

Keanekaragaman Olahan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Singkong Di Desa Lodan Kulon Kecamatan Sarang Kabupaten Rembang

Amilatul Mujtahidah^{1*}, Hesti Kurniahu¹

¹ Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas PGRI Ronggolawe. Jalan Manunggal No.61 Tuban, Jawa Timur, Indonesia

*email: amilamujtahidah@gmail.com

Received: 09/07/2025 Accepted: 22/11/2025 Online: 30/11/2025

ABSTRAK

Singkong adalah komoditas pertanian vital di Indonesia dengan potensi besar sebagai sumber pangan lokal. Desa Lodan Kulon, yang terletak di Kecamatan Sarang, Kabupaten Rembang, terkenal akan kekayaan olahan pangan tradisional dari singkong yang menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan budaya dan ekonomi masyarakatnya. Studi ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menguraikan ragam sajian tradisional berbahan dasar singkong yang ditemukan di Desa Lodan Kulon, serta menelaah peluang pengembangannya. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, dengan metode pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Temuan riset menunjukkan adanya lebih dari sepuluh jenis makanan tradisional singkong di Desa Lodan Kulon, antara lain tape, tiwul, getuk, cemplon, lemet, sayur daun singkong muda, gatot, keripik singkong kerupuk singkong, gemblong dan telo goreng. Keberagaman ini merefleksikan inovasi masyarakat dalam mengubah singkong menjadi aneka hidangan dengan cita rasa dan karakteristik unik. Potensi pengembangan olahan singkong ini sangat besar, baik untuk meningkatkan nilai ekonomi maupun melestarikan warisan kuliner lokal.

Kata kunci: Keragaman, Kuliner Tradisional, Lodan Kulon, Rembang, Singkong.

ABSTRACT

Cassava is a vital agricultural commodity in Indonesia with great potential as a local food source. Lodan Kulon Village, located in Sarang Subdistrict, Rembang Regency, is well known for its wealth of traditional cassava-based foods, which are an inseparable part of the community's cultural and economic life. This study aims to identify and describe the variety of traditional cassava-based dishes found in Lodan Kulon Village and explore their development potential. The research employs a qualitative descriptive approach, with data collected through direct observation, in-depth interviews, and documentation. Findings reveal that there are more than ten types of traditional cassava-based foods in Lodan Kulon, including tape, tiwul, getuk, cemplon, lemet, young cassava leaf vegetable, gatot, cassava chips, cassava crackers, gemblong, and fried sweet potatoes. This diversity reflects the community's innovation in transforming cassava into various dishes with unique flavors and characteristics. The development potential of these cassava products is significant—not only in boosting economic value but also in preserving local culinary heritage.

Keywords: Cassava, Diversity, Lodan Kulon, Rembang, Traditional Cuisine.

PENDAHULUAN

Dengan Luas 1.036,70 Km², Kabupaten Rembang merupakan wilayah Kabupaten yang cukup luas di Provinsi Jawa Tengah. Sebagian besar 56,83% wilayah Kabupaten Rembang merupakan dataran rendah yang terletak di bagian utara Kabupaten Rembang, sedangkan di

<https://doi.org/10.31537/biosapphire.v4i2.2492>

bagian selatan relatif lebih tinggi (Regency & Figures, 2024). Kabupaten Rembang dianugerahi biodiversitas yang melimpah, termasuk tanaman pangan lokal seperti singkong (Harsya, 2023). Kandungan kimia dan zat gizi pada singkong antara lain karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin (B1, C), mineral (Fe, F, Ca), dan zat non gizi, air. Selain itu, umbi singkong mengandung senyawa non gizi tanin (Maulani, 2022).

Namun, di tengah gempuran modernisasi, konsumsi dan apresiasi terhadap makanan tradisional cenderung menurun, tergeser oleh hidangan instan atau kontemporer (Ali, 2025) (Mukadas et al., 2024). Situasi ini berisiko mengakibatkan hilangnya pengetahuan lokal mengenai proses pengolahan pangan tradisional dan bahkan mengancam eksistensi beberapa jenis kuliner warisan. Upaya pelestarian kuliner lokal adalah salah satu cara untuk menjaga ketahanan pangan. Berdasarkan GFSI pada tahun 2018 Indonesia menempati peringkat ke-58 diantara 113 negara negara di dunia dengan skor indeks ketahanan pangan sebesar 63,6 (Sekretariat Jendral, 2023).

Khususnya di Desa Lodan Kulon, yang letaknya di Kecamatan Sarang Kabupaten Rembang. Ada berbagai macam olahan makanan tradisional berbahan dasar singkong. Di antara beberapa jenis olahan singkong, jenis olahan yang sering dikonsumsi adalah singkong goreng dan rebus (Sutrisno & Dewi, 2023).

