

WARISAN BUDAYA TAKBENDA MI PENTIL



DINAS KEBUDAYAAN
(KUNDHA KABUDAYAN)
KABUPATEN BANTUL
TA 2022

WARISAN BUDAYA TAKBENDA MI PENTIL



DINAS KEBUDAYAAN
(*KUNDHA KABUDAYAN*)
KABUPATEN BANTUL
DESEMBER, 2022

BUKU INI TIDAK UNTUK DIPERJUALBELIKAN

WARISAN BUDAYA TAKBENDA MI PENTIL

Penulis : Transpiosa Riomandha S.Sos., M.A.
Dr. Widiastuti Setyaningsih, STP., M.Sc.
Edy Suminto, S.Kom.

ISBN :

Editor : Mardha Tri Yudha Wibawa

Penerbit
Dinas Kebudayaan (*Kundha Kabudayan*)
Kabupaten Bantul

Redaksi
Kompleks II Pemerintah Kabupaten Bantul
Jalan Lingkar Timur, Manding, Tlirenggo, Bantul
Daerah Istimewa Yogyakarta Kode Pos 55714
Telepon: (0274) 2810756
Pos-el: dinaskebudayaan@bantulkab.go.id
Laman: www.disbud.bantulkab.go.id

Percetakan:
CV. Banyu Bening Sejahtera

Cetakan Pertama, 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara
apapun tanpa izin penerbit.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur ke hadirat Allah Subhanahu wa ta'ala atas segala nikmat dan hidayahnya, kami semua diberikan kesehatan dan keleluasaan untuk dapat menyelesaikan buku Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Mi Pentil ini.

Kajian ini menjadi salah satu langkah ikhtiar awal penetapan mi pentil sebagai warisan budaya takbenda nasional. Mi pentil merupakan potensi budaya gastronomi masyarakat Kapanewon Pundong Kabupaten Bantul, khususnya di Kalurahan Srihardono. Sejarah panjang perkembangan, mulai dari proses pembuatan, penyediaan bahan, penamaan, serta bagaimana ia disajikan menjadi pengetahuan budaya yang telah diwariskan dalam beberapa generasi.

Diharapkan, Mi Pentil dapat segera menyusul Mi Des dan Abangan yang telah berproses didaftarkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Nasional. Ketiga produk Pundong ini, semoga dapat segera ditetapkan dan diakui sebagai Warisan Budaya Takbenda secara Nasional. Ketiganya, adalah identitas

budaya dan kuliner pemersatu masyarakat Kalurahan Srihardono. Tentu saja, berbagai tantangan masih perlu dijawab dan diperjuangkan bersama-sama oleh berbagai pihak, agar mi pentil dapat terus eksis menghadapi perubahan jaman.

Kami mengucapkan terimakasih kepada pengurus Kalurahan Srihardono, Kapanewon Pundong, para pengrajin mi pentil yang telah membuka pintu rumahnya, memberi kami ruang dan waktu mendengarkan dan melihat bagaimana mi pentil tersebut diciptakan. Terimakasih pula kepada Dinas Kebudayaan Kabupaten Bantul yang atas kepercayaan dan peluang, kami dipertemukan dengan orang-orang hebat dari Pundong. Semoga segala ikhtiar dan usaha keras kita semua dapat diridhoi oleh Sang Maha Kuasa. Kami juga berharap, buku ini dapat memperkaya khazanah literasi kebudayaan nusantara, khususnya di Kabupaten Bantul.

Bantul, Desember 2022

Tim Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
Daftar Isi	v
Bab I	
Kekayaan Budaya Kuliner Tradisional	1
▪ Selayang Pandang Kalurahan Srihardono, Kapanewon Pundong	1
▪ Menggali Sejarah Mie Pentil dalam Ingatan Warga	11
▪ Matriks Sejarah Pengembangan Teknologi dan Pengetahuan Mie Pundong	22
Bab II	
Proses Pembuatan Mie Pentil	24
▪ Bahan Pembuatan Mie Pentil	24
▪ Alat Pembuatan Mie Pentil	26
▪ Proses Pembuatan Mi Pentil	32
▪ Penyajian Mie Pentil	42
Bab III	
Kandungan Gizi Mie Pentil	49
Bab IV	
Mie Pentil Menuju Warisan Budaya Takbenda	53
▪ Definisi Warisan Budaya Takbenda	53
▪ Bagaimana dengan Mie Pentil?	56
Bab V	
Penutup	62
▪ Kesimpulan	63
▪ Rekomendasi	64
Daftar Pustaka	66

Bab I

Mi Pentil:

Kekayaan Budaya Kuliner Tradisional

Selayang Pandang Kalurahan Srihardono, Kapanewon Pundong

Pundong adalah kapanewon yang memiliki lokasi di Kabupaten Bantul bagian selatan. Kapanewon ini memiliki tiga kalurahan, yakni Panjangrejo, Seloharjo dan Srihardono. Kapanewon Pundong merupakan wilayah yang berada di dataran rendah dan basah, kecuali wilayah Seloharjo yang agak berbukit-bukit sebagai bagian dari Pegunungan Sewu. Berbatasan langsung dengan Kapanewon Jetis di sebelah Utara, kemudian Kapanewon Kretek di sebelah Selatan, lalu Kapanewon Imogiri di sebelah Timur serta Kapanewon Bambanglipuro di sebelah Barat. Menyebut Pundong, biasanya orang akan merujuk pada keberadaan Sungai Opak, Situs Gua Surocolo dan Goa Jepang di Kalurahan Seloharjo, Kerajinan Gerabah di Kalurahan

Panjangrejo dan produk mi berbahan baku pati singkong dari Kalurahan Srihardono.



(Sumber: <https://desapanjangrejo.wordpress.com/peta/>)

Foto 1: Peta Kapanewon Pundong

Kalurahan Srihardono merupakan wilayah *Krajan* atau pusat pemerintahan Kapanewon Pundong dan pusat pertemuan kegiatan-kegiatan warga. Keberadaan pasar tradisional, toko-toko, kantor kecamatan, kantor polisi dan koramil, puskesmas, serta fasilitas perkantoran pemerintahan dan fasilitas publik lainnya menggambarkan hal tersebut. *Website* Kalurahan Srihardono mengkisahkan sejarah desa yang dibentuk pada 24 Maret 1946 itu¹. Sebelum tahun 1921, atau saat-saat Pabrik Gula Pundong diduga masih beroperasi Srihardono hanyalah wilayah setingkat *Kabekelan* yang dipimpin oleh seorang *Bekel*. Setelah tahun itu, area *Kabekelan* itu berubah menjadi 4 Kring atau Kalurahan yakni Kring Nangsri, Kring Potrobayan, Kring Pundong dan Kring Monggang. Pada tahun 1946 itulah, 4 kring tersebut bergabung menjadi satu kalurahan dengan nama desa Srihardono yang bermakna desa dengan tanahnya yang subur dan warganya yang rajin bekerja.

Secara administratif, Kalurahan Srihardono kini terbagi menjadi 17 padukuhan, dengan 103 rukun tetangga. Tujuh belas padukuhan tersebut adalah: Candi, Sawahan, Monggang,

¹ <https://srihardono.bantulkab.go.id/first/artikel/2>

Tangkil, Pundong, Gulon, Jonggrangan, Pranti, Potrobayan, Paten, Tulung, Klisat, Nangsri, Seyegan, Ganjuran, Baran, dan Piring.² Namun demikian, dari 17 Padukuhan tersebut masih terbagi lagi menjadi beberapa dusun dengan penamaan yang berbeda dari masyarakat.³ Padukuhan Pundong, terdiri atas Dusun Pundong dan Dusun Bodowaluh. Padukuhan Sawahan terdiri atas Dusun Sawahan dan Dusun Boto. Padukuhan Candi terdiri atas Dusun Candi, Dusun Ndowi, dan Dusun Derso. Padukuhan Monggang terdiri atas Dusun Monggang, Dusun Dempet, Dusun Kopek, dan Dusun Tapang. Padukuhan Piring terbagi menjadi Piring Lor, Piring Kidul, Piring Kulon dan Piring Wetan. Padukuhan Ganjuran terdiri atas Dusun Ganjuran, Dusun Sroyo dan Dusun Kembangkerep Ganjuran. Dusun Kembangkerep ini terpisah jalan, yang sebelah barat jalan ikut Padukuhan Ganjuran sementara yang sebelah timur jalan masuk Padukuhan Seyegan. Padukuhan Seyegan, terdiri atas Dusun Seyegan, Dusun Kembangkerep Seyegan dan Dusun Morogaten. Padukuhan Tulung terdiri atas Dusun Tulung dan Dusun Santan. Padukuhan Klisat terdiri atas Dusun Klisat dan

² <https://srihardono.bantulkab.go.id/first/artikel/177>

³ https://id.wikipedia.org/wiki/Srihardono,_Pundong,_Bantul

Dogunan. Padukuhan Jonggrangan terdiri atas Dusun Jonggrangan dan Dusun Kambilpang, Padukuhan Paten terdiri atas Dusun Paten, Dusun Podang dan Dusun Dasilan. Padukuhan Pranti terdiri atas Dusun Pranti dan Dusun Sragan. Padukuhan Potrobayan terdiri atas Dusun Potrobayan dan Dusun Sragen. Padukuhan Baran terdiri atas Dusun Baran dan Dusun Menang. Sementara itu Padukuhan Tangkil, Gulon, dan Nangsri masing-masing hanya terdiri dari satu dusun seperti nama padukuhannya. Dengan demikian, selain terdapat 17 padukuhan dan 103 RT, Kalurahan Srihardono memiliki 36 dusun.

