

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai pelestarian makanan tradisional Thiwul sebagai warisan gastronomi Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Thiwul merupakan makanan tradisional khas dari Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta yang mulai berkembang sekitar tahun 1884. Thiwul tercipta dari hasil kreativitas masyarakat dalam memenuhi makanan pokok yang ada dengan mengolah bahan baku yang tersedia saat itu. Sekitar tahun 1884 Indonesia mengalami krisis pangan dikarenakan semua petani padi di Indonesia mengalami gagal panen yang mengakibatkan sumber makanan pokok di Indonesia berkurang. Mbah Wangsanjaya sendiri adalah seorang petani asli kelahiran Jawa Tengah beliau secara tidak sengaja mengambil singkong sisa panen yang tidak masuk dalam kriteria dipasaran lalu Mbah Wangsanjaya merebusnya, karena terlalu banyak singkong yang tersisa lalu beliau takut singkong itu tidak termakan dan terbuang sia-sia maka Mbah Wangsanjaya mempunyai inisiatif untuk menjemur singkong tersebut. Mbah wangsanjaya mengupas kulit singkong tersebut lalu menjemurnya di paparan sinar matahari langsung, setelah 2-3 hari singkong tersebut sudah kering, karena singkong tersebut berubah menjadi kering tentu singkong tersebut menjadi keras dan susah untuk memakanya lalu muncul ide untuk menumbuk singkong tersebut sampai halus menjadi tepung lalu tumbukan singkong tersebut di masukan di dalam bambu muda dan dibakar di bara api sampai matang. Setelah dirasa sudah cukup untuk dimakan Mbah Wangsanjaya menyimpan sisa tumbukan singkong tersebut dan dijadikan sebagai bahan makanan setiap hari. Sejak saat itulah masyarakat mengganti makanan pokok mereka dengan Thiwul. Penamaan Thiwul menurut Dr. Minta Harsana, A.Par, M.Si ialah Thiwul dalam kamus bahasa Jawa berasal dari kata “setiti” atau teliti, agar tidak mudah berantakan dan tidak ceroboh. Filosofinya, dengan memakan Gathot dan Thiwul, diharapkan menjadi hati-hati dalam mengambil keputusan dan tidak mudah di ceraikan.

Bentuk asli dari Thiwul adalah seperti nasi, namun ukuran butiran tidak beraturan dan dari sejak Thiwul tercipta bentuknya masih tetap sama dan tidak ada perubahan hingga

2. saat ini. Sekarang ini banyak sekali Thiwul yang dijual dengan beraneka rasa dan bervariasi untuk memenuhi keinginan wisatawan dan pasar. Tidak ada tradisi khusus yang berkaitan dengan Thiwul bahkan diacara – acara adat Gunungkidul Thiwul ini tidak muncul dan tidak ada dalam bagian ritual adat, sedangkan menurut Dr. Minta Harsana, A.Par, M.Si dahulu tradisi yang berkembang di Gunungkidul menjadikan Thiwul sebagai makanan pokok pengganti nasi.

3. Cara pembuatan Thiwul adalah dimulai dari proses pembuatan tepung Gaplek. Pertama – tama singkong di kupas lalu dijemur kurang lebih 3-7 hari hingga kering. Setelah singkong kering, singkong tersebut digiling menjadi tepung gaplek. Masukkan tepung gaplek pada tampah lalu beri air sedikit demi sedikit sambil diuleni. Setelah air meresap pada tepung ratakan dan tekan tekan adonan hingga berbentuk butiran – butiran halus. Setelah itu ayak adonan lalu pindahkan ke dalam baskom. Panaskan kukusan setelah itu masukkan adonan Thiwul ke dalam kukusan sambil diselang – selingi dengan gula merah yang telah dicincang kasar. Kukus adonan selama 15 menit. Setelah matang sajikan taruh Thiwul dipiring yang telah dilapisi dengan daun pisang lalu taburi Thiwul dengan parutan kelapa. Bahan baku dalam pembuatan Thiwul adalah tepung gaplek, kelapa parut, dan air. Proses pembuatannya menggunakan peralatan tradisional di antaranya tampah, kukusan bambu, corong kukusan, timbangan, teko, baskom, kompor gas, dan tutup panci. Thiwul disajikan dengan taburan parutan kelapa serta menggunakan alas daun pisang, daun pisang dianggap memberi aroma pada Thiwul yang baru matang. Thiwul memiliki daya tahan satu hari dalam suhu ruang tetapi jika disimpan dalam lemari pendingin bisa bertahan kurang lebih satu minggu, lain halnya dengan thiwul instan yang dapat bertahan hingga satu tahun. Citarasa dari Thiwul ada 2 yaitu manis dan gurih, sedangkan dari segi rasa, aroma dan warna Thiwul berkembang menjadi lebih beragam seiring dengan seiring zaman. Tidak ada perbedaan rasa, aroma, dan warna pada sampai saat ini rasanya masih original dengan cita rasa

