

PEMANFAATAN SINGKONG PADA MASYARAKAT DI DUSUN KRAMPYANG DESA KALIPANG KECAMATAN GROGOL KABUPATEN KEDIRI

Aprillia Wulan Sari

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
aprilliawulan.sari@yahoo.com

Choirul Anna N.A

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
annardn59@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini mengkaji tentang pemanfaatan singkong di Dusun Krampyang Desa Kalipang Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri. Singkong dimanfaatkan oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang sebagai makanan sehari-hari, dikarenakan produktivitas hasil pertanian singkong sangat tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui: 1) pemanfaatan singkong pada makanan pokok, makanan selingan dan sebagai penunjang perekonomian keluarga, 2) kontribusi singkong pada makanan pokok, makanan selingan dan sebagai penunjang perekonomian keluarga, 3) faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan pada masyarakat di Dusun Krampyang Desa Kalipang.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Tempat penelitian berada di Dusun Krampyang Desa Kalipang Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri. Pengambilan data dilakukan secara wawancara dan observasi pada masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang yang terkait dengan pemanfaatan singkong. Subyek penelitian berjumlah 13 orang yaitu tokoh masyarakat, perangkat desa, dan masyarakat desa. Uji kesahihan data dengan metode triangulasi menggunakan analisis kualitatif yang meliputi reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian ini adalah: 1) pemanfaatan singkong oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang sebagai makanan pokok berupa nasi tiwul murni dan nasi tiwul campuran disertai dengan lauk pauk dan sayuran, sebagai makanan selingan singkong diolah menjadi beraneka ragam olahan makanan seperti, tiwul manis, sawut, tontho, samplok dan tape singkong. 2) kontribusi singkong untuk makanan pokok sebanyak 20%, makanan selingan sebanyak 10%, dan untuk penunjang perekonomian keluarga 70%. 3) faktor yang mempengaruhi adalah letak geografis, tingkat pendapatan, tingkat pendidikan

Kata kunci : Singkong, Masyarakat, Dusun Krampyang Desa Kalipang

Abstract

This research examines the utilization of cassava at krampyang, Kalipang vilage, district Kediri. The cassava is commonly used by the society of krampyang, kalipang village as daily meal because agricultural productivity of cassava is high. The objectives of this study are to know: 1) the use of cassava as entree, snack and as supporting family economy, 2) contribution of cassava as the entree, snack and as supporting family economy, 3) factors that influence the utilization of cassava at the society of the krampyang , Kalipang village.

This research used Qualitative research design. The study conducted at krampyang, Kalipang village, subdistrict of Grogol, district of Kediri. Data were collected by interviewing and observing Kalipang's villagers that are related with the utilization of cassava. The subjects of the research were 13 people that consist of community leaders, village official, and villagers. Validity of Data triangulation method and then analyzed in qualitative includes data reduction, data presentation and conclusion.

Results of study showed: 1) the utilization of cassava by the society of krampyang, kalipang village, cassava is consumed as entree, in which served in pure prossesed cassava or mixed with rice, served with side dishes and vegetables. As snack, cassava is processed into a wide range of processed foods such as; *Sweet tiwul, Sawut, Tontho, Samplok* and *Tape* (Fermented cassava). 2) The contribution of cassava as the entree as much as 20%, snack as much as 10%, and as supporting family economy contributes as much as 70%. 3) Factors that influence are the geographic location, income level, education level

Key words : Cassava, society, supporting family economy, utilization

PENDAHULUAN

Makanan pokok merupakan hidangan yang menjadi pangan utama bagi masyarakat Indonesia. Makanan pokok adalah makanan yang dikonsumsi dalam jumlah banyak, rasanya netral, sumber karbohidrat, mengenyangkan, dan merupakan hasil alam daerah setempat (Kristiastuti, 2004). Di Indonesia makanan pokok sehari-hari masyarakat umumnya adalah beras, namun ada sebagian penduduk Indonesia yang mengkonsumsi makanan pokok lain selain beras, diantaranya jagung, singkong dan sagu. Singkong di Indonesia merupakan tanaman pangan ketiga setelah beras dan jagung. Hal ini didukung oleh data menurut BPS (Badan Pusat Statistik) beras 70,84 juta ton per tahun, jagung 25,91 juta ton per tahun dan singkong 23,43 juta ton per tahun, sehingga dari data tersebut diketahui singkong berada pada urutan ketiga sebagai pangan pokok. Keunggulan singkong sehingga menjadi tanaman pangan karena singkong memiliki sumber karbohidrat, cara penanaman yang mudah, tidak membutuhkan asupan air yang banyak, dan dapat ditanam pada keadaan tanah yang kering. Singkong di Indonesia dimanfaatkan sepenuhnya sebagai makanan pokok dan sebagai bahan pangan olahan pendamping lain atau makanan selingan.

