

IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN

Kota Tegal terletak diantara 109°08' -109°10' bujur timur dan 6°50' -6°53" lintang selatan dengan luas 39,68 km² atau kurang dari 3.968 hektar. Kota Tegal berada di wilayah pantai utara dari Provinsi Jawa Tengah. Kota Tegal berada di jalur perekonomian lintas nasional dan regional. Wilayah Kota Tegal terdiri dari 4 kecamatan dan 27 kelurahan. Utara Kota Tegal berbatasan dengan Laut Jawa, untuk bagian Timur dan Selatan berbatasan langsung dengan Kabupaten Tegal dan sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Brebes.

A. Topografi dan geografi Kecamatan Tegal Timur

Kecamatan Tegal Timur merupakan salah satu kecamatan di wilayah Kota Tegal. Kecamatan Tegal Timur berada di pusat Kota Tegal dengan dominasi tanah pemukiman. Luas wilayah Kecamatan Tegal Timur sebesar 6,36 km² yang terdiri dari atas luas lahan sawah dan luas lahan bukan sawah. Luas lahan bukan sawah sebesar 6,12 km² (96,23%) dan luas lahan sawah sebesar 2,4 km² (3,77%).

Secara administrasi Kecamatan Tegal Timur memiliki 3 golongan penggunaan lahan sawah yaitu pengairan teknis, pengairan semi teknis, dan pengairan sederhana. Pada umumnya, untuk pengairan semi teknis dan pengairan sederhana tidak digunakan. Masyarakat Kecamatan Tegal Timur umumnya menggunakan pengairan teknis.

Tabel 3. Jumlah RT dan RW di Kecamatan Tegal Timur

Nama kelurahan	Rukun Tetangga (RT)	Rukun Warga (RW)
Kejambon	43	6
Slerok	45	6
Panggung	137	14
Mangkukusuman	42	4
Mintaragen	94	11
Jumlah	361	41

Kecamatan Tegal Timur dalam angka 2016

Kecamatan Tegal Timur yang terbagi atas 5 Kelurahan yakni Kelurahan Kejambon, Kelurahan Slerok, Kelurahan Mangkukusuman, Kelurahan Panggung dan Kelurahan Mintaragen. 5 kelurahan tersebut terbagi lagi menjadi 41 rukun warga (RW) dan 361 rukun tetangga (RT). Dengan kata lain, kelurahan Mangkukusuman merupakan kelurahan yang memiliki rukun warga yang paling sedikit. Sementara itu, daerah kelurahan Mangkukusuman merupakan kelurahan yang banyak memiliki produsen tahu aci. Hal ini karena kelurahan Mangkukusuman adalah pusatnya pemerintahan.

B. Keadaan Penduduk di Kecamatan Tegal Timur

1. Jumlah Penduduk menurut Kelompok Umur

Keadaan penduduk di Kecamatan Tegal Timur terdapat kelompok umur baik laki-laki maupun perempuan. Hal ini dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 4. Jumlah Penduduk menurut kelompok umur di Kecamatan Tegal Timur

Kelompok Umur (Tahun)	Jumlah	Persentase
0-15	19.424	23,43
16-50	46.564	56,18
>51	16.906	20,39
Jumlah	82.894	100

Kecamatan Tegal Timur dalam angka 2016

Tabel 4 menunjukkan jumlah penduduk di Kecamatan Tegal Timur dibedakan menjadi 3 golongan umur yaitu umur 0-15 tahun, 16-50 tahun dan >50

tahun. Penggolongan ini berdasarkan atas usia produktif. Tabel 5 menunjukkan bahwa umur 16-50 tahun atau usia produktif memiliki jumlah terbanyak dengan jumlah 46.564 orang dengan laki-laki berjumlah 23.739 orang dan 22.825 untuk perempuan. Untuk usia 0-15 tahun memiliki jumlah sebanyak 19.424 orang dan untuk penduduk dengan usia >51 sebanyak 16.906 orang. Maka dari itu, banyaknya usia yang produktif di Kecamatan Tegal Timur maka masyarakat dapat memanfaatkan peluang usaha.

