



SERI PENDIDIKAN PUSAKA UNTUK ANAK

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

# tiwul makanan kesukaanku



Penulis: Suharni, S. Pd.    Ilustrator: Ign. Ade



## Tiwul, Makanan Kesukaanku

Penulis Naskah: Suharni, S. Pd. (SDN Selang, Wonosari)

Penulis Skenario: Sinta Carolina

Penyunting: Anggi Minarni, Anastasia Melati

Ilustrator: Ign. Ade

Tata Letak : Carlos Iban

Penyunting Artistik: Sinta Carolina

Editor in Chief: Anastasia Melati

ISBN:978-602-8756-04-4

Penerbit:

Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI)

Erfgoed Nederland (EN)

Cetakan Pertama: Januari 2010

Kontak:

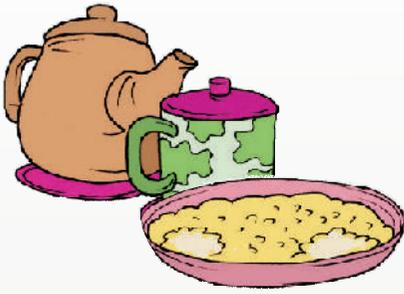
Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI)

Indonesian Heritage Trust

Jl. Veteran I No. 27, Jakarta 10110

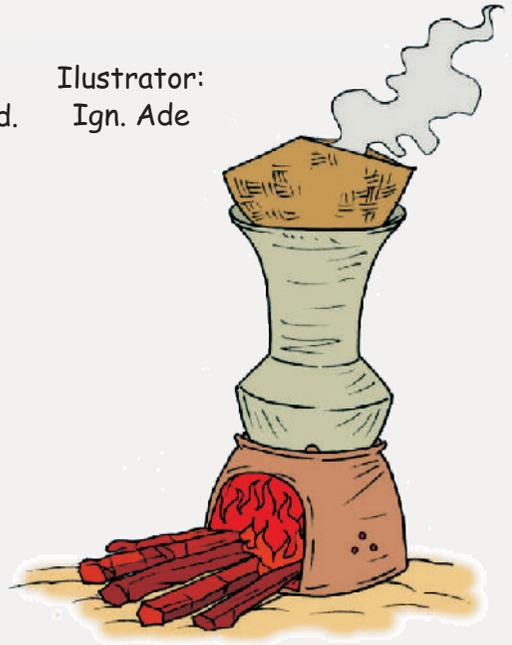
[www.bppi-indonesianheritage.org](http://www.bppi-indonesianheritage.org)