Desa Kalipang adalah sebuah desa yang terpencil dan berada di lereng Gunung Wilis wilayah Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri. Secara geografis Desa Kalipang terletak disebelah utara Desa Bulusari, Desa Kalipang berjarak 15 km dari pusat ibu kota Kabupaten Kediri dengan waktu tempuh sekitar 60 menit dengan kendaraan bermotor. Desa Kalipang memiliki luas wilayah seluas 579.9 Ha dengan kondisi jalan yang berbukit, tekstur tanah kering dan berbatu. Berdasarkan hasil wawancara awal dengan Bapak Nurrohmad (Warga Dusun Krampyang Desa Kalipang) diantara enam dusun di wilayah Desa Kalipang pemanfaatan singkong dalam pangan pokok sehari-hari yang sampai saat ini masih memanfaatkan singkong terletak di Dusun Krampyang.

Dusun Krampyang terletak paling atas diantara dusun yang lain di lereng Gunung Wilis, dengan kondisi jalan yang berbukit dan curam. Dusun Krampyang termasuk dusun terpencil karena dusun ini terletak paling atas sehingga akses untuk menuju Dusun Krampyang sangat sulit.

Hasil pertanian yang menjadi komoditi utama di Dusun Krampyang adalah singkong sebanyak 9,5 kwintal per tahun. Hasil pertanian singkong yang cukup banyak akhirnya mendorong penduduk untuk memanfaatkan singkong dalam kehidupan sehari-hari. Berdasarkan hasil wawancara awal dengan ibu Watik (Warga Dusun Krampyang) menjelaskan bahwa hasil panen singkong selain di manfaatkan untuk makanan pokok dan selingan juga dimanfaatkan untuk menunjang perekonomian masyarakat. Upaya untuk menunjang perekonomian

masyarakat dilakukan dengan cara menjual singkong yang berupa singkong segar dan singkong kering atau gaplek dijual kepada industri setempat. Dalam hal ini penggunaan singkong yang dimanfaatkan oleh masyarakat Dusun Krampyang sebagai makanan pokok, makanan selingan dan penunjang perekonomian keluarga tentunya memiliki bagian seberapa besar atau kontribusi singkong yang digunakan dari hasil panen dalam setiap bagian masing-masing pemanfaatan singkong di Dusun Krampyang Desa Kalipang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui

- 1) pemanfaatan singkong sebagai makanan pokok, makanan selingan, dan sebagai penunjang perekonomian keluarga,
- 2) kontribusi singkong sebagai makanan pokok, makanan selingan, dan sebagai penunjang perekonomian keluarga,
- 3) faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan singkong di Dusun Krampyang Desa Kalipang Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri

METODE

Dalam penelitian ini rancangan penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian kualitatif. Data penelitian berupa data primer dan sekunder. Data primer berupa responden atau informan yang berjumlah 13 orang yang termasuk dalam kategori tokoh masyarakat, perangkat desa dan masyarakat umum. Sedangkan data sekunder berupa arsip desa yang diperoleh dari perangkat desa setempat yang berisi tentang gambaran umum lokasi, jumlah penduduk, tingkat pendidikan dan mayoritas agama yang dianut oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang.

Penelitian ini dilaksanakan di Dusun Krampyang Desa Kalipang Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri. Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik 1) observasi, 2) wawancara, 3) dokumentasi, analisis data yang digunakan yakni metode triangulasi. Keabsahan menggunakan metode triangulasi metode dan sumber data. Teknik analisis data interaksi analisis melalui proses reduksi data, penyajian dan penarikan kesimpulan (Milles dan Huberman : 1994).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pemanfaatan singkong

1. Pemanfaatan umbi singkong

a) Makanan pokok

Singkong merupakan bahan makanan pokok masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang. Singkong adalah tanaman perdu berbatang lunak atau getas (mudah patah). Singkong yang digunakan untuk makanan pokok adalah singkong yang dipilih dari varietas unggul yaitu, memiliki kadar pati yang tinggi, kadar air

yang rendah, kulit yang tipis dan mudah dikupas, warna putih, dan ukurannya tidak terlalu kecil.

