

**OLEH-OLEH ALTERNATIF GALAMAI BUAH MATOA SEBAGAI
CIRI KHAS KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Oleh :Popi Septi Almiska

Pembimbing: Andri Sulistyani

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru

28293

Telp/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

Souvenirs are an important part of a tourist city, one of the potential attractions that supports the development of tourist areas is typical food. And this research aims to create an alternative to matoa fruit galamai to improve the procedure for making galamai with various fruit flavors such as matoa fruit. If you already know the steps for making matoa fruit galamai products, it will be an inspiration of knowledge for people who want to increase their income by opening a business. The method used in this research is qualitative description. The result of this research is the very distinctive taste of matoa fruit, its chewy texture is brownish in color. The packaging color used is white. What is contained in this research is of course intended to be able to apply the new strategies obtained and as a reference for further research regarding new alternatives to this matoa fruit.

Keywords: Typical food, Souvenirs, Alternatives

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata di dunia sangat cepat sekali mengalami perubahan yang banyak dilihat dari sudut pandang apapun, di lihat dari banyak muncul destinasi yang baru, fasilitas yang lengkap, transportasi yang aman nyaman. Dalam sejarah pariwisata dunia yang semakin modern juga bisa dilihat pasca terjadinya perang dunia kel, ditahun 1914-1918. Sebagian masyarakat dapat memanfaatkan objek wisata yang ada didaerah sehingga mengurangi angka pengangguran. Masyarakat dapat mendirikan suatu usaha yang berkaitan dengan fasilitas yang dibutuhkan oleh wisatawan yang ada seperti menyediakan penginapan atau hotel, agen perjalanan, restoran, transportasi dan oleh-oleh khas suatu daerah, atraksi wisata dan sebagainya. (Sumber: [https://www. Sejarah-Pariwisata-Dunia-Putri-Malelak](https://www.Sejarah-Pariwisata-Dunia-Putri-Malelak))

Perkembangan pariwisata indonesia lebih mengalami peningkatan dari waktu ke waktu, terlihat dari penambahan kunjungan wisatawan yang semakin meningkat ke Indonesia. Penting bagi industri pariwisata Indonesia untuk meningkatkan kontribusi pada produk domestik bruto (PDB) akan lebih memicu mendapatkan devisa (karena setiap turis banyak mendapatkan rata-rata antara 1.100 dollar As sampai 1.200 dolar ASS per kunjungan). (Sumber: <https://paradigma-baru-dalam-sektor-pariwisata-2023-di-indonesia>)

Provinsi Riau sekarang mulai gencar-gencarnya mengembangkan potensi wisata yang ada di seluruh kawasan di Provinsi Riau, dengan gencar-gencarnya Riau mengembangkan sektor wisata, dimana dengan

mengembangkan potensi objek-objek wisata, tentu akan membuat dampak positif maupun negatif terhadap lingkungan sekitar, khususnya bagi daerah Riau. Ada 2.467 kunjungan wisatawan mancanegara yang tercatat datang dan berkunjung ke provinsi Riau pada bulan Agustus 2022.

Dalam upaya meningkatkan daya tarik wisatawan untuk berwisata atau berkunjung ke Riau, provinsi Riau telah menjalankan empat program pengembangan pembangunan dan pelestarian pariwisata di Riau, ada empat proogram pengembangan, yaitu pertama untuk membangun dan mengembangkan destinasi melalui peningkatan aksesibilitas dan konvektivitas ke destinasi wisata yang di tujuh.

(Sumber: <https://riau.harianhaluan.com//sektor-pariwisata-provinsi-riau>)

Kabupaten Kuantan Singingi pada awalnya merupakan bagian dari Kabupaten Indragiri Hulu, namun setelah dikeluarkan Undang-Undang Nomor 53 tahun 1999, Kabupaten Indragiri Hulu dimekarkan menjadi 2 (dua) kabupaten yaitu Kabupaten Indragiri Hulu dan Kabupaten Kuantan Singingi dengan ibu Kotanya berkedudukan di Taluk Kuantan. Di bidang sektor pariwisata, Kabupaten Kuantan Singingi mempunyai potensi yang sangat besar.