Telp/fax: +62 21 3511127



# Si Putih Makanan Kesukaanku

Penulis: Suharni, S.Pd.  
Ilustrator: Ign. Ade



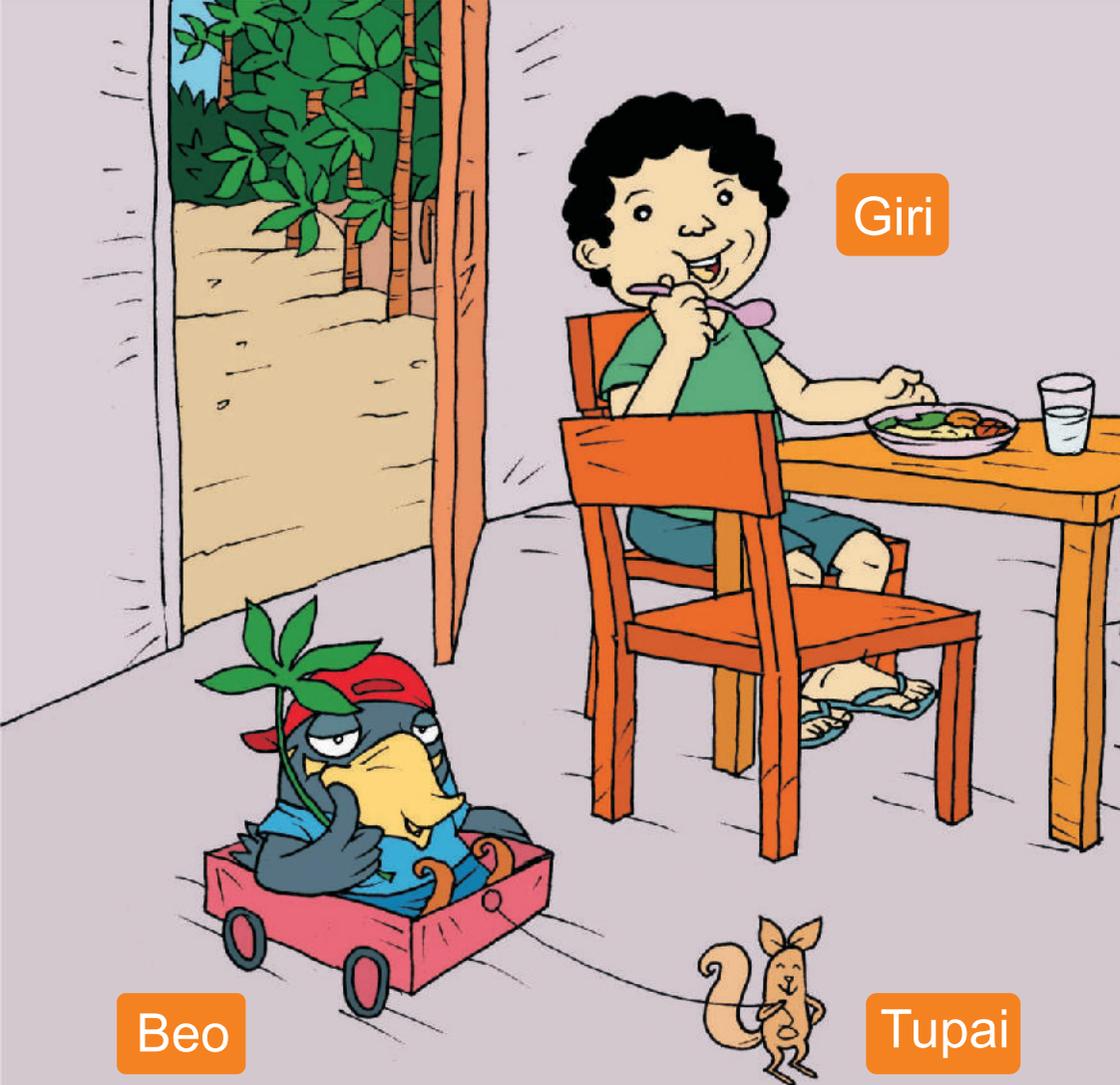
# Pengantar

Pusaka di Yogyakarta sangat beragam. Di sekeliling kita, seperti di rumah dan sekolah, juga banyak sekali pusaka. Ada pusaka alam, budaya, dan saujana yang merupakan gabungan antara pusaka alam dan budaya. Oleh karena itu, perlu diupayakan agar anak-anak mengenal, memahami, dan peduli pusaka. Buku Seri Pendidikan Pusaka untuk Anak ini merupakan salah satu bentuk upaya untuk mencapai hal tersebut. Mengingat banyaknya keragaman pusaka, seri buku ini akan terus diproduksi. Produksi tidak hanya dilakukan di Yogyakarta, tetapi juga nanti di berbagai daerah lain di Indonesia.

Anak-anak, orangtua, dan guru dipersilakan memanfaatkan berbagai buku seri ini. Masukan, koreksi, dan perbaikan sangat diharapkan. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung terwujudnya buku seri ini. Semoga pusaka Indonesia lestari dan anak-anak berperan di dalamnya.

