

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Salah satu komoditas pangan yang patut dipertimbangkan untuk dikembangkan di Indonesia adalah ubi kayu. Produksi ubi kayu di Indonesia terhitung tahun 2006 hingga 2011 selalu mengalami peningkatan. Pada tahun 2006 produksi ubi kayu sebanyak 19.986.640 ton, pada tahun 2007 relatif stabil yaitu sebanyak 19.988.058 ton, sedangkan tahun 2008 mengalami peningkatan menjadi sebanyak 21.756.991 ton, dan tahun 2009 sampai tahun 2011 selalu mengalami peningkatan produksi ubi kayu menjadi sebanyak 2.404.425 ton (BPS, 2013).

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: kalori 121 kal, 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).

Ubi kayu merupakan makanan yang sejak dulu diminati oleh masyarakat Indonesia. Masyarakat memanfaatkan ubi kayu sebagai bahan makanan pengganti nasi. Tepung ubi kayu merupakan bahan baku pangan yang digunakan secara luas. Dalam industri makanan dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu, beras

kering (keripik / kerupuk ubi kayu dan manggleng) dan produk olahan semi basah (tiwul, gethuk, tapai dan makanan tradisional lainnya). Produk olahan yang dihasilkan ubi kayu lainnya adalah tepung tapioka dan gaplek. Tepung tapioka dapat digunakan untuk berbagai jenis kue dan makanan, salah satunya adalah sebagai bahan dasar pembuatan *brownies* tela (Rizky, *etal*, 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 harganya 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,



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. Mengonsumsi 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 menembus 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 di beberapa tempat diantaranya di Kecamatan Dlingo, Bantul dan

terhadap produk tiwul ayu Mbok Sum dan seberapa besar minat masyarakat Yogyakarta terhadap produk tiwul ayu?

### **B. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan sebagaimana telah dipaparkan, diperlukan telaah 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 Mbok 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 mengurangi konsumsi nasi