Singkong dipilih oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang sebagai makanan pokok sehari-hari karena singkong merupakan komoditas utama pertanian masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang. Konsumsi singkong sebagai makanan pokok masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang ini dipengaruhi oleh kondisi alam disekitar tempat tinggal. Kondisi lahan yang kering hanya cocok ditanami singkong karena singkong merupakan tanaman yang tidak terlalu membutuhkan asupan air yang banyak.

Dari hasil wawancara maka dapat diketahui bahwa umbi singkong berupa singkong segar merupakan bahan utama untuk pembuatan nasi tiwul yang akan diproses menjadi gaplek singkong kemudian digiling menjadi tepung gaplek yang siap untuk dibuat nasi tiwul sebagai makanan pokok.

b) Makanan selingan

Selain diolah menjadi makanan pokok berupa nasi tiwul, singkong juga diolah menjadi makanan selingan yang dikonsumsi oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang disela-sela waktu makan. Makanan selingan ini dibuat sendiri oleh masyarakat Desa Kalipang karena proses pembuatannya yang mudah dan cepat, selain itu tidak membutuhkan alat khusus hanya menggunakan alat yang sederhana.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Siti (ibu rumah tangga), maka dapat diketahui bahwa makanan selingan selain dikonsumsi untuk makanan sehari-hari, makanan selingan juga digunakan oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang pada saat ada acara-acara tertentu seperti keagamaan dan lain-lain. Berikut ini merupakan makanan selingan dari singkong :

a) Tiwul manis

Tiwul manis merupakan hasil olahan dari tepung gaplek. Tiwul manis secara sederhana dapat disajikan dengan parutan kelapa yang diberi gula merah cair pada atas tiwul. Rasa tiwul yang dominan manis dapat berfungsi sebagai kudapan. Cara pembuatan tiwul manis sama dengan dengan pembuatan tiwul murni.

b) Tontho

Tontho merupakan salah satu makanan selingan yang terbuat dari singkong. Tontho memiliki bentuk kotak pipih yang kecil-kecil. Tontho memiliki rasa yang gurih dan sedikit pedas, karena rasa yang gurih inilah kadang tontho dikonsumsi dengan menggunakan cabe rawit, saus dan petis. Cara pembuatan tontho tidak membutuhkan waktu yang lama, tontho dimasak dengan cara digoreng.

c) Jemblem

Jemblem merupakan makanan olahan dari singkong. Jemblem memiliki rasa manis karena didalamnya terdapat irisan gula merah yang mencair saat digoreng. Proses pembuatan jemblem sangat mudah dan tidak membutuhkan waktu yang lama, jemblem dimasak dengan cara dikukus dan digoreng. Jemblem memiliki bentuk lonjong yang panjang.

d) Tape

Tape merupakan salah satu makanan yang proses pembuatannya dengan cara fermentasi yang menggunakan ragi sebagai bahan fermentasinya. Tape biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang dengan cara digoreng menjadi tape goreng yang biasa disebut oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang dengan sebutan "Rondo Royal".

e) Sawut

Sawut merupakan salah satu makanan selingan yang dikonsumsi oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang. Sawut adalah makanan selingan yang proses pembuatannya sangat mudah dan cepat. Sawut memiliki rasa yang gurih karena diberi parutan kelapa.

f) Samplok

Samplok merupakan salah satu makanan selingan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang. Samplok memiliki rasa yang gurih dan berbentuk kotak dadu. Proses pembuatan samplok dengan cara dikukus.

c) **Penunjang perekonomian**

Singkong merupakan salah satu lahan pendapatan atau perekonomian keluarga bagi masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang, karena mayoritas pekerjaan penduduk yaitu sebagai petani, terutama petani singkong. Singkong selain dimanfaatkan sebagai olahan makanan berupa makanan pokok dan makanan selingan, singkong oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang juga dijual atau di distribusikan. Singkong yang di jual oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang dalam bentuk singkong segar dan gaplek singkong.