Pada tanggal 27 Mei 2006 pagi hari, mungkin akan menjadi hari yang tidak ingin kita ingat. Gempa Jogja dengan 6,3 SR mengguncang Daerah Istimewa Yogyakarta dan sekitarnya, menyebabkan kerusakan dan korban jiwa. Titik episentrum gempa dengan kedalaman yang sangat dangkal sekitar 10 km itu berada di sekitar Sesar Opak yang masuk dalam Kapanewon Pundong. Saat ini, jika kita berkeliling ke dalam-dalam dusun di Kapanewon Pundong termasuk juga Kalurahan Srihardono, jejak-jejak itu masih bisa kita rasakan. Rumah-rumah rusak dan tak berpenghuni serta hadirnya kompleks Balai Rehabilitasi

Terpadu Penyandang Disabilitas (BRTPD) Dinas Sosial DIY menjadi jejak pilu tersebut.



(Sumber: Koleksi KITLV⁴)

Foto 2: Potongan Peta Pundong 1925

BRTPD yang terletak di Dusun Piring, Srihardono itu disebut sebagai “rumah sakit” oleh masyarakat Pundong, ia hadir untuk membantu para “penyandang disabilitas baru” akibat gempa. BRTPD ini dikisahkan berdiri di atas bekas area pabrik gula Pundong, yang tak lagi beroperasi sejak awal abad ke-19. Rel-rel kereta Lori itu sebagian besar diusung ke Myanmar dan

⁴ <https://www.kaskus.co.id/thread/61881923d011fa4c95641421/sejarah-pabrik-gula-pundong/>

Thailand untuk pembangunan jalur transportasi pada masa pendudukan Jepang. Rel-rel Lori ini pula sekitar tahun 1960-1970an, diolah menjadi bagian alat giling dalam pembuatan mi pentil.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

Foto 3: BRTPD Pundong (kiri) dan atap-atap pasar pundong, khas konstruksi pasar tradisional produksi NV Braat (kanan)

Pasar tradisional ini terletak di Kalurahan Srihardono, tepatnya sebelah utara Simpang Tugu. Persimpangan yang pada beberapa puluh tahun yang lalu menjadi perlintasan kereta tebu jalur Palbapang–Pabrik Gula Pundong. Pasar Pundong pagi itu tidak terlalu ramai, pasar ini baru akan ramai pada *pasaran Wage*. Pada hari pasaran itu, aneka pedagang tak hanya hadir di dalam kompleks pasar, namun juga memenuhi pinggir-pinggir jalan.

Bangunan lama pasar masih tampak kokoh, konstruksi bangunan los pasar tersebut merupakan produk dari NV *Braat* (kini PT Barata)⁵. Perusahaan tersebut membangun pasar-pasar tradisional di penjuru Daerah Istimewa Yogyakarta pada sekitar tahun 1930an. Jika beruntung, kita masih dapat melihat prasasti logam di bagian muka los bagian atas. Namun demikian, informasi yang lain menyatakan pasar ini baru dibangun pada sekitar awal 1950an. Sesuai informasi yang kami dapatkan, pasar Pundong telah resmi ditetapkan menjadi bangunan cagar budaya.

Pada bagian pojok persis di sebelah utara setelah memasuki gerbang pasar, kita langsung dapat menemukan penjual mi pentil. Ibu penjual yang tinggal di Dusun Seyegan itu menyatakan bahwa ia membuat sendiri mi yang ia bikin. *“Mboten kulakan pak, biasane sing do sadean teng pasar-pasar nggih do ndamel piyambak!”* (tidak beli pak, biasanya yang berjualan mi pentil di pasar-pasar juga membuat sendiri). Saat kita masuk ke

⁵ Baca juga <https://jejakkolonial.blogspot.com/2016/02/senyap-pasar-srowolan-pasar-perjuangan.html> dan <https://achmadrizal.staff.telkomuniversity.ac.id/menelusuri-pasar-pasar-kuno-di-yogyakarta/>

dalam pasar, beberapa penjaja mi pentil juga dapat kita temui dengan mudah.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

Foto 4: Mi pentil dan abangan (kiri) dan dua penjual mi pentil yang bersebelahan (kanan)

Arsip Kalurahan Srihardono mencatat terdapat 67 pengrajin mi pentil rumah tangga yang tersebar di beberapa dusun. Masing-masing berjumlah, Dusun Tulung 15 orang, Dusun Klisat 20 orang, Dusun Seyegan 13 orang, Dusun Nangsri 8 orang, Dusun Pranti 5 orang, kemudian Dusun Ganjuran dan Dusun Baran masing-masing dua orang, Dusun Tangkil dan Dusun Potrobayan masing-masing satu orang. Tentu saja, mungkin masih ada yang belum sempat tercatat. Dari catatan tersebut, mayoritas berada di Dusun Klisat, Seyegan, Tulung dan Nangsri.

Kalurahan Srihardono juga sempat mencatat bahwa beberapa tahun lalu, masih terdapat sekitar 50 orang pengrajin tepung *aci singkong* yang tersebar di lima dusun, yakni Seyegan, Nangsri, Klisat, Ganjuran dan Tulung. Pada masanya, para pengrajin *aci singkong* ini juga merupakan pengrajin mi pentil. Dikisahkan bahwa, selain memperoleh dari pasar-pasar tradisional, singkong-singkong tersebut juga didapatkan dari penduduk Kalurahan Seloharjo, Kapanewon Pundong dengan kontur perbukitan yang memang cocok untuk budidaya singkong. Singkong juga diperoleh dari para petani Imogiri hingga Panggang Gunungkidul. *“Dulu pak, pagi-pagi seperti ini sudah banyak orang-orang Seloharjo keluar masuk dusun dengan menyunnggi bakul berisi singkong untuk dijual ke kami. Dulu, setiap pagi kita dapat melihat ibu-ibu sibuk memarut singkong untuk membuat pati atau aci!”* Pada masa kini, semakin jarang warga yang membuat *pati singkong* sendiri, bahkan mungkin bisa dikatakan sudah tidak ada lagi. Tepung aci singkong sebagai bahan baku pembuatan mi pentil tersebut, saat ini dengan mudah dapat diperoleh di pasar Pundong. Tepung pati singkong itu dipasok dari Wonosobo, Temanggung atau Magelang. Saat ini, sekilo harganya sekitar 14-16 ribu rupiah. Beberapa informasi tersebut menjadi jalan masuk bagi kami untuk menelusuri keberadaan mi

pentil di Kalurahan Srihardono, menggali tentang sejarah kehadirannya, proses pembuatan dan bagaimana persebarannya, perubahan-perubahan yang mengiringi pada rentang masa hingga situasi terkini.

Menggali Sejarah Mi Pentil dalam Ingatan Warga

Suatu pagi di hari yang berbeda kami kembali ke Pundong. Kantor Kalurahan tampak ramai dan menyemut, ada pembagian bantuan untuk warga di gedung serbaguna pada kompleks tersebut. Kami menemui bu Khozimatul Lutfiah, Carik Desa Srihardono di ruang kerjanya. Pagi itu kami ingin beranjangsana ke rumah beberapa pengrajin mi pentil. Secara khusus, kami ingin berjumpa dengan para pengrajin yang sudah berusia senja, agar mendapatkan lebih banyak cerita pengalaman dan pengetahuan terkait sejarah dan proses pembuatan mi pentil.