Potensi wisata tersebut berupa budaya ataupun keindahan alam, dari potensi wisata yang sangat prospektif dikembangkan adalah jenis objek wisata alam dan wisata budaya dengan atraksi-atrasi budaya yang dapat dikembangkan. Saat ini Dinas Pariwisata dan Kebudayaan mendapatkan kucuran dana lebih dari 3 Miliar untuk anggaran Destinasi Pariwisata di Kabupaten Kuantan Singingi, salah satu potensi

objek wisata di Kabupaten Kuantan Singingi mendapatkan penghargaan Anugrah Pesona Indonesia. (Sumber: <https://kuansingkab.bps.go.id/subject/16/pariwisata.html>)

Kuliner berasal dari bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti yang berarti sebagai sesuatu yang terkait dengan masakan atau dapur. Ruang lingkup kuliner tidak hanya menyangkut seni dalam memasak, tetapi juga bisnis yang memerlukan manajerial agar bisa bertahan dan berkembang cepat dari waktu ke waktu. Perkembangan kuliner di Indonesia terbagi ke dalam tiga fase yang dipengaruhi oleh budaya yang berkembang pada saat itu. Fase pertama yaitu *original food* yang terbentuk pada zaman kerajaan besar di Nusantara sebelum kedatangan penjajah.

Pengolahan makanan merupakan proses pematangan makanan atau minuman yang berasal dari tumbuhan atau hewan menjadi produk yang bisa dikonsumsi manusia. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melanjutkan kehidupannya. (Sumber: <https://gontor.ac.id/makan-untuk-hidup-atau-hidup-untuk-makan/>)

Pengetahuan untuk memiliki bahan makanan, cara mengolah, dan manfaatnya berkembang dari waktu ke waktu dan bervariasi dari satu daerah ke daerah lain, dari satu negara ke negara lain. Masyarakat juga memiliki pengetahuan tentang apa yang baik untuk dimakan dan apa yang tidak boleh dimakan baik berdasarkan keyakinan agama, budaya maupun berdasarkan pengetahuannya.

Jenis hidangan yang mempunyai ciri khas makanan yang dikukus, dibungkus dengan daun pisang atau daun

kelapa serta bahan baku utamanya adalah beras dan umbi-umbian. Fase kedua (*multicultural food*) dimana hidangan sudah dipengaruhi oleh seni memasak para pendatang utamanya adalah Belanda, China dan Arab. Contohnya seperti sosis solo, berkedel, siomay, bakwan, gulai, dan lainnya. Fase ketiga adalah kuliner konten porer yang banyak dipengaruhi oleh industri makanan yang mengarah pada masakan instan (*fast food*) contohnya seperti ayam goreng tepung.

Sebagai makanan Khas dari Kuantan Singingi, *galamai* sering dibuat pada perayaan seperti pernikahan, turun mandi, sunatan, hari raya dan acara adat. Namun sekarang *galamai* sudah banyak ditemukan di toko oleh-oleh yang ada di Kuantan Singingi.

Galamai merupakan makanan semi basah yang terbuat dari bahan pokok tepung beras ketan, tepung beras, gula merah, dan santan. Bahan tersebut dicampur dan dimasak pada suhu 70-80°C sehingga terbentuk adonan berwarna coklat gelap. Beras ketan merupakan salah satu jenis tepung beras dengan kadar amilopektin yang sangat tinggi. Tingginya kadar amilopektin dalam beras ketan tersebut dapat mempengaruhi tekstur kenyal dari *galamai* yang dimasak. *Galamai* memiliki rasa manis dengan tekstur kenyal dari *galamai* yang dimasak. *Galamai* dengan tekstur kenyal cocok untuk disajikan sebagai cemilan.

Galamai tergolong makanan semi basah dengan kadar air 20-40% dan Aw 0,7-0,8. Menjelaskan bahwa selain memiliki kadar air yang cukup tinggi, dan umur simpan *galamai* juga sangat relatif pendek sekitar 5-6 hari. Kerusakan pada *galamai* dapat dilihat dari tekstur *galamai* yang kenyal menjadi keras,

berbau tengik, terbentuk lapisan seperti kapas di permukaan galamai dan rasanya yang sudah tidak enak.

Di sebagian besar tempat Sumatra Barat telah banyak dijumpai macam galamai yang telah diinovasikan, diantaranya galamai buah. Bahan pembuatan galamai buah bermacam-macam, ada yang terbuat dari buah dan gula hampir semua buah yang bisa diolah menjadi galamai. Galamai buah yang dihasilkan tergantung jenis buah yang diolah, seperti galamai matoa, galamai durian, galamai mangga dan masih banyak lagi.

