

# PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PADA PENGUSAHA TIWUL AYU BERBAHAN DASAR TEPUNG KETELA POHON DALAM RANGKA KETAHANAN PANGAN KABUPATEN WONOGIRI

Murni Sulistyowati, Winarna, Aris Tri Haryanto

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi AUB Surakarta  
Email: [Arisharyanto26@yahoo.co.id](mailto:Arisharyanto26@yahoo.co.id)

**Abstrak.** Latar belakang pengabdian ini adalah Kabupaten Wonogiri merupakan lahan yang potensial untuk pengembangan ketela pohon dan hampir tersebar diseluruh wilayah kecamatan dengan luas lahan lebih dari 70.681 hektare. Berdasarkan hasil penelitian dari berbagai lembaga pertanian ketela pohon tidak hanya dapat menghasilkan tepung tapioka saja melainkan dapat dijadikan tepung mokav yang merupakan alternatif pengganti tepung terigu yang bisa digunakan sebagai bahan dasar pembuatan mie, Cace, roti dan lain sebagainya. Dalam perkembangannya makanan ini juga dapat dikembangkan menjadi sebuah kue atau jajanan tradisional khas Wonogiri yang digemari karena enak, sudah banyak dikenal dan harganya sangat terjangkau. Ada perbedaan antara tiwul tradisional dengan Cake Tiwul ini yaitu selain bentuknya, makanan ini juga menggunakan bahan- bahan lain yang banyak mengandung Zat Gizi seperti telur. dan tepung terigu. Sehingga diharapkan dengan produk ini nilai ekonomis dari tiwul menjadi meningkat. Target luaran dalam pengabdian ini adalah Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan Warga yang menjadi Anggota Koperasi mengenai Produksi Tiwul Ayu, tercapainya ketahanan pangan di wilayah Wonogiri, menambah guna suatu barang, dari barang inferior menjadi barang normal, mendidik masyarakat untuk belajar disiplin berwirausaha, menambah *income* keluarga, terlaksananya pelatihan dan pendampingan teknik produksi dan manajemen, masyarakat memperoleh pendapatan yang rutin dari hasil kegiatan, dapat mengikuti expo, pameran atau sejenisnya baik skala lokal dan regional maupun nasional.

**Kata Kunci:** Tiwul ayu, mokav, ketela pohon,

## PENDAHULUAN

Kabupaten Wonogiri merupakan sebuah kabupaten di wilayah propinsi Jawa Tengah yang terletak pada 7° 32'–8° 15' lintang

dan garis bujur. Daerah ini membawahi 25 kecamatan dengan 251 desa dan 43 kelurahan dengan jumlah penduduk saat ini sekitar 1.2 juta jiwa. Kabupaten Wonogiri merupakan lahan yang potensial untuk pengembangan

ketela pohon dan hampir tersebar diseluruh wilayah kecamatan dengan luas lahan lebih dari 70.681 hektare. Berdasarkan hasil penelitian dari berbagai lembaga pertanian ketela pohon tidak hanya dapat dapat menghasilkan tepung tapioka saja melainkan dapat dijadikan tepung mokav yang merupakan alternatif pengganti tepung terigu yang bisa digunakan sebagai bahan dasar pembuatan mie, Cace, roti dan lain sebagainya. Kampung Kerdu Kepik adalah salah satu kampung di kalurahan Giripurwo yang letaknya tidak jauh dengan pasar kota Wonogiri yang merupakan pusat penjualan hasil pertanian khususnya ketela pohon yang jika dibeli langsung dari petani harganya sekitar Rp 500,00 per kg sedangkan kalau dalam bentuk tepung mokav harganya sekitar Rp. 4000,00 per kg.

Tiwul adalah sejenis makanan tradisional yang berasal dari Wonogiri yang dahulu digunakan sebagai makanan pokok pengganti beras. Masakan ini mempunyai citarasa yang khas dengan rasa yang agak gurih dan manis dengan taburan parutan kelapa yang dicampur sedikit garam dan gula. Makanan ini aslinya berasal dari Gaplek yaitu ubi ketela yang dikeringkan kemudian ditumbuk yang konon pada jaman penjajahan atau pada masa paceklik dijadikan makanan pokok sebagai pengganti beras.

