

Strategi pengembangan inovasi produk lokal makanan tiwul dalam peningkatan daya tarik wisata Kabupaten Gunung Kidul

Dwi Yoso Nugroho*, Joko Triyono
Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, Indonesia

*) Korespondensi (e-mail: chefyoso@stipram.ac.id)

Abstract

This research aims to identify effective development strategies for attracting tourists to Gunungkidul Regency, especially regarding Nasi Tiwul culinary tourism. This research is library research. Research findings show that Nasi Tiwul has a high urgency in increasing tourism attractiveness in Gunungkidul Regency based on its cultural value, ability to diversify culinary delights, local economic benefits, environmental sustainability, tourist attractiveness, and potential for increasing employment opportunities. With the proper strategic steps, Nasi Tiwul can become one of the culinary icons of Gunungkidul Regency, known locally and internationally. However, there are several inhibiting factors in developing Nasi Tiwul as part of local tourism namely Nasi Tiwul is considered old school or ancient food, tourists, especially young people, do not really like Nasi Tiwul, there is a lack of innovation in serving Nasi Tiwul, and unstable cassava production.

Keywords: Development strategy, Tourism attraction, Innovation, Tiwul Rice

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi strategi pengembangan yang efektif dalam menarik kunjungan wisatawan ke Kabupaten Gunungkidul, khususnya terkait wisata kuliner Nasi Tiwul. Penelitian ini merupakan penelitian kepustakaan. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Nasi Tiwul memiliki urgensi tinggi dalam peningkatan daya tarik pariwisata di Kabupaten Gunungkidul berdasarkan nilai budayanya, kemampuannya untuk diversifikasi kuliner, manfaat ekonomi lokal, keberlanjutan lingkungan, daya tarik bagi wisatawan, dan potensi peningkatan lapangan kerja. Dengan langkah-langkah strategis yang tepat, Nasi Tiwul dapat menjadi salah satu ikon kuliner Kabupaten Gunungkidul yang dikenal secara lokal maupun internasional. Namun, terdapat beberapa faktor penghambat dalam mengembangkan Nasi Tiwul sebagai bagian dari pariwisata lokal, yaitu Nasi Tiwul dianggap sebagai makanan jadul atau kuno, para wisatawan, khususnya anak muda, tidak begitu suka dengan Nasi Tiwul, kurangnya inovasi dalam penyajian Nasi Tiwul, dan produksi singkong yang tidak stabil.

Kata kunci: Strategi Pengembangan, Daya Tarik Wisata, Inovasi, Nasi Tiwul.

How to cite: Nugroho, D. Y., & Triyono, J. (2024). Strategi pengembangan inovasi produk lokal makanan tiwul dalam peningkatan daya tarik wisata Kabupaten Gunung Kidul. *Journal of Management and Digital Business*, 4(2), 175–186. <https://doi.org/10.53088/jmdb.v4i2.913>

1. Pendahuluan

Kuliner lokal telah menjadi salah satu elemen penting dalam industri pariwisata di Indonesia. Kabupaten Gunung Kidul, yang terletak di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, juga memiliki potensi besar dalam hal kuliner lokal. Bisnis makanan tradisional di Indonesia adalah jenis bisnis yang sangat menguntungkan karena memiliki banyak peminat dan mudah diakses. Banyak komunitas memilih untuk



berbisnis dengan makanan tradisional karena lebih mudah dalam memasak dan menjual produk mereka dalam skala kecil (Putri et al., 2021). Salah satu makanan pokok pengganti nasi yang biasa dikonsumsi oleh penduduk Kabupaten Gunungkidul adalah tiwul (Wisatagk, 2020). Tiwul menjadi makanan khas di Kabupaten Gunungkidul. Penduduk Gunungkidul sangat menyukai makanan tiwul mereka meyakini dengan mengonsumsi tiwul dapat membuat badan menjadi sehat karena tiwul rendah gula.

Sejarah munculnya nasi tiwul sebagai makanan pengganti nasi ini adalah zaman dahulu masyarakat kesulitan membeli beras karena beras relatif mahal. Untuk itu, tiwul menjadi alternatif untuk dijadikan makanan pokok pada zaman dahulu. Selain penanamannya yang gampang, singkong mudah didapat di sebagian besar Pulau Jawa. Tak heran, jika banyak orang yang menanam singkong. Sebenarnya, singkong tidak hanya bisa hidup di Pulau Jawa saja, tetapi juga bisa hidup di pulau-pulau yang lainnya, seperti Pulau Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, Papua, Nusa Tenggara, dan sebagainya. Akan tetapi, tiwul mulai pertama kali dibuat di Pulau Jawa. Tiwul dapat dikonsumsi dengan berbagai macam olahan lauk-pauk dan sayuran-sayuran atau bisa juga dengan ditaburi garam dan kelapa parut. Rasanya yang enak membuat tiwul sangat digemari oleh masyarakat pada zaman dahulu (Alfian, 2019). Saat ini, di pasar-pasar juga masih ada yang menjual nasi tiwul. Biasanya nasi tiwul yang dijual di pasar dengan lauk ikan pindang atau asin dan sayur tempe cabai hijau. Rasanya yang khas menambah citra rasa masakan nusantara.

