

V. PROFIL INDUSTRI RUMAH TANGGA TAHU

A. Identitas Pengrajin

Identitas pengrajin merupakan gambaran umum tentang keadaan dan latar belakang pengrajin yang berkaitan dan berpengaruh terhadap kegiatan dalam menjalankan usaha. Pengrajin dalam penelitian ini adalah seseorang yang sebagai pemilik usaha industri tahu yang ada di Desa Karanganyar Kecamatan Weru Kabupaten Sukoharjo. Dari hasil pengamatan yang telah dilakukan terdapat 41 pengrajin yang ada di Desa Karanganyar, jumlah ini menurun dibandingkan dengan data tahun 2013 yang mencapai 52 pengrajin. Penurunan ini terjadi karena sebagian pengrajin sudah tidak berproduksi lagi. Hal ini disebabkan ada yang pengrajin beralih ke usaha lain dan ada pula pengrajin yang sudah meninggal lalu tidak ada anggota keluarganya yang meneruskan usahanya tersebut. Identitas pengrajin meliputi jenis kelamin, umur, pendidikan, lama usaha, dan pekerjaan sampingan yang dimiliki oleh pengrajin.

1. Jenis Kelamin Pengrajin

Jenis kelamin merupakan salah satu faktor yang penting dalam penentuan sebuah pekerjaan, termasuk dalam kegiatan proses produksi tahu. Laki-laki umumnya akan ditempatkan pada pekerjaan yang lebih menggunakan kekuatan, sementara itu perempuan akan ditempatkan pekerjaan yang tidak terlalu memerlukan kekuatan. Untuk lebih jelasnya penggolongan pengrajin tahu berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat tabel 13 :

Tabel 13. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Karanganyar

Jenis Kelamin	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Laki-Laki	36	87,80
Perempuan	5	12,20
Jumlah	41	100

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 13 dapat dilihat bahwa pengrajin berjenis kelamin laki-laki mendominasi sebagai pengrajin tahu, dengan persentase mencapai 87,80%. Mayoritas laki-laki di industri tahu Desa Karanganyar selain sebagai kepala keluarga juga sebagai yang bertugas memproduksi tahu di pabrik sementara itu istrinya menjual produk olahan tahu di pasar, namun ada juga beberapa pengrajin laki-laki yang bersama istrinya menjual tahunya di pasar sementara yang memproduksi tahu di pabrik memakai tenaga kerja luar keluarga. Di samping itu, pengrajin yang berjenis kelamin perempuan ada, terjadi karena suaminya sudah meninggal ataupun mempunyai pekerjaan lain diluar industri tahu.

2. Umur Pengrajin

Umur mempengaruhi kinerja seseorang dalam bekerja, tidak terkecuali pengrajin tahu di Desa Karanganyar. Semakin tua umur seorang pengrajin tentunya akan sangat berpengaruh terhadap kinerjanya. Tabel 14 menunjukkan penggolongan pengrajin tahu di Desa Karanganyar berdasarkan umur.

Tabel 14. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Umur di Desa Karanganyar

Umur	Jumlah	Persentase
≤ 40	2	4,88
41-50	13	31,71
51-60	24	58,54
≥ 61	2	4,88
Jumlah	41	100

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 14 dapat dilihat penggolongan pengrajin tahu menurut umur dalam penelitian ini berjumlah 41 orang. Umur pengrajin tahu 51-60 tahun mendominasi dengan jumlah 24 orang persentasenya 58,54 persen. Terbanyak kedua umur 31-40 tahun dengan jumlah 13 orang persentasenya 31,71 persen, sementara itu umur ≤ 40 dan ≥ 61 tahun mempunyai persentase sama yaitu 4,88 persen. Tabel 14 juga menunjukkan bahwa pengrajin tahu di Desa Karanganyar memiliki rata-rata usia yang masih produktif. Jika pengrajin masih mampu bekerja, maka akan berperan dalam proses produksi tahu. Sebab hal ini akan berpengaruh pada besar kecilnya penggunaan tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga dan akan menekan biaya produksi.

