

INOVASI KULINER LOKAL: TIWUL INSTAN UNTUK MELESTARIKAN MAKANAN TRADISIONAL

Chindy Aprillia^{1*}, Sindi Maysaroh², Ayu Aswidia Putri³, Wijianto⁴, Yuli Ani Setyo Dewi⁵

^{1, 2, 3, 4} Universitas Muhammadiyah Ponorogo, Indonesia

⁵ STITNU Al Hikmah Mojokerto, Indonesia

*Correspondent Autor: chindyaprillia39@gmail.com

KEYWORDS


Culinary
Innovation;
Instant Tiwul;
Traditional Food;

ABSTRACT *Tiwul is a traditional Indonesian food made from cassava and has become a culinary heritage that is rarely consumed in this modern era. Through the dedication carried out by the Muhammadiyah University of Ponorogo, they innovated to create instant tiwul as a step to preserve and reintroduce this traditional food. Instant tiwul products provide ease of serving without reducing the original taste, making them more practical and in accordance with today's lifestyle. This article aims to discuss the processing of instant tiwul, the product development process, and its impact on the preservation of traditional foods related to the economic empowerment of the community in Sriti Village. The method used is training the community to make instant tiwul, with several steps. The results show that making instant tiwul has great market potential, especially when combined with a digital marketing strategy. In the process of developing this instant tiwul product, there are challenges that must be faced by the community including limited access to capital, technology, and distribution networks.*

KATA KUNCI

Inovasi kuliner;
Tiwul instan;
Makanan
tradisional,

ABSTRAK Tiwul merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang berbahan dasar singkong dan menjadi warisan kuliner yang mulai jarang dikonsumsi di era modern ini. Melalui pengabdian yang dilakukan oleh Universitas Muhammadiyah Ponorogo berinovasi menciptakan tiwul instan sebagai langkah untuk melestarikan dan mengenalkan kembali makanan tradisional ini. Produk tiwul instan memberikan kemudahan dalam penyajian tanpa mengurangi cita rasa aslinya, sehingga lebih praktis dan sesuai dengan gaya hidup masyarakat masa kini. Artikel ini bertujuan untuk membahas pengolahan tiwul instan, proses pengembangan produk, serta dampaknya terhadap pelestarian makanan tradisional yang berkenaan dengan pemberdayaan ekonomi masyarakat di Desa Sriti. Metode yang digunakan berupa pelatihan kepada masyarakat untuk membuat tiwul instan, dengan beberapa langkah. Hasilnya menunjukkan bahwa pembuatan tiwul instan memiliki potensi pasar yang besar, terutama jika dikombinasikan dengan strategi pemasaran digital. Dalam proses mengembangkan produk tiwul instan ini terdapat tantangan yang harus dihadapi oleh masyarakat meliputi keterbatasan akses modal, teknologi, dan jaringan distribusi.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license 

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang sangat bervariasi dan unik di setiap daerah, salah satunya adalah tiwul, makanan tradisional yang terbuat dari singkong yang diolah menjadi butiran kecil menyerupai nasi. Tiwul dulunya dikenal sebagai makanan pokok bagi masyarakat pedesaan di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur, terutama di masa-masa sulit ketika beras sulit didapatkan. Dahulu, tiwul sering dijadikan alternatif pengganti nasi karena kandungan kalornya cukup untuk memenuhi kebutuhan energi harian. Namun, dengan perkembangan modernisasi dan perubahan pola konsumsi, tiwul semakin jarang ditemukan dan berisiko tergantikan oleh makanan modern yang lebih praktis dan instan (Astuti, S. D., Edi, K., & Nuraeni, I. 2019).

Menyadari pentingnya melestarikan warisan kuliner ini, tim pengabdian dari Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang berkegiatan di Desa Sriti berinisiatif mengembangkan produk tiwul instan. Inovasi ini tidak hanya bertujuan untuk menjaga keberadaan Tiwul di masyarakat, tetapi juga untuk menyesuaikan makanan tradisional ini dengan gaya hidup modern yang cenderung mengutamakan kepraktisan. Produk tiwul instan dirancang agar mudah diolah dan dikonsumsi, sehingga dapat diterima oleh masyarakat luas, termasuk generasi muda yang mungkin kurang familiar dengan makanan tradisional ini.