Nasi tiwul merupakan makanan yang terbuat dari singkong dengan tekstur yang kenyal dan rasa yang khas (Putri et al., 2021). Tepung gapek, yang merupakan singkong atau ubi kayu yang telah dihancurkan dan dikeringkan dengan cara dijemur, digunakan untuk membuat tiwul, yang dibuat dari hasil olahan tanaman singkong atau ubi kayu. Tiwul memiliki tekstur pulen, semi basah, dan butiran kuning kecoklatan. Tiwul juga memiliki aroma singkong yang kuat dan rasa yang unik (Alfian, 2019).

Umumnya, masyarakat mengonsumsi tiwul secara noninstan. Hal ini disebabkan tiwul noninstan rasanya lebih enak daripada tiwul instan. Menurut masyarakat di Kabupaten Gunungkidul, tiwul noninstan rasanya ada manis-manisnya sedikit dan tekstur tiwulnya lebih empuk. Akan tetapi, tiwul instan pun rasanya juga tidak kalah enak. Tiwul instan sudah tersebar di manca negara. Banyak masyarakat Indonesia di luar negeri yang membeli tiwul instan ini sebagai pengobat rindu dengan salah satu makanan khas tradisional di Indonesia. Tidak hanya masyarakat Indonesia yang berada di luar negeri saja, tetapi masyarakat di negara Indonesia juga menyukai makanan tradisional ini. Akan tetapi, minat untuk mengonsumsi dikalangan anak muda masih kurang karena generasi muda sekarang lebih suka dengan makanan siap saji. Hal ini menjadi PR yang besar bagi para pengembang atau penginovasi makanan tiwul agar lebih bervariasi lagi dalam menyajikan tiwul.

Tiwul dewasa ini telah banyak muncul sebagai jajanan di pasar-pasar perkotaan selain digunakan sebagai makanan pokok. Tiwul yang dibuat dari ubi kayu tanpa

penambahan bahan lain mengandung protein 1,65 persen, lemak 0,45 persen, kadar abu 1,50 persen, serat kasar 1,63 persen, dan udara 10 persen (Suhardi & Suhardjo, 2006). Tiwul diketahui memiliki banyak serat, tetapi kalorinya lebih rendah dari nasi beras, sehingga lebih lama mengenyangkan. Tiwul juga dapat mengurangi penyakit maag (Alfian, 2019). Banyak manfaat yang dapat dirasakan oleh masyarakat dengan mengonsumsi tiwul. Tak heran jika, kalangan orang tua banyak yang beralih ke nasi tiwul sebagai makanan pokok pengganti nasi beras. Sebenarnya, tiwul juga cocok digunakan oleh masyarakat yang ingin menurunkan berat badan. Hal ini dapat diyakini bisa menurunkan berat badan karena rasa kenyang akan lebih lama dibandingkan dengan nasi putih.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti, makanan khas tiwul memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan agar semua kalangan bisa menikmati. Selain itu, citra tiwul sebagai makanan orang tidak mampu biar lama-lama menjadi pudar. Hal ini dikarenakan selama ini masyarakat menganggap tiwul adalah makanan bagi orang yang tidak mampu sebagai pengganti nasi beras. Jika dikembangkan dengan baik, tiwul bisa menjadi makanan pilihan yang banyak diminati oleh wisatawan.

Keberadaan tiwul sebaiknya terus dikembangkan agar bisa menjadi daya tarik pariwisata di Kabupaten Gunungkidul. Masyarakat perlu memahami urgensi nasi tiwul dalam peningkatan daya tarik pariwisata sebagaimana dijelaskan oleh Pramusiwi (2022). Pertama, nasi tiwul memiliki nilai budaya yang tinggi sebagai warisan lokal. Budaya masyarakat Gunungkidul tercermin dalam proses pembuatan serta cara penyajian nasi tiwul. Promosi makanan tradisional ini akan meningkatkan apresiasi dan pemahaman wisatawan terhadap budaya lokal. Kedua, selain gudeg, nasi tiwul dapat menjadi alternatif kuliner lokal yang menarik bagi wisatawan. Dalam meningkatkan daya tarik pariwisata, penting untuk memiliki variasi kuliner yang beragam dan unik yang dapat memenuhi selera wisatawan.

Selanjutnya, dengan meningkatkan popularitas nasi tiwul sebagai kuliner lokal, perekonomian masyarakat setempat akan semakin meningkat. Para produsen nasi tiwul dapat merasakan manfaat ekonomi dari peningkatan kunjungan wisatawan dan permintaan nasi tiwul yang lebih tinggi. Selain itu, nasi tiwul terbuat dari singkong, yang merupakan salah satu tanaman yang tumbuh subur di Gunungkidul. Dengan memperkenalkan nasi tiwul sebagai kuliner lokal yang ramah lingkungan, hal ini akan membantu mempromosikan keberlanjutan lingkungan dan pertanian berkelanjutan di daerah ini. Dalam mencapai tujuan peningkatan pariwisata, penting untuk menarik minat wisatawan dengan menawarkan pengalaman yang unik dan autentik. Nasi tiwul sebagai kuliner lokal yang eksklusif dapat menjadi daya tarik bagi pengunjung yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda. Terakhir, dengan meningkatnya permintaan nasi tiwul, terdapat potensi peningkatan lapangan kerja di sektor kuliner dan pariwisata.