2. Tingkat Kepadatan Penduduk

Tingkat kepadatan penduduk dapat diketahui dengan seberapa banyak jumlah penduduk dibagi luas daerah. Berikut ini kepadatan yang ada di Kecamatan Tegal Timur:

Tabel 5. Tingkat Kepadatan Penduduk di Kecamatan Tegal Timur

Nama kelurahan	Luas Daerah (Km ²)	Jumlah Penduduk (jiwa)	Kepadatan (Jiwa/km ²)
Kejambon	0,86	12.754	14.830
Slerok	1,39	16.899	12.158
Panggung	2,23	30.875	13.845
Mangkukusuman	0,47	5.333	11.347
Mintaragen	1,41	17.033	12.080
Jumlah	6,36	82.894	13.034

Kecamatan Tegal Timur dalam angka 2016

Pada Tabel 5 menunjukkan tingkat kepadatan penduduk di 5 Kelurahan yang ada di Kecamatan Tegal Timur. Tingkat kepadatan penduduk paling tinggi terdapat pada Kelurahan Kejambon dengan jumlah penduduk 12.754 jiwa dengan kepadatan 14.830 jiwa/km². Sementara itu, untuk kepadatan penduduk yang rendah adalah Kelurahan Mangkusuman sebesar 11.347 jiwa/km², dengan luas daerah sebesar 0,47 km² dan jumlah penduduk sebanyak 5.333 jiwa. Oleh sebab

itu, kepadatan yang rendah ini menjadikan Kelurahan Mangkukusaman sebagai tempat untuk para produsen tahu aci berjualan.

C. Mata Pencaharian

Mata pencaharian adalah suatu pekerjaan yang dilakukan untuk kebutuhan sehari-hari. Ada beberapa macam mata pencaharian yang ada di Kecamatan Tegal Timur antara lain, petani, nelayan, wiraswasta, guru/dosen, hingga PNS/TNI. Berikut ini adalah jumlah mata pencaharian yang ada di Kecamatan Tegal Timur:

Tabel 6. Mata Pencaharian Penduduk yang Ada di Kecamatan Tegal Timur

Mata Pencaharian	Jumlah	Persentase
Buruh tani	67	0,19
Nelayan	1.638	4,66
Wiraswasta	8.792	25,00
Dosen/ guru	778	2,22
PNS/ TNI	3.026	8,61
Lain-lain	20.853	59,32
Jumlah	35.154	100

Kecamatan Tegal Timur dalam Angka 2016

Tabel 6 menunjukkan mata pencaharian yang dimiliki oleh penduduk daerah Kecamatan Tegal Timur. Pada Tabel 6 menunjukkan bahwa mata pencaharian yang sedikit dimiliki oleh penduduk daerah Kecamatan Tegal Timur adalah buruh tani. Hal ini karena di daerah Kecamatan Tegal Timur sendiri lahan untuk pertanian sangat sedikit. Jadi, mata pencaharian lain-lain ini terdiri dari beberapa pekerjaan seperti buruh kayu, buruh batu, supir angkutan, karyawan, pensiunan dan pengangguran.

Pada Tabel 6 pekerjaan yang banyak dimiliki adalah sebagai wiraswasta. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar warganya lebih memilih untuk membuka usaha sendiri baik skala kecil maupun skala besar. Membuka usaha

sendiri atau berwiraswasta ini dapat menyerap banyak tenaga kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran yang ada di Kota Tegal.

D. Luas Penggunaan Lahan

Penggunaan lahan adalah suatu pemanfaatan yang ada di suatu daerah. Luas penggunaan pada daerah Kecamatan Tegal Timur terbagi menjadi 2 yakni luas lahan sawah dan luas lahan bukan sawah. Berikut adalah luas penggunaan lahan menurut Kelurahan di Kecamatan Tegal Timur:

Tabel 7. Luas penggunaan Lahan menurut Kelurahan di Kecamatan Tegal Timur

Kelurahan	Lahan sawah (ha)	Persentase (%)	Lahan bukan sawah (ha)	Persentase (%)
Kejambon	2,00	8,33	86,00	14,05
Slerok	19,00	79,17	119,00	19,45
Panggung	3,00	12,5	218,00	35,62
Mangkukusuman	0,00	0	47,00	7,68
Mintaragen	0,00	0	142,00	23,20
Jumlah	24,00	100	612,00	100

Kecamatan Tegal Timur dalam angka 2016

Tabel 7 menunjukkan luas penggunaan lahan yang ada di Kecamatan Tegal Timur. Luas penggunaan untuk lahan sawah sendiri sangat sedikit yakni sebesar 24 ha. Lahan sawah disini adalah lahan pertanian yang berpetak-petak dan dibatasi oleh pematang (galengan) saluran untuk menahan/menyalurkan air yang biasanya ditanami padi, palawija dan tanaman musiman lainnya. Lahan sawah di Kecamatan Tegal Timur sangatlah sedikit karena sudah dialih fungsikan untuk dijadikan bangunan-bangunan. Lahan bukan sawah yang dimiliki Kecamatan Tegal Timur berjumlah 612 ha. Lahan bukan sawah terdiri atas tegalan/kebun, ladang dan bangunan.