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak poniman (petani), maka dapat diketahui bahwa harga penjualan singkong bervariasi yaitu berkisar antara Rp.1.500-2.000/Kg pada tengkulak, sedangkan jika sudah dipasaran harga singkong lebih tinggi yaitu Rp. 3.500/Kg.

Singkong segar yang berkualitas tinggi memiliki harga jual dari pengepul berkisar antara Rp. 1.500-2.000/Kg, sedangkan untuk singkong segar yang memiliki kualitas rendah memiliki harga jual dari pengepul berkisar Rp. 1.000-1.500/Kg, bila dipasaran singkong biasanya dijual dengan harga Rp. 3.000-3.500/Kg. Alasan dibalik mahalnya harga singkong di pasaran karena biaya transportasi dari Dusun Krampyang Desa Kalipang ke pasar atau pusat kota Kediri sangat tinggi karena medan yang dilalui cukup sulit.

2. **Pemanfaatan gaplek singkong**

a) **Makanan pokok**

Makanan pokok masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang adalah nasi tiwul, untuk membuat nasi tiwul terlebih dahulu masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang membuat tepung gaplek sebagai bahan utama membuat tiwul. Proses pembuatan nasi tiwul tidak membutuhkan waktu yang lama jika tepung gaplek sudah tersedia dan tidak ada cara pengolahan yang khusus.

Untuk bisa membuat tepung gaplek terlebih dahulu membuat gaplek dari singkong. Gaplek singkong adalah salah satu pengolahan dari singkong melalui cara pengeringan dengan sinar matahari.

Gaplek singkong yang biasa dibuat oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang yaitu gaplek non fermentasi. Gaplek non fermentasi dibuat dengan cara penjemurannya menggunakan sinar

matahari langsung. Berikut ini merupakan proses pembuatan tepung gaplek :



Gambar 1 : Pembuatan Tepung Gaplek

b) **Penunjang perekonomian**

Selain singkong segar, gaplek singkong juga dimanfaatkan oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang sebagai penunjang perekonomian. Biasanya gaplek singkong dijual berkisar antara Rp. 2.000-2.500 pada pengepul. Gaplek singkong tidak di distribusikan ke pasar.

Gaplek singkong saat ini harga jualnya sebesar Rp. 2.000/Kg. Harga singkong segar cenderung lebih murah dibandingkan dengan harga gaplek singkong, karena gaplek singkong masih melalui proses tahapan pengeringan dan selain itu gaplek singkong jika dijual ke pabrik maka pabrik tinggal menggiling untuk dijadikan tepung. Oleh karena itu harga gaplek singkong lebih mahal dibandingkan dengan harga singkong segar.

Selain singkong digunakan untuk makanan pokok dan selingan, singkong

juga dijual oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang, karena jika singkong hanya dikonsumsi saja maka tidak ada pendapatan yang bisa mencukupi kebutuhan hidup untuk berkelanjutan. Oleh karena itu singkong lebih banyak dijual oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang sebesar 70% sebagai penunjang perekonomian keluarga.

3. Pemanfaatan tepung gablek

a) Makanan pokok

Tepung gablek yang dibuat oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang memiliki tekstur yang sedikit kasar karena tepung gablek sedikit berbutir-butir, agak menggumpal dan berwarna putih. Tepung gablek diperoleh dengan cara menggiling umbi singkong yang telah dikeringkan (gablek) kemudian diayak hingga menjadi butiran-butiran halus (Astawan : 2012).