Manfaat dari pengolahan buah-buahan menjadi galamai yaitu melimpahnya jumlah buah seperti buah matoa, dan lain sebagainya buah tersebut banyak dijumpai di Inuman tidak diolah, maka dari itu munculnya inovasi pemanfaatan buah yang banyak dijumpai tadi menjadi galamai. Serta dapat memperpanjang daya simpan buah, dan dengan adanya galamai rasa buah ini anak-anak yang sebelumnya tidak menyukai galamai akhirnya dengan adanya galamai rasa buah menjadi lebih banyak peminatnya. Buah yang akan diolah menjadi galamai harus matang penuh, seragam tingkat kematangannya dan tidak busuk (Fatma, 2015).

Galamai buah matoa ini menjadi alternatif baru sebagai olahan makanan di Kabupaten Kuantan Singingi makanan yang aman dan menyehatkan, karena galamai buah matoa tidak mengandung bahan tambahan makanan yang berbahaya, jadi selain rasanya enak dan banya khasiat galamai buah sangat aman dikonsumsi oleh segala golongan dan kalangan masyarakat.

Berdasarkan riset penulis lakukan atau peneliti amati bahwa di Kuantan

Singingi sudah memiliki souvenir galamai yang rasa gula aren. Namun, ditempat penulis meneliti terdapat banyaknya buah matoa, maka galamai ini bisa di inovasikan dengan rasa baru yaitu rasa buah matoa untuk dijadikan souvenir di Kuantan Singingi. (Sumber: Penelitian Langsung 2023)

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul *”Oleh-oleh Alternati Galamai Buah Matoa sebagai ciri Khas Kabupaten Kuantan Singingi”*

B. Rumusan Masalah

Untuk lebih memperdalam pembahasan dalam penelitian ini penulisan rumusan masala sebagai berikut:

- a. Apa fungsi oleh-oleh galamai untuk pariwisata di Kabupaten Kuantan Singingi?
- b. Bagaimana proses pembuatan galamai buah matoa di Kabupaten Kuantan Singingi?

C. Batasan Masalah

Agar peneliti ini lebih memahami arahan dan tidak menyimpang dari topik yang di personalkan maka perlu adanya pembatasan masalah yang akan diteliti, untuk menjaga agar skripsi ini lebih terfokus maka penulis membatasi masalah penelitian ini pada Oleh-oleh Alternatif galamai buah matoa sebagai ciri has Kabupaten Kuantan Singingi.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka dirumuskan tujuan penelitian adalah :

- a. Membuat Alternatif galamai buah matoa untuk meningkatkan prosedur pembuatan galamai dengan berbagai macam rasa buah seperti buah matoa.
- b. Fungsi galamai untuk pariwisata di Kabupaten Kuantan Singingi.

E. Manfaat penelitian

Dengan tercapainya tujuan penelitian diatas maka diharapkan penelitian ini memiliki manfaat sebagai berikut:

- a. Untuk dapat memberikan gambaran wawasan dan pengetahuan serta dapat mempelajari pembuatan galamai buah matao, dan dapat menjadi mata mecarian bagi masyarakat sekitar.
- b. Hasil dari penelitian ini juga diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya tentang pengolahan dari galamai buah matao.

F. TINJAUAN PUSTAKA

1. Pengertian Pariwisata

Pariwisata menurut Meyers (2009), pariwisata adalah aktivitas perjalanan yang dilakukan oleh seseorang sementara waktu dari tempat tinggal semula ke daerah tujuan dengan alasan bukan untuk menetap atau mencari nafkah, melainkan hanya untuk memenuhi rasa ingin tahu, menghabiskan waktu senggang atau libur serta tujuan-tujuan lainnya.

2. Pengertian Pastry

Pengertian *pastry* dalam buku pengolahan kue dan roti oleh Sudewi dan Patrisiah (2005): “*Pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapis atau berlembaran” Pastry adalah makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis, biasanya mengandung lemak dan melalui tahap pemanggangan. Jenis makanan ini di sajikan sebagai penutup.

3. Definisi makanan Khas

makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi yang terdiri dari

hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat serta terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat yang cukup makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok, dan makanan selingan atau kudapan, di samping buah-buahan dan makanan tradisional merupakan implikasi sebuah proses social kebudayaan.