3. Pendidikan Pengrajin

Pendidikan merupakan faktor penting dalam menentukan tingkat kemampuan seseorang dalam menerima inovasi baru maupun dalam peningkatan kualitas sumber daya. Tabel 15 menunjukkan penggolongan pengrajin tahu di Desa Karanganyar berdasarkan tingkat pendidikan.

Tabel 15. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Karanganyar

Tingkat pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
SD	28	68,29
SMP	9	21,95
SMA	4	9,76
Jumlah	41	100

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 15 dapat dilihat bahwa pengrajin tahu di Desa Karanganyar memiliki tingkat pendidikan yang belum cukup tinggi. Hal ini berdasarkan tabel 15, tingkat pendidikan SD mendominasi dengan persentase

68,29%, sementara yang paling sedikit adalah SMA dengan persentase 9,76%. Pada industri tahu tingkat pendidikan tidak berpengaruh pada besar kecilnya kapasitas produksi tahu tetapi yang berpengaruh adalah pengalaman, ketelatenan serta kerja keras para pengrajin.

4. Lama Usaha

Pengrajin tahu di Desa Karanganyar mempunyai pengalaman yang berbeda-beda, semakin lama menggeluti usahanya maka pengalaman yang didapat akan semakin matang. Tingkat pengalaman pengrajin akan berpengaruh pada proses yang akan datang yaitu dalam peningkatan mutu dan kualitas produk serta dalam menyikapi masalah yang terjadi pada usahanya. Untuk lebih jelasnya penggolongan pengrajin tahu berdasarkan lama usaha dapat dilihat pada tabel 16 :

Tabel 16. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Lama Usaha di Desa Karanganyar

lama usaha	Jumlah	persentase (%)
≤ 10	3	7,32
11 sampai 20	26	63,41
≥ 21	12	29,27
Jumlah	41	100,00

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 16 dapat dilihat bahwa tingkat lama usaha 11 sampai 20 tahun paling banyak dengan persentase 63,41%, Sedangkan tingkat lama usaha ≤ 10 tahun menjadi paling sedikit dengan persentase 7,32%. Hal ini menunjukkan bahwa industri tahu di Desa Karanganyar sudah berjalan cukup lama. Pendirian industri tahu di Desa Karanganyar mulai tahun 1990-an dan sampai saat ini masih tetap diusahakan karena usaha ini dapat memberikan keuntungan.

5. Pekerjaan Sampingan

Kebutuhan yang tinggi mengakibatkan pengrajin tidak hanya bergantung pada satu pekerjaan saja. Beberapa pengrajin selain sebagai pengrajin tahu juga ada yang mempunyai pekerjaan sampingan diluar industri tahu agar mendapatkan tambahan pendapatan. Untuk lebih jelasnya penggolongan pengrajin tahu berdasarkan pekerjaan sampingan dapat dilihat pada tabel 17:

Tabel 17. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Pekerjaan Sampingan di Desa Karanganyar

Macam Pekerjaan	Jumlah	Persentase
Peternak	22	53,66
Petani	5	12,20
Perangkat desa	1	2,44
Menjual air bersih	1	2,44
Membuka warung	1	2,44
Tidak punya pekerjaan sampingan	11	26,83
Jumlah	41	100

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 17 dapat dilihat bahwa pekerjaan sampingan peternak mendominasi dengan jumlah 22 orang persentasenya 53,66 persen. Hal itu disebabkan karena dalam proses produksi tahu juga menghasilkan limbah ampas tahu yang dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak, sehingga dengan ketersediaan pakan yang cukup banyak para pengrajin memilih memelihara hewan ternak seperti sapi dan kambing, biasanya pengrajin mempunyai satu sampai lima hewan ternak sapi atau kambing di rumahnya. Terbanyak kedua adalah tidak mempunyai pekerjaan sampingan sebanyak 11 orang dengan persentase 26,83 persen. Sementara itu, jumlah pekerjaan sampingan yang paling sedikit adalah menjual air bersih, membuka warung, dan perangkat desa masing-masing sama dengan persentase 2,44 persen.