Kami menemui Pak Wardani dan Bu Jiyem di Padukuhan Tulung, yang memproduksi mi pentil tradisional dan juga modern dengan label SriOCA. Kemudian kami menemui Mbah Sariyem di Padukuhan Ganjuran yang memproduksi mi pentil dengan cara tradisional.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

Foto 5: Kompleks kantor Kalurahan Srihardono

Mengunjungi Mbah JumiyeM di Padukuhan Seyegan serta Mbah Rubiyem di Padukuhan Nangsri, yang juga memproduksi mi pentil secara tradisional. Kebanyakan mereka adalah generasi kedua dan ketiga yang mewarisi pengetahuan dalam memproduksi mi pentil. Pada perjumpaan-perjumpaan tersebut, kami mendapatkan kesempatan juga untuk melihat secara langsung bagaimana proses pembuatan mi pentil, termasuk mencicip mi pentil yang masih *fresh* untuk disantap.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

Foto 6: Proses wawancara dengan Pak Wardani di Padukuhan Tulung (Kiri) dan proses wawancara dengan Mbah Mujiyem di Padukuhan Seyegan (Kanan)

Mbah Sariyem yang kini berusia sekitar 75 tahun, mengatakan bahwa ia sudah membuat mi pentil sejak anaknya masih satu. Alat giling telah ia miliki sekitar empat puluh tahun yang lalu. Sedangkan Mbah Rubiyem yang sekitar 70 tahun, mengatakan bahwa, mi pentil sudah ada sejak ia masih kecil. Pak Wardani mengatakan mi pentil sudah ada sejak sekitar tahun 1960an atau 1970an, beliau juga mengatakan jika mi des usianya lebih muda dari mi pentil. Sementara itu suami bu Mujiyem, mengatakan sebelum era kemerdekaan mi pentil sudah ada, bahkan mungkin sejak masa Pabrik Gula Pundong masih beroperasi sekitar awal abad 20. Menggali ingatan tidaklah mudah, beberapa

pertanyaan kadang perlu kita *probing* atau diulang dengan beberapa peristiwa atau jejak yang ada, misalnya “Apakah pernah melihat sepur lori beroperasi? Jaman itu sudah ada mi pentil? Jaman Bapak Soekarno masih jadi Presiden apakah sudah ada mi pentil? ... oh jaman presidennya Pak Harto, mi pentil sudah ada di Pundong.”



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

Foto 7: Proses wawancara dengan Mbah Sariyem di Padukuhan Ganjuran (kiri) dan menikmati mi pentil yang baru saja di produksi di dapur Mbah Rubiyem Padukuhan Nangsri (kanan)

Namun demikian, ada beberapa hal yang dapat kita tafsirkan sebagai masa hadirnya mi pentil ini. Pertama adalah, masa sulitnya pangan menjelang kemerdekaan hingga sekitar masa Orde Lama yang membuat masyarakat saat itu mencoba untuk mencari bahan dan olahan pangan alternatif. Kedua, pada masa-

masa sulit pada durasi 1940-1970an tersebut, di Srandakan Bantul telah beroperasi industri rumahan pembuatan **mi lethek**, yang dapat menjadi rujukan tentang kemungkinan menginspirasi warga Pundong untuk juga menciptakan pangan mi lokal. Ketiga adalah catatan dari **kajian mi-des dan abangan** dari Pundong sendiri yang menceritakan keberadaan Alm Bapak Pawiro Sentono yang dikisahkan memperkenalkan kehadiran mi-des kepada masyarakat Pundong pada sekitar 1960-an.

Kami mendapatkan cerita, bahwa sebelum muncul istilah mi pentil dan mi des, telah hadir beberapa sebutan untuk produk mi pundong yang terbuat dari pati singkong ini. *Mi Gondor, Mi Klowor, Mi Oyol, Mi Olor, Mi Atum*. Sebutan-sebutan tersebut merujuk pada tampilan mi yang berkarakter licin dan kenyal. Sebutan ini diduga telah ada sejak sebelum kemerdekaan.

Awalnya mi dibikin dengan metode adonan pati singkongnya dipipihkan melebar menggunakan botol atau besi lalu diiris menggunakan pisau, sehingga bentuknya lebih pipih dan lebar. Mi tersebut diproses dibumbui dengan minyak bawang lalu siap disajikan dengan campuran sambal tempe dan taburan daun

seledri. Dalam ingatan warga, mi ini dipasarkan di pasar-pasar tradisional dengan dibungkus daun jati. Ingatan terkait *Mi Klowor*, *Mi Oyol*, *Mi Gondor* atau *Mi Olor* tersebut membuat masyarakat Pundong menganggap mi dengan aneka sebutan itu sebagai cikal-bakal **mi pentil** generasi pertama. Prosesnya pembuatan hingga penyajiannya kurang lebih masih lestari hingga kini.

Namun demikian, dari segi bentuknya yang lebar dan pipih tersebut, cikal bakal mi pentil tersebut pada hari ini justru hadir sebagai mi basah yang menjadi bahan baku mi-des hari ini. Mi basah pipih tersebut diolah menjadi mi des dengan cara digoreng atau direbus layaknya memasak mi goreng atau mi *godhog* jawa dengan cita rasa pedas. Mi des ini juga memiliki nama lain *Mi Des Bomber* dan *Mi Des Bangkok*, karena sifatnya yang mengembang saat diolah (goreng atau rebus).

Dengan demikian, bagaimanapun sejarah mi pentil dapat dikatakan beriringan dengan keberadaan mi des. Salah satu produk turunan lainnya dari mi singkong selain mi pentil dan mi des adalah abangan. Abangan diproduksi dengan memanfaatkan endapan pati singkong bagian atas, yang dikelola

menjadi kudapan seperti *bakwan* atau gorengan baik secara utuh atau layaknya *cap jaek jawa* yang disajikan dengan cara diiris-iris. Seperti juga penjajian mi pentil atau mi des, abangan ini juga bercitarasa pedas.

Pada sekitar tahun 1960-1970an, alm Pak Cip warga Nangsri membuat alat dengan memanfaatkan jejak *rel sepur lori* menjadi mesin giling manual tradisional. Pak Cip diceritakan merupakan teknisi las besi, beliau menggunakan potongan-potongan besi-besi rel lori Pabrik Gula Pundong yang ada di desanya, menjadi bagian kaki-kaki dari mesin giling mi pentil yang dia kembangkan. Alat yang diproduksi dengan cukup massal oleh Pak Cip ini telah melahirkan revolusi sejarah pengetahuan dan teknologi dalam pembuatan mi singkong di Pundong.

Pak Wardani menduga, sebutan mi pentil lahir bersamaan dengan hadirnya alat giling. Produk mi singkong pundong saat itu kemudian tampil dalam dua model, mi iris yang kemudian menjadi mi mentah bahan baku pembuatan mi des, serta mi pentil yang dicetak menggunakan mesin giling tenaga manusia tersebut. "*Lha sing njenengi mi pentil ki wong Imogiri,*" seloroh mbah Sariyem yang berbagi ingatannya saat ia berjualan di pasar

Imogiri. Mbah Sariyem juga berkisah bahwa alat giling mi pentil yang ada di rumahnya itu dibeli seharga sekitar 25 ribu saat ia masih memiliki satu anak jaman pak Soeharto menjadi presiden, sekitar 1970-1980an. Pada masa kini, alat giling untuk mencetak mi pentil yang menggunakan jejak besi *Rel Lori* pabrik gula Pundong tersebut bisa kita lihat dirumah-rumah para pengrajin mi pentil tradisional di Kalurahan Srihardono Pundong.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

Foto 8: Mesin giling pencetak mi pentil yang memanfaatkan bekas rel lori Pabrik Gula Pundong

Pada masa kini, produksi mi singkong pundong juga dilakukan secara modern dengan mesin pencetak mi dan peralatan pemroses lainnya yang menggunakan listrik. Alat-alat tersebut menjadi bagian bantuan dari program kegiatan Modal Pengembangan Pengolahan Pangan Lokal (MP3L) yang dilakukan oleh Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP) DIY bekerjasama dengan UGM dan LIPI pada sekitar tahun 2014. Program tersebut dilakukan sebagai pengembangan produk mi lokal agar lebih tahan lama. Produk mi lokal seperti mi pentil dan mi des biasanya hanya mampu bertahan sekitar kurang dari 24 jam saja. Melalui program tersebut, dengan teknologi yang terbaru mi dapat diproduksi secara kering dan dapat bertahan hingga jangka waktu 6 bulan. Namun demikian, *branding* program ini memang lebih banyak untuk produksi mi-des, bukan mi pentil. Program ini dikelola oleh dua kelompok usaha masyarakat Srihardono, yakni SRI OCA dan SRI LOKA.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

Foto 9: Pembuatan mi singkong dengan alat-alat modern oleh kelompok mi SRI OCA Padukuhan Tulung

Kami berkesempatan melihat proses pembuatan mi pentil secara modern di rumah pak Wardani Padukuhan Tulung yang menjadi *markas* kelompok SRI OCA. Beliau juga mengatakan produksi mi pentil atau mi des secara modern ini tidak semasih produk tradisional. Produksi mi secara modern ini hanya dilakukan untuk para pemesan langganan, dan baru akan menambah jumlah produksi jika ada pesanan khusus atau permintaan untuk ikut kegiatan pameran UMKM dan sejenisnya. Jika produksi mi pentil tradisional biasanya

dilakukan pada sore hari untuk dijual pagi hari ke pasar-pasar tradisional. Maka produksi mi kering modern biasanya dilakukan pada pagi hari agar siang dapat dijemur. Sementara itu, produksi mi pentil modern sendiri lebih pada proses cetaknya yang dilakukan dengan mesin listrik, sementara untuk penyajiannya tetap menggunakan bungkus layaknya mi pentil tradisional. Bungkus plastik biasanya untuk penyajian acara-acara khusus, seperti misalnya saat ditampilkan pada acara pameran UMKM.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

Foto 10: Mi pentil dan mi kering produksi SRI OCA Padukuhan Tulung

Matriks Sejarah Perkembangan Teknologi dan Pengetahuan Mi Pati Singkong Pundong

Tabel matriks berikut ini menjadi semacam rangkuman imajinatif untuk membayangkan bagaimana sejarah mi singkong khususnya mi pentil tersebut lahir di Srihardono Pundong.