4. Pengertian Souvenir

Souvenir merupakan barang-barang kerajinan tangan (*handy crafts*) yang merupakan hasil kreativitas para perajin yang mampu merubah benda-benda yang tidak berharga menjadi produk-produk kerajinan tangan yang menarik, terutama diminati banyak orang, terutama wisatawan

5. Filosofi Galamai

Galamai juga memiliki makna yang sesuai dengan filosofi masyarakat Minangkabau, yakni tagang bajelo-jelo, kandua badantiang-dantiang. Artinya, keras, tapi penuh dengan kearifan dan kebijaksanaan. Lunak, tapi berprinsip tegas. Selain filosofi di atas, galamai mengandung arti persatuan. Galamai sulit dipisahkan. Sebab, satu sama lain saling membutuhkan. Ini seakan mengibaratkan kehidupan warga Payakumbuh yang selalu rukun dalam perbedaan. Kulit boleh beda, mata boleh tak sama.

6. Sapta Pesona

Sapta Pesona merupakan tujuh unsur pesona yang harus diwujudkan bagi terciptanya lingkungan yang kondusif dan ideal bagi berkembangnya kegiatan kepariwisataan di suatu

tempat yang mendorong tumbuhnya minat wisatawan untuk berkunjung.

7. Proses Pembuatan

Proses pembuatan menurut Rakhmi Aliya 2010, secara umum dibagi menjadi empat, yaitu persiapan, pelaksanaan, penyimpanan dan pengemasan.

a. Persiapan Alat

Persiapan alat, menyiapkan peralatan yang akan digunakan seperti timbangan, kompor, panci.

b. Proses

Proses pembuatan mencampurkan semua bahan seperti tepung, santan, gula, garam, dan buah matoa kedalam wajan sehingga teraduk merata.

c. Penyimpanan

Untuk mempertahankan kualitas penyimpanan galamai disimpan dalam sasak atau tempurung kelapa.galamai yang kental sering disajikan disuhu dingin supaya lebih tipis dan leboh mudah untu di makan.

d. Pengemasan

Kemasan sangat penting supaya memertahankan kualitas, meningkatkan daya tahan penyimpanan terhindar dari kotoran dan memudahkan penyimpanan.

G. METODE PENELITIAN

1. Desain Penelitian

Pemasalah yang akan dikaji oleh peneleliti merupakan masalah yang bersifat sosial dan dinamis. Oleh sebab itu, peneliti memiliki menggunakan metode penelitian kualitatif untuk menentukan cara mencari, mengumpulkan, mengelola dan menganalisis data hasil penelitian tersebut. Dalam penelitian ini menggunakan dengan metode kualitatif menurut

Sudjana (1989:203), deskriptif kualitatif adalah penelitian yang data-datanya berupa kata-kata (bukan angka-angka) yang berasal dari wawancara,catatan dokumen, laporan dan lainnya atau penelitian yang didalamnya mementingkan untuk mendeskripsikan secara analisis secara pristiwa atau proses.

2. Jenis dan Sumber data

a. Data Primer

Menurut Hasan (2002) data premier adalah data yang di peroleh atau di kumpulkan langsung di lapangan oleh orang yang melakukan penelitian atau yang bersangkutan dan memerlukannya.

b. Data Sekunder

Menurut Husein Umar (2013:42) data sekunder adalah: “Data sekunder merupakan data primer yang telah diolah lebih lanjut dan disajikan baik oleh pihak pengumpul data primer atau oleh pihak lain misalnya dalam bentuk tabel-tabel atau diagram- diagram”. Sedangkan menurut Nur Indrianto dan Bambang Supomo (2013:143) data sekunder adalah: Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain)”.
3. Waktu dan Tempat Penelitian

3. Waktu dan Tempat Penelitian

Yang menjadi lokasi penelitian ini dilakukan di perumahan Jalan Jendral Sudirman, Desa Kampung Baru, Kecamatan Inuman, Kabupaten Kuantan Singingi, Riau Kode Pos 29562 . Peneliti ini dilakukan pada bulan Desember-Januari.

4. Teknik Pengumpulan data

Andapun teknik pengumpulan data menurut Yusuf(2014) dalam penelitian ini adalah :

- a. Observasi
- b. Wawancara
- c. Dokumentasi

5. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah difahami oleh diri sendiri maupun orang lain Sugiyono (2014:244).

H. Hasil Dan Pembahasan

1. Gambaran Umum Galamai

Sebagai makanan khas daerah yang berasal dari Sumatera Barat khususnya daerah Payakumbuh, galamai sering dibuat pada acara-acara perayaan seperti pernikahan, turun mandi, sunatan, hari raya dan upacara-upacara adat lainnya. Namun sekarang galamai banyak di produksi untuk di jual sehingga bisa ditemui ditoko-toko kuliner dan oleh-oleh yang ada di Sumatera Barat terutama daerah Payakumbuh dan kota-kota besar lainnya seperti Padang, Bukit tinggi, Solok, Batu sangkar dan Padang Panjang.