Laretna T. Adishakti  
Ketua Tim Pendidikan Pusaka BPPI





Giri

Beo

Tupai



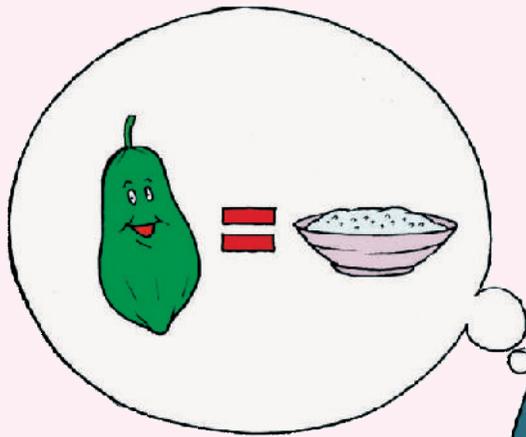
**G**iri sedang makan siang di kursi makan. Ia tampak lahap memakan makanan yang disediakan oleh ibunya. Di hadapannya, tampak sebuah piring berisi nasi tiwul lengkap dengan lauk-pauknya. Beo yang bertengger di salah satu kursi dekat Giri penasaran melihat Giri makan dengan lahapnya.

Beo bertanya sambil keheranan, "Giri, kamu makan apa itu? Nasi? Kok warnanya kuning kecoklatan?"

Giri yang baru saja menyelesaikan satu suapan menjawab, "Ini nasi tiwul, Beo. Memangnyanya kamu belum pernah melihatku makan nasi tiwul?"



Beo menjawab, "Apa? Nasi tuyul? Hii...," bulu kuduk Beo berdiri. "Bukan nasi tuyul, tapi nasi tiwul," Giri menjelaskan. "Tiwul itu makanan khas dari Gunungkidul sini. Tiwul adalah makanan sehari-hari, pengganti nasi."



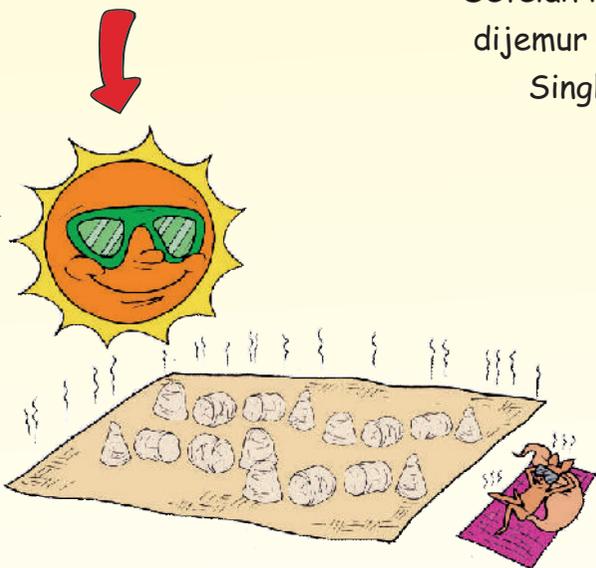
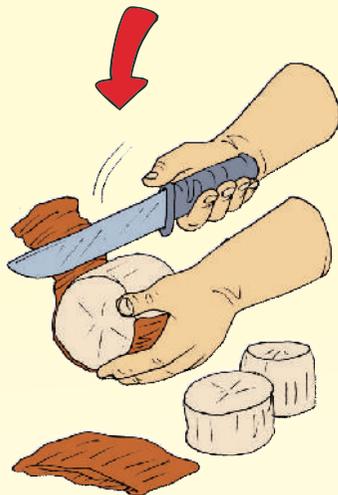
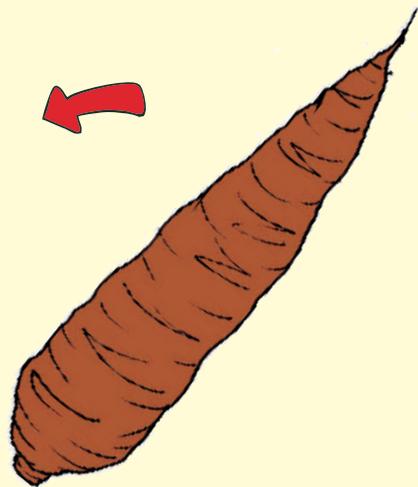
"Ooo, seperti halnya pepaya untuk makanan sehari-hariku?" tanya Beo. "Betul sekali. Tiwul tidak hanya menjadi makanan pokok. Tiwul juga sebagai makanan ringan." Giri menjelaskan. Beo manggut-manggut tampak mengerti.



