



**PRODUK INOVASI PADA KULINER TRADISIONAL “BOLU TIWUL” DESA
PANDAK, KECAMATAN BALONG**

**INNOVATION PRODUCTS IN TRADITIONAL CULINARY “BOLU TIWUL” PANDAK
VILLAGE, BALONG DISTRICT**

Tika Ratna Sari¹, Masria Kumala², Muhammad Azammudin.S³, Asis Riyat Winanto⁴

^{1234*}Universitas Muhammadiyah Ponorogo, Jawa Timur

¹tikaratna2001@gmail.com, ²masriakumala60@gmail.com, ³azemoeddiensyaha@gmail.com,
^{4*}asiserwe@gmail.com

Article History:

Received: September 14th, 2023

Revised: October 17th, 2023

Published: October 20th, 2023

Abstract: *This article highlights an innovative product in traditional culinary delights, namely "Bolu Tiwul," which is the result of a combination of distinctive flavors and contemporary concepts. This innovation was created because we saw the potential of Pandak Village, Balong District, Ponorogo, which is rich in natural resources, one of which is cassava plants. By utilizing creative and innovative ideas, the creation of "Bolu Tiwul" aims to present a product that is unique and rarely found on the market. This service method uses training methods by carrying out in-house training methods. So that you can get training in making new products. This innovative product is one of the important things in the food industry so that it can help expand the market, increase culinary heritage and increase creativity. Bolu Tiwul is a combination of tiwul, a staple ingredient from cassava that is often found, with a modern concept for making bolu. Innovation lies in transforming tiwul into a soft texture and appetizing taste..*

Keywords: *Tiwul cake; Product innovation; Cassava plant; Tiwul*

Abstrak

Artikel ini mengangkat produk inovasi dalam kuliner tradisional, yaitu "Bolu Tiwul," yang merupakan hasil perpaduan antara cita rasa yang khas dan konsep masa kini. Inovasi ini tercipta karena melihat potensi Desa Pandak, Kec Balong Ponorogo yang kaya akan sumber daya alam salah satunya tanaman singkong. Dengan pemanfaatan ide-ide kreatif dan inovatif pembuatan kreasi “Bolu Tiwul” ini bertujuan untuk menghadirkan produk yang unik dan jarang dijumpai dipasaran. Metode pengabdian ini menggunakan metode pelatihan dengan menghasilkan melakukan metode *in-house training*. Supaya dapat pelatihan pembuatan produk baru. Produk inovasi ini merupakan salah satu hal yang penting dalam industri makanan supaya dapat membantu memperluas pasar, memperbanyak warisan kuliner, serta meningkatkan kreatifitas. Bolu Tiwul merupakan perpaduan antara tiwul, bahan pokok dari singkong yang seering dijumpai, dengan konsep pembuatan bolu yang modern. Inovasi terletak pada transformasi tiwul menjadi tekstur yang lembut dan rasa yang menggugah selera.

Kata Kunci: Bolu tiwul, Produk inovasi, Tanaman singkong, Tiwul

PENDAHULUAN

Desa Pandak Kec Balong Kab Ponorogo merupakan desa yang mayoritas memiliki mata pencaharian sebagai petani. Didukung dengan lahan tanah yang subur hal ini memungkinkan untuk menghasilkan hasil pertanian yang memuaskan. Dengan melimpahnya sumber daya alam salah satunya umbi-umbian. Umbi-umbian ini salah satunya adalah tanaman singkong yang banyak dijumpai di desa ini. Tanaman singkong merupakan salah satu umbi yang populer di seluruh dunia terutama di negara berkembang (Palimbong et al., 2019).

Produk inovasi membawa manfaat yang signifikan bagi masyarakat dan UMKM. Dalam skala mikro, produk inovatif dapat meningkatkan kualitas hidup, efisiensi, dan kenyamanan konsumen. Pada skala makro, inovasi berkontribusi terhadap perkembangan ekonomi melalui peningkatan produktivitas. Dengan inovasi yang ada diharapkan dapat membuat tanaman singkong bernilai jual tinggi. Singkong dapat diolah menjadi produk bernilai jual tinggi (Hidayat & Abduh, 2020).

Tanaman singkong ini kaya akan karbohidrat yang baik untuk tubuh, meski demikian tanaman singkong ini masih dipandang sebagai makanan kelas menengah kebawah. Ditambah lagi dengan harga jual singkong yang masih murah dibanding umbi-umbian yang lainnya. Meskipun demikian dengan diolahnya singkong dengan baik dan dengan inovasi yang baru akan menciptakan sebuah produk makanan yang memiliki nilai jual yang lebih besar. Singkong dapat diolah melalui pengembangan industri dengan berbagai proses yang ada (Aswita & Chayati, 2021).

