku

pembuatan bir. Daun mudanya dapat dijadikan sebagai pembungkus ketupat sedangkan daun tua dapat dijadikan anyaman untuk atap rumah. Selain itu pemanfaatan lainnya seperti lidi bisa digunakan untuk sapu lidi. Dan buahnya yang terdiri dari tempurung bisa dijadikan sebagai peralatan rumah tangga contohnya gayung, mangkuk, serta arang untuk bahan bakar. Serabut dari buah kelapa dapat dijadikan untuk anyaman keset dan tali. Dalam buah kelapa terdapat air dan daging. Air kelapa dapat dikonsumsi langsung maupun dijadikan olahan seperti *nata de coco*, sirup, kecap dan minuman isotonik (Hermiza Mardesci, 2018). Sedangkan daging buahnya biasanya dimanfaatkan untuk dijadikan nilai ekonomi yang tinggi seperti minyak goreng, bahan bumbu contohnya santan, makanan olahan seperti sagon, serundeng dan lainnya.

Hasil produksi kelapa di daerah Ciamis pada tahun 2020 sebanyak 17.225 ton. Melihat potensi tanaman kelapa yang melimpah di daerah Ciamis, Jawa Barat menjadikan adanya perkembangan agroindustri pengolahan produk dari kelapa. Dengan bahan yang tersedia yang melimpah dari buah kelapa, masyarakat di daerah Ciamis memanfaatkannya sebagai olahan pangan seperti mengolah sabut kelapa menjadi *cocofiber* atau media tanam. Selain itu, adanya pengrajin yang mengolah tanaman kelapa sebagai kerajinan seperti souvenir, alat makan dan dijadikan barang-barang berguna seperti mangkuk, gelas yang terbuat dari tempurung kelapa. Selain itu tanaman kelapa dapat diolah menjadi gula aren, olahan makanan, dan juga sebagian masyarakat mengolah kelapa menjadi minyak kelapa. Dengan banyaknya yang memproduksi atau mengolah kelapa menjadi minyak tentu tidak luput dari limbah atau ampas sisaan minyak

tersebut. Akan tetapi dengan adanya ampas dari minyak kelapa, masyarakat yang memproduksi minyak kelapa menjadikan ampas tersebut menjadi suatu produk yang bermanfaat sehingga mampu memperoleh nilai jual. Ampas tersebut dijadikan suatu makanan yang legit dan khas yang dinamai dengan Galendo.

Galendo merupakan makanan yang terbuat dari saripati minyak kelapa yang mengendap pada waktu pembuatan minyak kelapa, yang kemudian diolah. Keberadaan galendo di Kabupaten Ciamis dipelopori oleh Pak H.Endut yakni pemilik Galendo “Doyanku” sejak tahun 1990, beliau telah mampu menciptakan peluang usaha yang menyerap banyak tenaga kerja. Awal mulanya didirikan pabrik Galendo ini karena melihat potensi bahan baku yang berlimpah di wilayah Kabupaten Ciamis yakni terdapat banyak pohon kelapa yang tumbuh subur dengan kualitas menjanjikan sebagai bahan baku pembuatan minyak goreng maka dibuatlah minyak Kelentik produk “Doyanku” pada tanggal 22 Agustus 1995 oleh pabrik galendo.

Dulu, untuk bisa mencicipi nikmatnya galendo khas Ciamis ini, orang harus membeli langsung ke rumah-rumah penduduk penghasil galendo. Namun seiring berjalannya waktu saat ini Galendo “Doyanku” mudah ditemui yakni di toko oleh-oleh yang berada di Jln.Kapten Harsono Sudiro Cilame, Kel.Cigembor Kec.Ciamis, Kab.Ciamis, Jawa Barat.

Tujuan dari memproduksi galendo adalah karena para pengusaha atau produsen minyak kelapa menyayangkan jika ampas tersebut tidak dimanfaatkan sehingga muncul inovasi dengan membuat Galendo tersebut sebagai jajanan alternatif. Selain sebagai cemilan masyarakat local, Galendo

original juga dimanfaatkan sebagai lauk untuk makan, seperti dijadikan untuk sambal, dage galendo, dan untuk masakan seperti sate colok gembrung yang bumbunya berbahan dari galendo original. Tetapi dengan adanya makanan galendo yang merupakan khas daerah Ciamis tersebut kurang menarik perhatian pembeli. Konsumen kurang menyukai karena rasanya yang kurang sesuai dengan selera. Padahal produk galendo tersebut sekarang sudah cukup bervariasi, yakni memiliki aneka rasa tidak hanya original saja. Sebagian besar produsen galendo masih kurang paham dalam pemasaran online sehingga menyebabkan produk galendo kurang dikenal masyarakat luas. Selain itu juga kurangnya kemitraan antara produsen dengan pemilik wisata yang berada di Ciamis. Padahal hal tersebut merupakan salah satu cara untuk memperkenalkan produk galendo ke masyarakat luas.



Gambar 1. Contoh Produk Galendo "Doyanku"

Berdasarkan permasalahan yang terjadi dilapangan di Kabupaten Ciamis, Jawa Barat peneliti merasa tertarik untuk mengetahui permasalahan yang terjadi. Seperti apa pandangan masyarakat atau konsumen terhadap makanan khas Ciamis kurang diminati makanan Galendo tersebut. Dengan adanya permasalahan tersebut mendorong peneliti untuk mengetahui beberapa

indikator yang mempengaruhi terhadap kepuasan konsumen. Agar dapat menjawab dari permasalahan tersebut maka diadakan penelitian yang berjudul “Kepuasan konsumen terhadap makanan Galendo khas Ciamis”.

## **B. Tujuan**

1. Mendeskripsikan karakteristik konsumen Galendo “Doyanku”.
2. Menganalisis tingkat kepuasan konsumen terhadap produk Galendo “Doyanku” makanan khas Ciamis dilihat dari segi kemasan, promosi, harga dan rasa.

## **C. Kegunaan**

1. Bagi produsen galendo di Ciamis dapat melakukan promosi baik online maupun offline seperti membuat akun sosial media, memiliki akun belanja online, membuat banner atau spanduk iklan sehingga memperbaiki jangkauan pasar baik offline maupun online yang akan meningkatkan pendapatan.
2. Bagi peneliti dapat mengetahui informasi yang dijadikan penelitian selanjutnya.