B. Identitas Anggota Keluarga Pengrajin

Anggota keluarga pengrajin adalah orang yang tinggal satu rumah bersama pengrajin, biasanya peran anggota keluarga membantu dalam jalannya proses produksi tahu. Namun ada juga anggota pengrajin yang mempunyai pekerjaan diluar industri tahu. Penggunaan anggota keluarga sebagai tenaga kerja akan menekan biaya produksi sehingga akan mendapatkan keuntungan yang maksimal. Identitas anggota pengrajin tahu dapat digolongkan menurut umur, tingkat pendidikan, dan pekerjaan.

1. Umur Anggota Keluarga

Anggota keluarga pengrajin tahu berdasarkan umur dapat digolongkan menjadi anggota keluarga yang belum produktif, produktif dan tidak produktif lagi. Anggota keluarga yang belum produktif dan tidak produktif merupakan tanggungan kepala keluarga. Anggota keluarga yang produktif dapat membantu kepala keluarga dan pengrajin tahu, baik dalam mengelola usaha tahu maupun diluar usaha. Untuk lebih jelasnya penggolongan identitas anggota keluarga pengrajin tahu berdasarkan umur dapat dilihat tabel 18 :

Tabel 18. Penggolongan Anggota Keluarga Pengrajin Tahu Berdasarkan Umur di Desa Karanganyar

Umur (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
≤ 14	29	19,86
15- 59	112	76,71
≥ 60	5	3,42
Jumlah	146	100,00

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 18 menunjukkan bahwa anggota keluarga pengrajin tahu di Desa Karanganyar berumur paling banyak berada pada usia 15-59 tahun dengan

persentase 76,71% yang artinya anggota keluarga pengrajin banyak yang berada pada usia produktif. Hal ini juga menunjukkan bahwa anggota keluarga pengrajin mempunyai kemampuan untuk membantu proses pembuatan tahu sehingga dapat menekan penggunaan tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga. Namun demikian, anggota keluarga pengrajin tahu di Desa Karanganyar sebagian ada yang membantu usaha keluarganya tapi juga diberikan upah seperti tenaga kerja luar keluarga.

2. Pendidikan Anggota keluarga

Pendidikan anggota keluarga juga merupakan faktor yang perlu diperhatikan. Tingkat pendidikan keluarga pengrajin mencerminkan kesadaran pengrajin akan pentingnya pendidikan. Kontribusi anggota keluarga terhadap majunya usaha ini sangat besar. Dengan pendidikan yang tinggi, harapan industri ini dapat dikembangkan lebih baik lagi oleh anggota keluarga semakin tinggi. Untuk lebih jelasnya penggolongan anggota keluarga pengrajin tahu berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada tabel 19 :

Tabel 19. Penggolongan Anggota Keluarga Pengrajin Tahu Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Karanganyar

Tingkat pendidikan	Jumlah	persentase (%)
Tidak sekolah	2	1,37
Belum sekolah	10	6,85
SD	41	28,08
SMP	18	12,33
SMA	54	36,99
PT	21	14,38
Jumlah	146	100,00

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 19 dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan anggota keluarga SMA menjadi paling banyak dengan jumlah 54 orang dengan persentase 36,99%, selanjutnya SD dengan persentase 28,08%, PT dengan 14,38%, SMP dengan 12,33%, belum sekolah yaitu anak-anak dengan persentase 6,85%, dan tidak sekolah yaitu anggota keluarga yang tidak pernah mengenyam pendidikan dengan persentase 1,37%. Keadaan ini mencerminkan bahwa tingkat pendidikan anggota keluarga pengrajin sudah cukup tinggi karena sudah banyak anggota keluarga yang mempunyai tingkat pendidikan SMP, SMA, dan PT. Dengan tingginya tingkat pendidikan anggota keluarga bisa memberikan pemikiran untuk kemajuan usaha industri rumah tangga tahu.