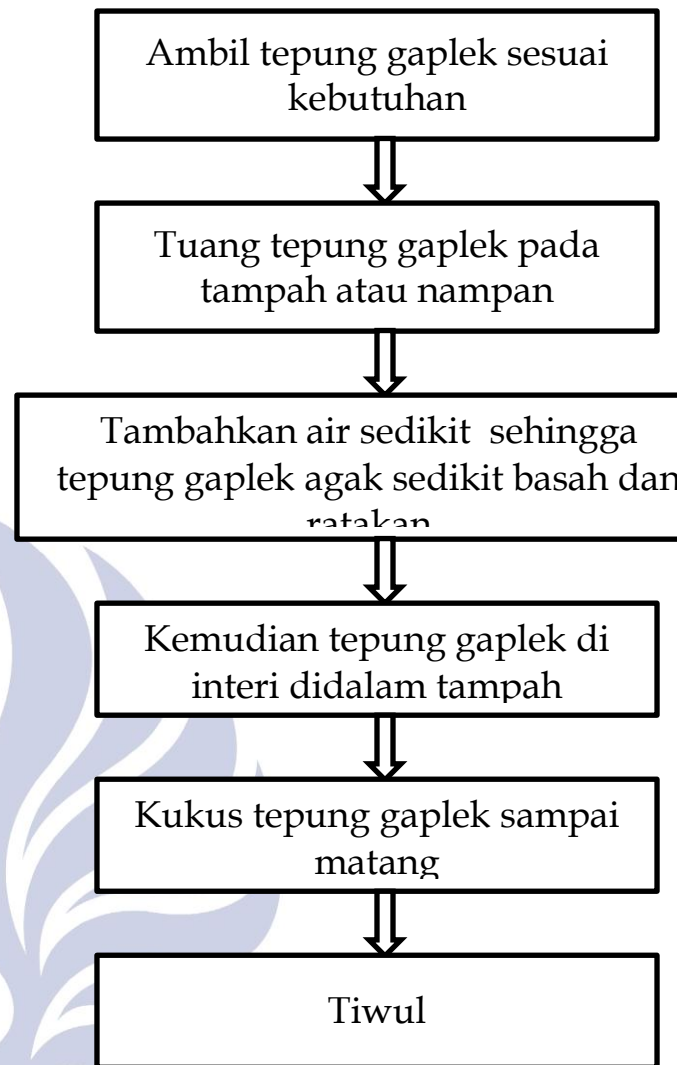
Gambar 2 : Tepung Gablek

Setelah tepung gablek siap, maka tepung gablek bisa diolah menjadi tiwul sebagai makanan pokok sehari-hari masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang. Berikut ini merupakan proses pengolahan nasi tiwul sebagai makanan pokok masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang dibagi menjadi dua yaitu :

1) Nasi tiwul murni

Nasi tiwul murni adalah tiwul murni yang diolah tanpa adanya pencampuran dengan beras padi sedikit pun. Nasi tiwul murni dulu sangat sering dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang, namun untuk sekarang sudah jarang dikonsumsi oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang karena sekarang masyarakat sering mengonsumsi nasi tiwul dengan dicampur nasi putih dari beras padi.

Berdasarkan Hasil wawancara dengan Ibu Tukirah (petani), maka dapat diketahui bahwa proses pembuatan tiwul sangat sederhana, tidak memerlukan waktu yang lama dan tidak menggunakan cara dan alat yang khusus.



Gambar 3 : Proses Pembuatan Tiwul Murni

Berdasarkan bagan di atas dapat diketahui, tahapan cara pembuatan tiwul murni yaitu ambil tepung gablek sesuai kebutuhan, kemudian tepung gablek ditaruh dalam wadah nampan atau tampah. Setelah itu beri air sedikit demi sedikit pada tepung gablek sehingga tepung gablek agak sedikit basah. Berikut ini dapat dilihat gambar nasi tiwul murni :



Gambar 4: Nasi Tiwul Murni

2) Nasi tiwul campuran

Nasi tiwul campuran adalah nasi tiwul yang proses pengolahannya dengan ditambahkan campuran dari beras padi. Perbandingan nasi tiwul

campuran ini adalah antara $\frac{1}{4}$ sampai $\frac{1}{2}$ beras padi. Nasi tiwul campuran ini dikonsumsi oleh semua masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang. Masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang lebih menyukai nasi tiwul campuran dari pada nasi tiwul murni, sebab saat ini masyarakat sudah terbiasa mengonsumsi nasi putih dari beras padi. Selain itu, rasa dari nasi tiwul campuran lebih enak dibandingkan dengan nasi tiwul murni.

Berdasarkan wawancara dengan Ibu Watik, maka dapat diketahui pada saat ini masyarakat lebih menyukai dan lebih banyak mengonsumsi nasi tiwul campuran yang dicampur dengan nasi putih dari beras padi daripada nasi tiwul murni yang pengolahannya hanya menggunakan tiwul saja tanpa ada pencampuran beras padi.