E. Industri di Kecamatan Tegal Timur

Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, bahan setengah jadi menjadi bahan jadi yang siap dijual. Kota Tegal menjadikan industri perdagangan dan jasa sebagai sektor perekonomian utama.

Tabel 8. Banyaknya unit usaha menurut jenis industri di Kota Tegal tahun 2009-2013

Jenis industri	Tahun				
	2009	2010	2011	2012	2013
Agro Industri					
Besar	8	9	10	10	11
Kecil dan menengah	1.236	1.258	1.269	1.320	1.765
Industri					
Besar	28	29	32	33	34
Kecil dan menengah	1.486	1.512	1.586	1.650	2.008
Jumlah					
- Besar	36	38	42	43	45
- Kecil dan menengah	2.722	2.770	2.855	2.970	3.773
TOTAL	2.758	2.808	2.897	3.013	3.818

Badan pusat statistik Kota Tegal dalam angka 2018

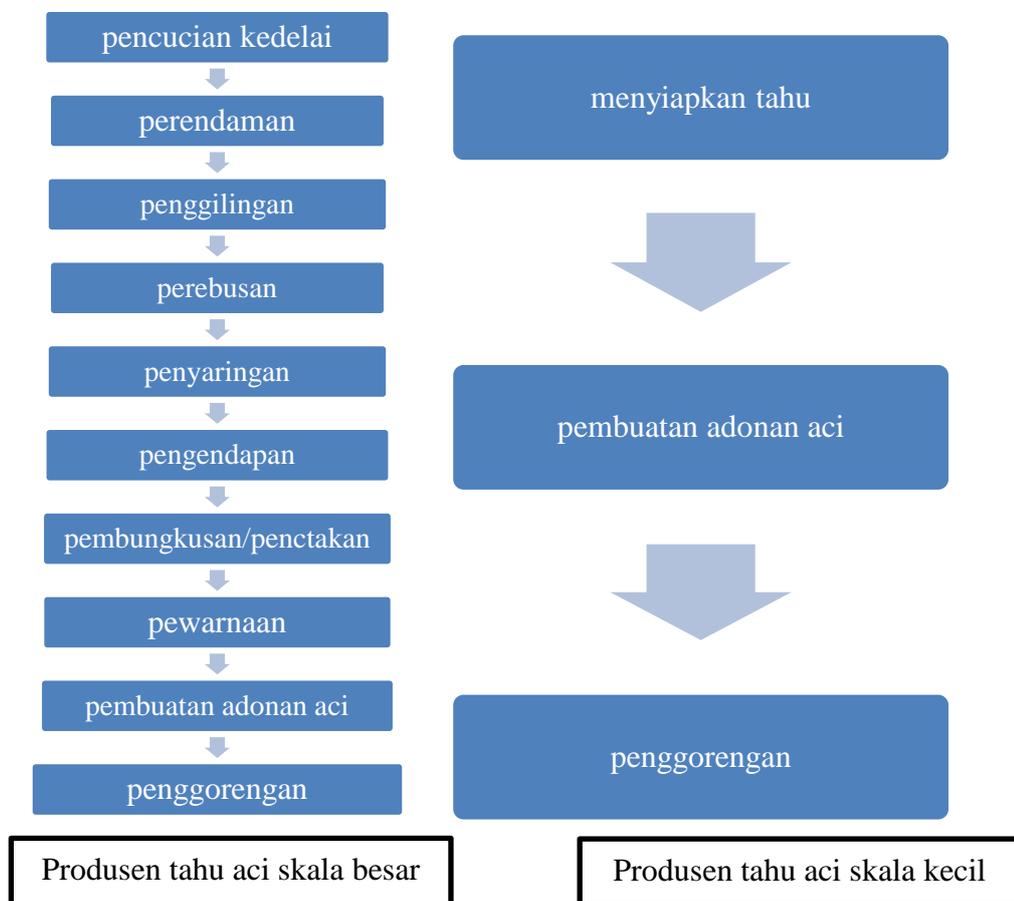
Tabel 8 menunjukkan jumlah industri yang terdapat di Kota Tegal. Pada tahun 2009 hingga 2013 menunjukkan peningkatan jumlah agro industri kecil dan menengah yang ada di Kota Tegal. Kenaikan jumlah agro industri kecil dan menengah pada tahun 2009 hingga 2012 tidak terlalu signifikan. Berbeda dengan tahun 2013 mengalami kenaikan yang cukup banyak. Begitu juga pada industri kecil dan menengah pada tahun 2013 mengalami kenaikan yang cukup besar sekitar 200 industri baru berdiri.