<p><i>Mi Singkong Pundong</i></p>	<p>Mi Klowor, Mi Oyol, Mi Gondor, Mi Olor, dll (dibuat dengan cara adonan pati singkong dibleder lalu diiris-iris sebelum diolah kukus, uleni, bumbu lalu disajikan pada pasar-pasar tradisional dengan bungkus daun jati/ daun pisang) (Sejak sekitar tahun 1950-1960-an)</p>		
<p><i>Produk turunan berikutnya</i></p>	<p>Mi Pentil (Sejak sekitar 1960-1970an)</p>	<p>Mi Des (Sejak sekitar 1960-1970an)</p>	<p>Abangan (Sejak sekitar 1960-1970an)</p>
<p><i>Proses pembuatan secara tradisional</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tradisional dicetak manual dan diiris ▪ Tradisional yang dicetak menggunakan alat dari bekas Rel Lori (Sejak sekitar 1970an) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tradisional dicetak manual dan diiris 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memanfaatkan endapan atas adonan pembuatan mi, yang dicetak menjadi Abangan
<p><i>Proses pembuatan secara modern*</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modern dicetak menggunakan alat listrik menjadi mi basah dan mi kering (Sejak sekitar 2015an) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modern dicetak menggunakan alat listrik menjadi mi basah dan mi kering (Sejak sekitar 2015an) 	

<i>Proses Penyajian</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Setelah proses cetak dan diuleni, mi pentil basah sudah siap makan dengan campuran bawang, sambal tempe dan seledri 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Setelah proses cetak, mi basah diolah menjadi mi-des goreng atau mi-des godog dengan cita rasa pedas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cetakan Abangan diiris-iris, dibumbui, dan digoreng sebagai Cap Jaek Jawa, Bakwan dengan cita rasa pedas
<i>Penyajian Tradisional</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dibungkus dengan daun jati/pisang, kertas coklat, plastic dan didapatkan di pasar-pasar tradisional pagi hari 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disajikan dalam piring atau dibungkus, pada warung-warung mi-des sore/malam hari 	<ul style="list-style-type: none"> Disajikan sebagai gorengan atau kudapan pendamping nasi, atau mi des dan mi pentil
<i>Penyajian Modern*</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produk mi keringnya terbungkus plastik, hanya dibuat jika ada pesanan. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produk mi keringnya terbungkus plastik, hanya dibuat jika ada pesanan 	

**Hanya dilakukan oleh Kelompok UKM SRIOCA dan SRILOKA, sementara yang lain masih menggunakan cara tradisional*



Bab II

Proses Pembuatan Mi Pentil

Bahan Pembuatan Mi Pentil

Bahan utama yang digunakan untuk membuat mi pentil adalah tepung tapioka. Tepung tapioka diperoleh dari pengolahan sari pati singkong atau ubi kayu.



(Sumber: www.desakedungbendo.com)¹

Foto 11: Singkong sebagai bahan pembuatan tepung tapioka

¹ <https://www.desakedungbendo.com/mengenal-umbi-umbian-hasil-bumi-desa-kedungbendo-ubi-kayu/>

Cara membuat tepung tapioka itu sangat sederhana. Langkah-langkahnya yaitu: 1) memilih ubi kayu atau singkong yang segar dan tua, kemudian dikupas dan cuci dengan air bersih. 2) rendam ubi kayu atau singkong selama semalam dalam panci atau baskom. 3) sawut ubi kayu dengan menggunakan alat tradisional (parutan) atau alat modern (mesin penyawut). 4) press hasil sawutan basah itu menggunakan alat pengepressan sehingga airnya keluar. 5) setelah di hilangkan kadar airnya itu keringkan hasil sawutan dibawah sinar matahari atau di oven. 6) setelah itu, hasil sawutan yang sudah kering itu, digiling dengan alat penepung².



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 12: Tepung tapioka

² <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/cara-membuat-tepung-tapioka-di-rumah>

Selain tepung tapioka bahan lainnya adalah bumbu-bumbu untuk memberikan rasa mi yang enak dan bergizi. Bumbu-bumbu yang digunakan adalah: 1) minyak goreng, 2) bawang putih, 3) kemiri (apabila diperlukan), 4) garam dan 5) penyedap rasa, (apabila diperlukan).



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 13: Minyak goreng (kiri), garam (tengah), dan pewarna makanan (kanan)

Selain itu bahan lainnya yaitu air bersih dan pewarna makanan berwarna kuning. Karena mi pentil khas Kabupaten Bantul berwarna putih dan kuning.

Alat Pembuatan Mi Pentil

Alat-alat yang dibutuhkan untuk membuat Mi pentil merupakan alat-alat tradisional. Peralatan utama yang digunakan adalah mesin *pres* mi yang terbuat dari besi rel lori kereta api.



(Sumber: dokumentasi pribadi)
Foto 14: Bentuk mesin pres mi

Selain bentuk *pres mi* seperti gambar di atas ada juga yang sudah dimodifikasi dengan bantuan mesin pendongkrak seperti gambar di bawah ini.



(Sumber: <https://nangsrishardono.wordpress.com>)³

Foto 15: Mesin pres mi dengan modifikasi

Selain alat utama *pres mi* ada juga alat-alat tradisional sebagai pendukung. Alat-alat tradisional banyak kita temui disekitar kehidupan kita. Bahkan mungkin untuk membelinya ada di pasar tradisional. Berikut ini alat-alat pendukung pembuatan mi pentil.

³ <https://nangsrishardono.wordpress.com/potensi-dusun/home-industry/Mides-dan-Mi-pentil/>

Satu, ember. Ember digunakan untuk menampung air bersih yang siap untuk dimasak. Ember terbuat dari bahan plastik yang berbentuk silinder.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 16: Ember

Dua, set timbangan kodok. Set timbangan kodok merupakan timbangan tradisional yang terbuat dari bahan logam yang digunakan untuk menimbang bahan utama pembuatan mi pentil yaitu tepung tapioka.

Tiga, tampah. Tampah adalah perabot rumah tangga yang terbuat dari bahan bambu, yang dianyam dalam bentuk bulat.

Dalam pembuatan Mi pentil ini akan digunakan untuk menampung hasil olehan dari mesin *pres* Mi.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 17: Set timbangan kodok (kiri) dan tampah (kanan)

Empat, panci. Panci terbuat dari bahan alumunium yang digunakan dalam proses perebusan dan pematangan mi pentil.



(Sumber: <https://id.wikipedia.org/wiki/Panci>)

Foto 18: Panci

Lima baskom dan *Kalo*. Baskom dan *Kalo* digunakan untuk menampung mi setelah dimasak.

Enam, gayung. Gayung terbuat dari bahan plastik yang digunakan untuk penyiraman air panas dalam membuat adonan mi pentil maupun air dingin ke dalam wadah mi setelah proses memasak dan perebusan.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 19: ember, tampah, baskom, gayung yang digunakan setelah proses mi matang

Proses Pembuatan Mi Pentil

Proses pembuatan mi pentil sebenarnya sangat mudah dan sederhana. Kemudahan dapat dilihat dari perolehan bahan-bahannya dan kesederhanaan dapat dilihat dari prosesnya yang mudah untuk ditiru.

Waktu yang diperlukan dalam pembuatan mi pentil kurang lebih satu jam. Biasanya warga perajin mi pentil di Kalurahan Srihardono, membuat produk mi pentil pada waktu sore hari, sekitar pukul 3 atau 4 sore. Mi yang proses pembuatan pada waktu sore tersebut, akan dijual dipasar tradisional pada pagi harinya.

Berikut ini langkah-langkah sederhana dalam proses pembuatan mi pentil yang kita amati di Kalurahan Srihardono.

Satu, masak air bersih kedalam panci hingga mendidih. Tujuan air yang sudah mendidih ini akan digunakan untuk membuat adonan tepung tapioka sampai benar benar kalis.

Dua, siapkan bahan utama mi pentil yaitu tepung tapioka. Pada hari biasa, pembuatan mi pentil mencapai 25 kg tepung tapioka, sementara pada hari libur dapat mencapai 30 kg tepung tapioka.

Penimbangan tepung tapioka menggunakan alat set timbangan kodok. Setelah ditimbang pas, selanjutnya diletakan ke terpal bersih (biasanya terbuat dari bekas wadah tepung tapioka, yang dijahit berukuran besar). Terpal ini digunakan dengan tujuan sebagai tempat untuk membuat adonan mi pentil.

Dua, setelah tepung tapioka diletakan di terpal, kemudian siram dengan air yang sudah mendidih dengan menggunakan gayung atau ember. Setelah tepung tapioka dan air panas tercampur segera aduk-aduk hingga kalis.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 20: Adonan mi diatas terpal yang dibuat sampai kalis

Apabila kita menginginkan Mi berwarna kuning, maka pada proses pencampuran air panas dan tepung tapioka, kita buat dahulu campuran air panas dan pewarna makanan berwarna kuning. Dengan begitu air yang sudah berwarna kuning itu, kita siram ke tepung tapioka yang sudah diletakan diterpal yang bersih tadi. Nantinya adonan Mi yang sudah kita aduk-aduk sampai kalis akan berwarna kuning.