Meskipun singkong adalah komoditas yang mudah ditemukan, belum ada pencatatan dan dokumentasi yang menyeluruh mengenai variasi olahan makanan tradisional berbasis singkong di sana. Ketiadaan data ini menghambat upaya pelestarian, promosi, dan pengembangan lebih lanjut.

(1) Wawasan dan Perencanaan Pemecahan Masalah

Melihat potensi singkong sebagai sumber pangan lokal yang melimpah dan telah lama dimanfaatkan oleh penduduk setempat, riset ini berusaha mendokumentasikan secara sistematis keragaman olahan makanan tradisional dari singkong di Desa Lodan Kulon. Melalui inventarisasi dan deskripsi, diharapkan dapat terkumpul data akurat mengenai jenis-jenis olahan, tahapan pembuatannya, serta nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Informasi ini krusial sebagai fondasi untuk merancang strategi pelestarian, memajukan ekonomi lokal melalui promosi produk, serta memberikan edukasi kepada generasi muda tentang pentingnya pangan tradisional. Strategi penanganan masalah melibatkan pendekatan partisipatif dengan komunitas lokal guna menggali informasi secara mendalam.

(2) Tujuan Penelitian

Sasaran dari penelitian ini adalah:

- a. Mengidentifikasi dan menjelaskan jenis-jenis hidangan tradisional berbahan dasar singkong yang ada di Desa Lodan Kulon, Kecamatan Sarang, Kabupaten Rembang.
- b. Mengetahui langkah-langkah pembuatan setiap olahan makanan tradisional singkong tersebut.
- c. Menganalisis peluang pengembangan sajian tradisional singkong di Desa Lodan Kulon dari perspektif ekonomi dan budaya.

(3) Ringkasan Studi Teoritis Terkait dengan Masalah yang Diamati

Penelitian ini akan berfokus pada pengumpulan informasi seputar berbagai olahan makanan tradisional singkong di Desa Lodan Kulon. Pendekatan kualitatif akan digunakan untuk memahami fenomena ini secara mendalam. Data yang terkumpul diharapkan dapat menyajikan gambaran lengkap tentang kekayaan kuliner berbasis singkong di desa tersebut, sekaligus menjadi dasar bagi inisiatif pelestarian dan pengembangan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

(1) Desain Penelitian

Studi ini mengadopsi desain penelitian deskriptif kualitatif. Pendekatan kualitatif dipilih karena tujuannya adalah untuk memahami secara komprehensif fenomena keberagaman olahan makanan tradisional berbahan dasar singkong, bukan untuk menguji hipotesis atau mengukur hubungan antarvariabel. Fokus penelitian adalah deskripsi detail tentang jenis olahan, bahan, proses, dan nilai-nilai terkait.

(2) Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini meliputi seluruh warga Desa Lodan Kulon, Kecamatan Sarang, Kabupaten Rembang, terutama mereka yang memiliki pengetahuan atau mempraktikkan pembuatan olahan makanan tradisional dari singkong. Sampel penelitian akan dipilih secara purposive (bertujuan), yaitu individu-individu yang dianggap memiliki pemahaman mendalam dan pengalaman langsung dalam membuat olahan singkong tradisional, seperti ibu rumah tangga senior dan pedagang di pasar tradisional.

(3) Teknik Pengumpulan Sampel dan Pengembangan Instrumental

Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi:

- a. Observasi partisipatif, peneliti akan berpartisipasi langsung dalam kegiatan pengamatan dan survey pasar.

- b. Wawancara akan dilakukan dengan sampel terpilih menggunakan panduan wawancara yang terstruktur namun fleksibel. Pertanyaan akan mencakup jenis olahan, bahan, tahapan pembuatan,
- c. Dokumentasi, pengambilan foto dan video selama observasi dan wawancara untuk mencatat jenis olahan, bahan baku. Instrumen yang dipakai adalah pedoman observasi, pedoman wawancara, alat perekam suara, kamera, dan catatan lapangan.

(4) Teknik Analisis Data.

Data kualitatif yang terkumpul akan dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Reduksi Data, meringkas, memilih poin-poin utama, memfokuskan pada hal-hal penting, mencari pola, dan membuang informasi yang tidak relevan.
- b. Penyajian Data, menyajikan data dalam bentuk narasi yang terorganisir untuk memudahkan pemahaman.
- c. Penarikan Simpulan/Verifikasi: Menarik kesimpulan berdasarkan pola dan tema yang muncul dari data yang telah disajikan. Verifikasi dilakukan melalui triangulasi data dari berbagai sumber (observasi, wawancara, dokumentasi) untuk memastikan validitas temuan.

