

STUDI GASTRONOMI THIWUL SEBAGAI SALAH SATU MAKANAN KHAS KABUPATEN GUNUNG KIDUL PROPINSI DIY

Oleh: Prof. Dr. Dra. Marwanti, M.Pd , Dr. Minta Harsana, Msc , Kadarsih, S.pd , Diptya Andaru Pramudita

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu untuk 1).mengetahui sejarah dan filosofi Thiwul dalam tradisi kebudayaan masyarakat Gunungkidul Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. 2) mengetahui perkembangan Thiwul dalam tradisi kebiasaan makanan masyarakat Gunungkidul Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. 3) mengetahui perkembangan Thiwul sebagai Usaha Kecil Menengah (UKM) pendukung Pariwisata di Gunungkidul Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data menggunakan literatur, observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumen. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan analisis diskriptif kualitatif. Mulai dari reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan atau verifikasi data dan disimpulkan dalam bentuk narasi, tabel, foto, dan bagan.

Hasil penelitian 1). Sejarah dan filosofi Thiwul dalam tradisi kebudayaan masyarakat Gunungkidul Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta diketahui bahwa Thiwul merupakan salah satu makanan tradisional khas dari Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta yang mulai berkembang sekitar tahun 1884, walaupun di beberapa daerah terdapat pula sebagai bagian dari makanan tradisional. Thiwul tercipta dari hasil kreativitas masyarakat dalam memenuhi makanan pokok yang ada dengan mengolah bahan baku yang tersedia saat itu, 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. 2) Thiwul sebagai makanan pokok pengganti nasi. Dalam perkembangan Varian Rasa: Seiring dengan perkembangan tren kuliner, Thiwul juga mengalami perkembangan varian rasa. UKM Thiwul di Gunungkidul kreatif dalam menciptakan varian rasa baru seperti cokelat, pandan, atau buah-buahan. Hal ini membantu memperkaya pengalaman makan Thiwul dan menarik minat masyarakat yang lebih luas. 3) Perkembangan Thiwul sebagai UKM pendukung pariwisata di Gunungkidul propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta saat ini terus mengalami kemajuan diantaranya : peningkatan produksi, diversifikasi produk, peningkatan kualitas, promosi dan pemasaran yang intensif, Kolaborasi dengan Industri Pariwisata, dukungan Pemerintah dan pelatihan. 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 gapek, 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 harga nya murah. Cita rasa Thiwul saat ini juga beragam seiring dengan perkembangan zaman dan menyesuaikan dengan selera pasar.

Kata Kunci: *Gastronomy, potensi kuliner lokal , wisata gastronomi*