Selain aspek pelestarian budaya, inovasi tiwul instan (Defri, I., Nurhamzah, L. Y., Natasyari, D. D., Lestari, I. P., & Putra, A. Y. 2022). juga diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat Desa Sriti. Dengan adanya produk unggulan ini, desa memiliki peluang untuk mengembangkan sektor industri kuliner lokal yang kompetitif. Pemasaran tiwul instan sebagai produk lokal yang berkualitas tidak hanya berpotensi meningkatkan kesejahteraan ekonomi warga desa, tetapi juga dapat menjadi daya tarik wisata kuliner bagi pengunjung yang ingin merasakan keunikan makanan tradisional.

Pengembangan tiwul instan sebagai produk inovasi dari tim pengabdian di Desa Sriti merupakan salah satu bentuk implementasi dari konsep keberlanjutan dalam pelestarian budaya. Dengan menggabungkan nilai-nilai tradisional dan inovasi modern, tim pengabdian berupaya menciptakan produk yang tidak hanya lestari secara budaya tetapi juga berkelanjutan secara ekonomi dan lingkungan. Proses pengolahan tiwul yang memanfaatkan bahan-bahan lokal serta dukungan dari masyarakat setempat menjadi faktor penting keberhasilan dalam menjaga warisan kuliner ini tetap hidup dan relevan di tengah perkembangan zaman.

Dengan demikian, produk tiwul instan dari Desa Sriti merupakan contoh nyata bagaimana inovasi dapat menjadi sarana yang efektif untuk melestarikan budaya. Program pengabdian ini tidak hanya menghasilkan produk yang berpotensi tinggi di pasar, tetapi juga meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya melestarikan makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya. Dengan dukungan dari berbagai pihak, tiwul instan diharapkan dapat menjadi salah satu produk unggulan yang mampu bersaing di pasar nasional, bahkan internasional, sekaligus

memperkuat posisi kuliner tradisional dalam kehidupan modern (Fauzan, S., Putri, J. T., Ar Rokhman, I. S., Febrianti, S. N., & Herdiansyah, I. 2022).

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mendeskripsikan pengolahan tiwul instan yang ada di Desa Sriti serta memberikan inovasi pemasaran yang disesuaikan dengan masyarakat modern. Adapun rumusan masalah yang menjadi fokus dalam pengabdian ini meliputi cara mengoptimalkan pengolahan tiwul instan sebagai produk makanan lokal yang memiliki nilai tambah dan daya saing di pasaran, kendala dan solusi yang dihadapi dalam proses produksi Tiwul instan, dan strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan popularitas dan penerimaan pada kalangan masyarakat. Dengan demikian, produk tiwul instan dapat menjadi produk lokal dapat dikenal luas yang mampu bersaing di pasar makanan instan yang semakin kompetitif dengan mempertahankan kualitas tradisionalnya (Selviana, D.2023).

METODE

Pengabdian ini dilakukan secara bertahap, diawali dengan memahami proses pengolahan tiwul instan yang beroperasi di Desa Sriti khususnya di lingkungan Sadon Lor Dukuh Tawang, RT. 002 RW. 003. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan pengabdian untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif dan mendetail tentang proses optimalisasi pengolahan tiwul instan, mengidentifikasi kendala dalam produksi, serta merumuskan strategi pemasaran yang efektif.

Subjek dalam pengabdian ini meliputi produsen tiwul instan lokal dan masyarakat setempat. Produsen yang terlibat adalah kelompok usaha kecil yang mengolah tiwul instan di desa setempat. Adapun teknik pengambilan data yang dilakukan dalam penelitian ini melibatkan beberapa langkah yang meliputi observasi langsung ke tempat produksi tiwul instan untuk melihat dan mencatat proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk. Observasi ini sebagai langkah awal untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi dalam proses produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Optimalisasi Proses Produksi Tiwul Instan