F. Proses Pembuatan Tahu Aci

Proses Pembuatan Tahu Aci skala besar dan skala kecil sama saja, umumnya yang membedakan hanya penggunaan tahunya. Sementara itu, produsen

tahu aci skala besar semuanya membuat tahu sendiri dan memiliki ciri khas rasa yang berbeda. Lain halnya, skala kecil mereka menggunakan tahu yang dibeli di pengrajin tahu yang ada dipasar.

Pembuatan tahu aci untuk skala besar menggunakan bahan dasar kedelai impor. Pembuatan tahu sendiri memiliki beberapa tahapan seperti pada gambar berikut:



Gambar 2. Proses Pembuatan Tahu Aci Pada Skala Besar dan Skala Kecil

Pada gambar 2 menunjukkan proses pembuatan tahu aci pada skala besar maupun skala kecil. Pada proses pembuatan tahu aci skala besar memiliki 10 tahapan yang terdiri dari 8 tahapan pembuatan tahu dan 2 tahapan pembuatan

tahu aci. Pembuatan tahu terdiri dari pencucian, perendaman, penggilingan, perebusan, pengendapan, pembungkusan atau pencetakan dan yang terakhir adalah pewarnaan. Pencucian kedelai tidaklah lama setidaknya menghilangkan kulit ari yang masih menempel dikedelai, kemudian proses perendaman. Perendaman dilakukan kurang lebih 1 jam hal ini dilakukan guna membuat kedelai lebih empuk sehingga memudahkan proses penggilingan. Sementara itu, perendam dilakukan agar memisahkan kedelai yang busuk dan kedelai yang bagus. Tahapan berikutnya adalah penggilingan, proses penggilingan ini dibantu dengan menggunakan air guna memudahkan kedelai hancur.

Perebusan dilakukan dengan menggunakan api yang tidak terlalu besar atau menggunakan api sedang. Perebusan dilakukan sampai sari tahu mengental setelah mengental sari tahu yang sudah matang dibiarkan mengendap dengan ditambahi sedikit asam cuka atau biang tahu. Tahapan berikutnya pembungkusan/pencetakan dengan menggunakan kain putih bersih dengan serat kain yang kecil setelah itu dilakukan pengepressan dengan menggunakan mesin press. Kemudian tahap terakhir adalah pewarnaan dimana tahu yang sudah jadi di rebus didalam bumbu tersendiri seperti bawang merah bawang putih garam dan kunyit selama 10 menit agar bumbu meresap kedalam tahu dan memberikan warna yang menarik pada tahu.

Proses pembuatan tahu sudah selesai, namun untuk proses pembuatan tahu aci masih memerlukan adonan aci. Proses pembuatan adonan aci ini memerlukan tepung tapioka, bumbu, air hangat atau bisa di tambahkan sedikit tepung terigu. Penambahan tepung terigu dan air hangat hanya opsi untuk membuat aci renyah. Sementara itu, jika tidak menggunakan tepung terigu juga tidak masalah. Bumbu

yang perlu ditambahkan untuk pembuatan adonan aci hanya bawang merah, bawang putih, merica, garam dan di tambahkan beberapa helai daun bawang. Setelah semua bumbu dimasukan kemudian diuleni hingga tidak lengket atau tidak menempel pada tangan. Kemudian tahu yang berbentuk persegi dibelah melintang membentuk segitiga, kemudian ditambahkan aci dibagian bawah segitiga. Jika sudah selesai kemudian digoreng dengan api yang sedang, namun sebelum digoreng pastikan minyak sudah panas.