3. Pekerjaan

Pekerjaan anggota keluarga juga merupakan faktor yang penting untuk diketahui. Anggota keluarga yang bekerja diluar industri tahu umumnya tidak dapat ikut dalam proses usaha secara langsung, namun anggota yang masih sekolah maupun hanya ibu rumah tangga terkadang bisa membantu dalam proses pengemasan tahu. Untuk lebih jelasnya penggolongan identitas anggota keluarga pengrajin tahu berdasarkan pekerjaan dapat dilihat tabel 20 :

Tabel 20. Penggolongan Anggota Pengrajin Tahu Berdasarkan Pekerjaan Di Desa Karanganyar

Jenis pekerjaan	Jumlah	persentase (%)
Wiraswasta	11	7,53
Pegawai swasta	13	8,90
Di industri tahu	55	37,67
Karyawan PT	11	7,53
Sopir	2	1,37
PNS	3	2,05
Belum bekerja	51	34,93
Jumlah	146	100,00

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 20 dapat dilihat bahwa anggota keluarga pengrajin tahu di Desa Karanganyar mayoritas menggeluti usaha industri tahu milik keluarganya dengan persentase 37,67%, yang artinya kelangsungan usaha ini ke depannya cukup bagus karena akan ada yang melanjutkan. Terbanyak kedua adalah belum bekerja dengan 34,93%, anggota keluarga yang belum bekerja yaitu ibu rumah tangga, lanjut usia, anak-anak yang belum sekolah dan sudah sekolah. Selain itu, ada yang bekerja diluar industri tahu yakni sebagai pegawai swasta dengan persentase 8,90%, karyawan PT dengan persentase 7,53%, Sopir dengan persentase 1,37%, dan PNS dengan persentase 2,05%.

C. Profil Industri Rumah Tangga Tahu Desa Karanganyar

1. Sejarah Berdirinya Industri Rumah Tangga Tahu

Pada awalnya industri rumah tangga tahu yang ada di Desa Karanganyar diusahakan oleh pengrajin yang bernama Bapak Miyono dan tenaga kerja yang dipakai dalam proses produksi tahu adalah beliau sendiri bersama salah satu warga di Desa Karanganyar, sementara itu istrinya yang bertugas menjual tahu di pasar. Selang beberapa tahun usaha industri tahu yang dijalankannya mulai

memberikan keuntungan sehingga ada beberapa warga yang ingin belajar cara memproduksi tahu. Setelah beberapa warga tersebut diajari memproduksi tahu oleh Bapak Miyono, akhirnya mereka membuat pabrik tahu dan mulai memproduksi tahu sendiri. Hingga saat ini jumlah pengrajin tahu di Desa Karanganyar Kecamatan Weru Kabupaten Sukoharjo berjumlah 41 orang dan menjual produk tahunya di berbagai pasar yang ada di macam-macam daerah.

2. Asal Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan utama dalam proses produksi, bahan baku utama dalam pembuatan tahu adalah kedelai. Untuk mendapatkan bahan baku pengrajin tahu di Desa Karanganyar membeli di toko-toko dan tengkulak kedelai yang ada di Desa Karanganyar. Langgan para pengrajin tahu di Desa Karanganyar adalah di toko Suawandi, toko Dadi Mulyo, tengkulak Bapak Suparno, dan tengkulak Ibu Sarinem. Untuk toko Suwandi dan Dadi Mulyo menjual kedelai impor seharga Rp 6700/kg, sementara itu untuk tengkulak bapak Suparno dan Ibu sarinem menjual kedelai lokal dengan harga 7000/kg. Pemakaian kedelai impor maupun lokal tergantung pada pemilihan setiap pengrajin, biasanya kedelai lokal mampu menghasilkan sari tahu yang lebih banyak, namun harganya agak mahal. Sementara itu, kedelai impor menghasilkan sari tahu yang tidak terlalu banyak, namun harganya lebih murah dibanding kedelai lokal. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 21 :

Tabel 21. Asal Bahan Baku Pengrajin Tahu di Desa Karanganyar

Asal bahan baku	Harga/kg (Rp)	Jumlah	Persentase (%)
Toko Suwandi	6700	9	21,95
Toko Dadi Mulyo	6700	14	34,15
Bp. Suparno	7000	12	29,27
Ibu Sarinem	7000	6	14,63
Jumlah		41	100,00

Sumber : Data Primer 2017

Berdasarkan tabel 21 dapat dilihat bahwa pengrajin tahu di Desa Karanganyar paling banyak membeli kedelai impor di toko Dadi Mulyo dengan jumlah 14 orang, terbanyak kedua membeli kedelai lokal di tengkulak Ibu Sarinem dengan 12 orang, 9 orang membeli kedelai impor di toko Suwandi, dan 6 orang membeli kedelai lokal di tengkulak Bapak Suparno. Tabel 21 juga menunjukkan bahwa pengrajin tahu di Desa Karanganyar lebih banyak yang menggunakan kedelai impor dari pada kedelai lokal.

