

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM UKM TAHU HARAPAN TENANG**

Guna mengetahui kondisi yang berhubungan dengan UKM Tahu Harapan Tenang, perlu adanya penjelasan mengenai gambaran umum yang menyangkut sejarah dan perkembangan, produk yang dihasilkan, peralatan dan bahan yang digunakan dalam produksi tahu, serta proses produksi tahu.

#### **2.1 Sejarah UKM Tahu Harapan Tenang**

Tahu merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Hal ini menjadikan sentra pembuatan tahu sebagai peluang bisnis yang menjanjikan. Salah satunya yakni Usaha Kecil Menengah (UKM) Tahu Harapan Tenang yang berada di Kota Semarang. UKM Tahu Harapan Tenang yang berlokasi di Kelurahan Jomblang ini dimiliki oleh Hartono yang merupakan generasi pertama dalam industri pembuatan tahu. Mulanya pada tahun 1974 Hartono menikah dengan istrinya dan tinggal di sebuah kontrakan di Kelurahan Jomblang, berselang 1 tahun kemudian yakni tahun 1975 mereka memiliki seorang anak perempuan. Guna mencukupi kebutuhan sehari-hari Hartono bekerja sebagai pedagang tahu di pasar. Tahu ini dibeli dari sebuah pabrik tahu yang dimiliki oleh seorang etnis Tionghoa untuk kemudian dijual kembali. Tahu yang dapat dijual pun tidak banyak, hanya sekitar 5 tong atau 5000 tahu dan pekerjaan ini dilakukan selama 5 tahun. Usaha tahu milik Hartono semakin berkembang sehingga perlu menambah jumlah persediaan tahu miliknya, maka Hartono membeli tahu dari 4 pabrik untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Dalam sistem pembayaran kepada pabrik tahu, dapat dilakukan dengan membayar setiap 1 minggu sekali apabila tahu yang dijual telah laku. Pada saat proses perhitungan pembayaran dilakukan, Hartono mulai sedikit demi sedikit belajar mengenai proses pembuatan tahu tersebut dengan bertanya kepada para pekerja tentang alat dan bahan apa saja yang dibutuhkan untuk membuat tahu dan bagaimana

prosesnya. Dari proses belajar ini lah, Hartono dan istri memiliki harapan untuk memiliki sebuah pabrik tahu sendiri. Sebelum memulai membuat pabrik tahu sendiri, Hartono berpesan kepada pemilik pabrik tahu Tionghoa agar harga tahu tidak diturunkan karena akan berimbas pada penurunan harga tahu yang akan Hartono jual nantinya.

Pada tahun 1985 Hartono mampu membeli sebuah rumah yang jaraknya tidak jauh dari kontrakkannya. Lalu pada tahun 1998 Hartono memulai untuk membuat pabrik tahu sendiri di rumah tersebut. Pabrik Tahu ini diberi nama Pabrik Tahu Harapan Tenang. Dari pabrik tahu miliknya ini usahanya semakin berkembang sehingga pada tahun 2000 Hartono dan istri berkesempatan untuk beribadah haji ke Makkah. Seusai beribadah haji di Makkah, Hartono mengetahui bahwa pabrik tahu di samping rumahnya mengalami kebangkrutan, kemudian Hartono memutuskan untuk membeli pabrik tahu tersebut. Melihat usahanya semakin sukses tetangga-tetangga Hartono berkeinginan meniru untuk membuat pabrik tahu sendiri, sehingga sekarang terdapat beberapa pabrik tahu di Kelurahan Jomblang.

Sejak itu, usaha pabrik tahu Hartono semakin berkembang namun pada tahun 2005 Hartono mengalami kerugian akibat ditipu oleh para pedagang yang tidak kunjung membayar uang hasil penjualan tahu sebesar Rp216.000.000. Hal ini membuat Hartono jatuh sakit sehingga tidak mampu untuk melanjutkan pabrik tahu miliknya. Pabrik Tahu Harapan Tenang pun kini dikelola oleh istri Hartono. Dalam sistem pembayaran pun juga berubah, yang mulanya dibayar setelah tahu laku, kini pedagang menggunakan sistem kontan atau tunai saat membeli tahu hingga sekarang.

## **2.2 Arti Nama Harapan Tenang**

Pabrik Tahu Harapan Tenang memiliki arti yakni sebagai suku Jawa yang tenang karena telah memiliki usaha sendiri tanpa memiliki utang.

### **2.3 Alamat UKM Tahu Harapan Tenang**

Jalan Saputan Barat RT 01 RW 13 Kelurahan Jomblang, Kecamatan Candisari, Semarang.