Hal ini dapat memberikan peluang ekonomi dan mengurangi tingkat pengangguran di Kabupaten Gunung Kidul. Dalam upaya meningkatkan daya tarik

pariwisata di Kabupaten Gunung Kidul, perlu ada langkah-langkah strategis untuk mempromosikan nasi tiwul sebagai kuliner lokal yang terkenal. Dukungan dari pemerintah setempat, promosi melalui media sosial, pelatihan untuk meningkatkan kualitas produksi, serta kolaborasi dengan industri pariwisata setempat akan menjadi langkah-langkah penting dalam mencapai tujuan ini (Defri et al., 2022). Berbagai Upaya sudah dilakukan oleh banyak pihak. Tinggal bagaimana pelaksanaannya. Apakah bisa terlaksana dengan baik atau tidak. Diperlukan kerja sama antara penduduk setempat dan para pengembang atau penginovasi makanan, khususnya tiwul.

Selain itu, dengan memperkenalkan nasi tiwul sebagai makanan khas di Kabupaten Gunung Kidul terdapat berbagai faktor-faktor penghambat dalam memperkenalkan makanan khas nasi tiwul kepada para wisatawan. Faktor-faktor penghambat itulah yang nantinya akan dibahas dalam penelitian ini selain strategi pengembangan inovasi produknya. Hal ini dikarenakan dalam mengembangkan produk tidak langsung berjalan mulus, tetapi ada faktor-faktor penghambatnya. Maka tujuan penelitian ini untuk menemukan strategi pengembangan inovasi produk lokal makanan tiwul dalam peningkatan daya tarik wisata.

2. Tinjauan Pustaka

Kabupaten Gunung Kidul

Kabupaten Gunung Kidul adalah salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Kabupaten ini memiliki luas wilayah sekitar 1.485,36 km². Kabupaten Gunung Kidul terkenal dengan keindahan alam, wisata budaya, kuliner serta dikenal dengan tradisi dan budayanya yang kaya. Masyarakatnya yang ramah dan hangat menjadikan pengunjung merasa senang dan nyaman saat berada di sini. Kabupaten ini juga terkenal dengan produk kerajinan tangan yang berkualitas, seperti batik, anyaman bambu, dan tenun.

Inovasi Produk Lokal

Inovasi dapat didefinisikan sebagai proses atau hasil dari pengembangan atau pemanfaatan; keterampilan dan pengalaman yang diperlukan untuk menciptakan atau memperbaiki produk (barang atau jasa), serta proses atau sistem yang baru dan bernilai (Sutomo, 2012). Selanjutnya, pengembangan produk disebut inovasi produk, tetapi inovasi produk juga dapat berupa pengenalan produk baru atau pengkonsepan ulang untuk meningkatkan produk atau jasa yang dibuat oleh sebuah Perusahaan (Dhewanto et al., 2019). Dengan adanya inovasi produk, diharapkan masyarakat di Kabupaten Gunungkidul mampu berinovasi agar makanan tradisional tiwul ini tetap lestari dan terus bisa berkembang seiring dengan perkembangan zaman.

Nasi Tiwul

Nasi tiwul merupakan makanan khas dari daerah Jawa Tengah, terutama daerah Wonogiri dan sekitarnya, termasuk Kabupaten Gunung Kidul yang berada di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (Putri et al., 2021). Nasi tiwul memiliki tekstur yang kenyal dan rasanya yang khas. Nasi tiwul biasanya disajikan dengan lauk-pauk seperti sambal terasi, sambal goreng, atau lauk sayur seperti tempe goreng dan tahu

goreng. Makanan ini sering dikemas dalam bungkus daun pisang sehingga memberikan aroma khas dan kesegaran pada nasi tiwul. Kuliner ini juga menjadi favorit bagi wisatawan yang ingin mencicipi makanan khas Jawa Tengah. Kelezatan dan keunikannya membuat nasi tiwul layak untuk dicoba sebagai salah satu kuliner tradisional yang unik dan berbeda (Defri et al., 2022).

Strategi Pengembangan

Strategi pengembangan pariwisata adalah rencana atau langkah-langkah yang diambil untuk memajukan sektor pariwisata (Dharta et al., 2021). Tujuannya adalah untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan, pendapatan dari pariwisata, dan memberikan manfaat sosial dan ekonomi bagi masyarakat setempat (Rahayu et al., 2022). Strategi dapat meliputi pengembangan infrastruktur, promosi destinasi wisata, diversifikasi produk pariwisata, peningkatan kualitas pelayanan, dan perlindungan lingkungan. Dalam pengembangan pariwisata, peran pemerintah, sektor swasta, dan masyarakat juga sangat penting (Mardianis & Syartika, 2018). Dengan adanya strategi pengembangan pariwisata ini diharapkan bisa mengembangkan makanan tiwul sebagai makanan khas di Kabupaten Gunungkidul.