Tiwul instan dibuat dengan bahan dasar singkong, yang mana proses pembuatan ini melalui beberapa tahap. Tidak hanya melihat prosesnya saja, tim pengabdian yang bertempat di Sadon Lor, Dusun Tawang, Desa Sriti, Kecamatan Sawoo, Kabupaten Ponorogo, ikut serta dalam proses pembuatan tiwul instan yang mana proses ini di buat di rumah pemilik usaha UMKM Bapak Nur Dwi Cahyono. Tim pengabdian berbagi tugas masing-masing sesuai arahan dalam pembuatan Tiwul instan mulai dari memanen singkong hingga proses pemasaran. Di lingkungan Sadon Lor, Dusun Tawang, Desa Sriti, Kecamatan Sawoo, Kabupaten Ponorogo rata-rata masyarakatnya memiliki hasil panen berupa singkong, sehingga banyak masyarakat sekitar yang membuat olahan produk dari singkong. Salah satu olahan singkong yang dibuat yaitu tiwul instan yang merupakan ide dari salah satu pemilik UMKM (usaha mikro kecil dan menengah) Bapak Nur Dwi Cahyono yang bisa di pasarkan di area Kabupaten Ponorogo. Pembuatan tiwul instan diharapkan bisa di jual dengan daya simpan yang lama. Hal ini karena tiwul

instan di keringkan sampai benar-benar kering sehingga dapat di simpan dengan jangka waktu yang lama tanpa menggunakan tambahan bahan pengawet.

Produksi UMKM tiwul Instan yang dijalankan oleh Bapak Nur Dwi Cahyono masih menggunakan kresek dan juga karung. Dengan demikian pada kegiatan ini teman-teman KKN terutama anggota Divisi Ekonomi yang mendampingi proses usaha UMKM ini memiliki inovasi baru pada pengemasan produk tiwul instan yang mana di kemas dengan menggunakan plastik kedap udara (standing pouch) dan di beri logo produk pada kemasan. Dengan adanya kemasan produk yang menarik dan fungsional menggunakan bahan kedap udara membantu memperpanjang masa simpan tiwul instan dan meningkatkan nilai jualnya di pasaran.

Seluruh Anggota tim pengabdian UMPO ikut serta membantu proses pembuatan Tiwul Instan dari awal hingga akhir. Proses pembuatan tiwul instan melalui beberapa tahap yang meliputi: (1) Memanen singkong dari lahan, mahasiswa ikut serta dalam memanen singkong di kebun milik Bapak Nur Dwi Cahyono, kemudian singkong yang sudah dipanen dipisahkan dari batangnya, (2) Setelah dipisahkan dari batangnya, singkong di kupas dan di potong-potong lalu di jemur selama dua hari, (3) Selanjutnya setelah di jemur singkong di rendam air selama satu malam, (4) Setelah di rendam selama satu malam, singkong dicuci sampai benar-benar bersih dan tidak ada kulit yang tersisa sedikitpun, (5) Selanjutnya singkong di jemur sampai benar-benar kering, (6) Setelah kering, singkong di tumbuk sampai benar-benar halus dan menjadi tepung singkong, (7) Selanjutnya tepung singkong di campur air di wadah tampah dan di (interi) dan di uleni sampai benar-benar rata dan membentuk butiran kecil-kecil, (8) Kemudian tiwul di masak dengan dikukus sampai benar-benar matang, (9) Setelah tiwul matang, kemudian dijemur dibawah terik matahari sampai benar-benar kering. Pada proses penjemuran inilah yang menjadi kunci dari penyimpanan tahan lama dari sego tiwul instan. (10) Setelah Tiwul kering, siap untuk di packing menggunakan kemasan standing pouch dan di beri logo produk kemasan, (11) Tiwul instan siap di pasarkan

Berdasarkan hasil pengolahan tiwul instan, produksi tiwul instan dapat dioptimalisasikan dengan memperbaiki proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengeringan, hingga pengemasan. Langkah awal yang menjadi tolak ukur kualitas tiwul instan adalah pemilihan singkong yang berkualitas baik, karena bahan baku yang tidak memenuhi standar dapat mengurangi kualitas akhir produk, baik dari segi tekstur, cita rasa, bahkan daya tahan produk.