HASIL DAN DISKUSI

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi di Desa Lodan Kulon, Kecamatan Sarang, Kabupaten Rembang, teridentifikasi beragam sajian kuliner tradisional berbahan dasar singkong yang menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat. Keanekaragaman ini tidak hanya menunjukkan inovasi dalam pengolahan pangan, tetapi juga mencerminkan adaptasi terhadap sumber daya lokal yang melimpah.

Beberapa jenis olahan makanan tradisional singkong yang berhasil ditemukan meliputi:

1. Tape singkong, olahan singkong yang melalui proses fermentasi, menghasilkan tekstur lunak dan rasa manis bercampur asam. Tape singkong sering disantap langsung atau dijadikan bahan dasar untuk berbagai minuman dan camilan. Proses fermentasinya melibatkan ragi, menunjukkan pengetahuan lokal tentang bioteknologi sederhana (Susanto et al., 2017) (Wahyuning et al., 2023).
2. Tiwul, makanan pokok pengganti nasi yang dibuat dari gaplek (singkong kering). Tiwul memiliki riwayat panjang sebagai pangan ketahanan di masa lampau. Kini, tiwul sering

disajikan dengan parutan kelapa dan gula merah, atau lauk-pauk lainnya (Defri et al., 2022).

3. Getuk, singkong rebus yang ditumbuk hingga halus, kemudian diberi pemanis dan pewarna alami, serta sering disajikan dengan parutan kelapa. Getuk memiliki beberapa variasi, seperti getuk lindri (berbentuk seperti mie dan aneka warna) dan getuk biasa (Utama dan Pratama, 2020).
4. Cemplon/Misro/ondos-ondos, camilan berbentuk bulat dari singkong parut yang diisi gula merah, lalu digoreng. Sensasi lelehan gula merah di dalamnya menjadi daya tarik utama.
5. Lemet/Kopang, singkong parut yang dicampur gula merah, dibungkus daun pisang, lalu dikukus. Lemet memiliki tekstur kenyal dan aroma khas daun pisang (Desmita, 2018).
6. Sayur daun singkong muda, meskipun bukan olahan langsung dari umbi singkong, bagian tanaman daun singkong yang masih muda sering diolah menjadi sayur bening atau sayur lodeh. Ini menunjukkan pemanfaatan singkong secara menyeluruh dari bagian akarnya hingga batangnya (Alfaruqi et al., 2021).
7. Gatot, mirip dengan tiwul, oyek juga terbuat dari gaplek, namun dengan metode pengeringan singkong hingga berwarna hitam dengan pengolahan yang sedikit berbeda sehingga menghasilkan tekstur dan cita rasa tersendiri (Ratnaduhita et al., 2025).
8. Keripik singkong, singkong yang diiris tipis, kemudian digoreng hingga renyah. Keripik singkong memiliki beragam varian rasa, mulai dari asin, manis, hingga pedas, dan menjadi salah satu produk olahan singkong dengan nilai jual yang tinggi.
9. Kerupuk singkong, singkong yang diparut kemudian diberi bumbu lalu dicetak dan dikukus. Setelah matang dikeringkan dan setelah kering lalu digoreng.
10. Gemblong, singkong yang telah dibersihkan lalu dikukus dan ditumbuk hingga halus dan mempunyai tekstur yang sangat kenyal. Biasanya disajikan dengan kelapa parut (Desmita, 2018).
11. Telo goreng, olahan singkong sederhana yaitu singkong kukus diberi bumbu lalu digoreng (Sundoro, 2022).

Keragaman olahan ini menunjukkan bagaimana masyarakat Desa Lodan Kulon telah mengembangkan berbagai teknik pengolahan singkong, mulai dari fermentasi (tape), penumbukan (getuk), penggorengan (cemplon, keripik, kerupuk), hingga pengukusan (lemet). Pengetahuan ini diwariskan secara turun-temurun, merefleksikan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan.

Potensi pengembangan olahan singkong di Desa Lodan Kulon sangat menjanjikan. Dari segi ekonomi, produk-produk seperti keripik singkong, getuk, dan tape memiliki jangkauan pasar yang luas, baik di tingkat lokal maupun regional. Dengan sentuhan inovasi pada pengemasan, strategi pemasaran, dan diversifikasi rasa, produk-produk ini dapat bersaing di pasar yang lebih besar. Pelatihan kewirausahaan dan akses permodalan bagi pelaku UMKM dapat meningkatkan kapasitas produksi dan daya saing.