Daya Tarik Pariwisata

Daya tarik pariwisata adalah segala hal yang membuat suatu tempat menarik bagi wisatawan (Widyastuty & Dwiarta, 2021). Hal ini dapat berupa keindahan alam, wisata budaya, kekayaan sejarah, keunikan masyarakat setempat, kuliner khas, acara festival, dan banyak lagi. Daya tarik pariwisata menjadi faktor penting dalam pengembangan industri pariwisata karena mampu menarik wisatawan untuk mengunjungi suatu tempat (Komariah et al., 2018). Pemerintah dan pihak terkait diharapkan dapat menjaga dan memanfaatkan daya tarik pariwisata dengan baik, agar dapat memberikan dampak positif dalam perekonomian dan pembangunan suatu daerah (Widiandri & Nugroho, 2021). Dengan adanya daya tarik pariwisata, diharapkan dapat menambah penghasilan masyarakat di Kabupaten Gunungkidul. Daya Tarik pariwisata harus terus dikembangkan agar para wisatawan baik domestik maupun mancanegara terus berdatangan ke tempat wisata di Kabupaten Gunungkidul.

3. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Dalam penelitian ini, pengambilan data dilakukan dengan mengulas dan review jurnal-jurnal penelitian sebelumnya untuk mendapatkan pemahaman baru (Moleong, 2017). Adapun tahap-tahap dalam pengambilan data tersebut, yaitu (1) mencari jurnal yang terindeks pada Sinta 1 hingga Sinta 4 dengan menggunakan kata kunci nasi tiwul, pengembangan pariwisata, daya tarik wisata, atau gabungan dari dua atau lebih kata kunci, dengan tahun penelitian antara 2020 hingga 2023 (2) membaca 75 jurnal dan mencari jurnal yang sesuai dengan judul, (3) menyaring jurnal yang sesuai dari 75 jurnal diperoleh 15 jurnal yang sesuai dengan judul, (4) menganalisis ke-15 jurnal tersebut, (5) mengidentifikasi ke-15 jurnal tersebut. Waktu penelitian ini dilakukan dari bulan

Januari-April 2024. Selain dari 15 jurnal yang mengkaji nasi tiwul, tulisan ini juga didukung oleh 15 sumber pustaka lainnya yang relevan dengan topik bahasan.

4. Hasil dan Pembahasan

Nasi tiwul adalah salah satu makanan khas yang sangat diidentifikasi dengan Kabupaten Gunung Kidul. Nasi tiwul terbuat dari singkong yang diolah menjadi tiwul yang kemudian dikukus. Rasanya yang unik dan teksturnya yang kenyal membuat nasi tiwul menjadi pilihan yang populer bagi masyarakat setempat (Praharsiwi, 2022). Selain sebagai makanan khas, nasi tiwul juga memiliki peran penting sebagai bagian dari kearifan lokal masyarakat Kabupaten Gunung Kidul (Pramusiwi, 2022).

Prosedur pembuatan nasi tiwul diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi, yang menunjukkan pentingnya keberlanjutan budaya dan tradisi di daerah ini. Penggunaan singkong sebagai bahan utama nasi tiwul juga mencerminkan kearifan lokal masyarakat Kabupaten Gunung Kidul. Singkong merupakan tanaman yang tumbuh dengan baik di daerah ini dan menjadi sumber makanan yang terjangkau bagi masyarakat (Defri et al., 2022). Dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada, masyarakat Gunung Kidul menjaga ketahanan pangan dan menghargai lingkungan sekitar mereka. Tidak hanya itu, nasi tiwul juga sering disajikan dalam acara pernikahan, upacara adat, atau saat menyambut tamu penting (Habirun et al., 2023). Dalam konteks ini, nasi tiwul menjadi simbol keramahan dan kegembiraan masyarakat Kabupaten Gunung Kidul.

Kehadirannya dalam acara-acara penting menunjukkan penghargaan dan rasa hormat terhadap tradisi dan budaya setempat. Secara keseluruhan, nasi tiwul merupakan ciri khas kuliner lokal yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki nilai-nilai kearifan lokal yang tinggi (Sari & Zuber, 2020). Inilah yang membuat nasi tiwul sangat penting dalam memperkuat identitas dan keberlanjutan budaya masyarakat Kabupaten Gunung Kidul.

Proses pembuatan nasi tiwul ini cukup unik dan memerlukan keahlian khusus. Proses pembuatan nasi tiwul dimulai dari pamarutan singkong yang sudah dikupas dan dicuci bersih. Singkong tersebut kemudian diparut sampai halus dan air hasil perasan parutan singkong diendapkan. Setelah diendapkan selama beberapa jam, air yang tersisa diambil dan diaduk dengan adonan singkong yang telah diendapkan. Kemudian, adonan ini diperas dan dikeringkan menggunakan alat khusus yang disebut 'pete-peyang'. Setelah agak kering, adonan singkong kemudian dipukul-pukul menggunakan lesung untuk membuat tekstur nasi tiwul. Proses ini dilakukan secara berulang-ulang hingga adonan menghasilkan tekstur tiwul yang tepat.