Tiwul merupakan salah satu makanan tradisional yang dahulu digunakan sebagai makanan pengganti nasi, yang berbahan dasar dari tanaman singkong yang sudah diolah menjadi gapek. Makanan ini memiliki citarasa yang cukup dominan sedikit gurih dan banyak mengandung manfaat bagi kesehatan tubuh. Tiwul ini jika dijual langsung tanpa di kreasikan terlebih dahulu tentunya masih sama saja dengan tanaman singkong yang masih memiliki nilai jual yang cukup rendah. Maka dari itu tepung gapek ini, dikreasikan dan di inovasikan bukan lagi menjadi makanan tiwul melainkan menjadi bolu tiwul. Bolu tiwul mempunyai keunggulan dari segi citarasa yang lebih gurih (Aswita & Chayati, 2021).

Bolu tiwul ini merupakan bentuk inovasi dari tepung gapek yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dari bahan utama tanaman umbi singkong ini. Bolu tiwul terbuat dari perpaduan antara tepung gapek yang berasal dari singkong yang sudah tidak asing lagi ditelinga masyarakat. Dengan pembuatan bolu yang modern, dan inovasi yang baru terciptalah sebuah produk transformasi dari makana tradisional menjadi makanan yang lebih modern.

METODE

Pengabdian ini dilakukan dengan model *in-house training* yang dilaksanakan pada tanggal 22 Agustus 2023. Lokasi kegiatan pelatihan pembuatan produk inovasi bolu tiwul ini di Desa Pandak, Kec. Balong, dilakukan dengan menggandeng ibu-ibu PKK Desa Pandak. Kegiatan *in-house training* ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu, penyuluhan, persiapan alat dan bahan, dan demonstrasi. Kegiatan awal berupa penyuluhan mengenai manfaat singkong dan tepung gapek tiwul, serta penyuluhan tahapan pembuatan bolu singkong. Selanjutnya tahap persiapan berupa alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan bolu tiwul. tahap akhir berupa praktik langsung pembuatan bolu tiwul yang dilakukan bersama-sama dengan ibu-ibu PKK di Desa Pandak.

HASIL

Hasil kegiatan ini dibagi menjadi dua tahapan, yaitu survey potensi sumber daya alam, dan praktik pengolahan produk bolu tiwul.

Survey potensi sumber daya alam

Survey potensi sumber daya alam yang ada di Desa Pandak, Kec Balong Kab Ponorogo dilaksanakan pada tanggal 6-16 Agustus 2023. Dengan tujuan mencari potensi sumber daya alam yang bisa dikembangkan dan nantinya menjadikan salah satu produk unggulan dari desa tersebut. Selain melakukan survey mengenai sumber daya alam yang ada, kurun waktu 10 hari tersebut digunakan untuk survey bahan-bahan yang digunakan saat pembuatan produk bolu tiwul ini. Bahan-bahan pembuatan bolu tiwul pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan-bahan pembuatan bolu tiwul

Tepung gablek	250 gram
Gula merah	250 gram
Santan kental	130 gram
Minyak sayur	100 gram
Kelapa muda parut	200 gram
Telur	4 butir
<i>Cake emulsifier</i> (SP)	1 Sendok teh
Daun pandan	3 lembar
Sejumput garam dapur	

Sumber: (Resep UMKM bolu Binca)

Setelah proses pemilihan bahan-bahan yang digunakan dilanjutkan dengan persiapan alat yang digunakan untuk pembuatan bolu tiwul. Alat-alat pembuatan bolu tiwul pada tabel 2.

Tabel 2. Alat pembuatan bolu tiwul

Mixer	1 buah
Kukusan besar	1 buah
Timbangan kue	1 buah
Kain serbet	1 buah
Talenan	1 buah
Loyang kue	opsional
Pisau	opsional
Baki	opsional

PEMBAHASAN

Praktik pengolahan produk bolu tiwul

Praktik pengolahan bolu tiwul ini, bekerja sama dengan ibu-ibu PKK Desa Pandak. Dalam praktik pembuatan bolu tiwul ini terdapat beberapa tahapan yang dilakukan.

Tahap persiapan alat dan bahan

Dalam tahap ini, merupakan tahap persiapan segala kebutuhan alat dan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan bolu tiwul. Dari pihak ibu-ibu PKK juga menyediakan sendiri alat-alat yang diperlukan selama proses pembuatan.