"Kamu mau tahu cara membuatnya? Ibu pernah bercerita kepadaku bagaimana membuatnya. Aku juga sering memperhatikan kalau Ibu membuat tiwul. Jadi aku tahu caranya," kata Giri.

"Mau. Ceritakan kepadaku ya," kata Beo sambil melompat-lompat kegirangan.

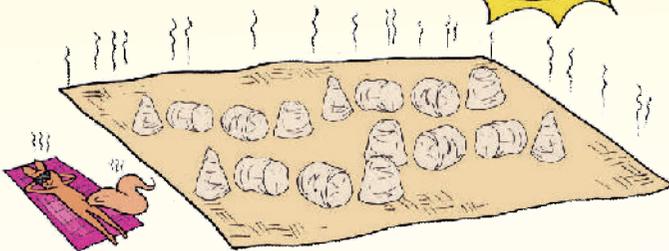
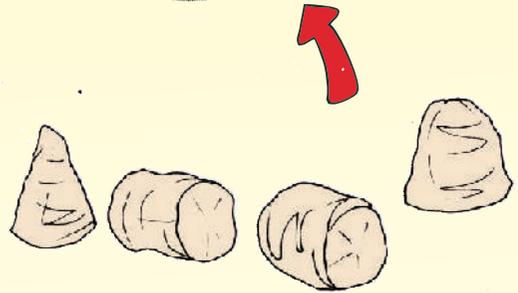


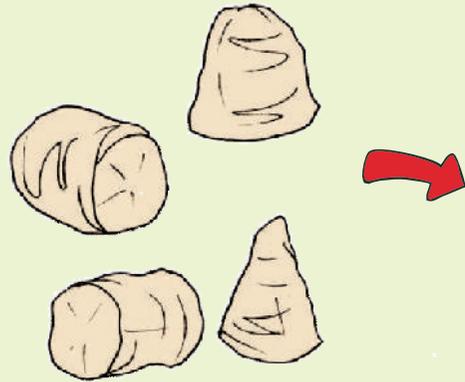


"Dengarkan baik-baik ya," kata Giri. "Bahan dasar tiwul adalah singkong. Singkong dikupas lalu dijemur selama 2 atau 3 hari. Setelah kering kemudian dicuci dan dijemur lagi hingga kering kembali. Singkong yang sudah kering itu disebut gaplek."

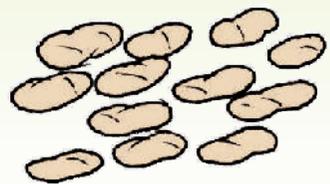
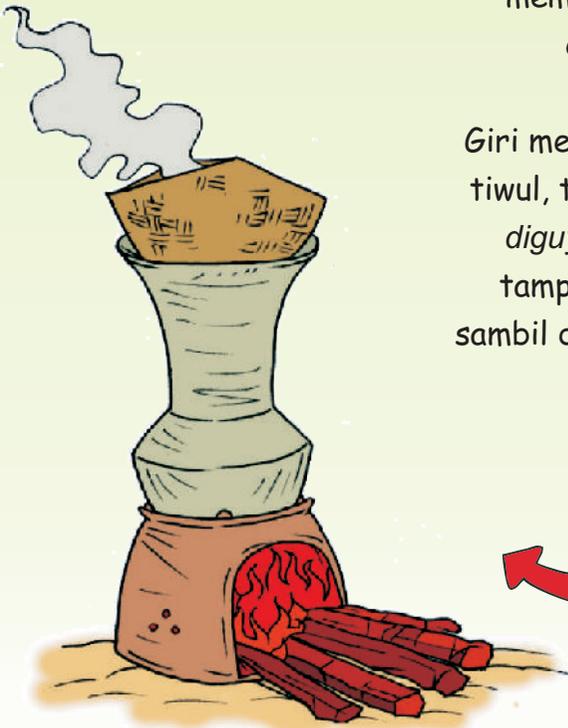


"Terus, setelah jadi gaplek diapakan lagi?" tanya Beo tidak sabar. Giri melanjutkan penjelasannya, "Untuk membuat tiwul, gaplek ditumbuk atau digiling hingga menjadi tepung. Tepung itu yang kemudian diolah menjadi tiwul."