Galamai merupakan makanan semi basah yang terbuat dari tepung beras ketan, tepung beras, gula aren dan santan. Bahan tersebut di campur dan dimasak pada suhu 70-80oC hingga terbentuk adonan berwarna coklat gelap.

2. Bahan Pembuatan Galamai Buah Matoa

Bahan-bahan yang perlu disiapkan saat membuat galamai buah matoa.

- a. Buah Matoa
- b. Gula merah
- c. Santan
- d. Tepung beras
- e. Garam

3. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Galamai

Agar mendapatkan galamai yang berkualitas baik diperlukan alat-alat sebagai berikut :

- a. Timbangan
- b. Loyang
- c. Spatla
- d. Wajan
- e. Mangkok
- f. Kompor

4. Proses Pembuatan Galamai

Setelah melakukan observasi mengenai bahan produk, peneliti melakukan uji coba terhadap bahan-bahan pembuatan galamai buah matoa :

- a. Pemilihan Bahan
Seleksi bahan perlu di lakukan sehingga akan berkaitan dengan produk yang di hasilkan
- b. Penimbangan Bahan.
Penimbangan bahan adalah mengukur seberapa berat bahan-bahan yang akan dipergunakan dalam pembuatan galamai
- c. Pencampuran Bahan.
Pencampuran bahan adalah suatu proses penyatuan semua bahan galamai menjadi satu adonan.
- d. Pencetakan Galamai
Pencetakan adonan gamai buah matoa di lakukan dengan menuangkan adonan ke dalam loyang

- e. Pendinginan
Pendinginan dilakukan dengan cara mendinginkan selama 1 jam.
- f. Pengemasan
Pengemasan menggunakan plastik di tutup rapat dapat beratahan lama.

5. Hasil dari Pembuatan Galamai buah Matoa

- a. Produk
Berdasarkan hasil wawancara lapangan melalui dokumentasi dan wawancara, Kualitas produk adalah kemampuan suatu produk untuk melakukan fungsi-fungsinya, kemampuan itu meliputi daya tahan suatu produk telah dapat mejalankan fungsi-fungsinya dapat di katakan sebagai produk yang memiliki kualitas yang baik.
- b. Cita Rasa
Galamai yang di ujikan resebut di katakan baik. Seperti yang dikatakan oleh salah satu masyarakat selalu ingin mencicipi makanan tersebut, dan pihak pembuatpun harus lebih meningkatkan lagi cita rasanya dengan baik supaya bisa menerapkan galamai rasa buah ini ke pemilik usaha galamai yang ada di Kuantan Singingi.
- c. Warna Makanan
warna makanan yang disajikan pada tahap uji coba yang ada di Kuantan Singingi ini termasuk warna yang khas dari Galamai tersebut. Karena adanya campuran dari buah matoa bagaimanapun Galamai haruslah menyajikan kuliner ini sesuai dengan kekhasan dari kuliner tersebut agar dapat menjaga dan melestarikan keaslian

Kuliner Galamai ini.

- d. Aroma Makanan
Agar pengunjung tertarik untuk mencicipi kuliner Galamai ini dengan aroma yang sangat lezat. Aroma makanan ini juga memiliki kekhasan terhadap masakan.
- e. Tekstur Makanan
Tekstur makanan harus mengandung makanan yang sehat dan tidak adanya campuran-campuran yang tidak layak dicampurkan. Karena kita dapat melihat bagaimana tekstur makanan yang baik maupun yang tidak baik.
- f. Bentuk Makanan
Penyajian makanan adalah makanan yang di tampilkan waktu di sajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa.
- g. Kemasan
Kemasan juga dapat menampilkan citra produk atau bahkan sekaligus dapat di jadikan alat promosi ketika produk yang di lemparkan kepasar. Dengan menciptakan bentuk kemasan yang menarik di sertai dengan slogan-slogan yang memiliki ciri khas.

6. Hasil Uji Pasar

Uji pasar merupakan sekelompok demografi atau sebuah kawasan yang dipakai untuk menguji sebuah produk eksperimen atau percobaan dalam lingkup pemasaran. Menurut Lupiyoadi (2013: 92), bauran pemasaran merupakan perangkat atau alat bagi pemasar yang terdiri atas berbagai unsur suatu program pemasaran yang 13 perlu dipertimbangkan agar implementasi

strategi pemasaran dan penentuan posisi yang ditetapkan dapat berjalan sukses. Aspek yang akan di ujikan dalam pembuatan galamai buah matoa sebagai sovenir kabupaten kuantan singingi. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan uji *hedonik* yaitu uji tentang kesukaan atau tidak kesukaan *panelis* terhadap aspek yang akan di ujikan.

