

SI DOEL (Donat Tiwoel): Inovasi Pengenalan dan Pengembangan Tiwul Sebagai Makanan Pokok Khas Yogyakarta

Althea Farina Atmaja¹⁾, Adha Priyawan¹⁾,
Nadya Fardani¹⁾, Radinda Bian Zaqina¹⁾, Mita
Kusumaningrum¹⁾, dan Himawan Tri Bayu
Murti Petrus¹⁾

¹⁾Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik,
Universitas Gadjah Mada
email: afarinatmaja@gmail.com
email: adha_priyawan17@yahoo.com
email: deananad@yahoo.com
email: radindabian@gmail.com
email: kusumaningrummita@yahoo.com
email: bayu@chemeng.ugm.ac.id

Abstract

The doel (Doenat Tiwoel) is a Tiwul processed products innovation in the form of donuts with different flavors at a price of Rp2000.00. Tiwul was chosen as the raw material because it has a higher carbohydrate content than rice, and safe for people with diabetes (Verawati and friends, 2011). Unfortunately Tiwul still not well liked by the society, where Tiwul is currently hard to find. Therefore, the Doel will introduce back Tiwul to the society. Si Doel production process consists of three phases: preparation, sales, and evaluation of the certification. The Doel products is packaged in plastic wrap and also attached a gold laced and a paper filled with the brand, Tiwul facts, and the number of calories in order to attract Doel and can educate consumers. The distribution of Doel is small shops, campus cafeteria, and special ordering from students and public consumers. This business will continue, for proof, in August, Doel has made an agreement with the owner of food carts and food shops.

Keywords : Donut, Tiwul, Packaging, Distribution

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara penghasil singkong terbesar ketiga di dunia setelah Brazil. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2013, produksi singkong di Indonesia mencapai 23.627.955 ton. Produksi tersebut menduduki peringkat

kedua bahan makanan pokok setelah nasi. Sedangkan di Yogyakarta saja, jumlah produksi singkong dapat mencapai 1.013.565 per tahun.

Walaupun produksi singkong cukup tinggi, namun singkong segar tidak dapat disimpan terlalu lama yaitu hanya berkisar antara empat sampai lima hari. (Soetanto, 2008). Oleh karena itu, dibuatlah bermacam-macam pengolahan singkong, salah satunya adalah tiwul yang merupakan salah satu makanan tradisional khas Gunung Kidul, Yogyakarta.

Sayangnya, terdapat berbagai kendala dalam memasarkan tiwul dikarenakan makanan ini kurang digemari oleh masyarakat dan tidak dijual ke semua toko. Padahal, tiwul memiliki Indeks Glikemik sebesar 29 (Verawatidkk, 2011) yang berarti lebih aman dikonsumsi bagi penderita diabetes dibanding nasi. Oleh karena itu, Si Doenat Tiwoel hadir untuk menyajikan tiwul sebagai makanan modern yang enak, mengenyangkan dan bergizi dengan harga terjangkau

Alasan pemilihan donat dikarenakan panganan tersebut banyak digemari dan dinikmati oleh semua kalangan, baik anak-anak, remaja, dewasa, hingga lanjut usia. Biasanya donat dijadikan sebagai makanan pendamping saat minum kopi dan berbagai minuman khusus lainnya bagi anak-anak muda zaman sekarang (Dini dkk, 2012).

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dilakukan meliputi tahap persiapan, tahap penjualan, tahap evaluasi dan sertifikasi. Tahap persiapan merupakan tahap pertama dari proses produksi Si Doel. Terdiri atas persiapan bahan baku, perhitungan analisis ekonomi, survey pasar, dan promosi. Tahap penjualan terdiri atas pembuatan donat tiwul, pengemasan hingga penjualan kepada konsumen. Tahap evaluasi dan sertifikasi merupakan tahap akhir dari proses produksi Si Doenat Tiwoel. Tahap evaluasi ini bertujuan untuk mengevaluasi dan menerima kritik saran konsumen terhadap produk donat tiwul yang ditawarkan, sehingga diharapkan dengan adanya evaluasi, usaha ini akan semakin

berkembang dan selalu diminati masyarakat. Tahap evaluasi dan sertifikasi terdiri atas pembagian kuisioner kepada konsumen dan pengajuan sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia. Adapun tahapan tersebut dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini,



Gambar 1. Proses produksi Si Doenat Tiwoel

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan pada Bulan Februari sampai dengan Bulan Juli 2014. Kegiatan dimulai dengan pencarian bahan baku, belanja bahan baku, optimasi resep, survey pasar, melakukan promosi dan mengenalkan produk ke masyarakat (menggunakan media sosial, diskon, dan menentukan bentuk kemasan), melakukan penjualan dengan harga promosi, melakukan evaluasi pasar dan pembelian alat produksi, pencarian pegawai kontrak dan mendaftarkan sertifikasi halal ke MUI.