### **2.4 Jam Kerja UKM Tahu Harapan Tenang**

Hari : Senin – Minggu

Waktu : Pukul 07.00 WIB – 16.00 WIB

### **2.5 Jumlah Tenaga Kerja UKM Tahu Harapan Tenang**

UKM Tahu Harapan Tenang memiliki 8 orang tenaga kerja harian yang terdiri dari:

- 2 orang tenaga kerja pada bagian perendaman kedelai hingga pengendapan.
- 2 orang tenaga kerja pada bagian pencetakan, pemotongan dan perendaman tahu.
- 2 orang tenaga kerja pada bagian penggorengan tahu
- 2 orang tenaga kerja pada bagian memilah dan menghitung tahu

### **2.6 Jenis Jenis Tahu**

Berikut merupakan beberapa jenis tahu yang terdapat di Indonesia:

#### **1. Tahu Putih**

Tahu putih merupakan tahu yang sering dijumpai oleh masyarakat Indonesia.

Tahu putih memiliki tekstur padat dengan pori-pori agak besar. Tahu putih hanya bisa bertahan selama 2 hari, lebih dari itu akan terjadi perubahan aroma dan tekstur.

#### **2. Tahu Kuning**

Tahu kuning memiliki warna kuning yang berasal dari pewarna alami yakni kunyit. Tekstur tahu kuning sangat padat, kenyal, berpori halus dan lembut. Bentuknya kotak segi empat dan lebih pipih.

### 3. Tahu Sutera

Disebut tahu sutera karena teksturnya sangat halus. Tahu sutera memiliki warna putih. Di pasaran dijual dalam bentuk kemasan plastik yang kedap udara.

### 4. Tahu Pong

Tahu Pong memiliki tekstur yang padat dengan pori-pori besar. Tahu pong ini merupakan jenis tahu yang telah digoreng kering, maka bagian dalamnya akan terdapat rongga dan kulitnya akan kecokelatan.

### 5. Tahu Kulit

Tahu kulit merupakan jenis tahu yang telah digoreng. Kulitnya berwarna kecokelatan dengan rongga bagian dalam yang akan tampak jika tahu digoreng. Contoh jenis tahu kulit yang populer yakni tahu Sumedang.

## **2.7 Alat dan Bahan Membuat Tahu**

Alat untuk membuat tahu sebagai berikut:

#### 1. Drum atau Ember Besar

Digunakan untuk proses merendam kedelai, menampung bubur kedelai dan merendam tahu.

#### 2. Tampah Bambu

Tampah adalah alat yang terbuat dari anyaman bambu berbentuk bundar dengan diameter 65-80cm. Tampah ini digunakan untuk proses pencucian kedelai.

#### 3. Mesin Penggiling Kedelai

Mesin giling kedelai yaitu sebuah alat yang digunakan untuk menggiling biji kedelai menjadi bubur kedelai. Bubur kedelai ini yang akan digunakan sebagai bahan utama pembuatan tahu.

#### 4. Ketel Uap

Kettle uap merupakan mesin yang berfungsi untuk merebus air, lalu aliran uap yang keluar dari hasil rebusan air akan mengalir pada pipa yang telah disediakan guna merebus bubur kedelai. Bahan bakar untuk menghidupkan kettle uap ini adalah kayu bakar.

#### 5. Pipa

Digunakan sebagai saluran uap ke bak untuk merebus bubur kedelai.

#### 6. Kain atau Saringan Tahu

Kain atau saringan tahu ini berfungsi untuk menyaring sari kedelai dan sebagai alas ketika mencetak tahu. Kain ini biasanya berwarna putih.

#### 7. Serokan tahu

Digunakan sebagai alat untuk mengambil gumpalan tahu dari tempat penggumpalan dan dipindah ke cetakan.

#### 8. Blabak atau Cetakan Tahu

Blabak atau cetakan tahu terbuat dari anyaman bambu dengan ukuran 60cm x 60cm. Blabak ini digunakan sebagai wadah untuk mencetak tahu.

#### 9. Papan pemotong

Papan pemotong merupakan papan yang terbuat dari kayu, yang pada bagian tengah terdapat 10 sekat yang terbuat dari besi. Papan pemotong ini digunakan untuk memotong tahu agar memiliki bentuk dan ukuran yang sama.

#### 10. Wajan

Digunakan pada proses penggorengan tahu.

#### 11. Rak bambu

Rak tahu ini berguna sebagai tempat menaruh blabak yang telah berisi tahu siap jual.

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat tahu yaitu:

1. Kedelai

Kedelai merupakan bahan dasar dalam pembuatan tahu. Kedelai dapat dibeli di pasar ataupun import.

2. Cuka

Cuka merupakan bahan yang digunakan sebagai pengental dalam proses pembuatan tahu agar berbentuk padat.

3. Minyak Goreng

Minyak goreng berguna dalam proses penggorengan tahu. Minyak goreng ini dibeli dalam bentuk drum, dimana 1 drum berisi 16 liter minyak.

4. Solar

Solar digunakan sebagai bahan bakar untuk mesin penggilingan kedelai.

5. Kayu Bakar

Kayu bakar digunakan sebagai bahan bakar untuk merebus air dan untuk menggoreng tahu.

6. Air

Air digunakan pada proses perendaman kedelai, pencucian kedelai, penggilingan kedelai, perebusan kedelai, dan perendaman tahu.