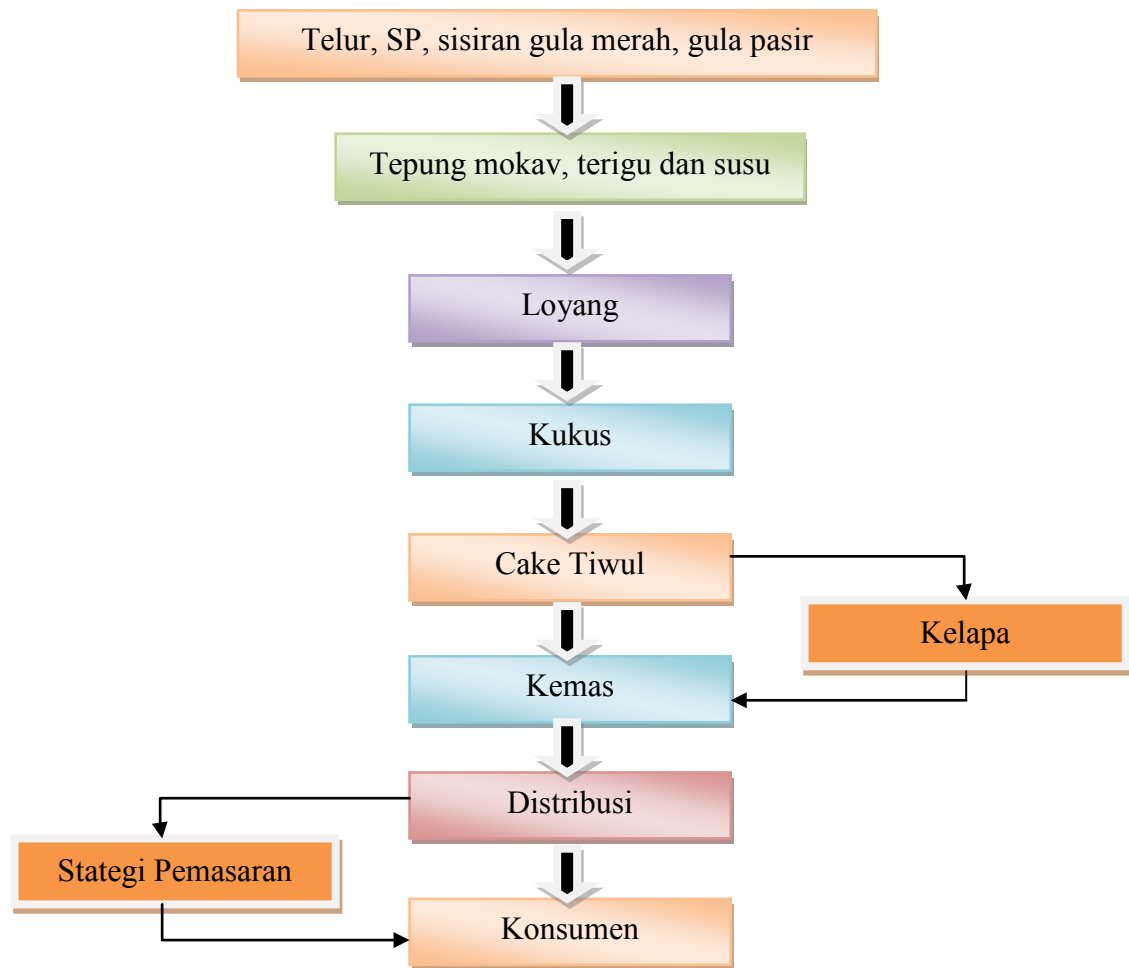
Dalam istilah Ekonomi tiwul diidentikkan dengan barang inferior dimana barang ini justru mempunyai permintaan yang menurun sejalan dengan peningkatan pendapatan masyarakat. Hal ini kebalikan dengan barang normal atau barang mewah yang mempunyai permintaan berbanding lurus dengan peningkatan pendapatan masyarakat. Untuk mencapai tujuan tersebut perlu kesadaran masyarakat yang berkenaan dengan permasalahan yang dihadapi, selanjutnya didorong untuk mencari alternatif pemecahan masalah yang lebih efektif melalui pendekatan kaji tindak (Igbal, dkk, 2007). Dalam perkembangannya

makanan ini juga dapat dikembangkan menjadi sebuah kue atau jajanan tradisional khas Wonogiri yang digemari karena enak, sudah banyak dikenal dan harganya sangat terjangkau. Ada perbedaan antara tiwul tradisional dengan Cake Tiwul ini yaitu selain bentuknya, makanan ini juga menggunakan bahan- bahan lain yang banyak mengandung Zat Gizi seperti telur. dan tepung terigu. Sehingga diharapkan dengan produk ini nilai ekonomis dari tiwul menjadi meningkat.