Kendala dalam Proses Produksi Tiwul Instan dan Solusinya

Dalam penelitian ini ditemukan kendala pada proses produksi tiwul instan yang ada di Desa Sriti meliputi keterbatasan teknologi, kualitas bahan baku yang tidak konsisten, kurangnya pengetahuan produsen mengenai standar produksi, dan persaingan pasar. Proses produksi yang dilakukan secara manual menyebabkan hasil produksi tidak stabil, baik dari segi rasa maupun tekstur. Selain itu, ketersediaan singkong berkualitas juga sering kali tidak menentu akibat pola tanam yang tidak teratur serta proses pengeringan yang mengandalkan panas matahari menyebabkan hasil produk kurang maksimal dan memakan waktu lama jika cuaca tidak cerah.

Saat ini pasar makanan instan di Indonesia menjadi sangat kompetitif dengan banyaknya produk sejenis yang sudah dikenal luas oleh konsumen. Meskipun memiliki keunikan sebagai produk tradisional, tiwul instan hasil UMKM harus bersaing dengan produk-produk lain yang lebih familiar bagi konsumen. Pelaku usaha harus mampu mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk mengenalkan dan mempromosikan Tiwul instan sebagai pilihan yang bernilai budaya dan nutrisi.

Untuk mengatasi kendala yang telah disebutkan diatas, perlu dilakukan adanya kerja sama dengan petani lokal juga diperkuat melalui program kemitraan untuk menjamin pasokan bahan baku yang berkualitas dan berkelanjutan. Melalui kemitraan yang dilakukan dengan petani lokal memberikan keuntungan jangka panjang bagi produsen dalam menjaga kualitas bahan baku serta dapat mendukung pemberdayaan ekonomi pertanian lokal. Selain itu, pengenalan dan pelatihan teknis bagi produsen terhadap penggunaan mesin pengering dan penggiling serta penerapan standar operasional prosedur (SOP) dalam proses produksi. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan produsen dan memastikan kualitas produk yang konsisten. Namun hal ini belum dapat terlaksana karena keterbatasan modal yang dimiliki produsen

Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Popularitas dan Penerimaan Tiwul Instan di Kalangan Masyarakat Luas

Produksi UMKM Tiwul Instan yang dijalankan oleh Bapak Nur Dwi Cahyono masih menggunakan pemasaran yang belum modern atau biasa memasarkan dari mulut ke mulut, di pasarkan di pasar, dan hanya mengandalkan langganan yang berasal dari warga setempat saja. Dengan demikian pada kegiatan ini tim pengabdian UMPO terutama anggota Divisi Ekonomi, memiliki ide atau inovasi baru berupa pembuatan platform pemasaran online melalui Whatsapp dan Instagram. Pemasaran produk tiwul instan tidak hanya difokuskan pada pemasaran offline melalui masyarakat setempat saja, namun tim pengabdi juga memberi ide pada strategi digital. Hal ini karena pada ranah digital, pemanfaatan media sosial, website, dan e-commerce menjadi sarana utama untuk memperluas jangkauan pasar (Imansyah, F., Syalsyabilah, P., Hasrolita, W., & Adhytia, M. 2023).

Inovasi pada pemasaran offline juga dilakukan oleh teman-teman pengabdi UMPO melalui partisipasi dalam bazar kuliner, pameran UMKM, dan kegiatan komunitas. Selain itu, kemasan dengan desain menarik yang mencerminkan identitas lokal juga dapat menjadi sarana promosi yang efektif serta membedakan produk tiwul instan ini dari produk instan lainnya di pasaran. Dengan demikian, strategi pemasaran yang diterapkan dapat memengaruhi peningkatan yang signifikan dalam popularitas dan penjualan tiwul instan hasil UMKM masyarakat setempat. Pendekatan secara digital memungkinkan produk menjangkau konsumen di luar daerah produksi, sedangkan kegiatan pemasaran langsung dapat membantu membangun hubungan emosional dengan konsumen dan meningkatkan pengenalan produk pada masyarakat. Hubungan antara pemasaran digital dan offline menciptakan usaha yang efektif dalam mengenalkan Tiwul instan sebagai produk lokal yang memiliki nilai tambah di pasaran.