Gambar 5 : Nasi Tiwul Campuran

B. Kontribusi singkong

Singkong yang dijual masyarakat sebanyak 70%, untuk dikonsumsi 30% yang terbagi atas 20% untuk makanan pokok dan 10% untuk makanan selingan. Berikut ini kontribusi singkong pada makanan pokok, makanan selingan dan untuk menunjang ekonomi keluarga di Dusun Krampyang Desa Kalipang :

1) Makanan pokok

Makanan pokok adalah makanan yang dikonsumsi dalam jumlah banyak, rasanya netral, sumber karbohidrat, mengenyangkan dan merupakan hasil alam daerah tersebut (Kristiastuti, 2004). Singkong digunakan sebagai makanan pokok oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang yang diolah menjadi nasi tiwul, yaitu nasi tiwul murni dan nasi tiwul campuran.

Singkong yang digunakan sebagai makanan pokok oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang sebanyak 20% dari hasil panen singkong. Singkong yang digunakan sebagai makanan pokok oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang biasanya disimpan dalam bentuk tepung gablek, karena tepung gablek dan gablek singkong lebih tahan lama.

2) Makanan selingan

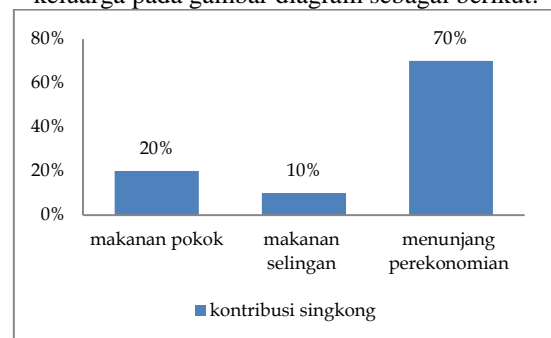
Hidangan selingan merupakan seporasi kecil hidangan yang disajikan diantara dua kali waktu makan atau dihidangkan tidak terbatas pada suatu waktu (Kristiastuti : 2004).

Singkong selain digunakan sebagai makanan pokok oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang yang diolah menjadi tiwul, singkong juga diolah menjadi beraneka ragam makanan selingan seperti thonto, tiwul manis, sawut, jemblem dan lain-lain. Singkong yang digunakan untuk membuat makanan selingan sebanyak 10% dari hasil panen singkong. Singkong yang biasa digunakan oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang untuk membuat makanan selingan adalah singkong segar. Singkong segar dapat bertahan disimpan selama satu minggu.

3) Penunjang perekonomian

Singkong yang dijual oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang lebih banyak dibandingkan dengan singkong yang untuk dikonsumsi. Singkong yang dijual sebanyak 70% dari hasil panen singkong. Singkong dijual dalam bentuk segar dan gablek singkong. Singkong segar dijual lebih sedikit dari pada gablek singkong karena harga singkong segar lebih murah dari pada harga gablek singkong. Harga singkong segar Rp. 1.500/Kg sedangkan harga gablek singkong Rp. 2.000/Kg , oleh karena itu masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang saat ini lebih banyak menjual dalam bentuk gablek singkong karena harga yang lebih mahal sehingga pendapatan yang diperoleh pun akan semakin besar. Harga gablek singkong lebih mahal dibandingkan dengan singkong segar karena gablek singkong melalui beberapa proses seperti pengeringan, sehingga gablek singkong jika dikirim ke pabrik maka pabrik tinggal menggiling singkong saja.

Berdasarkan hasil wawancara dan data diatas maka dapat diketahui kontribusi singkong pada makanan pokok, makanan selingan dan menunjang perekonomian keluarga pada gambar diagram sebagai berikut:



Gambar 6 : diagram kontribusi singkong

C. Faktor –faktor yang mempengaruhi konsumsi singkong

Berikut terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan pada masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang adalah :

1) Letak Geografis

Berdasarkan letak geografisnya, Dusun Krampyang Desa Kalipang berada di dataran tinggi dengan struktur lahan tanah yang kering bebatuan. Dengan keadaan tersebut maka jelas berpengaruh dengan tanaman yang akan ditanam oleh penduduk Dusun Krampyang Desa Kalipang. Singkong merupakan salah satu tanaman yang dibudidayakan di Dusun Krampyang Desa Kalipang, karena tanaman singkong tidak terlalu membutuhkan asupan air yang banyak (berdasarkan hasil observasi dengan Bapak Poniman).