Bahan baku utama dari Si Doenat Tiwoel terdiri adalah tepung tiwul halus. Bahan pendukung lainnya terdiri atas tepung tinggi protein, telur, susu, ragi, mentega, gula, garam, dan pelengkap topping (dark chocolate, sprinkle atau meses atau tiwul kukus). Persiapan bahan baku juga termasuk didalamnya survey untuk mendapatkan lokasi pembelian bahan baku dengan harga yang paling murah namun kualitas yang sesuai.

Dari hasil analisis usaha, didapatkan harga produksi sebesar sebesar Rp. 873,70 sehingga diputuskan harga jual sebesar Rp. 2.000,- dengan keuntungan sebesar Rp. 1.126,30. Pemilihan harga pasar *Si Doenat Tiwoel*/Rp 2.000,00 dikarenakan karena kisaran harga donat di pasar antara Rp 1.500,00 hingga Rp 6.000,00. Melihat *topping*, keunggulan dan keunikan produk kami dibanding produk donat lainnya maka harga Rp 2.000,00 dianggap merupakan harga yang tepat.

Cara pembuatan Si Doenat Tiwoel dilakukan dengan mencampurkan seluruh bahan yang terdiri dari tiwul, tepung tinggi protein, susu bubuk, ragi, telur, garam dan gula. Kemudian adonan didiamkan agar mengembang. Setelah itu, adonat dibentuk bulat dan dicetak membentuk donat. Lalu, digoreng, ditiriskan, dan diberi topping dark chocolate atau tiwul kukus. Donat didiamkan sebentar agar topping mengeras kemudian dikemas.

Pada kemasan donat tercantum data komposisi dan data kalori Si Doenat Tiwoel. Data kalori ini merupakan keunggulan, karena Si Doel memiliki jumlah kalori yang lebih tinggi dibanding donat lain pada umumnya sehingga akan membuat konsumen tertarik. Pada bagian dalam, terdapat quote atau fakta tentang tiwul dan donat tiwul agar konsumen lebih mengenal tiwul.



Gambar 2. Kemasan Si Doenat Tiwoel

Tabel 1. Perbandingan harga dan kualitas *Si Doel* dengan produk Donat lainnya

Jenis Donat	Harga	Keterangan
Donat biasa (Tepung terigu)	Rp 1.500,00	<i>Topping</i> sederhana, hanya ditaburi meses atau gula bubuk
Donat Tiwul <i>Si Doel</i>	Rp 2.000,00	<i>Topping</i> menggunakan <i>dark chocolate</i> dengan ditabur <i>sprinkle</i> atau tiwul
Donat kentang	Rp 2.500,00	Tanpa <i>topping</i>
Donat <i>Franchise</i> (J.Co, Dunkin Donuts)	Rp 6.000,00	Aneka macam <i>topping</i>

Survey Pasar

Pada survey ini, tim melakukan survey ke tempat pemasaran yaitu beberapa kantin di Universitas Gadjah Mada sekaligus membuat kesepakatan dengan pihak kantin untuk menjalin kerjasama dalam bentuk mitra usaha. Selain itu, survey pasar juga bertujuan untuk mengetahui tingkat keminatan konsumen dalam mengonsumsi donat.

Promosi

Promosi dilakukan dengan cara menyebar kartu nama, membuat fanpage di *facebook*, membuat akun di *twitter*, membuat *email*, iklan di bulletin, serta menjual produk dalam harga yang lebih murah yaitu Rp1.000,00 dan Rp1.500,00.

Penjualan kepada konsumen

Penjualan *Si Doenat Tiwoel* dilakukan sejak Bulan Maret dengan penjualan sistem penjualan langsung. Pada Bulan Maret dan April merupakan tahap promosi dengan penjualan seharga Rp 1.000,00 dan Rp 1.500,00. Pada Bulan Mei dan Juni, seperti layaknya wirausaha umumnya, terdapat masalah produksi. Setelah masalah tersebut teratasi, pada Bulan Juli, produksi kembali normal dengan penjualan meningkat tajam.