Nasi tiwul memiliki beberapa varian rasa, seperti rasa asin, manis, dan pedas (Putri et al., 2021). Masing-masing varian ini didapatkan dengan menambahkan bahan tambahan seperti gula, garam, atau sambal. Keunikan nasi tiwul ini membuatnya menjadi salah satu kuliner yang menarik bagi para wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Gunung Kidul. Selain keunikan pembuatannya, rasa dari nasi tiwul juga sangat lezat dan khas. Nasi tiwul memiliki tekstur yang kenyal dan

memiliki aroma singkong yang khas (Sari & Zuber, 2020). Rasanya yang gurih akan semakin lezat apabila disantap dengan lauk-pauk pendamping seperti sayur bening, sate kere, atau ayam goreng. Makan nasi tiwul juga memberikan sensasi yang berbeda karena dapat digenggam dengan tangan dan takaran yang pas membuatnya sangat mengenyangkan (Sari & Zuber, 2020).

Keberadaan nasi tiwul sebagai salah satu kuliner khas Gunung Kidul juga memberikan peluang bagi para pelaku usaha kecil dan menengah untuk mengembangkan bisnisnya. Banyak warung makan atau restoran di Kabupaten Gunung Kidul yang menyediakan nasi tiwul sebagai menu andalan. Hal ini menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan yang ingin mencoba kuliner lokal yang unik dan otentik (Pangestika, 2019). Selain sebagai daya tarik kuliner, nasi tiwul juga memiliki nilai budaya yang tinggi.

Makanan ini telah menjadi bagian dari tradisi dan warisan kuliner masyarakat Gunung Kidul. Masyarakat setempat melestarikan pembuatan nasi tiwul dan menjadikannya sebagai salah satu identitas daerah (Kasus et al., 2021). Melalui nasi tiwul, wisatawan dapat merasakan kekayaan budaya dan tradisi yang dimiliki oleh Gunung Kidul. Dalam mengembangkan potensi wisata kuliner di Kabupaten Gunung Kidul, nasi tiwul memiliki peran yang penting. Kehadirannya sebagai makanan tradisional yang unik dan lezat telah menjadikannya sebagai daya tarik bagi wisatawan untuk mencoba dan mengenal budaya local (Patel & Goyena, 2019). Dengan promosi yang tepat, nasi tiwul dapat menjadi salah satu kuliner yang terkenal dan menjadi salah satu ikon wisata kuliner Gunung Kidul.

Inovasi dan kreativitas dalam pengolahan nasi tiwul telah membuat Kabupaten Gunung Kidul menjadi tempat yang kaya akan kuliner yang unik. Nasi tiwul sendiri merupakan makanan tradisional yang terbuat dari singkong, dalam melakukan inovasi, dapat digunakan bahan pengganti di antaranya adalah penggunaan ketan (Indrahti, 2022). Ketan yang diolah menjadi butiran-butiran kecil yang mirip dengan nasi. Proses pengolahan nasi tiwul ini mengalami berbagai inovasi dan variasi agar menjadi makanan yang semakin menarik dan lezat.

Salah satu inovasi dalam pengolahan nasi tiwul adalah menambahkan bahan-bahan tambahan pada tiwul tersebut. Sebagai contoh, ada penambahan rempah-rempah seperti daun jeruk, daun salam, dan serai saat mengolah tiwul agar memberikan aroma dan rasa yang khas. Ada juga variasi dalam pengolahan nasi tiwul berupa penambahan bumbu sambal, ikan asin, ataupun teri medan yang memberikan cita rasa yang berbeda dan melengkapi kelezatannya (Saati et al., 2022).

Selain itu, kreativitas dalam penyajian juga menjadi faktor penting dalam menjadikan nasi tiwul sebagai kekayaan kuliner di Kabupaten Gunung Kidul. Masyarakat setempat menggunakan berbagai alat penyajian kreatif seperti daun pisang, daun lontar, atau bambu yang dibentuk seperti nasi kotak untuk memberikan tampilan yang menarik (Bahri et al., 2022). Bentuk penyajian yang unik ini tidak hanya membuat makanan menjadi lebih menarik secara visual, tetapi juga

memberikan sensasi dan keunikan tersendiri saat menyantapnya (Fitriana et al., 2022). Selain itu, penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi juga menjadi faktor penentu dalam menghasilkan nasi tiwul yang berkualitas.

Gunung Kidul memiliki wilayah yang subur dan menjadi penghasil bahan-bahan pangan berkualitas tinggi seperti ketan (Santoso et al., 2020). Penggunaan ketan yang baik dan berkualitas akan memberikan tekstur yang kenyal dan lezat pada nasi tiwul. Kekayaan kuliner nasi tiwul di Kabupaten Gunung Kidul juga didukung oleh peran petani lokal dan para pengusaha kuliner. Petani lokal berperan dalam mendukung pasokan bahan baku yang berkualitas, sedangkan para pengusaha kuliner berperan dalam mengembangkan dan mempromosikan nasi tiwul sebagai produk kuliner yang unik dan bernilai jual tinggi (Ernaningsih, 2021).