Ketiga, setelah proses adonan mi sudah selesai sampai bersifat kalis, selanjutnya cetak dengan bentuk kotak dengan ukuran yang diinginkan supaya mudah untuk memasukan kedalam mesin pres mi. Kemudian diamkan beberapa menit sebelum proses untuk mencetak mi. Kemudian letakkan ke baskom atau ember, sebagai tempat penampungan adonan mi.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 21: Adonan mi yang sudah siap dicetak

Keempat, adonan mi yang sudah siap dicetak, selanjutnya dibawa ke tempat mesin *pres mi* tradisional yang terbuat dari besi-besi rel roli kereta api. Masukan adonan mi kedalam lobang di mesin *pres*, kemudian dipadatkan lalu jalankan mesin *pres mi* dengan memutar tuas. Tuas diputar bertujuan untuk memadatkan mi ke lubang mesin. *Output* atau keluaran dari proses memutar tuas mesin *pres* ini adalah untuk mendapatkan bentuk mi pada umumnya.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 22: Proses pengepresan adonan mi

Sebelum mesin pres mi diputar melalui tuas, letakan tampah atau wadah Mi di bawah lubang mesin. Agar Mi yang keluar dari mesin tidak kotor.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 23: Bentuk mi hasil mesin pres tradisional

Kelima, setelah adonan Mi selesai dicetak menjadi mi, maka waktunya merebus mi tersebut. Tetapi sebelum itu kita harus memasak air bersih hingga mendidih menggunakan panci yang ukurannya dapat disesuaikan dengan volume mi yang sudah dicetak tadi.

Selesai air mendidih, masukan mi ke dalam panci, lalu di aduk-aduk sampai mi tersebut matang. Pengadukan Mi sampai Mi tersebut matang dengan *interval* waktu hanya beberapa menit saja, tidak sampai berlama-lama atau sampai berjam-jam. Bentuk mi yang sudah matang dapat kita amati dari bentuknya yang sudah kenyal.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 24: Proses mendidihkan air sebelum memasak mi

Keenam, Mi yang sudah matang kita tiriskan ke dalam wadah baskom dan tampah.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 25: Proses penirisan mi yang sudah matang

Selanjutnya adalah mencuci mi. Segera siram mi yang sudah matang tersebut dengan air bersih di suhu normal atau air bersih biasa. Tujuan mencuci mi yang masih panas dan sudah matang dengan air bersih adalah untuk menghilangkan lendir pada mi (karena bahan dari sari pati singkong mesti ada lendirnya), dan agar supaya mi tidak lengket satu sama lain.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 26: Mi siap di cuci atau dibilas

Harus dipastikan bahwa ketika melakukan pencucian atau pembilasan dengan air bersih tidak ada mi yang lengket satu sama lain, agar hasil pembuatan mi terasa maksimal dan terlihat bagus.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 27: Pencucian mi yang sudah matang dengan air bersih

Ketujuh, setelah Mi dipastikan tidak ada yang lengket, kita bawa Mi tersebut ketempat pembumbuan. Mi perlu kita bumbu untuk memperoleh cita rasa yang khas dari olahan yang kita buat. Maka dari itu terlebih dahulu kita akan membuat adonan bumbu yang terdiri dari minyak goreng, garam, kemiri, bawang putih, dan penyedap rasa jika dirasa perlu.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 28: Pencampuran bumbu dan mi

Proses pencampuran bumbu dan Mi dapat dilakukan dengan memberi bumbu sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk atau dicampur sampai merata. Jika Mi sudah dibumbui secara merata maka Mi siap dibungkus, disajikan dan disantap.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 29: Pencampuran bumbu perlu dilakukan secara merata

Demikianlah proses dan langkah-langkah dari pembuatan mi pentil yang dapat kita praktekan di rumah kita sendiri. Proses pembuatan mi ini memang sederhana dan penamaan proses pembuatan mi pentil karena bentuk mi akan terlihat seperti pentil ban dalam sepeda.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 30: Produk mi pentil

Penyajian Mi Pentil

Penyajian mi pentil pada umumnya cukup sederhana, yaitu diletakkan di atas alas plastik dan dihamparkan di atas tampah. Mi pentil basah umumnya dikemas menggunakan bahan pengemas alami yaitu daun jati atau daun pisang. Seiring dengan perkembangan zaman, mi pentil dalam bentuk kering juga dikemas menggunakan kemasan plastik. Beberapa produsen mi pentil sudah menggunakan label pada kemasan plastiknya. Contoh label kemasan mi pentil dapat dilihat pada Gambar berikut:



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 31: Label untuk kemasan plastik mi pentil (Kiri) dan Kemasan daun pisang pada mi pentil

Mi Pentil basah khas Pundong dapat dijumpai di pasar tradisional dengan jangkauan yang bervariasi misalnya Mangiran, Imogiri, Jetis, hingga Prawirotaman dan Kotagede. Mi pentil yang dijual hanya mi pentil rebus dengan bumbu dasar, beserta *topping* atau makanan pelengkap seperti sambal tempe. Lain halnya dengan mi pentil basah, mi pentil kering justru bisa diolah dengan berbagai macam resep tergantung bagaimana konsumen ingin menikmatinya.



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 32: Penyajian mi pentil yang sederhana

Proses memasak mi pentil sebagian besar mirip dengan memasak mi goreng pada umumnya. Dengan menggunakan bumbu dasar seperti bawang merah, bawang putih, gula, garam, merica, daun bawang, dan seledri sudah bisa dihasilkan mi pentil goreng yang lezat. Beberapa konsumen menambahkan tomat, cabai iris, bawang goreng, hingga berbagai macam protein seperti jamur kuping, bakso sapi, dan bakso ikan guna melengkapi masakan mi pentil.



(Sumber: gambar kiri (<https://www.idntimes.com/>)⁴
gambar kanan (<https://cookpad.com/>)⁵)

Foto 33: Penyajian mi pentil dengan sambal (kiri) dan Penyajian mi pentil goreng kecap cabai hijau (kanan)

Selain itu, mi pentil juga dapat dielaborasi pada pembuatan pecel mi pentil. Pada dasarnya, proses pembuatannya hampir sama seperti masyarakat umum membuat pecel dengan bumbu kacang, hanya saja terdapat penambahan mi pentil sebagai salah satu komponen pada pecel. Mi pentil kering direbus terlebih dahulu dengan bumbu dasar, kemudian ditiriskan, dan ditata pada piring bersama-sama dengan sayuran lainnya seperti daun

⁴ <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/al-735/mengenal-mie-pentil-kudapan-khas-bantul-yang-enaknya-bikin-nagih-exp-c1c2>

⁵ <https://cookpad.com/id/resep/14497446-mie-pentil-karet-goreng>

pepaya, daun singkong, tauge, kacang panjang, kol, dan sebagainya.



(Sumber: <https://www.idntimes.com/>)⁶

Foto 34: Pecel mi pentil

Penataan mi pentil pada piring atau *plating* juga dapat memperindah penyajian mi pentil. Penentuan jenis piring yang digunakan, perhitungan porsi dalam satu piring, serta penambahan garnish dapat dilakukan untuk menambah nilai jual pada mi pentil. Rasa yang khas dan tradisional, namun

⁶ <https://www.idntimes.com/food/recipe/09-gilang-khuatul-akhmal/resep-pecel-mie-pentil-khas-wonogiri-ala-rudy-choirudin-c1c2>

dengan penampilan yang cantik tentunya akan membuat mi pentil bisa dengan mudah menggugah selera masyarakat luas.



(Sumber: <https://cookpad.com>)⁷

Foto 35: Contoh *food plating* mi pentil yang dikreasikan oleh pengguna *cookpad.com*

Selain disajikan secara sederhana seperti gambar di atas, beberapa pengrajin Mi pentil di Kalurahan Srihardono, juga berinovasi mengemas produk Mi pentil secara modern.

⁷ https://cookpad.com/id/resep/14323948-mie-pentilmie-karet?ref=search&search_term=mie%20pentil dan https://cookpad.com/id/resep/1377130-mie-pentil-mie-gaplek-miedes-mie-des-mie-gondor?ref=search&search_term=mie%20pentil



(Sumber: dokumentasi pribadi)

Foto 36: Inovasi mie pentil kering

Pada gambar di atas merupakan salah satu produk Mi pentil yang dikemas secara modern. Kemasan modern ini diharapkan dapat membuat Mi pentil mempunyai daya saing pada pasar modern. Meski demikian, citra identitas Mi pentil secara tradisional masih tetap lebih kuat dan lebih dicari orang.



Bab III

Kandungan Gizi Mi Pentil

Hingga saat ini, kandungan gizi mi pentil secara keseluruhan belum diketahui secara pasti. Referensi masih terbatas karena belum adanya penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi mi pentil. Namun secara umum, kandungan gizi mi pentil dapat ditelusuri dari bahan baku utama mi pentil yaitu singkong.