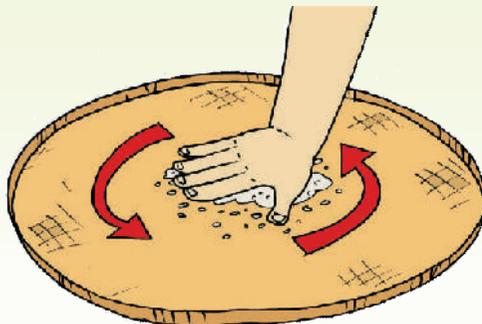


"Ooo, begitu," kata Beo manggut-manggut. "Lalu bagaimana cara membuat nasi tiwul? Apakah sama caranya seperti memasak nasi biasa?" tanya Beo. Giri menjawab, "Untuk membuat nasi tiwul, tepung galek tadi *diinthil* atau *diguyeng*, yaitu tepung dibasahi di tampah kemudian digoyang-goyang sambil diputar hingga tepung menjadi bulir-bulir kecil.





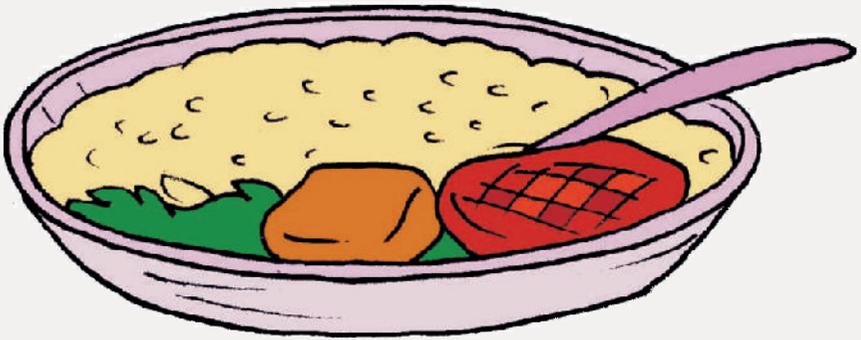
Bulir yang masih terlalu besar ditekan dengan telapak tangan sambil diputar lagi hingga menjadi bulir-bulir yang lebih kecil, atau *diuyeg-uyeg*. Setelah menjadi bulir-bulir kecil, kemudian dikukus hingga warnanya kekuning-kuningan. Jika sudah tak lagi berwarna putih, berarti tiwul sudah matang."





"Ooo, begitu ya caranya? Terus, bagaimana sih rasanya? Asin, manis atau gurih?" tanya Beo penasaran. Giri kembali menjelaskan, "Tiwul ada yang manis dan ada pula yang tawar tanpa rasa. Tiwul manis biasa untuk camilan atau makanan ringan ngantar minum teh. Tiwul tawar adalah nasi yang dimakan bersama lauk dan sayuran."