Dalam mengembangkan nasi tiwul sebagai kekayaan kuliner, Kabupaten Gunung Kidul juga mengadakan berbagai event dan festival kuliner seperti Festival Nasi Tiwul dan Festival Kuliner Gunung Kidul. Event dan festival ini tidak hanya sebagai sarana promosi, tetapi juga sebagai ajang untuk memperlihatkan berbagai inovasi dan kreativitas dalam pengolahan nasi tiwul kepada masyarakat luas. Dengan adanya inovasi dan kreativitas dalam pengolahan nasi tiwul, Kabupaten Gunung Kidul telah berhasil menjadikan nasi tiwul sebagai kekayaan kuliner yang unik dan menarik. Tidak hanya bagi masyarakat setempat, tetapi juga menarik minat wisatawan untuk mencicipi kelezatan nasi tiwul yang kaya akan cita rasa. Inovasi dan kreativitas ini menjadi bukti betapa pentingnya penjagaan dan pengembangan warisan kuliner tradisional agar tetap relevan dan menarik di era modern ini (Ramadhani & Pinasti, 2021). Proses pembuatannya yang sederhana dan bahan yang digunakan yang mudah didapatkan membuat nasi tiwul menjadi makanan yang populer di daerah ini (Defri et al., 2022).

Rasa nasi tiwul yang lezat dan teksturnya yang kenyal menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang datang ke Gunung Kidul. Nasi tiwul dapat disantap dengan berbagai lauk-pauk, seperti sambal goreng, ayam bakar, ikan bakar, dan lain-lain. Makanan ini juga sering dijadikan sebagai bekal untuk perjalanan atau aktivitas di alam bebas, karena nasi tiwul mudah dibawa dan tidak gampang basi. Selain rasa yang lezat, nasi tiwul juga memiliki nilai kearifan lokal yang tinggi. Proses pembuatannya yang membutuhkan ketelatenan dan keuletan dalam mengolah singkong menjadi tepung kasar merupakan warisan kearifan lokal dari nenek moyang di Gunung Kidul. Proses ini merupakan salah satu bentuk pelestarian budaya yang telah dilakukan oleh masyarakat setempat (Habirun et al., 2023).

Nasi tiwul juga memiliki peran penting dalam mengangkat potensi pariwisata kuliner di Kabupaten Gunung Kidul. Kabupaten ini dikenal dengan keindahan alamnya, seperti pantai-pantai yang memukau dan tebing-tebing yang menjulang tinggi. Dengan adanya kuliner lokal seperti nasi tiwul, wisatawan tidak hanya dapat menikmati keindahan alam, namun juga dapat merasakan kelezatan makanan khas daerah ini (Pramusiwi, 2022). Kini, nasi tiwul juga telah menjadi salah satu ikon kuliner Gunung Kidul yang dikenal oleh wisatawan domestik maupun mancanegara.

Restoran dan warung makan di Gunung Kidul banyak yang menyediakan nasi tiwul sebagai salah satu menu andalan.

Masyarakat setempat juga terus melestarikan dan mengembangkan kuliner ini agar tetap eksis dan menjadi daya tarik wisata kuliner yang dapat meningkatkan perekonomian daerah (Hilman & Putri, 2022). Dengan keunikan dan lezatannya, nasi tiwul tidak hanya menjadi hidangan khas Gunung Kidul, tetapi juga menjadi salah satu kekayaan budaya Indonesia. Wisatawan yang datang ke Kabupaten Gunung Kidul tidak boleh melewatkan kesempatan untuk mencicipi nasi tiwul dan merasakan kearifan lokal serta keindahan kuliner yang dimiliki oleh daerah ini (Putri et al., 2021).

Selain strategi pengembangan nasi tiwul agar bisa dikenal oleh masyarakat luas, terdapat pula faktor-faktor penghambat dalam memperkenalkan makanan khas nasi tiwul kepada para wisatawan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan para wisatawan di Gunung Kidul ditemukan berbagai faktor-faktor penghambat dalam memperkenalkan nasi tiwul kepada para wisatawan. Adapun faktor-faktor penghambat tersebut sebagai berikut.