3. Alat yang digunakan

Alat yang digunakan oleh pengrajin tahu di Desa Karanganyar dari saat memulai usaha sampai sekarang tidak mengalami perubahan. Adapun peralatan yang digunakan oleh pengrajin tahu di Desa Karanganyar adalah sebagai berikut :

a. Mesin Penggiling

Mesin penggiling ini berfungsi untuk menggiling kedelai agar kedelai menjadi bubur, mesin penggiling ini menggunakan bahan bakar yang berupa solar. Dalam menggiling kedelai alat ini bekerja sama dengan air yang berasal dari kran yang mengalir diatas corong mesin penggiling.

b. Papan Penyangga

Alat ini digunakan untuk menyangga kain penyaring satu ketika menyaring jladren atau adonan kedelai. Alat ini terbuat dari kayu berbentuk persegi yang tiap sisinya berukuran kurang lebih 1 meter.

c. Kain Penyaring satu, dua dan tiga.

Kain penyaring satu berbentuk persegi yang tiap sisinya berukuran 1,5 meter yang berfungsi untuk menyaring jladren kedelai yang telah mendidih dan alat ini ditempatkan diatas blapak penyangga dan keempat sisinya ditali. Kain penyaring dua juga berbentuk persegi berukuran 0,5 meter tiap sisinya yang berfungsi untuk mencetak tahu, alat ini diletakan diatas kotak pengepres yang terbuat dari kayu. Sementara itu, kain penyaring tiga berbentuk lebih kecil yang tiap sisinya berukuran 25 sampai 30 cm yang berguna dalam pembuatan tahu putih bulat, cara penggunaan ini kain ini hampir sama dengan kain penyaring tiga.

d. Ember besar, kecil, dan tlontong

Ember besar biasa digunakan untuk merendam kedelai dan menampung air kecut (limbah cair tahu) yang akan digunakan dalam pengadukan sari tahu agar menggumpal. Untuk ember kecil digunakan untuk mengambil air di wadah penampungan air saat penambahan air pada jladren yang akan dididihkan selain itu juga sebagai tempat untuk merendam kain saringan satu, dua, dan tiga apabila proses produksi sudah selesai. Sedangkan ember tlontong digunakan sebagai wadah jladren yang habis digiling, alat ini juga bisa digunakan untuk menjadi wadah tahu saat dipasarkan ke pasar.

e. Pisau dan garisan

Kedua alat ini berfungsi untuk memotong tahu yang telah selesai dicetak/dipres dan ditaruh diatas encek, pemotongan tahu dilakukan setelah tahu mengeras atau setelah kurang lebih lima belas menit setelah dicetak. Dalam proses pemotongan, garisan berfungsi untuk mengepaskan ukuran tahu, selanjutnya akan dipotong dengan pisau.

f. Gayung jladren tahu dan gayung plastik kecil

Gayung jladren tahu berfungsi untuk mengambil jladren dari tungku pemanas/pendidih jladren ke dalam kain penyaring satu. Sementara itu, gayung plastik kecil digunakan untuk mengambil air di wadah penampungan air dan memindahkan kedelai yang sehabis dibersihkan didalam tenggok ke mesin penggiling.

g. Lareman

Alat ini berbentuk seperti kubangan yang berfungsi sebagai tempat penyaringan jladren yang diatasnya ditumpangi dengan papan penyangga dan dialasi dengan kain penyaring satu. Dalam penyaringan sari tahu akan masuk ke alat ini, sedangkan ampas tahu akan tetap di kain penyaring satu.

h. Tenggok/keranjang

Alat ini terbuat dari anyaman bambu yang berfungsi sebagai tempat wadah tahu saat dibawa ke pasar. Alat ini juga bisa digunakan pada saat membersihkan kedelai yang sehabis direndam.

i. Irus tahu

Alat ini berfungsi untuk memindahkan sari tahu yang telah menggumpal ke kotak pengepres. Alat ini juga berfungsi sebagai pengaduk saat proses pengumpulan sari tahu.