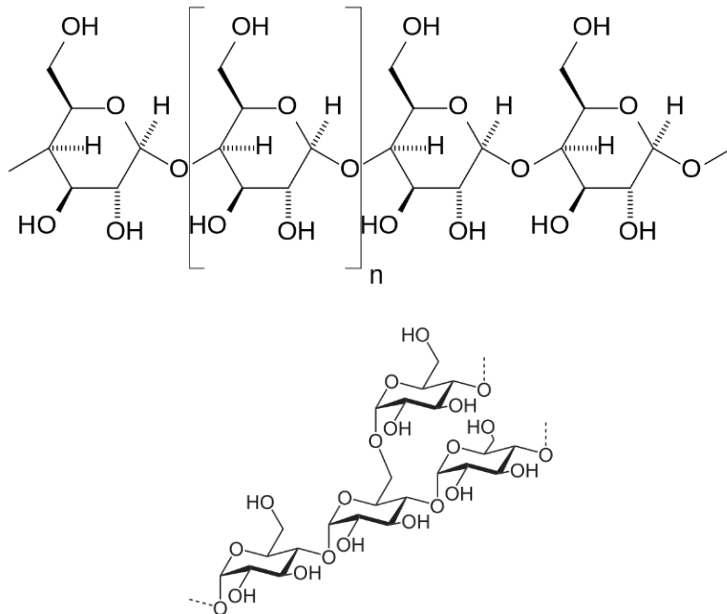
Tanaman singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu sumber karbohidrat yang cukup banyak dikonsumsi di Indonesia. Bagian utama yang dimanfaatkan dari tanaman singkong adalah umbinya. Umbi singkong mengandung berbagai macam gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, air, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C. Tingginya karbohidrat pada umbi singkong menjadikan umbi ini merupakan bahan baku paling potensial untuk diolah menjadi tepung maupun pati (Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, 2017).

Beberapa hal dapat mempengaruhi kadar kandungan pati pada singkong, antara lain jenis singkong, umur panen optimum, hingga cuaca saat memanen (Ginting, 2005). Memanen singkong melebihi umur panen optimumnya mengakibatkan berkurangnya kandungan pati yang didapat, serta memanen singkong saat cuaca sedang hujan pun menyebabkan hal yang sama karena banyaknya air yang terdapat dalam singkong.

Karbohidrat pada singkong sebagian besar berupa pati. Pati adalah polimer glukosa yang terdiri dari 2 jenis, yaitu amilosa dan amilopektin. Pati dengan kandungan amilopektin yang lebih banyak akan menjadi pati yang basah, lengket, dan cenderung sedikit menyerap air. Sementara pati dengan kandungan amilosa yang lebih banyak akan menjadi pati yang kering, kurang lengket, dan mudah menyerap air.

Pada umumnya, pati atau pati singkong mengandung amilopektin lebih banyak daripada amilosa. Perbandingan amilosa dan amilopektin ini mempengaruhi sifat kelarutan dan derajat gelatinisasi pati. Pati singkong atau tepung tapioka mengandung amilosa sebanyak 17% dan amilopektin sebanyak 83% (Winarno, 2004). Dengan kandungan amilopektin hampir

90%, pati singkong bisa dengan mudah mengalami gelatinisasi dan terjadi pengentalan, sehingga terbentuklah mi pentil yang kenyal, lengket, basah dan tidak mudah putus. Selain kandungan pati atau karbohidrat, tiap 100 gram tepung tapioka mengandung 363 kal, protein 1.1 gram, lemak 0.5 gram, dan air 9.1 gram (Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, 2017).



(Sumber: <https://www.pengertianilmu.com/>)¹

Foto 37: Struktur kimia amilosa (atas) dan amilopektin (bawah)

¹ <https://www.pengertianilmu.com/2016/01/pengertian-polisakarida.html>

Apabila dibandingkan dengan tepung terigu, kandungan gizi tepung terigu memang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka. Tepung terigu mengandung protein (8-13%), asam lemak, serta mikronutrien seperti vitamin, mineral, dan serat. Namun, tepung tapioka memiliki kalori yang lebih rendah daripada tepung terigu sehingga menguntungkan bagi konsumen yang sedang menjaga asupan kalornya.

Beberapa peneliti telah mencoba untuk meningkatkan kandungan gizi pada mi berbahan dasar tepung tapioka dengan formulasi adonan mi yang dicampur tepung terigu (Lathifah, 2019). Komposisi perbandingan tepung tapioka dan terigu yang digunakan adalah 75:25 dan 50:50. Hasil menunjukkan bahwa formulasi 75% tapioka memberikan tekstur, daya pengembang, dan daya putus yang lebih baik dibandingkan dengan formulasi ke-2. Kemudian, penambahan terigu juga mempengaruhi cita rasa dan aroma karena adanya kandungan gula dan protein yang berubah selama proses pemasakan. Sejauh ini, hanya uji karakteristik mi yang sudah dilakukan oleh peneliti. Perihal kandungan gizi, baik mi dengan komposisi 100% tapioka maupun mi dengan kombinasi tepung tapioka dan tepung terigu belum dilakukan.



Bab IV

Mi Pentil Menuju Warisan Budaya Takbenda

Definisi Warisan Budaya Takbenda

Ada beberapa pengertian dan definisi warisan budaya takbenda yang dapat kita jadikan rujukan¹, yaitu sebagai berikut:

Satu, warisan budaya takbenda atau *intangible cultural heritage* bersifat tak dapat dipegang (*intangible/abstrak*), seperti konsep dan teknologi; dan sifatnya dapat berlalu dan hilang dalam waktu seiring perkembangan zaman seperti misalnya bahasa, musik, tari, upacara, serta berbagai perilaku terstruktur lain. (disampaikan Edi Sedyawati dalam Seminar Warisan Budaya Takbenda, 2002)

Dua, konvensi UNESCO 2003 Pasal 2 ayat 2: *The intangible cultural heritage means the practices, representations, expressions,*

¹

<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?tentang&active=pengertian%20dan%20domain%20warisan%20budaya%20takbenda>

knowledge, skills – as well as the instruments, objects, artifacts and cultural spaces associated therewith – that communities, groups and, in some cases, individuals recognize as part of their cultural heritage. This intangible cultural heritage, transmitted from generation to generation, is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history, and provides them with a sense of identity and continuity, thus promoting respect for cultural diversity and human creativity.

Tiga, Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia, Pasal 1 Ayat 2 mengatakan bahwa “Warisan Budaya Takbenda Indonesia adalah berbagai hasil praktek, perwujudan, ekspresi pengetahuan dan ketrampilan, yang terkait dengan lingkup budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi secara terus menerus melalui pelestarian dan/atau penciptaan kembali serta merupakan hasil kebudayaan yang berwujud budaya takbenda setelah melalui proses penetapan Budaya Takbenda.”

Lebih lanjut, Pasal 3 Permendikbud 106/2002 mengatakan bahwa Warisan Budaya Takbenda terbagi menjadi 5 domain, yakni (1) Tradisi Lisan dan Ekspresi; (2) Seni Pertunjukan; (3)

Adat Istiadat Masyarakat, Ritual dan Perayaan-perayaan; (4) Pengetahuan dan Kebiasaan perilaku mengenai alam semesta; (5) Ketrampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional.

Basuki Teguh Yuwono² (2022) mengatakan beberapa “syarat” yang perlu diperhatikan terkait warisan budaya takbenda, yakni, sebagai berikut:

1. Komunitas, adanya masyarakat pendukungnya
2. Maestro, yang memiliki peran penting dalam pewarisan dari generasi ke generasi, dan diakui komunitasnya. Usia minimum 50 tahun atau setidaknya telah berkiprah selama 30 tahun.
3. Pewarisan, dari generasi ke generasi minimum dua generasi (50 tahun)
4. Makna Nilai, bernilai substansial dalam keberadaan WBTB-nya
5. Dampak Universal, memiliki dampak universal secara personal, komunitas, nasional hingga internasional

² Ketua Tim Ahli Warisan Budaya Tak Benda Nasional dalam beberapa periode, termasuk yang terakhir periode 2021 – 2022.

6. Ruang dan Persebaran, lintas wilayah dengan mempertahankan karakteristik lokalitas dalam koridor kesamaan substansi.

Bagaimana dengan Mi Pentil?