1. Nasi tiwul dianggap sebagai makanan jadul atau kuno
Makanan khas Kabupaten Gunung Kidul, yaitu tiwul dianggap sebagai makanan jadul atau kuno oleh sebagian besar wisatawan. Mereka menganggap bahwa tiwul hanya makanan untuk orang-orang yang tidak mampu beli beras. Padahal, kenyataannya tiwul lebih sehat daripada nasi. Kandungan glukosa lebih sedikit dibandingkan dengan nasi. Tiwul sangat cocok dikonsumsi oleh orang-orang yang menderita diabetes sebagai pengganti nasi.
2. Para wisatawan khususnya anak muda tidak begitu suka dengan nasi tiwul
Para anak muda sangat sedikit yang menyukai tiwul. Hanya saja sebagai generasi penerus, kita harus melestarikan makanan khas tiwul ini. Kita perkenalkan ke manca negara.
3. Kurangnya inovasi dalam penyajian nasi tiwul
Dalam penyajian tiwul, masyarakat Gunung Kidul biasanya hanya dengan dinanak sebagai pengganti nasi. Akan tetapi, sebenarnya tiwul lebih sehat daripada nasi beras. Peneliti pernah menjumpai tiwul dijual dalam bentuk instan. Ini berarti makanan khas tiwul sudah mulai ada sedikit inovasi. Akan tetapi, perlu ada inovasi-inovasi yang lainnya agar para wisatawan menyukai tiwul. Tiwul juga bisa dimakan dengan parutan buah kelapa dan diinovasi dengan ditaburi keju, cokelat, gula aren, dan lain-lain. Salah satu produksi olahan tiwul yang terkenal adalah Tiwul Mbok Sum. Tiwul Mbok Sum ini ada di daerah Gunung Kidul. Rasanya enak dan dijamin rasanya tidak kelihatan kalau ternyata adalah tiwul. Hal ini dikarenakan tiwul sudah diberikan parutan kelapa dan diberi beberapa varian topping.
4. Produksi singkong harus terus ditingkatkan

Produksi singkong sebagai bahan dasar untuk membuat tiwul harus terus digalakkan. Hal ini dikarenakan dengan meningkatkan produksi singkong bisa membuat produksi tiwul semakin meningkat. Ternyata, tiwul juga bisa di buat nasi goreng. Ini peluang yang sangat menggiurkan bagi pengusaha tiwul. Berbagai inovasi harus dilakukan guna meningkatkan penghasilan masyarakat di Kabupaten Gunung Kidul.

5. Kesimpulan

Nasi tiwul memiliki urgensi yang tinggi dalam peningkatan daya tarik pariwisata di Kabupaten Gunung Kidul. Nilai budayanya, kemampuan untuk diversifikasi kuliner, manfaat ekonomi lokal, keberlanjutan lingkungan, daya tarik bagi wisatawan, dan peningkatan lapangan kerja adalah faktor-faktor penting yang perlu diperhitungkan dalam mengembangkan nasi tiwul sebagai bagian dari pariwisata lokal. Dengan langkah-langkah strategis yang tepat, nasi tiwul dapat menjadi salah satu ikon kuliner Kabupaten Gunung Kidul yang dikenal secara lokal maupun internasional.

Selain itu, makanan khas tiwul juga memiliki faktor-faktor penghambat dalam memperkenalkan nasi tiwul kepada para wisatawan. Adapun faktor-faktor penghambat tersebut antara lain: nasi tiwul dianggap sebagai makanan jadul atau kuno, para wisatawan khususnya anak muda tidak begitu suka dengan nasi tiwul, kurangnya inovasi dalam penyajian nasi tiwul, serta produksi singkong yang harus terus ditingkatkan.

Referensi

- Alfian, D. (2019, December). Pengembangan Produk Tiwul Instan Sebagai Makanan Masa Kini. *Universitas Sebelas Maret*. <https://doi.org/https://doi.org/10.31227/osf.io/5fdgq>
- Bahri, M. A., Setyawan, K. G., Prasetya, S. P., & Marzuqi, M. I. (2022). Kajian Kearifan Lokal Tradisi Peringatan Haul Sesepeh Sebagai Sumber Pembelajaran IPS Berbasis Profil Pelajar Pancasila. *Ejournal.Unesa.Ac.Id*, 2(3), 76–91.
- Defri, I. D., Nurhamzah, L. Y., Natasyari, D. D. S., Lestari, I. P. C., & Putra, A. Y. T. (2022). Potensi Tiwul dalam Upaya Diversifikasi Pangan serta Perkembangan Inovasinya Sebagai Pangan Fungsional. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(1). <https://doi.org/10.24853/mjnf.3.1.17-26>
- Dharta, F. Y., Kusumaningrum, R., & Chaerudin, C. (2021). Penguatan Strategi Komunikasi Pada Pengelola Destinasi Wisata Di Kabupaten Karawang. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 133–144. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v4i2.578>
- Dhewanto, W., Indradewa, R., Ulfah, W. N., Rahmawati, S., Yoshanti, G., & Zendry, C. (2019). *Manajemen Inovasi untuk Usaha Kecil dan Mikro*. Alfabeta.
- Ernaningsih, Z. (2021). Strategi Pengembangan Potensi Desa Ekowisata dan Kerajinan Perak di Desa Pampang. *Jurnal Atma Inovasia*, 1(3), 258–264. <https://doi.org/10.24002/jai.v1i3.3950>
- Fitriana, F. N., Khoiriyah, N., & Masyhuri. (2022). Diskripsi Tiwul Sebagai Sumber Karbohidrat Rumah Tangga Pada Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Sosial*

Ekonomi, Pertanian, Dan Agribisnis, 19(2).