2. Tahap produksi

Tahap produksi ini melalui beberapa tahapan yaitu, penimbangan bahan, pencampuran semua bahan, pengukusan, dan yang terakhir pengemasan.

i. Penimbangan bahan

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan bolu tiwul ini ditimbang terlebih dahulu supaya tidak terjadi kesalahan takaran dan juga supaya hasil akhir yang dihasilkan maksimal.

ii. Pencampuran semua bahan (*mixing*)

Pencampuran (*mixing*) merupakan proses mencampur secara merata semua bahan, serta untuk pembentukan gluten supaya adonan dapat mengembang serta memiliki tekstur yang lembut (Rakhmah, 2012). Pada tahapan ini pencampurannya dilakukan secara bertahap, dimulai dari memasukkan terlebih dahulu gula merah, telur, dan SP setelah tahap tersebut sudah tercampur rata dengan menggunakan mixer dilanjutkan lagi memasukkan tepung galek yang telah disediakan. Fungsinya pencampuran bahan secara bertahap supaya bolu yang dihasilkan dapat mempunyai tekstur yang lembut.

iii. Pengukusan

Pengukusan adalah suatu proses pemanasan yang mempunyai tujuan untuk menonaktifkan enzim yang akan mengubah warna, cita rasa dan nilai gizi (Rahayu Subekti et al., 2022). Pada produk bolu tiwul ini pengukusan dilakukan kurang lebih dalam kurun waktu 20 menit. Adapun pengukusan bolu tiwul pada gambar 1.

Gambar 1. Pengukusan bolu tiwul



Gambar 1. Pengukusan bolu tiwul (sumber :dokumentasi pengabdian)

iv. Pengemasan

pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk (Wijayanti/elfi, 2023). Pengemasan bolu tiwul ini menggunakan kemasan mika kue yang mudah didapatkan dan menarik untuk konsumen. Adapun pengemasan bolu tiwul pada gambar 2.

Gambar 2. Kemasan bolu tiwul



Gambar 2. Kemasan bolu tiwul (sumber: dokumentasi pengabdian)

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian yang sudah dilakukan dapat diperoleh beberapa kesimpulan, hal yang pertama kegiatan pelatihan pembuatan kue bolu tiwul yang bekerjasama dengan ibu-ibu PKK berjalan dengan baik dan lancar. Selanjutnya terciptalah ide-ide baru yang dihadirkan dari kegiatan pelatihan ini seperti, adanya inovasi baru lagi mengenai *topping* yang digunakan pada bolu tiwul, yang awalnya direncanakan hanya *topping* parutan kelapa. Namun dengan berjalannya kegiatan ini *topping* yang dihadirkan menjadi varian keju, kacang, dan coklat.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Muhammadiyah Ponorogo, Perangkat Desa Pandak, ibu-ibu PKK Desa Pandak yang telah memberikan arahan untuk kelancaran kegiatan ini. Serta semua pihak yang sudah mendukung dan ikut serta mensukseskan dalam kegiatan ini.

REFERENSI

- Aswita, T. D., & Chayati, I. (2021). Pemanfaatan Tepung Gaplek (*Euphorbiaceae*) Pada Pembuatan Bolu GULUNG TIWUL SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS WONOGIRI. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busa FT UNY*, 16(1).
- Hidayat, C., & Abduh, M. S. (2020). Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Berbahan Dasar Singkong yang diolah Secara Tradisional dan Kekinian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(1), 53–65. <http://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1333>
- Palimbong, S., Renyoet, B. S., Hulu, M., Nugraha, G. A., & Anggraeni, M. K. (2019). PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN INOVASI OLAHAN UMBI SINGKONG (*Manihot. spp*) BAGI PELAKU UMKM SEKTOR USAHA KAKI LIMA DI SALATIGA. *Jurnal Abditani*, 2(2), 67–72. <https://doi.org/10.31970/abditani.v2i0.31>
- Rahayu Subekti, Flora Camellia, Azizatur Rahmawati, Elfira Damayanti, Favian Rajendra Ananta Putra, Jomastin Hegel Siringoringo, Nuzula Firda Sa'adhati, Tinita Kesait, & Yarifa Nurul Huda. (2022). Inovasi Produk Pangan Berbasis Komoditas Lokal Unggulan Desa Ngaringan Berupa Produk Nugget Kedelai. *KREASI: Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada*

- Masyarakat*, 2(3), 378–392. <https://doi.org/10.58218/kreasi.v2i3.237>
- Rakhmah, Y. (2012). Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Oleh Yaumil Rakhmah Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. In *Universitas Hasanuddin*.
- Wijayanti/elfi. (2023). *pengertian kemasan produk menurut para ahli*. <https://www.twinpackindonesia.com/blog/category/blog/>