Kompetitifnes dan peluang pasar diantaranya Cake tiwul memiliki keunggulan lebih kenyal dan lebih gurih sehingga produk ini diharapkan dapat menjadi produk unggulan daerah. Adapun cara memasarkan produk ini dengan menjalan kerjasama dengan berbagai fihak antara lain pemerintah daerah, pedagang dan supermaket.

Tim Pengabdian kepada Masyarakat STIE-AUB Surakarta khususnya untuk program studi manajemen telah membina manajemen dalam masalah produksi, pemasaran sumber daya manusia dan keuangan. Tim secara periodik mengadakan pelatihan dan pendampingan manajemen kepada masyarakat dengan dana dari berbagai sumber. Materi pelatihan merupakan aplikasi dari hasil penelitian dosen maupun mahasiswa. Dalam kesempatan kali ini tim mencoba merintis kerjasama dengan Koperasi Warga RT 01 RW 01 Giripurwo Wonogiri. Diharapkan dengan kegiatan ini dapat meningkatkan kesejahteraan dan pengetahuan warga khususnya anggota koperasi serta menjadikan produk Tiwul Ayu sebagai produk unggulan daerah.

Kegiatan ini berbentuk Pendampingan dan pelatihan pengembangan produk. Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini diikuti oleh pengusaha maupun calon pengusaha produk makanan yang menjadi anggota koperasi warga Rt 01 RW 01 Giripurwo Wonogiri. Pelatihan dan pendampingan dilaksanakan di kantor Koperasi RT 01 RW 01 Kerdukepik Wonogiri.



**Gambar 1. Skema Produksi Cake Tiwul**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Beberapa lembaga pertanian telah melakukan penelitian tentang produk yang bisa diolah dari produksi pertanian singkong (ketela pohon), selain tepung tapioca yang sudah dikenal dan membudaya dikalangan masyarakat ternyata singkong (ketela pohon) dapat diolah menghasilkan tepung mokav. Tepung mokav merupakan tepung yang diolah dari gapek, yaitu singkong (ketela pohon) yang sudah lebih dulu dikupas dan dikeringkan. Biasanya gapek diolah menjadi tiwul tradisional sebagai makanan pokok pengganti nasi/ beras atau disajikan menjadi jenis makanan tradisional lain seperti gatot,

getuk dan tape. Tiwul, gatot dan gethuk biasanya diolah dan disajikan dengan taburan kelapa parut. Cita rasa makanan tradisional ini sangat khas ada sedikit rasa manis dan legit.

Di pasar tradisional bisa kita jumpai beberapa usaha masyarakat mencoba mengolah tiwul lebih variatif menjadi kue atau jajanan pasar yang enak dengan harga terjangkau. Seperti dibuat tiwul goreng, gethuk dan kue tradisional khas menarik. Sejalan dengan perkembangannya masyarakat Wonogiri khususnya makin kreatif dan inovatif mengolah dan menampilkan produk tiwul dengan penampilan dan penyajian yang lebih menarik, lebih modern dan lebih

berkelas, sehingga tidak lagi terkesan sebagai tiwul atau makanan tradisional menjadi kue atau cake berbahan tiwul.

Selain itu perlu dicatat mengolah dan menyajikan produk tiwul menjadi olahan kue dan cake sebut saja dengan istilah **tiwul ayu**, berarti memadukan produk tiwul dengan bahan-bahan lain seperti telur, tepung terigu, mentega atau margarin dan sebagainya yang memiliki nilai zat gizi tinggi diharapkan akan mampu meningkatkan nilai ekonomis produk tiwul menjadi tiwul ayu yang tampil berkelas.

Berikut ini gambar kronologis tampilan dan penyajian dari tepung mokav (gaplek) menjadi tiwul dan metamorphosis menjadi tiwul ayu yang berkelas dilengkapi dengan resep pembuatannya.



