I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang


Sebagai tanaman pangan, ubi kayu merupakan sumber karbohidrat bagi sekitar 500 juta manusia di dunia. Di Indonesia, ubi kayu menempati urutan ketiga setelah padi dan jagung. Sebagai sumber karbohidrat, ubi kayu merupakan penghasil kalori terbesar dibandingkan dengan tanaman lain. Kandungan gizi ubi kayu per 100 gram adalah sebagai berikut: kalori121kal, air 62,50 gram, fosfor 40,00 gram, karbohidrat 34,00 gram, kalsium 33,00 miligram, vitamin C 30,00 miligram, protein 1,20 gram, besi 0,70 miligram, lemak 0,30 gram, dan vitamin B1 0,01 miligram (Anonim, 2013).


Pengembangan pangan lokal sebagai cadangan pangan akan menimbulkan efek positif, seperti terhidupinya para petani dan tumbuhnya industri pangan lokal. Industri pengolahan pangan non-beras yang berbasis tepung ubi kayu akan mengurangi ketergantungan terhadap pangan impor. Banyak sekali manfaat ubi kayu sehingga memungkinkan ubi kayu lebih dikembangkan.

Salah satu makanan tradisional yang bahan bakunya ubi kayu adalah tiwul. Tiwul adalah makanan olahan dari gaplek ubi kayu yang ditumbuk atau dihaluskan kemudian dikukus. Tiwul perlu dikaji lebih lanjut karena merupakan pangan lokal dan pangan tradisional yang harga murah tetapi merupakan sumber karbohidrat, kalsium dan fosfor yang cukup tinggi. Oleh karena itu, perlu adanya pemberdayaan tiwul sebagai pangan tradisional khas Indonesia.

Pemberdayaan tiwul sebagai salah satu alternatif sumber makanan bagi masyarakat diharapkan dapat memperkuat ketahanan pangan nasional. Pemberdayaan tiwul merupakan salah satu solusi untuk mengatasi masalah pangan yang ada di Indonesia yaitu ketergantungan masyarakat Indonesia akan komoditi bahan pangan tertentu seperti beras.

Tiwul dianggap sebagai makanan tradisional yang sudah mulai ditinggalkan, masyarakat harus diingat bahwa tiwul adalah komoditi yang membutuhkan perhatian kembali serta pembinaan agar tetap lestari.
tiwul. Tiwul ayu merupakan inovasi tiwul tradisional yang diharapkan diminati kembali oleh masyarakat.

A. Rumusan Masalah

Ketahanan pangan adalah hal yang paling strategis di suatu negara, karena pangan adalah hal terpenting bagi kehidupan manusia. Beberapa hasil kajian yang dilakukan oleh beberapa ahli menunjukkan persediaan pangan yang cukup secara nasional terbukti tidak menjamin pewujudan ketahanan pangan pada tingkat wilayah (regional), rumah tangga atau individu. Beberapa kajian menunjukkan bahwa jumlah proporsi rumah tangga yang defisit energi di setiap provinsi masih tinggi. Berkaitan dengan hal ini, diversifikasi pangan menjadi salah satu pilar utama dalam mewujudkan ketahanan pangan.

*Image* atau citra bahwa pangan hanya disimbolkan dengan beras semata merupakan inti permasalahan pengancakaragaman pangan. Semua orang seperti didorong makan nasi. Padahal masih banyak sumber pangan lain yang dapat dimanfaatkan untuk mengganti konsumsi beras. Salah satu sumber pangan yang dapat dijadikan sebagai alternatif substitusi adalah ubi kayu yang nilai gizinya tidak kalah, bahkan memiliki kelebihan dibandingkan beras. Masalah ketahanan pangan bukan hanya menyangkut ketersediaan namun juga keterjangkauan oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu adanya suatu usaha pemberdayaan ekonomi rakyat dalam program ketahanan pangan dan pengancakaragaman pangan yang

**Ukuran**: 3000 x 4000 | **Kualitas**: 300 dpi | **Format**: PDF | **Lama**: 3 menit
Penataan pola makan yang tidak tergantung pada satu sumber pangan (beras), memungkinkan tumbuhnya ketahanan pangan keluarga yang pada akhirnya dapat meningkatkan ketahanan pangan nasional karena berkurangnya ketergantungan akan impor beras dari luar negeri. Ini sangat beralasan, mengingat sumber pangan dunia nantinya diolah dari biji-bijian, gandum, jagung, dan umbi-umbian (Anonim, 2009).

Penganekaragaman pangan melalui produk olahan ubi kayu sangat mungkin untuk dikembangkan. Hanya saja perlu adanya modifikasi agar lebih menarik bagi konsumen. Mengkonsumsi tiwul bukan berarti keadaan masyarakat itu miskin, rawan pangan, kelaparan, tetapi hal ini lebih merupakan budaya/perilaku pola makan masyarakat setempat yang telah ada sejak dulu.

Makanan yang dipandang inferior ini ternyata memiliki nilai nutrisi yang bisa dijadikan sumber kalori alternatif utama. Dalam perkembangannya, tiwul dapat menjadi pangan alternatif atau makanan fungsional yang dapat memebus kalangan menengah perkotaan. Hal ini dapat terwujud dengan lahirnya produk inovasi tiwul yaitu tiwul ayu yang dikemas dengan menarik sehingga tujuan dari penganekaragaman pangan yang mendukung terciptanya ketahanan pangan dapat terwujud. Sebagai bahan pangan yang murah, mudah didapatkan serta mudah dikembangkan sebenarnya mudah untuk mengembalikan kembali citra ubi kayu. Tiwul ayu merupakan inovasi tiwul tradisional. Di DIY tiwul ayu sudah diproduksi dibeberapa tempat diantaranya di Kecamatan Dlingo, Bantul dan
terhadap produk tiwul ayu Mboek Sum dan seberapa besar minat masyarakat Yogyakarta terhadap produk tiwul ayu?

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan sebagaimana telah dipaparkan, diperlukan telah yang bertujuan menggali informasi terkait peningkatan minat beli konsumen terhadap produk tiwul ayu, yang meliputi hal-hal berikut:

1. Mengetahui sikap konsumen terhadap produk tiwul ayu Mboek Sum
2. Mengetahui minat beli masyarakat Kota Yogyakarta dan Kabupaten Bantul terhadap produk tiwul ayu

C. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian terhadap peningkatan minat beli konsumen terhadap produk tiwul ayu, maka manfaat penelitian meliputi hal-hal berikut:

1. Hasil penelitian tentang sikap konsumen terhadap produk tiwul ayu dapat dijadikan pertimbangan bagi industri rumah tiwul untuk memperbaiki produk tiwul ayu agar lebih baik.
2. Hasil penelitian tentang minat beli konsumen terhadap tiwul ayu dapat dijadikan tolak ukur potensi tiwul ayu sebagai makanan substitusi demi menurunkan konsumsi nasi.