j. sotil dan serok

Kedua alat ini digunakan dalam proses penggorengan tahu. Sotil berfungsi untuk mengaduk-aduk tahu pada saat tahu digoreng diatas wajan. Sementara itu, serok berfungsi mengambil tahu yang telah digoreng diatas wajan lalu ditaruh di tampah, alat ini berbentuk bulat dan permukaannya mempunyai lubang-lubang kecil.

k. Encek

Alat ini berbentuk persegi dengan panjang 50 x 50cm yang berfungsi sebagai wadah untuk tahu yang sudah dipres dan mengeras lalu dipindahkan ke alat ini.

l. Batu

Alat ini digunakan ketika tutup pengepres ditutupkan ke kotak pengepres, lalu ditaruhlah alat ini diatasnya agar air kecut yang masih ada hilang dan tahu cepat mengeras.

m. Drum penampung air dan drum uap

Drum penampung air berfungsi untuk menampung air yang akan digunakan dalam proses proses penggilingan kedelai menjadi jladren, drum ini nantinya akan diberi pipa menuju bagian atas mesin giling lalu bagian ujung akan dikasih kran. Sedangkan drum uap adalah alat yang digunakan untuk

mendidihkan adonan pada proses produksi yang menggunakan uap, cara menggunakan alat ini yakni diletakkan diatas tungku pemanas, lalu bagian drum dibolong lalu dikasih pipa yang disalurkan ke wadah pendidihkan jladren.

n. Tampah dan irik/tompo

Tampah adalah alat yang berbentuk bulat yang berasal dari anyaman bambu yang berguna untuk menaruh tahu yang telah digoreng. Sedangkan tompo berbentuk hampir seperti tampah namun bagian tengahnya berbentuk cembung yang berguna dalam pengambilan air kecut di lareman.

o. Wadah penampungan air

Alat ini berfungsi untuk menampung air dalam proses kegiatan produksi tahu seperti pemberian air pada saat penuangan jladren ke tungku pendidih jladren, dan pembersihan tempat produksi dan alat-alat setelah selesai digunakan.

p. Tungku pendidih jladren dan tungku penggorengan

Tungku pemanas adonan adalah alat yang terbuat dari semen dan wajan besar yang digunakan untuk memasak jladren hingga mendidih, alat ini menggunakan bahan bakar kayu dan sekam padi. Sedangkan tungku penggorengan adalah alat yang digunakan untuk menggoreng tahu, alat ini juga membutuhkan kayu bakar dan sekam padi sebagai bahan bakar.

q. wajan penggorengan dan wajan pendidih jladren

Wajan penggorengan adalah alat yang digunakan untuk menggoreng tahu, yang diletakan diatas tungku penggorengan. Sementara itu, wajan pendidih jladren adalah alat yang digunakan untuk mendidihkan jladren yang diletakan

diatas tungku pendidih jladren, alat ini digunakan pada pengrajin tahu yang menggunakan metode pendidihan jladren secara biasa atau tradisional.

r. Kotak pengepres tahu dan tahu nonong

Kotak pengepres tahu adalah alat yang berbentuk persegi yang tiap sisinya berukuran 40cm dan berfungsi untuk mencetak tahu yang diatasnya dialasi dengan kain penyaring dua maupun kain penyaring tiga. Sedangkan kotak pengepres tahu nonong adalah kotak pengepres yang digunakan untuk membuat tahu nonong, ukuran tiap sisinya juga 40cm namun yang membedakan adalah didalam kotak pengepres tahu nonong dibuat kotakan-kotakan kecil yang berukuran 3 cm, untuk penggunaannya sama dengan kotak pengepres tahu biasa yaitu diatasnya dialasi dengan kain penyarin dua.

s. Bronjong

Alat yang berfungsi untuk mengambil bahan baku, bahan bakar, dan dapat juga membawa tahu ke pasar bagi yang naik motor.

t. Kain goni

Alat ini digunakan saat pembuangan air kecut di lareman, cara penggunaannya yaitu diletakan diatas sari tahu lalu atasnya ditempatkan irik/tompo. Alat ini berfungsi agar sari tahu yang telah menggumpal tidak ikut terbang bersama air kecut.