**Gambar 2. Tepung Mokav (kiri),  
Tiwul Tradisional (kanan)**

## PUTU AYU



Bahan yang diperlukan:

- 4 butir telur ayam
- 225 gr gula pasir
- 1 sdt SP
- 175 gr tepung terigu protein rendah
- 75 gr tepung mokav
- 200 ml santan (matang)
- ½ sdt pasta pandan (pewarna hijau)
- 200 gr kelapa parut (kelapa agak muda)
- Garam secukupnya

Cara Membuat

- Siapkan cetakan putu ayu, oles tipis dengan margarin/minyak goreng
- Tata parutan kelapa di dasar cetakan sambil sedikit ditekan-tekan. Sisihkan.
- Kocok telur, gula pasir dan SP hingga mengembang dan putih.
- Tambahkan pasta pandan (pewarna) aduk rata, lalu masukkan tepung terigu yang telah diayak bersama tepung mokav. Aduk kembali hingga tercampur rata.
- Siapkan steamer untuk mengukus. Panaskan dengan api sedang, jangan terlalu besar apinya agar saat adonan dikukus tidak merekah.
- Tuangkan santan sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
- Lalu tuangkan adonan kecetakan yang dasarnya telah diberi kelapa parut tadi hingga penuh.
- Kukus adonan dalam *steamer* yang sudah cukup panas selama 20 menit. Beri serbet/

lap kain pada tutup *steamer* agar uapnya tidak menetes pada adonan yang dikukus.

- Biarkan agak dingin lalu keluarkan dari cetakan. Kue putu ayu siap disajikan.

## BROWNIES



Bahan yang perlu disiapkan:

Bahan A

- 100 gr coklat blok, sisir
- 100 gr mentega/margarin
- 1 sdt kopi bubuk instan

Bahan B

- 4 butir telur
- 150 gr gula pasir/halus
- 7 gr SP (*cake emulsifier*)
- ¼ sdt vanilla cream

Bahan C

- 40 gram coklat bubuk
- 100 gr tepung terigu protein rendah
- 50 gr tepung mokav
- ½ sdt *baking powder*

Cara membuat:

- Siapkan 2 loyang loaf ukuran 20x10x4 cm oles dengan mentega/margarin
- Campur dan lelehkan bahan A dengan cara ditim. Sisihkan.
- Kocok bahan B hingga mengembang.
- Bahan C dicampur rata diayak, lalu masukkan ke dalam kocokan bahan B tadi. Kocok kembali dengan kecepatan

rendah hingga tercampur rata.

- Tuangkan bahan A ke dalam adonan telur dan tepung aduk perlahan hingga tercampur rata.
- Lalu tuangkan adonan ke dalam Loyang dan kukus selama 20 menit.
- Setelah matang biatkan sesaat di dalam *steamer* dengan tutup terbuka. Baru angkat dan tunggu dingin.
- Brouwnies siap dipotong dan disajikan.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Setelah selesainya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini yang berupa pelatihan dan pendampingan manajemen dengan topik : “Pelatihan dan pendampingan pada pengusaha tiwul Ayu berbahan dasar tepung ketela pohon dalam rangka mendukung ketahanan pangan Kabupaten Wonogiri “oleh tim pengabdian pada masyarakat STIE –AUB Surakarta maka dapat disimpulkan sebagai berikut : Para peserta dinilai aktif dalam kegiatan ini , hal ini terlihat dengan banyaknya peserta pertanyaan – pertanyaan dari peserta yang ditujukan kepada tim. Setelah mendengar uraian dari tim Pengabdian pada masyarakat STIE-AUB Surakarta terlihat adanya kepuasan dari peserta, hal ini terlihat adanya sikap menerima apa yang disampaikan oleh tim. Peserta menyikapi program ini untuk diperpanjang, mengingat banyak masalah yang diharapkan dapat diselesaikan. Untuk itu mereka mengharap adanya kegiatan semacam ini dimasa yang akan datang

### DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Wonogiri, 2012. Jumlah produksi kabupaten wonogiri
- Iqbal, M., Basuno, E., Satya Budhi, E., 2007, *Esensi Dan Urgensi Kaji Tindak Partisipatif Dalam Pemberdayaan*

*Masyarakat Perdesaan Berbasis  
Sumberdaya Pertanian, Forum  
Penelitian Agro Ekonomi, Vol.25, No.2,  
73-88*

[www.infowonogiri.com](http://www.infowonogiri.com) kabupaten wonogiri  
menjadi salah satu festival kuliner  
SeJawa Tengah.