Gambar. 3. Grafik penjualan Si Doenat Tiwoel

Tabel 2. Total pemasukan *Si Doel*

No	Penjualan	Harga
1.	Penjualan promosi (Rp 1.000,00 x 12 buah donat)	Rp 12.000,00
2.	Penjualan promosi (Rp 1.500,00 x 55 buah donat)	Rp 82.500,00
3.	Penjualan (Rp 2.000,00 x 415 buah donat)	Rp 830.000,00
TOTAL PEMASUKAN		Rp 924.500,00

Tahap Evaluasi dan Sertifikasi

Evaluasi dimulai dengan pembuatan kuisioner yang disebar ke konsumen. Hasil kuisioner tersebut didapat 2 hal yaitu rasa yang telah enak namun masih mempunyai kekurangan dalam hal penampilan dan packaging. Sehingga, dilakukan perbaikan *packaging* hingga kemasan seperti saat ini.

Proses pengurusan sertifikasi saat ini sedang dalam proses dan saat sertifikasi MUI telah selesai, tim akan mendaftarkan produk pada PIRT, karena salah satu syarat PIRT adalah sertifikat halal MUI.

Keunggulan Produk

Nilai kalori *Si Doenat Tiwoel* lebih tinggi dibanding donat pada umumnya dan dituliskan pada kemasan, Perbandingan nilai gizi *Si Doenat Tiwoel* ditunjukkan oleh Tabel 2 di bawah ini,

Tabel 2. Perbandingan Nilai Kalori *Si Doel*

Indeks	Donat Biasa	Si Doenat Tiwoel
Energi	357 kkal	428,9 kkal
Protein	9,4 g	16,2 g
Lemak	10,4 g	15,4 g
Karbohidrat	56,5 g	55,5 g
Vitamin A	0	188,4 µg
Vitamin C	0	3,0 mg
Kalsium	0	153,1 mg
Fosfor	0	369,5 mg
Zat besi	0	4,5 mg

Kemasan *Si Doenat Tiwoel* berbeda dibanding kemasan donat pada umumnya karena mencantumkan jumlah kalori dan *quotes* atau fakta tentang tiwul.

Keunggulan lainnya berdasarkan harga, memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) sehingga bisa dikembangkan lebih lanjut melalui sistem *franchise* baku, unik, tersertifikasi dan merupakan pengembangan potensi lokal.

4. KESIMPULAN

Dari hasil program kewirausahaan *Si Doel* yang telah dijalankan selama beberapa bulan ini, maka dapat diambil kesimpulan yaitu: 1) Usaha *Si Doel* (*Si Doenat Tiwoel*) ini telah berhasil dilakukan dengan jumlah produk terjual hingga bulan Juli sebanyak 482 buah, 2) Usaha *Si Doel* ini menjalin kerjasama dengan beberapa kantin yang ada di beberapa Universitas Gadjah Mada yaitu fakultas peternakan, Kedokteran Hewan,

MIPA, Teknik, Kedokteran Gigi. Pada Bulan Agustus, telah menjalin kerjasama dengan toko makanan dan pengusaha pemilik gerobak. Rencana selanjutnya, tim akan melakukan survey dan kesepakatan untuk menjalin kerjasama yang lebih luas dengan menambahkan mitra usaha berupa kantin baru di Universitas Gadjah Mada maupun beberapa Universitas lain di Yogyakarta. Kerjasama ini dilakukan dengan cara menitipkan produk dan akan dimulai setelah lebaran.

sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam pelaksanaan program wirausaha ini.

5. REFERENSI

- [1] Soetanto NE. 2008. *Tepung Kasava dan Olahannya*. Yogyakarta : Kanisius.
- [2] Hasan, V., Astuti, S., dan Susilawati. Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L.), Suweg (*Amorphallus campanullatus* BI) dan Singkong (*Manihot utilissima*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol. 16 No.1
- [3] Wardani D.P., Liviawaty, E., dan Junianto. 2012. Forifikasi Tepung Tulang Tuna sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Donat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol 3 No.4 Hal. 41-50
- [4] [BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. Data Produksi Tanaman Pangan di Indonesia <http://www.bps.go.id> [Akses Online : 22 Agustus 2014, 19.00 WIB].

UCAPAN TERIMAKASIH

Selama program ini berjalan, kami mendapat banyak bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, terima kasih pun tak luput kami ucapkan kepada : 1) Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi (DIKTI) yang telah memberi kesempatan dan pendanaan kepada kami untuk melakukan program kewirausahaan ini, 2) Bapak Himawan Tri Bayu Murti Petrus, S.T., M.Eng., D.Eng., selaku dosen pendamping *Si Doenat TiwoeL*, 3) Keluarga tercinta, yang selalu memberikan doa dan dukungan, 4) Teman-teman teknik kimia atas bantuan dan dukungannya, 5) Seluruh pihak terkait yang tidak dapat kami