4. Cara pembuatan tahu

Tahap-tahap pembuatan atau proses pengolahan tahu yang dilakukan oleh pengrajin tahu di Desa Karanganyar adalah sebagai berikut.

a. Tahap perendaman kedelai

Dalam tahap ini bahan baku yang berupa kedelai disiapkan dengan takaran tiap masak kurang lebih tujuh kilogram (7kg). Selanjutnya kedelai direndam, dalam proses perendaman kedelai lama dan tidaknya berbeda tergantung kedelai apa yang digunakan. Untuk kedelai lokal biasanya sampai kurang lebih 3 jam baru siap giling, sementara itu kedelai impor kurang lebih 1 jam sudah bisa siap giling. Dengan perendaman ini kedelai akan menyerap air sehingga menjadi lunak dan mempermudah dalam proses penggilingan

b. Tahap pencucian kedelai

Dalam tahap ini kedelai yang sudah direndam kemudian dipindahkan ke tenggok. Selanjutnya dibilas dengan air yang bersih dan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada kedelai, kedelai diremas-remas dan diaduk dengan menggunakan tangan lalu setelah bersih lalu siap digiling.

c. Tahap penggilingan

Dalam tahap ini kedelai digiling dengan menggunakan mesin penggiling yang di atasnya terdapat aliran air. Aliran air ini berfungsi untuk mempermudah proses penggilingan dan untuk menghasilkan bubur kedelai yang lembut. Hasil penggilingan ini sering disebut jladren yang nantinya akan ditampung didalam ember tlontong.

d. Tahap pendidihan/pemanasan

Dalam tahap ini jladren kemudian dimasukan ke dalam tungku besar yang kemudian ditambahkan air bersih kurang lebih sebanyak 20 liter, lalu diaduk-aduk. Pada proses pendidihan tahu di Desa Karanganyar ada dua cara yang

digunakan yaitu metode biasa atau tradisional dan metode uap. Pada metode biasa jladren akan dituangkan diatas tungku pendidih dan dibawahnya dilakukan proses pembakaran bahan bakar seperti kayu dan sekam padi agar jladren tersebut mendidih. Sementara itu pada metode uap, terlebih dulu drum yang berisi air dipanasi diatas tungku selama kurang lebih 1 jam, sebelumnya di drum tersebut telah dibuat bolongan lalu dikasih pipa yang dialirkan ke wadah pendidih jladren. Setelah panas selanjutnya jladren dituangkan ke wadah pendidih jladren tersebut dan ditambahkan air. Dalam proses pendidihan adonan selanjutnya, suhu didalam drum harus dijaga agar tetap panas yakni dengan terus memberi bahan bakar tungku dibawah drum.

Pada penelitian ditemukan 38 orang pengrajin memakai cara biasa dan hanya 3 orang pengrajin memakai metode uap. Banyak pengrajin yang tidak memakai metode uap karena pembuatan tungku uap yang cukup mahal serta penggunaan alat drum uap yang tidak mudah tahan lama, padahal harganya cukup mahal. Namun pada proses pendidihan metode uap lebih cepat sekitar kurang lebih 10 menit, sementara itu metode biasa kurang lebih 20 menit.

e. Tahap penyaringan jladren/adonan

Tahap penyaringan jladren ini dilakukan diatas lareman dengan diatasnya ditempatkan papan penyangga, lalu dialasi dengan kain penyaring satu. Kemudian jladren ditaruh diatas kain penyaring satu dengan menggunakan gayung adonan tahu dan digoyang-goyang supaya ampas kedelai dan sari kedelai terpisah. Ampas tahu dari sisa penyaringan kemudian dimasukan ke dalam karung sebagai pakan ternak dan setiap satu masakan akan menghasilkan satu kantong

pakan ternak. Ampas tahu bisa dijadikan tempe gembus tetapi tidak ada satupun pengrajin tahu di Desa Karanganyar yang membuat tempe gembus hal ini disebabkan karena keterbatasan tenaga kerja.