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan galamai yang di gunakan dalam pembuatan galamai. Tahapan Pertama, persiapan bahan baku, dimana bahan baku diolah sendiri. Tahapan Kedua yaitu proses pembuatan galamai, lama pengadukan galamai tergantung tingkat kekerasan galamainya, semakin lama waktu pengadukan maka akan semakin keras hasil galamainya, pembuatan yang dipakai masih secara sederhana. Tahapan ketiga yaitu pengemasan, yang digunakan masih menggunakan sederhana menggunakan plastik. Tahapan yang ke empat Uji coba pasar, produk galamai di ujikan kepada masyarakat setempat bagaimana tanggapan masyarakat terhadap galamai buah matoa.
2. Galamai buah matoa akan menjadi salah satu Alternatif makanan tradisional yang sangat penting akan makna bagi masyarakat Kuantan Singingi. Makanan ini memiliki arti yang luas mengenai kebersamaan, namun tidak semua orang tau dengan galamai buah

matoa. Dalam proses pembuatan produk galamai buah matoa inspirasi peneliti dalam membuat produk memberi tekstur dan warna pada produk yang bagus. Akan lebih bagus produk ini nantinya bisa dipasarkan secara luas.

3. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan dan menambah inspirasi bagi pengusaha galamai yang awalnya cuma membuat galamai gula merah bisa meinovasikan dengan berbagai rasa buah seperti galamai buah matoa yang sudah uji coba hingga tahap uji pasar yang telah peneliti lakukan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat disampaikan saran bagi pengelolah galamai buah matoa agar dapat meningkatkan Alternatif dan menerapkan strategi baru yang ingin di targetkan, supaya meningkatkan produksi produk Galamai buah matoa merupakan suatu inovasi baru dari galamai biasa menjadi inovasi baru yang merupakan salah satu makanan khas dari masyarakat Kuantan Singingi. Usaha ini merupakan peluang yang sangat besar dikembangkan karena masih 99% orang yang belum mengetahui dan mampu berinovasi dalam usaha ini, selain itu pengelolah usaha diwajibkan membuat laporan keuangan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adistia, A. (2018). *Pengaruh Bahan Pengawet Dan Kemasan Terhadap Daya Simpan Serta Perubahan Mutu Dodol Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Hayati, P. D., Aprialis, A., Liyana, D., & Rahmi, I. D. (2020). Diseminasi Inovasi Olahan Produk Makanan Berbahan Dasar Jagung Di Nagari Giri Maju Kabupaten Pasaman Barat. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 7-14.
- Irwan, A., Syafri, E., Evawati, E., & Putera, P. (2015). Pembuatan dan uji kinerja mesin pengaduk adonan gelamai untuk peningkatan produksi gelamai. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 19(1), 46-50.
- Khair, A. (2018). *Pengaruh Rasio Tepung Ketan Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Gelamai* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Kurniawan, H., Nur'aini, H., Prasetya, A., & Moulina, M. (2022). Pengolahan Gelamai Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Agriculture*, 17(2), 126-137.
- Kuswara, B. (2017). *Eksperimen Pembuatan Dodol Tepung Ketan Subtitusi Labu Siam* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Pawestri, H. P., Febrianto, W., Agustina, L., & Faradiba, N. (2022). Pengaruh Angka Kecukupan Gizi (AKG) Terhadap Personal Branding UMKM Makanan Ringan Mr. Gelenk. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks SOLIDITAS*, 5(1), 136–140.
- Prameswari, N. S. (2018). Strategi branding melalui inovasi desain kemasan bagi home industry sabun cair. *Demandia: Jurnal Desain Komunikasi Visual, Manajemen Desain, Dan Periklanan*, 3(02), 179–198.
- Putri, T., & Gusnita, W. (2022). Standardization Of Payakumbuh Galamai Recipes In Harau, Lima Puluh Kota Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 116-121.
- Susilo, A., ES, E. Y., Nurhakiki, D., Fauziyyah, A., & Susanto, T. Peningkatan Perekonomian Masyarakat Melalui Industri Kreatif Pengolahan Buah Di Desa Cikarawang Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor.
- Tiara, I. (2021). Pengaruh Kualitas Produk Dan Word Of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Gelamai Tiara (Doctoral dissertation, universitas andalas).