Keberadaan Mi pentil tak bisa dilepaskan dengan produk kuliner yang terbuat dari pati singkong lainnya, yakni mi-des dan abangan. Produk ini telah hidup, dihidupi dan menghidupi masyarakat Pundong, khususnya di Kalurahan Srihardono dalam puluhan tahun. Ia telah menjadi identitas pengetahuan budaya bagi warga Pundong, bahkan telah menjadi salah satu identitas budaya gastronomi dari Kabupaten Bantul. Mi pentil menjadi representasi produk sekaligus pengetahuan dan teknologi tradisional, serta budaya yang menggerakkan komunitas masyarakat Srihardono Pundong. Pengetahuan pembuatan mi pentil sendiri telah diwariskan pada sekitar 2-3 generasi baik turun temurun dalam keluarga, maupun yang diperoleh pada lintas rumah tangga dalam satu komunitas yang hidup bersama, antar tetangga.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Foto 38: Mbah Sariyem menyiapkan mi pentil dengan bungkus daun jati dan daun pisang

Setiap hari geliat pembuatan mi pentil hadir di rumah-rumah warga pada beberapa dusun di Kalurahan Srihardono. Komunitas pembuatnya terus melestarikan dengan menghadirkannya setiap hari. Dihadirkan oleh 67 pengrajin mi pentil yang tersebar pada beberapa padukuhan di Kalurahan Srihardono. Para pengrajin ini, sebagian besar juga menjadi penjual mi pentil. Mereka memiliki rute distribusi masing-masing ke pasar-pasar tradisional tak hanya di sekitar Pundong, bahkan juga pasar-pasar Tradisional lain di wilayah Kabupaten

Bantul atau kabupaten lainnya. Persebaran produk mi pentil ini memang masih bersifat tradisional, karena memang usianya yang tidak tahan lama. Mi pentil yang didistribusikan pada pagi hari, biasanya disiapkan pada sore sehari sebelumnya. Faktor ini justru menjadi kekuatan karakter identitas mi pentil, saat ia diproduksi lebih tahan lama menjadi mi kering maka sifat-sifat otentisitas dan orisinalitasnya menjadi berubah.

Keberadaan para *Maestro Mi Pentil* yang telah berkarya lebih dari 30 tahun dapat kita telusuri dari pengrajin mi pentil yang ada di Srihardono Pundong. Bu Jiyem yang dibantu Pak Wardani menantunya di Padukuhan Tulung, menjadi contoh bagaimana produksi Mi Pentil mencoba beradaptasi dengan teknologi terbaru yang lebih modern tanpa meninggalkan proses tradisional yang telah dilakukan bertahun-tahun. Kemudian Mbah Mujiyem di padukuhan Seyegan, Mbah Rubiyem di Padukuhan Nangsri serta Mbah Sariyem di padukuhan Ganjuran adalah para *Maestro Mi Pentil* yang tetap setia selama lebih dari 30 tahun memproduksi mi pentil dengan cara tradisional. Yang menarik jika kita melihat bagaimana para *maestro* ini bekerja di dapurnya, kita akan menemukan perempuan-perempuan yang lebih muda yang membantu

proses pembuatan mi pentil. Mereka bisa anak kandungnya sendiri, anak saudaranya atau anak tetangganya. Dengan demikian, proses pewarisan pengetahuan budaya pembuatan mi pentil dapat terus lestari berkelanjutan.

Alm. Pak Pawiro Sentono yang dikisahkan mengenalkan mi-des, bagaimanapun juga dapat dikatakan merupakan pelopor mi pentil. Mi-des hari ini yang berasal dari mi basah olahan. Pada awalnya adalah bentuk mi pentil generasi pertama sebelum ditemukan mesin giling. Proses pembuatan mi pentil generasi pertama yang langsung siap konsumsi, bukan sebagai mi basah ala mi des terus lestari hingga kini. Alm Pak Cip meski bukan maestro mi pentil, namun kreatifitasnya memanfaatkan bekas rel lori Pabrik Gula Pundong menjadi alat giling adonan pati Singkong menjadi tokoh penting bagaimana mi pentil diciptakan.

Keberadaan mi pentil memiliki dampak tak hanya dampak ekonomi bagi masyarakat Srihardono Pundong sendiri. Keberadaan Mi Pentil sebagai identitas budaya juga memiliki dampak penting bagi para pemburu kuliner dengan citarasa yang otentik dan orisinil. Mi pentil menjadi salah satu potensi

promosi wisata kuliner Bantul. Para pemburu berita dan pecinta kuliner rela berburu hingga ke rumah-rumah para pengrajin mi pentil untuk dapat menikmati sensasi dengan mengetahui secara langsung bagaimana proses pembuatan mi pentil. Aspek orisinalitas dan otentisitas ini juga mendorong penyajiannya tetap menggunakan bungkus daun jati dan pisang. Para penikmatnya seolah mendapatkan pengalaman eksotik dan bermakna, yang populer dalam *experiential learning tourism*.

Dengan demikian, keberadaan mi pentil memberi nilai makna yang penting bagi sebagian besar masyarakat Srihardono Pundong. Sebut saja, pentingnya makna nilai mi pentil dalam nilai sosial budaya sebagai identitas budaya serta pengorganisasian kelompok dalam komunitas. Lalu, nilai ekonomi yang memiliki daya dalam merespon kebutuhan sehari-hari sekaligus peningkatan kesejahteraan masyarakat. Serta menjadi potensi produk wisata kuliner yang bermakna.

Hal penting lain terkait pendaftaran mi pentil menjadi Warisan Budaya Takbenda Nasional, adalah didorong telah didaftarkannya mi des dan abangan sebagai warisan budaya takbenda nasional. Abangan telah dicatat dengan nomor

registrasi 2021010195 tahun 2021 pada Domain Kemahiran dan Kerajinan Tradisional. Mi des telah teregistrasi pendaftaran WBTB Nasional dengan 2016006656 tahun 2016 pada domain yang sama. Mi pentil sebagai identitas budaya yang tumbuh bersama-sama dengan mi des dan abangan, bahkan disinyalir justru lebih tua selayaknya juga segera menyusul untuk didaftarkan sebagai WBTB Nasional. Pengakuan dan apresiasi potensi budaya kuliner Srihardono Pundong berbahan Pati Singkong tentu akan lebih sempurna jika proses pengajuan mi des, Abangan dan Mi Pentil menjadi WBTB Nasional diterima dan ditetapkan. Melengkapi produk kuliner mi tradisional yang hadir di Kabupaten Bantul dengan menemani keberadaan Mi Lethek yang telah ditetapkan menjadi WBTB Nasional melalui SK Kemendikbud RI No 362/M/2019 Tentang Warisan Budaya Tak Benda Tahun 2019 pada domain yang sama, kemahiran dan kerajinan tradisional.



Bab V

Penutup

Kesimpulan

Sejarah panjang pengolahan pati singkong menjadi mi di Kalurahan Srihardono Pundong mendedahkan kisah bahwa proses pembuatan mi basah siap santap sesungguhnya telah hadir sejak tahun 1950-1960an. Produk mi-nya pada saat itu masih berbentuk pipih karena diiris bukan dicetak. Generasi pertama mi pati singkong dari Pundong tersebut memiliki banyak nama: *Mi Gondor*, *Mi Oyol*, *Mi Olor*, *Mi Klowor*. Dari proses penyajiannya menjadi mi siap santap, ia adalah cikal bakal mi pentil. Dari bentuk mi iris yang pipih, ia menjadi cikal bakal dari mi des. Pengertian dan penamaan mi pentil diyakini baru hadir di Srihardono Pundong saat alat giling manual memanfaatkan bekas Rel Lori diciptakan pada sekitar 1970an.

Dengan demikian, jika kita menyebut kesejarahan nama mi pentil, maka ia lebih muda dari mi des. Sementara jika mengingat proses pembuatan dan penyajiannya, maka mi pentil

hari ini adalah transformasi kelahiran kembali *Mi Gondor*, *Mi Oyol*, *Mi Olor*, *Mi Klowor* yang tentu saja lebih tua dari mi des.

Mi pentil, mi des serta turunan berikutnya yang memanfaatkan sisa endapan pati singkong yakni abangan, merupakan kekayaan potensi budaya Kalurahan Srihardono Pundong. Sekaligus menjadi potret kreatifitas masyarakat Pundong dalam menciptakan pangan alternatif. Karakter otentisitas dan orisinalitas yang tradisional dari mi pentil lebih kuat dari mi des atau abangan. Mi pentil memang terlahir tidak lebih dari 24 jam, produk yang perlu disegerakan disantap. Jika menjadi modern dengan model kering, karakternya akan menjadi hilang.

Salah satu proses pengetahuan pembuatan Mi pentil yang telah langka adalah proses penyiapan pati singkongnya. Pada masa sebelumnya, mereka menyiapkan sendiri tepungnya dengan menghaluskan singkong-singkongnya secara langsung. Hari ini, hampir semua pengrajin mi pentil di Srihardono Pundong telah memanfaatkan tepung pati singkong yang telah hadir di pasar-pasar dan para pengepungnya. Tepung-tepung ini dipasok dari luar kota, Wonosobo, Temanggung dan Magelang. Para

pengrajin, kini tinggal langsung mengolah tepung jadi tersebut menjadi mi pentil.