Komoditas hasil pertanian singkong cukup banyak di Dusun Krampyang Desa Kalipang, oleh karena itu masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang memanfaatkan dan menggunakan singkong sebagai makanan pokok sehari-hari yang diolah menjadi tiwul. Berdasarkan wawancara dengan Mbah Nyahmi dan Mbah Sirep dapat diketahui bahwa faktor utama yang mempengaruhi masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang mengkonsumsi singkong yaitu faktor geografis. Berdasarkan penelitian sebelumnya oleh Sony Setyahadi faktor geografis sangat berpengaruh pada pola konsumsi makan suatu masyarakat, hal ini dipengaruhi karena adanya pengaruh alam terhadap ketersediaan bahan makanan yang berbeda-beda antar daerah-daerah tersebut. Masyarakat akan mengkonsumsi suatu bahan makanan yang tersedia dan dihasilkan dari hasil pertanian daerah tersebut (Suhardjo, 1989).

2) Tingkat Pendapatan

Masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang merupakan masyarakat yang rata-rata tingkat perekonomiannya berada pada golongan menengah ke bawah. Kepala rumah tangga keluarga di Dusun Krampyang Desa Kalipang umumnya sebagai petani. Pendapatan keluarga merupakan salah satu faktor penentu kualitas dan kuantitas konsumsi makan, karena adanya kecenderungan bagi keluarga yang memiliki pendapatan tinggi lebih mementingkan kualitas makanan dibandingkan dengan keluarga yang memiliki pendapatan rendah yang tidak mementingkan kualitas makanan (Soekirman, 1991).

Berdasarkan wawancara dengan informan, dapat diketahui bahwa masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang yang tergolong dalam keluarga berpendapatan rendah dan

keluarga berpendapatan sedang memiliki perbedaan dalam menyajikan makanan sehari-hari. Keluarga yang berpendapatan rendah menyiapkan sajian hidangan dengan lauk yang seadanya dan nasi tiwul campuran yang menjadi makanan pokok. Sedangkan keluarga yang berpendapatan sedang menyiapkan sajian hidangan dengan lauk yang beragam dan makanan pokoknya berupa nasi tiwul campuran dan nasi putih.

3) Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang mayoritas didominasi oleh masyarakat yang rata-rata berpendidikan rendah yaitu hanya lulusan Sekolah Dasar (SD) bahkan banyak masyarakat yang tidak tamat Sekolah Dasar (SD).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Watik, rendahnya tingkat pendidikan masyarakat terutama ibu rumah tangga di Dusun Krampyang Desa Kalipang disebabkan oleh beberapa hal yaitu, 1) jiwa yang pesimis, 2) pekerjaan yang mudah sebagai petani, 3) ekonomi keluarga.

Faktor rendahnya tingkat pendidikan masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang terutama ibu rumah tangga berdampak pada pengetahuan yang rendah akan kualitas makanan yang disajikan untuk keluarga yang mencakup pemilihan bahan makanan, cara pengolahan, dan cara penyajian.

Saran

1. Perlu ada upaya untuk meningkatkan kreatifitas dalam memanfaatkan singkong oleh masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang.
2. Perlu adanya kerja sama dengan lembaga terkait untuk membantu masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang dalam pelatihan
3. Mengadakan pelatihan edukasi agar dapat mengubah pola pemikiran dan jiwa pesimis pada masyarakat Dusun Krampyang Desa Kalipang
4. Pada penelitian ini perlu adanya penambahan data hasil survey pada saat pengambilan data.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2002. <http://www.scribd.com/doc/24470702/tepung-tapioka/> diakses 30 april 2015

Kristiastuti, Dwi dan Ismawati,
Rita.2004.*Pengolahan Makanan*
Nusantara.Surabaya. University Press

Kristiastuti, Dwi dan Sulandari Lilis.2011. *Dasar*
Tata Laksana Boga.Surabaya. University
Press

Miles,MB dan AM Huberman.1984. *Qualitative*
Data Analysis, SAGE: Beverly hills

Suhardjo, 1989. *Sosial Budaya Gizi*, IPB, Bogor

Suhardjo, 2006. *Perencanaan Pangan Dan Gizi*,
IPB, Bogor