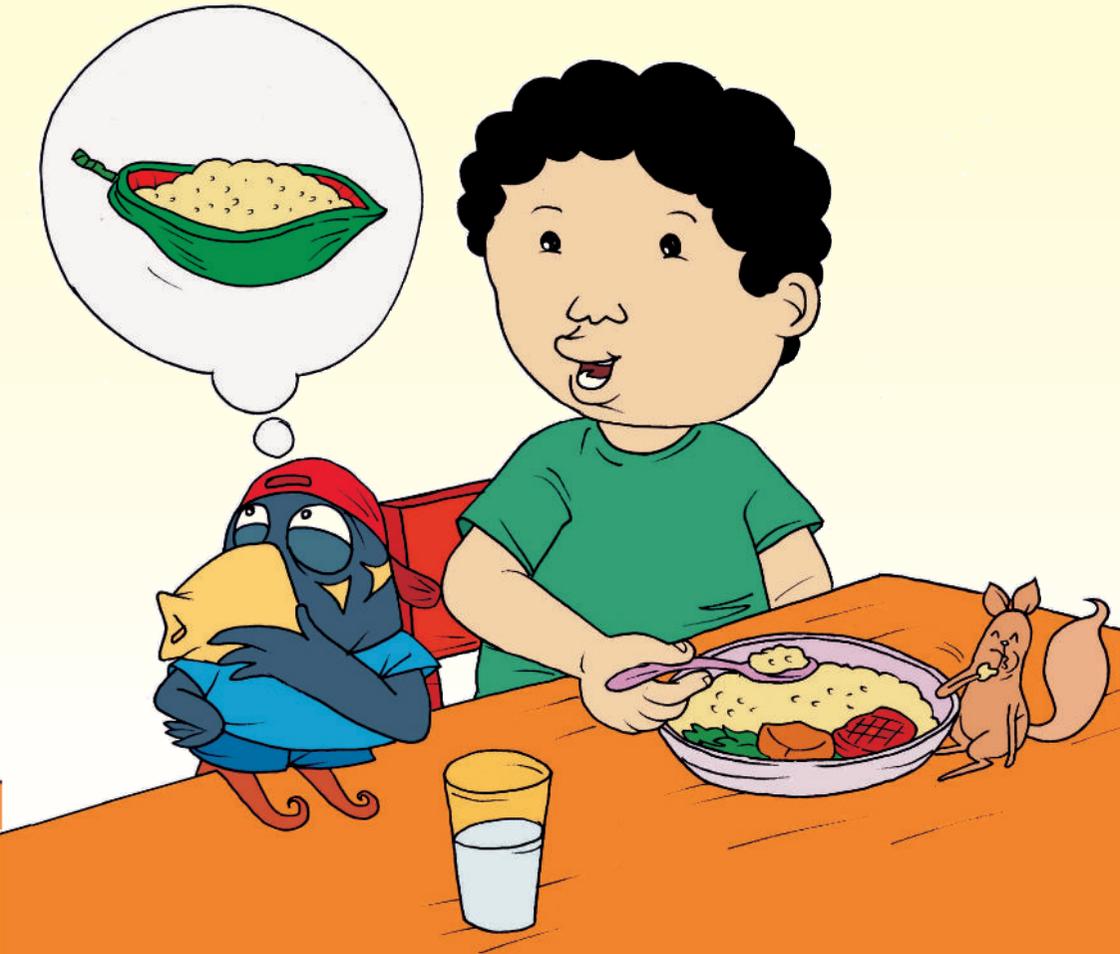




"Hmm, sepertinya tiwul manis enak ya. Lalu bagaimana cara membuatnya?" tanya Beo. Giri menjawab, "Untuk membuat tiwul manis, buliran tepung dicampur dengan tepung gula. Cara pengukusannya sama seperti membuat tiwul tawar atau tiwul nasi."



"Hmm, kalau tiwul rasanya manis seperti pepaya, pasti lebih enak," terbitlah air liur Beo ketika membayangkan tiwul rasa pepaya. "Hush, ngawur kamu. Sudah dulu ya ceritanya. Waah, nasi tiwulku sudah dingin gara-gara kamu ajak ngobrol terus," gerutu Giri sambil meneruskan makan siangnya.



Ibu Giri datang ke meja makan dan melihat Giri yang tertidur di meja makan. Giri belum menghabiskan makan siangnya. Ibu mengguncang-guncangkan bahu Giri, "Giri, bangun! Mengapa makan siangmu belum habis? Biasanya kamu paling suka nasi tiwul?"



Giri yang kaget dibangunkan ibunya menjawab, "Itu Bu, gara-gara si Beo, dia minta aku bercerita tentang cara membuat tiwul," kata Giri. "Hah? Sejak kapan si Beo bisa bicara?" tanya Ibu terheran-heran. "Kamu tertidur ya? Terus mimpi berbicara dengan si Beo?"

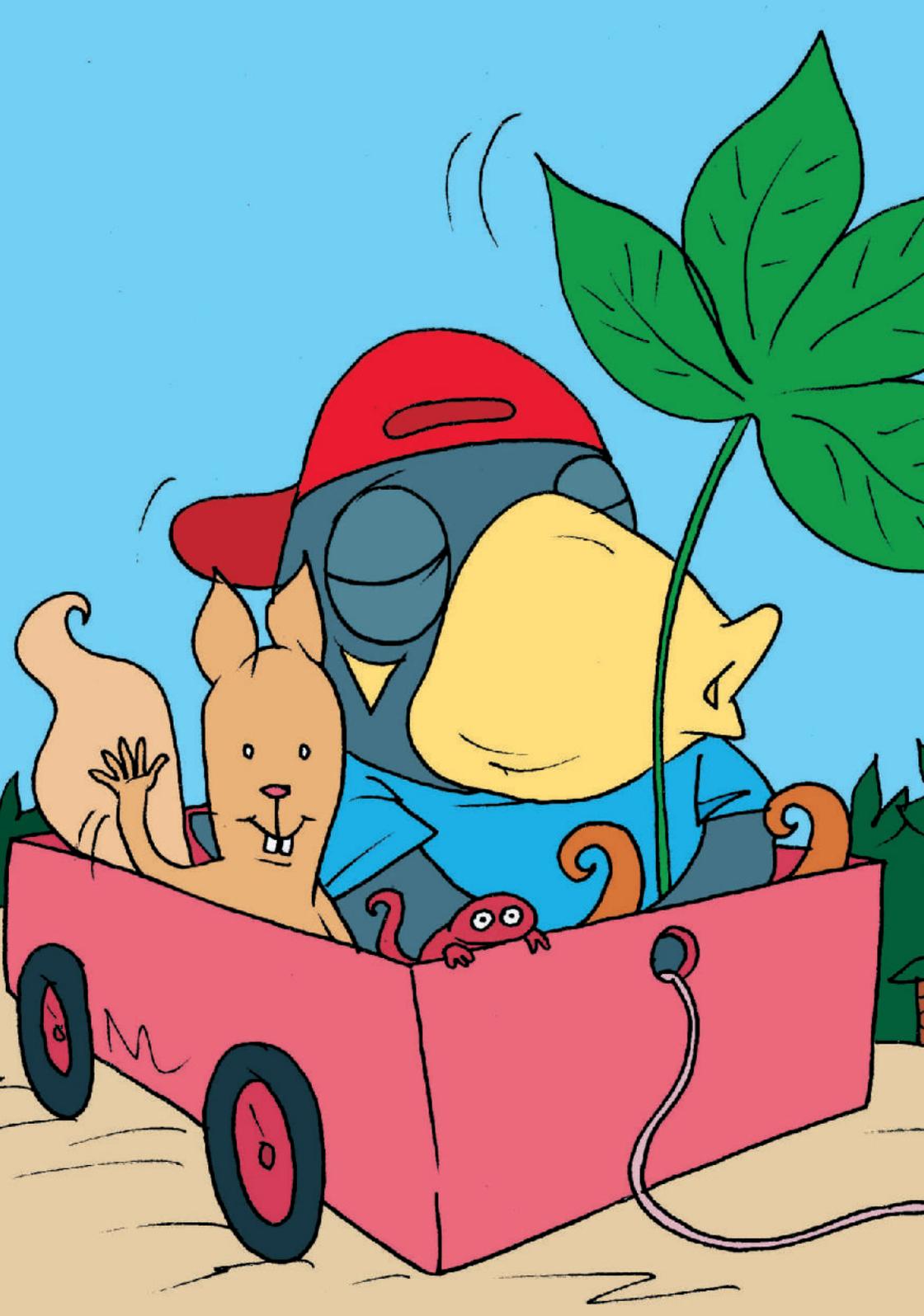
Giri tersenyum malu, "Eh, iya Bu, maaf, tadi aku tertidur di meja makan. Aku mengantuk sekali."

Ibu mengusap-usap kepala Giri, "Ya sudah, cuci muka dulu sana. Habiskan dulu nasi tiwulmu, terus tidur siang ya."





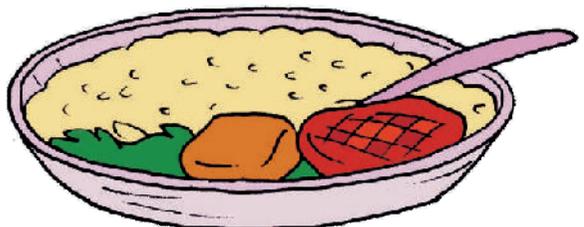
Nah teman-teman, begitulah cara membuat tiwul! Tiwul enak rasanya dan sehat pula. Ini makanan asli Indonesia, pusaka kuliner kita. Teman-teman mau mencicipi? Ayo datang saja ke Gunungkidul!





# Daftar istilah

- Gaplek* : singkong yang dikeringkan dengan cara dijemur
- Diinthil* : membuat bentuk bulatan kecil dengan telapak tangan di atas permukaan datar
- Diguyeng* : membentuk bulatan-bulatan kecil dengan cara menggoyangkan tampah sampai membentuk bulir-bulir kecil
- Diuyeg-uyeg* : membentuk bulir-bulir kecil dengan cara menekan tiwul dengan telapak tangan sambil diputar





Namanya yang cukup singkat dan sederhana menurut **Suharni** merupakan salah satu pusaka warisan orang tua yang akan melekat sepanjang masa. Ia dilahirkan di Gunung Kidul, 1 Januari 1966, sebagai anak pertama dari 6 bersaudara di dusun Tuwuhan, Jatiayu, Karangmaja, Gunungkidul. Hidupnya mengemban amanah untuk andil dalam upaya mencerdaskan anak bangsa. Dia berprofesi sebagai guru sejak 1987 baik sebagai guru masyarakat tutor KF dan kejar paket maupun sebagai guru di suatu lembaga pendidikan formal. Tahun 1987-1992 mengajar di SMP Muhammadiyah Karangmojo, Gunungkidul, tahun 1992 - sekarang menjadi guru SD. Saat ini ia mengajar di SD Selang Wonosari. Pendidikan yang ditempuhnya adalah S1 BK dan D2 Bahasa dan Sastra Indonesia IKIP Yogyakarta. MC panggilan untuk acara-acara sederhana di masyarakat adalah kegiatan lain yang turut mewarnai hidupnya. Organisasi kemasyarakatan yang aktif diikuti PKK dan Pengurus Muslimat Cabang Gunungkidul.



**Ignatius Ade** lahir di Yogyakarta pada tanggal 15 Desember 1983. Saat ini ia adalah mahasiswa yang sedang menyelesaikan masa studi di Jurusan Seni Murni, Program Studi Grafis di Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Aktivitas yang ia sukai adalah nonton film di rumah, mengoleksi film dan MP3. Ia memiliki aktivitas seni, baik seni rupa maupun seni musik. Untuk mengisi waktu luang, ia sesekali bekerja paruh waktu sebagai komikus dan ilustrator.

Buku ini menceritakan makanan yang terbuat dari singkong, yaitu tiwul, dan cara membuat nasi tiwul. Tiwul juga makanan pokok yang bergizi serta enak rasanya. Setelah membaca buku ini, kalian akan mengerti bahwa makanan pokok di Indonesia ada bermacam-macam, bukan nasi saja. Sekali-sekali cobalah makan nasi tiwul, makanan asli Indonesia. Kita cinta makanan Indonesia.

Pernahkah kalian melihat tiwul? Ya, benar sekali, tiwul adalah makanan yang terbuat dari gaplek. Tapi, apakah gaplek itu? Gaplek memang terbuat dari singkong, atau ubi kayu. Nah, dari singkong bisa dibuat bermacam-macam makanan. Tidak hanya itu, dari singkong pula bisa dibuat kertas dan, tepung tapioka.



Pendidikan Pusaka merupakan upaya untuk menjaga kesinambungan pemahaman nilai dan pelestarian pusaka sejak dini kepada generasi muda Indonesia. Buku ini diterbitkan oleh Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI) bekerjasama dengan Erfgoed Nederland dan Pusat Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional RI untuk melengkapi bahan ajar materi Pendidikan Pusaka untuk murid Sekolah Dasar di Indonesia.