Rekomendasi

Rekomendasi untuk pengajuan mi pentil sebagai warisan budaya takbenda adalah sebagai berikut:

1. Pendampingan proses pengolahannya, bagaimana dapat lebih baik, bersih, dan lebih higienis tanpa banyak mengubah otentisitas dan orisinalitasnya
2. Kajian yang lebih mendalam lagi untuk memastikan kandungan gizi dari mi pentil.
3. Kajian mendalam tentang pengawetan mi pentil dengan tetap tidak meninggalkan karakter tradisional, otentisitas dan orisinalitasnya.
4. Program revitalisasi atau penanaman budidaya tanaman singkong yang cocok untuk pembuatan mi pentil di Pundong, agar masyarakat Pundong lebih berdaya dan tidak tergantung pasokan dari daerah lain.
5. Pendampingan, pengembangan branding dan promosi produk mi pentil sebagai identitas budaya dan wisata kuliner Kalurahan Srihardono Pundong.

6. Pendampingan kelompok pengrajin mi pentil dan relasi distribusinya ke pasar-pasar tradisional se-antero Bantul dan DIY.
7. Penulisan yang lebih mendalam terkait sejarah, budaya dan pengetahuan gastronomi Pundong, transformasi pati singkong menjadi mi pentil, mi des, abangan (dan kerupuk singkong).
8. Pengajuan mi pentil sebagai Warisan Budaya Takbenda Nasional oleh Kundha Kabudayan DIY, mendampingi mi des dan abangan yang sedang dalam proses pengajuan.

Rekomendasi-rekomendasi ini menjadi pintu terjadinya kolaborasi antar instansi terkait, lembaga penelitian serta perguruan tinggi. Kolaborasi yang mampu menyusun dan mengeksekusi rencana aksi bersama masyarakat dalam pengembangan mi pentil.



Daftar Pustaka

Achmadrizal, 2016, Menelusuri Pasar-Pasar Kuno di Yogyakarta,
<https://achmadrizal.staff.telkomuniversity.ac.id/menelusuri-pasar-pasar-kuno-di-yogyakarta/>, diakses pada Desember 2022.

Akhmal, Gilang K, 2021, Resep Pecel Mie Pentil Khas Wonogiri ala Rudy Choirudin,
<https://www.idntimes.com/food/recipe/09-gilang-khuatul-akhmal/resep-pecel-mie-pentil-khas-wonogiri-ala-rudy-choirudin-c1c2?page=all>, diakses pada Desember 2022.

Basuki Teguh Yuwono, "Konsep Warisan Budaya" presentasi dalam *Sosialisasi dan Inventarisasi OPK, Penyusunan Rencana Pelindungan Obyek Pemajuan Kebudayaan di Kawasan Cagar Budaya Nasional Borobudur, Magelang, 18 -21 April 2022 (makalah tidak diterbitkan)*

BPS Bantul, 2022, *Kecamatan Pundong Dalam Angka 2022*, Badan Pusat Statistik Kabupaten Bantul, Yogyakarta.

Cookpad, 2022, Resep Mie Pentil,
<https://cookpad.com/id/cari/mie%20pentil>, diakses pada Desember 2022.

Danar, 2021, *Mengungkap Sejarah Pabrik Gula Pundong*, <https://www.krjogja.com/berita-lokal/read/274134/mengungkap-sejarah-pabrik-gula-pundong>, diakses pada Desember 2022.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Bhratara, Jakarta.

Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, 2016, *Mie Des*, <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=6656>, diakses pada Desember 2022.

Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, 2018, *Pengertian dan Domain Warisan Budaya Takbenda*, <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?tentang&active=pengertian%20dan%20domain%20warisan%20budaya%20takbenda>, diakses pada Desember 2022.

Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, 2019, *Mie Lethek*, <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTatap=1208>, diakses pada Desember 2022.

Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, 2021, *Abangan*, <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=10526>, diakses pada Desember 2022.

Domini, M, 2019, *Kenyal-kenyal Gurih Mie Pentil yang Legendaris dari Bantul*, <https://food.detik.com/berita-boga/d-4743023/kenyal-kenyal-gurih-mie-pentil-yang-legendaris-dari-bantul>, diakses pada Desember 2022.

Ginaris, Lengkong Sanggar, 2016, *Senyap Pasar Srowolan, Pasar Perjuangan yang Terlupakan*, <https://jejakkolonial.blogspot.com/2016/02/senyap-pasar-srowolan-pasar-perjuangan.html>, diakses pada Desember 2022.

Ginting, Simon P, 2005, "Sinkronisasi Degradasi Protein dan Energi dalam Rumen untuk Memaksimalkan Produksi Protein Mikroba", *Wartazoa*, Vol. 15, No. 1.

Kadarma, B, Timothy K. C. S, Maria H. O, Imanuel W. J, Brigitta T. W. G, Grace P. T, Regina Y, Kletus Y. A, Maria G. C, Vito C. G, Api A, 2022, "Pengembangan Potensi Desa Srihardono Melalui Pengembangan Mie Des Kapenewon Pundong Kabupaten Bantul Yogyakarta", *Jurnal Atma Inovasia (JAI)*, Vol. 2, No. 5, hal. 494 – 500.

Kalurahan Srihardono, 2017, *Sejarah Desa*, <https://srihardono.bantulkab.go.id/first/artikel/2>, diakses pada Desember 2022.

Kalurahan Srihardono, 2019, *Desa Srihardono Sebagai Penghasil Pati Aci*, <https://srihardono.bantulkab.go.id/first/artikel/384->

DESA-SRIHARDONO-SEBAGAI-PENGHASIL-PATI-ACI,
diakses pada Desember 2022.

Kalurahan Srihardono, 2019, *Profil Desa*,
<https://srihardono.bantulkab.go.id/first/artikel/177>, diakses
pada Desember 2022.

Kalurahan Srihardono, 2019, *Sejarah Rupabumi*,
<https://srihardono.bantulkab.go.id/first/kategori/36/1>,
diakses pada Desember 2022.

Karyono dan Triani Pujiastuti, 2016, "Penguatan Industri
Rumah Makan Mi-Des dan Mi-Pentil sebagai Pendukung
Desa Wisata Srihardono, Kecamatan Pundong Kabupaten
Bantul", *Prosiding Seminar Nasional Tahun Ke-2 Call for Papers dan
Pameran Hasil Penelitian dan Pengabdian Kemenristekdikti RI*, hal,
34-41. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran", Yogyakarta.

Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jendral Kesehatan
Masyarakat, 2017, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, Kementerian
Kesehatan RI, Jakarta.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI, 2013, *Peraturan
Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106
Tahun 2013 Tentang Warisan Budaya Tak Benda*. Kementerian
Pendidikan dan Kebudayaan RI, Jakarta.

Kontributor Kaskus, 2021, *Sejarah Pabrik Gula Pundong*, <https://www.kaskus.co.id/thread/61881923d011fa4c95641421/sejarah-pabrik-gula-pundong/>, diakses pada Desember 2022.

Kontributor Wikipedia, "Srihardono, Pundong, Bantul", *Wikipedia*, https://id.wikipedia.org/wiki/Srihardono,_Pundong,_Bantul, diakses pada Desember 2022.

Kuncorojati, W, 2017, *Mencicip Mie Pentil di Pasar Pundong*, <https://gudeg.net/read/9719/mencicip-mie-pentil-di-pasar-pundong.html>, diakses pada Desember 2022.

Kusnanto, 2016, *Sejarah Pabrik Gula Pundong*, <https://kusanantokarasan.com/tag/sejarah-pabrik-gula-pundong/>, diakses pada Desember 2022.

Lathifah, A, 2019, "Pembuatan Mie Des Mentah dari Campuran Tepung Tapioka dan Tepung Terigu", *Ilmu dan Teknologi Pangan*, DOI: 10.31227/osf.io/fm4sv.

Marsell, Romi, 2013, "Zonasi Daerah Rawan Gempa Bumi di Kecamatan Pundong, Bantul Berdasarkan Pendekatan Geomorfologi", *Majalah Geografi Indonesia*, Vol. 27, No. 1, hal 11-25. Fakultas Geografi UGM dan Ikatan Geografi Indonesia, Yogyakarta.

Ridwan, Widya K, Deni K. M, Rintan F, 2022, "Strategi Pengembangan Produk Mie Lokal Sebagai Penggerak UMKM Kuliner di Kabupaten Bantul." *Makalah Seminar Nasional Hasil Riset (SNHR) 2022*. Universitas Janabadra, Yogyakarta.

Sejarah Bantul, 2016, *Asal - Usul Pundong*, <http://sejarahbantul.blogspot.com/2016/07/asal-usul-pundong.html>, diakses pada Desember 2022.

Sulistyobudi, Noor, 2014, "Mie Des Khas Kuliner Tradisional Pundong Bantul Yogyakarta", *Jantra (Jurnal Sejarah & Budaya)*, Vol. 9, No.1, hal. 29 -38. Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta, Yogyakarta.

Tim Penyusun, 2020, *Kajian Warisan Budaya Tak Benda Abangan*. Dinas Kebudayaan Bantul, Bantul.

Winarno, F. G, 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Cetakan ke-XI, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yuniyanta, 2019, "Preferensi Konsumen Terhadap Olahan Mie Berbahan Baku Tepung Tapioka di Kabupaten Bantul Yogyakarta", *Skripsi*, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