Sri Irnawati, 2020

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL THIWUL SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI GUNUNG KIDUL

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

manis dan gurih. Thiwul biasa disajikan dengan teh tawar hangat sebagai camilan di pagi hari dan sore hari. Kandungan gizi pada Thiwul adalah sebagai sumber energi karena singkong mengandung banyak karbohidrat. Selain itu Thiwul bisa menjadi makanan pengganti nasi untuk orang yang mempunyai penyakit diabetes karena kandungan gulanya lebih rendah dari nasi.

4. Thiwul memiliki potensi sebagai daya tarik wisata gastronomi di daerah Gunungkidul karena memiliki keunikan yang dapat dijadikan potensi daya tarik untuk wisatawan. Wisatawan akan mendapat pengalaman yang menarik karena tidak hanya memakan hasil jadinya namun juga wisatawan dapat melihat bagaimana mengolah bahan baku singkong menjadi tepung Gapelek, melihat secara langsung proses pembuatan Thiwul dan mempraktekkan cara pembuatan Thiwul serta menikmati produk yang dibuat sendiri akan memberikan kesan dan akan terkenang sebagai pengalaman wisata gastronomi. Keunggulan Thiwul adalah bahan baku mudah didapat, proses pembuatannya masih tradisional dan harganya murah. Cita rasa Thiwul saat ini juga beragam seiring dengan perkembangan zaman dan menyesuaikan dengan selera pasar.

5. Upaya pemerintah yang dilakukan untuk melestarikan makanan tradisional khususnya Thiwul adalah dengan cara-cara mengangkat menu makanan tradisional di acara-acara yang ada misalnya pertemuan, rapat dan lain-lain. Untuk upaya yang lainnya yaitu dengan mempromosikan Thiwul kepada wisatawan disosial media dan *website* DISPAR. Mengadakan *event* dengan Dinas Pertanian dengan mengangkat bahan baku lokal menjadi makanan tradisional atau *event* yang mempromosikan makanan tradisional dan juga wisata Gunungkidul. Untuk melestarikan makanan tradisional perlu adanya kerjasama antara *stakeholder* supaya mencapai tujuan tersebut. Sedangkan upaya yang dilakukan oleh komunitas atau teknologi informasi adalah program-program yang dapat memperkenalkan, menginformasi sekaligus mempromosikan gastronomi Gunungkidul di akun sosial media dengan menulis artikel tentang Thiwul, program kuliner televisi yang mengangkat makanan tradisional.

Sri Irnawati, 2020

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL THIWUL SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI GUNUNG KIDUL

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti menyarankan beberapa hal terkait pelestarian makanan tradisional Thiwul sebagai warisan gastronomi Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai berikut.

1. Produsen Thiwul diharapkan dapat mengembangkan produk nya lebih baik lagi mulai dari penambahan topping pada Thiwul, menambah warna alami, kemasan produk dan sistem pemasarannya sehingga menarik lebih banyak konsumen,
2. Mengangkat menu Thiwul dalam acara – acara yang ada dimasyarakat seperti upacara sadranan, upacara sedekah laut, acara rasulan, hajatan dan syukuran,
3. Produsen Thiwul diharapkan mampu menerapkan aturan sanitasi dan kebersihan kerja dengan lebih baik lagi dan mengikuti pelatihan atau binaan usaha sehingga produknya dapat terkelola dengan baik,
4. Pemerintah daerah diharapkan dapat mendukung dan memperhatikan produsen makanan tradisional agar tetap berkembang dan disebagai salah satu bentuk pelestarian makanan tradisional. Pemerintah daerah sebaiknya mengadakan pembinaan kepada produsen Thiwul agar dapat bersaing dengan makanan modern yang berkembang di masyarakat,
5. Dengan hasil penelitian ini, diharapkan dapat menjadi dasar pengembangan wisata gastronomi makanan tradisional di Gunungkidul.

Sri Irnawati, 2020

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL THIWUL SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI GUNUNG KIDUL

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu