

BAB VI PEMBAHASAN

Proses pengolahan tiwul di CV. Riang Java Food masih menggunakan metode tradisional. Proses pengolahan tiwul di CV. Riang Java Food terdiri dari: pemilihan bahan baku, pembuatan tepung gaplek, pencampuran bahan baku, pengayakan, pengukusan, pendinginan, granulasi, pengeringan, pengemasan. Sedangkan proses pengolahan tiwul instan menurut Hasan (2012) meliputi: pembuatan adonan tiwul, pengukusan dan, pengeringan. Terdapat perbedaan proses pengolahan tiwul instan di CV. Riang Java Food dengan literatur yaitu pengayakan, pengukusan dan granulasi.

Berdasarkan perbedaan proses produksi di atas, pengolahan tiwul di CV. Riang Java Food setelah proses pencampuran adonan dilakukan proses pengayakan dengan tujuan untuk memperkecil dan menyamaratakan gumpalan-gumpalan tiwul, sehingga tiwul lebih cepat matang, sedangkan menurut Hasan (2012) tidak dilakukan proses pengayakan.

Proses pengukusan tiwul di CV. Riang Java Food berbeda dengan Hasan (2012) yang menyatakan bahwa pengukusan adonan selama ± 20 menit, sedangkan di CV. Riang Java Food pengukusan dilakukan selama 2 jam. Perbedaan lama waktu pengukusan ini dipengaruhi oleh skala produksi yang berbeda dan pengukusan tiwul di CV. Riang Java Food masih secara tradisional. Menurut Ratna (2019) menyatakan bahwa waktu pengukusan sangat mempengaruhi hasil tiwul. Waktu pengukusan yang lama membuat tiwul jadi taneg sedangkan pengukusan yang kurang lama menjadikan tiwul masih terasa mentah karena adonan belum terkena panas seluruhnya. Selain itu, di CV. Riang Java Food terdapat proses granulasi. Hal itu bertujuan untuk menyeragamkan bentuk dan ukuran tiwul sehingga tiwul dapat kering secara merata. Sedangkan pada literatur tidak dilakukan proses granulasi.

Terdapat beberapa permasalahan yang dialami oleh CV. Riang Java Food selama memproduksi tiwul instan yang kami temukan diantaranya yaitu bahan baku, cuaca, sanitasi, dan distribusi. Bahan baku singkong menjadi permasalahan dalam proses produksi tiwul. Hal ini dikarenakan singkong memiliki waktu pemanenan yang cukup lama dan umur simpan singkong yang relatif pendek, menurut Ginting (2002) kerusakan fisiologis terjadi 24 jam hingga 48 jam setelah pemanenan, sedangkan kerusakan mikrobiologis biasanya 5-7

hari setelah pemanenan . Solusi yang dapat diberikan yaitu CV. Riang Java Food dapat melakukan penyimpanan bahan baku berupa tepung singkong/tepung galek. Selain itu, cuaca juga mempengaruhi produksi tiwul instan, pada musim penghujan sangat sulit mendapatkan sinar matahari sehingga dapat menghambat proses produksi tiwul instan. Solusi yang ditawarkan yaitu sebaiknya CV. Riang Java Food menyediakan alat pengering seperti *cabinet dryer* yang dapat membantu proses pengeringan tiwul.

Permasalahan selanjutnya yaitu sanitasi pada CV. Riang Java Food yang belum menerapkan menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Solusi yang dapat ditawarkan yaitu dengan cara memberikan edukasi kepada pemilik serta pekerja agar lebih mengerti akan pentingnya kebersihan pada saat proses pengolahan. Setelah edukasi tersampaikan solusi lainnya adalah dengan menyediakan *hair cap* dan sarung tangan untuk pekerja yang dapat digunakan pada saat proses pencampuran bahan. Sedangkan untuk sanitasi pada saat penjemuran tiwul, solusi yang ditawarkan ialah dengan membuat tempat yang lebih tertutup tetapi masih dapat dijangkau oleh sinar matahari.

Permasalahan yang terakhir yaitu distribusi. Distribusi produk tiwul CV. Riang Java Food mengalami kendala dalam pendistribusian produk tiwul instan kepada produsen, hal itu dikarenakan besarnya biaya kirim dan jasa pengiriman yang terbatas. Solusi yang dapat ditawarkan yaitu sebaiknya CV. Riang Java Food memiliki *e-commerce* pribadi dan untuk menangani biaya kirim yang berat CV. Riang java Food dapat mengirimnya melalui *outlet* yang berada di Kota Batu/Malang, sehingga biaya kirim akan lebih murah.