- Habirun, P. A., Khairunnisa, A. D., Suryadi, T. D. P., Francisca, G. O., Adelia, S. C., Gadur, S. V. L., Dianti, F. T. R., Agazi, G., Mulyo, E. H., Prawiranegara, I. W. A., & Dharomesz, V. Y. (2023). Pembentukan POKDARWIS untuk Pengembangan Potensi Agrowisata di. *Jurnal Atma Inovasia (JAI)*, 3(5), 391–402.
- Hilman, Y. A., & Putri, R. H. N. (2022). Strategi Pemerintah Desa Dalam Meningkatkan Destinasi Wisata “Sawah Lungguh” Untuk Kesejahteraan Masyarakat Desa Bareng Kecamatan Pudak Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Ilmiah Wahana Bhakti Praja*, 12(1), 12–22. <https://doi.org/10.33701/jiwbp.v12i1.2496>
- Indrahti, S. (2022). Kuliner Tradisi Menjadi Daya Tarik Pemasaran Pariwisata Ziarah di Kudus. *Anuva: Jurnal Kajian Budaya, Perpustakaan, Dan Informasi*, 6(4), 403–416. <https://doi.org/10.14710/anuva.6.4.403-416>
- Kasus, S., On, P., & Rock, T. H. E. (2021). Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada On The Rock Hotel, Kupang). *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4(2), 211–224. <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.93>
- Komariah, N., Saepudin, E., & Yusup, P. M. (2018). Pengembangan Desa Wisata Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 3(2), 158–174. <https://doi.org/10.26905/jpp.v3i2.2340>
- Mardianis, M., & Syartika, H. (2018). Kontribusi Sektor Pariwisata terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) di Kabupaten Kerinci [The Contribution of Tourism Sector to Local Revenue in Kerinci Regency]. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, 9(1), 53–65.
- Moleong, L. J. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Pangestika, M. D. (2019). *Perencanaan Pengembangan Wisata Budaya dan Religi di Provinsi Jawa Tengah*. Universitas Negeri Semarang.
- Patel, & Goyena, R. (2019). Pengembangan Produk Kuliner Lokal untuk Meningkatkan Pariwisata Daerah (Studi Kasus Produk Kuliner Lokal di Wonobodro). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 15(2), 9–25.
- Praharsiwi, C. S. (2022). Pemanfaatan Limbah dan Pelestarian Ikan di Desa Gading, Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2), 188–192.
- Pramusiwi, A. D. (2022). Pengoptimalisasi Potensi Desa Dlingo untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2), 210–217. <https://doi.org/10.24002/jai.v2i2.5509>
- Putri, N. A., Permana, E., & Subhan, M. N. (2021). Strategi Pemasaran bisnis makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(3), 340–356. <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v4i3.10102>
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2022). Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Perekonomian Umkm Pesisir Saliper Ate Di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi Dan Lingkungan*, 5(1), 01–08. <https://doi.org/10.58406/jrktl.v5i1.954>
- Ramadhani, V. P., & Pinasti, V. I. S. (2021). Potensi Taman Kuliner Wonosari Dalam Mendukung Pariwisata Di Kabupaten Gunungkidul the Potential of Wonosari

- Culinary Park To Promote Tourism in Gunungkidul Regency. *Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 10(5).
- Saati, E. A., Br, A., Cahyono, E. B., Agustino, H., Inayah R, R., Sukmana, O., & Harini, R. (2022). Peningkatan Mutu Usaha Mikro Makanan Sehat: Inovasi Kemasan dan Branding Produk Unggulan (Desa Pandanrejo, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang). *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 5(1), 46. <https://doi.org/10.31328/js.v5i1.3264>
- Santoso, W., Priyadharshini, R., & Maroeto, M. (2020). Strategi Penguatan Potensi Desa dengan Karakteristik Degradasi Lahan di Desa Panggung Duwet, Kabupaten Blitar. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 121–132. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.6.2.121-132>
- Sari, I. P., & Zuber, A. (2020). Kearifan Lokal Dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *Journal of Development and Social Change*, 3(2), 25. <https://doi.org/10.20961/jodasc.v3i2.45768>
- Suhardi, & Suhardjo. (2006). Teknologi produksi tiwul instan dari tepung ubi kayu komposit. *Info Teknologi Pertanian No.27 Tahun 2006. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur.*
- Sutomo, S. (2012). *Serba-Serbi Manajemen Bisnis*. Graha Ilmu.
- Widiandri, N. K. O. A., & Nugroho, S. (2021). Motivasi Pengunjung Melakukan Leisure and Recreation Di Daya Tarik Wisata. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 9(1), 158–164.
- Widyastuty, A. A. S. A., & Dwiarta, I. M. B. (2021). Perencanaan dan Pengembangan Desa Wisata Kaba – Kaba Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Kawistara*, 11(1), 87. <https://doi.org/10.22146/kawistara.63535>
- Wisatagk, W. (2020). *Thiwul*. Dinas Pariwisata Kabupaten Gunungkidul.