f. Tahap Pengadukan sari tahu

Pada tahap ini setelah sari kedelai/sari tahu masuk ke lareman, maka selanjutnya akan dilakukan pengadukan sambil dicampur dengan air kecut (limbah cair tahu) sampai warnanya terlihat kekuningan dan sari kedelai/sari tahu terlihat menggumpal. Setelah itu, air kecut yang ada dilareman akan diambil dengan cara menempatkan kain goni lalu diatasnya dikasih irik/tompo sehingga sari tahu tidak akan ikut terbang bersama air kecut. Biasanya air kecut digunakan untuk pakan ternak dan sebagian untuk ditampung sebagai bahan penggumpalan pada masakan selanjutnya.

g. Tahap pengepresan

Dalam tahap ini setelah dilakukan pembuangan air kecut, kemudian sari tahu yang ada di lareman dituangkan ke dalam kotak pengepres yang sudah diberi alas berupa kain penyaring dua maupun tiga tergantung akan dicetak jenis tahu apa. Maksud dari pemberian kain penyaring ini agar sari tahu yang akan menjadi tahu tidak keluar bersama air. Pada pembuatan tahu kotak, penuangan sari kedelai ke dalam kotak pengepres dilakukan sampai penuh dan merata ke setiap permukaan. Setelah sari kedelai merata, kemudian kain penyaring yang tersisa ditutupkan atasnya. Langkah selanjutnya menutup kotak pengepres dengan tutupnya dan ditindih dengan batu kemudian didiamkan selama kurang lebih 10 menit kemudian dipindah ke encek lalu dipotong-potong sesuai ukuran. Untuk

pembuatan tahu nonong hampir sama dengan cara yang dijelaskan diatas tinggal diganti kotakan khusus tahu nonong. Sementara itu, untuk pembuatan tahu putih bulat yang membedakan adalah bagaimana cara pencetakannya, sari tahu yang telah ditaruh diatas saringan dua maupun tiga, setelah itu dicetak bulat lalu ditaruh diatas encek lalu atasnya dikasih alas encek lagi, kemudian diatasnya dikasih batu agar cepat mengeras. Untuk membuat tahu putih bulat ukuran besar dapat dipakai kain penyaring dua, sementara ukuran kecil dengan kain penyaring tiga yang ukurannya lebih kecil.

g. Tahap penggorengan

Tahap penggorengan ini merupakan tahap akhir dari proses pembuatan tahu. Penggorengan dilakukan diatas wajan besar yang dituangi minyak goreng yang dibawahnya terdapat tungku penggorengan. Setelah minyak goreng panas, tahu yang telah dipotong-potong kemudian dimasukan ke dalam wajan dan digoreng sampai kulit tahu berwarna kekuningan sambil diaduk menggunakan solet. Setelah tahu matang diangkat menggunakan serok lalu ditaruh di tampah. Selanjutnya dibiarkan 2 sampai 3 jam, tahu lalu dikemas dalam tenggok maupun ember tlonjong dan paginya siap dipasarkan.

5. Pemasaran

Untuk memasarkan hasil produksinya para pengrajin tahu di Desa Karanganyar membawanya ke pasar dan diecerkan sendiri, namun bila ada konsumen yang ingin langsung membeli di rumah pengrajin juga bisa. Sebagian besar pengrajin tahu di Desa Karanganyar karena usaha yang dijalankan sudah cukup lama mereka sudah mempunyai konsumen langganan yang biasa

mengambil tahu di rumah pengrajin atau pasar. Sebagian besar konsumen langganan pengrajin tahu seperti tukang sayur dan warung makan yang nanti akan dijual lagi. Untuk yang bertugas memasarkan di pasar adalah istri pengrajin namun ada juga suami yang membantu berjualan istrinya di pasar sementara yang memproduksi tahu di rumah menggunakan tenaga kerja luar keluarga.

Mengenai tempat pemasarannya, dari 41 pengrajin tahu yang ada di Desa Karanganyar memasarkan produk tahunya di berbagai daerah. Ada pengrajin yang memasarkan tahunya di pasar yang lingkungannya satu kecamatan, satu kabupaten, dan luar kabupaten, sehingga untuk jenis tahu yang dihasilkan tiap pengrajin berbeda-beda tergantung permintaan akan pasar tersebut. Begitu pula dengan harga tiap jenis tahu juga akan berbeda, walaupun ada juga yang sama.