KESIMPULAN

Inovasi makanan lokal berupa tiwul instan yang dikembangkan oleh tim pengabdian dari Universitas Muhammadiyah Ponorogo di Desa Sriti menjadi produk unggulan yang bertujuan untuk melestarikan makanan tradisional dari ketela pohon, yang menjadi bahan utama tiwul. Inovasi ini tidak hanya memudahkan penyajian tiwul, tetapi juga membantu meningkatkan nilai ekonomis produk lokal. Dengan adanya tiwul instan, generasi muda diharapkan lebih mengenal dan mencintai makanan tradisional, sekaligus memperluas pasar untuk produk lokal tersebut. Optimalisasi pengolahan dan strategi pemasaran yang kreatif dapat menjadi peluang efektif dalam meningkatkan daya saing tiwul instan di pasaran. Pemberdayaan produsen lokal melalui pelatihan dan kemitraan dengan petani juga berkontribusi dalam mengatasi kendala produksi. Dengan strategi pemasaran yang tepat, tiwul instan dapat dikenal luas dan diterima oleh masyarakat sebagai produk lokal yang memiliki nilai tambah dan daya saing terutama di era modern ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada tim LPPM UMPO dan STITNU Al Hikmah Mojokerto yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian dan juga penyelesaian artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S. D., Edi, K., & Nuraeni, I. (2019). Pengembangan Diversifikasi Produk Tiwul Instan untuk Meningkatkan Daya Saing UKM di Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5, 123-134.
- Defri, I., Nurhamzah, L. Y., Natasyari, D. D., Lestari, I. P., & Putra, A. Y. (2022). Potensi Tiwul dalam Upaya Diversifikasi Pangan serta Perkembangan Inovasinya Sebagai Pangan Fungsional. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3, 17-26.
- Fauzan, S., Putri, J. T., Ar Rokhman, I. S., Febrianti, S. N., & Herdiansyah, I. (2022). Inovasi Kemasan Nasi Tiwul untuk Membantu Perekonomian Masyarakat Dusun Sendang Bedog. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 6, 7-12.
- Imansyah, F., Syalsyabilah, P., Hasrolita, W., & Adhytia, M. (2023). Pemanfaatan Singkong (Manihot Esculenta) Sebagai Bahan Utama Dalam Pembuatan Nasi Tiwul di Desa Sukoharjo. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 1, 128-138.
- Selviana, D. (2023). Pengembangan Ekonomi Kreatif dalam Upaya Peningkatan Daya Tarik Produk (Studi pada UMKM Tiwul Kristal di Binakarya Putra Kecamatan Rumbia Lampung Tengah). Diss. IAIN Metro.
- Steinfeld, H., Gerber, P., Wassenaar, T., Castel, V., Rosales, M. and de Haan, C. (2006). *Livestock's long shadow: Environmental issues and options*. FAO, Nairobi, Kenya.

- Thornton, P.K., Boone, R.B., Galvin, K.A., Burn Silver, S.B., Waithaka, M.M., Kuyiah, J., Karanja, S., Gonzalez-Estrada, E. and Herrero, M. (2007). Coping strategies in livestock-dependent households in East and southern Africa: A synthesis of four case studies. *Human Ecology*, 35: 461-476. DOI: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10745-007-9118-5>
- Randolph, T., Schelling, E., Grace, D., Nicholson, C.F., Leroy, J.L., Cole, D.C., Demment, M.W., Omore, A., Zinnstag, J. & Ruel, M. (2007). Role of livestock in human nutrition and health for poverty reduction in developing countries. *Journal for Animal Science*, 85: 2788-2800. <https://doi:10.2527/jas.2007-467.->
- Swanepoel, F., Stroebel, A., & Moyo, S. B. (2010). *The Role of Livestock in Developing Communities: Enhancing Multifunctionality. Co-published by The Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation (CTA)*. Wageningen The Netherlands.
- Vandamme, M., D'Haese, M., Speelman, S. and D'Haese, L. (2010). Livestock against risk and vulnerability: Multifunctionality of livestock keeping in Burundi. In: Swanepoel, F.J.C., Stroebel, A. & Moyo, S. (Eds) *The role of livestock in developing communities: Enhancing multifunctionality*. CTA, Wageningen, The Netherlands.
- Waters-Beyer, A. and Letty, B. (2010). Promoting gender equality and empowering woman through livestock. In: Swanepoel, F.J.C., Stroebel, A. & Moyo, S. (Eds) *The role of livestock in developing communities: Enhancing multifunctionality*. CTA, Wageningen, The Netherlands.