Dari sudut pandang budaya, pelestarian olahan singkong tradisional berkontribusi pada terjaganya identitas kuliner Desa Lodan Kulon. Edukasi kepada generasi muda tentang urgensi makanan tradisional, melalui kegiatan di sekolah atau komunitas, dapat menumbuhkan kecintaan terhadap warisan budaya ini. Selain itu, pengembangan agrowisata berbasis singkong, di mana pengunjung dapat belajar proses pembuatan olahan singkong dan mencicipinya langsung, juga merupakan peluang yang prospektif.

Namun, beberapa tantangan juga perlu diperhatikan, seperti standarisasi kualitas, higienitas produksi, serta persaingan dengan produk makanan modern. Diperlukan kolaborasi antara pemerintah desa, masyarakat, dan pihak akademisi untuk mengatasi tantangan ini dan memaksimalkan potensi yang ada.

KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil mengungkap keragaman olahan makanan tradisional berbahan dasar singkong di Desa Lodan Kulon, Kecamatan Sarang, Kabupaten Rembang. Ditemukan lebih dari sepuluh varietas olahan seperti tape singkong, tiwul, getuk, cemplon, lemet, sayur lompong, oyek, dan keripik singkong, yang masing-masing memiliki karakteristik unik dalam bahan, proses, dan cita rasa. Keragaman ini merupakan cerminan kearifan lokal dan inovasi masyarakat dalam mengelola sumber daya alamnya. Peluang pengembangan olahan singkong ini sangat besar, baik untuk peningkatan nilai ekonomi melalui inovasi produk dan strategi pemasaran, maupun untuk pelestarian warisan budaya lokal melalui edukasi dan agrowisata. Upaya kolektif dari berbagai pihak diperlukan untuk mendukung keberlanjutan dan pengembangan potensi ini di masa mendatang.

REFERENSI

Alfaruqi, A., Rahman, A. T., Alni, A. D., Amalia, D. I., Junia, E. D., Arwandi, I. P., ... & Pradita, T. S. (2021). "Dendeng Healthy" Olahan Vegetarian Daun Singkong oleh Mahasiswa Kukerta Desa Lipatkain Selatan. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 3(1), 14-20.

- Ali, M. (2025). Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia. *Journal Of Economics, Business, Management, Accounting And Social Sciences*, 3(3), 137-147.
- Dasmita, F. (2018). *Perbedaan Kualitas Arem-Arem Singkong Antara Yang Menggunakan Singkong Parut Peras Dengan Tidak Diperas* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- 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), 17-26.
- Harsyah, A. F. (2023). Pengaruh Ekowisata Hutan Mangrove Jembatan Merah Terhadap Pendapatan Masyarakat Pesisir Desa Pasar Banggi Kecamatan Rembang Kabupaten Rembang (Doctoral dissertation, Universitas Islam Sultan Agung Semarang).
- Maulani, N. (2022). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong Berupa Pilus. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 269–275. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i3.6333>
- Mukadas, A., Salebaran, S., Masri, F. A., Raemon, R., & Koso, H. (2024). Sosialisasi Pembuatan Kuliner Dodolo Khas Masyarakat Tolaki dalam Upaya Melestarikan Nilai Kearifan Lokal di Sulawesi Tenggara. *Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 50-59.
- Ratnaduhita, A., Kholis, M. N., & Dwicahyo, A. (2025). Diversifikasi pangan beras analog berbahan dasar gatot (singkong fermentasi) dan jagung: formulasi dan kualitas fisikokimia. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 16(1), 132-143.
- Regency, R., & Figures, I. N. (2024). *Kabupaten rembang dalam angka*. 51.
- Sekretariat Jendral. (2023). *Analisis Komoditas Pangan Strategis Tahun 2023*. 1–87.
- Sutrisno, E., & Dewi, D. O. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan : Perspektif Ekonomi*, (Issue April 2025). <https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Susanto, A., Radwitya, E., & Muttaqin, K. (2017). Lama waktu fermentasi dan konsentrasi ragi pada pembuatan tepung tape singkong (Manihot utilissima) mengandung dekstrin, serta aplikasinya pada pembuatan produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 82-92.
- Sundoro, B. T. (2022). Pelatihan pengolahan singkong menjadi olahan keripik dan donat di desa Playen. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2), 182-187.
- Utama, M., & Pratama, P. (2020). UJI KESUKAAN GETHUK LINDRI DENGAN SUBSTITUSI UMBI BIT. *Culinaria*, 2(2).
- Wahyuningsih, E. A., Irmanda, L., Aji, Y. W. K., Hidayat, F. R., & Anindita, N. S. (2023, July). Pengaruh lama fermentasi, penambahan ragi dan konsentrasi gula pada tape ketan. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas' Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 1, pp. 96-101).