

**PENGRAJIN TAHU DAN TEMPE DI LINGKUNGAN VII KELURAHAN  
BAHU KECAMATAN MALALAYANG KOTA MANADO**

**Oleh:**  
**Budi Prasetyo**  
**090817006**

*Abstract*

*Craftsmen is one of the very noble profession that is trying to preserve one of the cultural heritage of our ancestors in any form including culinary , lack of attention on the craftsmen making craftsmen in Indonesia as a profession less attractive to a handful of people who prefer to work in large companies.*

*Tofu and tempeh in the shoulder village is a cottage industry with workers kumlah less than 10 people who have to work up to 12 hours , long amounts of time is caused due to lack of manpower and demand from consumers .*

*The work that already exist in Indonesia , especially in the shoulder in the environment VII must in order to keep and preserve our children and grandchildren can enjoy the result of the culture that has been there and not extinct by other foods from the outside.*

*Keyword: Craftsmen, Cuture, Economy System, And Adaptation Strategy*

## **PENDAHULUAN**

Kebudayaan yang dimiliki setiap manusia khususnya di Indonesia memiliki corak yang berbeda-beda, keanekaragaman kebudayaan yang ada di Indonesia tercermin pada semboyan Negara Kesatuan Republik Indonesia yaitu: "Bhinneka Tunggal Ika" yang artinya berbeda-beda tetapi tetap satu. Bukan hanya kaya akan kebudayaan tetapi Indonesia juga negara yang kaya akan sumberdaya alamnya baik di sektor pertanian, ladang, maupun hasil lautnya. Dari hasil sumberdaya alam yang melimpah di setiap kebudayaan di Indonesia mempunyai hasil kebudayaan yang kompleks begitupun dengan pengrajinnya. Hasil kerajinan yang dihasilkan itu biasanya bisa berupa barang-barang kebudayaan (artefak) seperti senjata-senjata perang, baju adat, juga benda kebudayaan lainnya. Bukan hanya barang-barang serbaguna tersebut, ada juga yang memodi-

fikasi sumber-sumber alam di sekitarnya sebagai bahan makanan atau lauk-pauk sehingga menjadi sebuah benda hasil kebudayaan yang dapat di konsumsi, Salah satunya adalah tahu dan tempe makanan khas dari pulau Jawa yang hingga saat ini masih bisa kita konsumsi dimanapun kita berada khususnya di Indonesia. Tahu dan tempe merupakan salah satu hasil buatan manusia yang bahan olahannya berasal dari kacang kedelai yang di fermentasi, saat ini tahu dan tempe pun menjadi salah satu sumber pangan populer di Indonesia dengan harga yang relatif murah dan digemari hingga di seluruh plosok Negara Indonesia.

Tahu dan tempe yang pada awalnya dikenal sebagai makanan khas dan dibuat oleh anggota masyarakat berlatar belakang suku-bangsa Jawa, kini tersebar luas di Indonesia salah satunya di Kota Manado. Manado adalah kota yang

berada di wilayah pesisir tentunya masyarakat di kota Manado pada umumnya berprofesi sebagai nelayan dan makanan utama yang ada di kota Manado berasal dari hasil tangkapan laut. Penyebaran tahu dan tempe sehingga sampai pulau Sulawesi ini tentu terkait dengan proses pemenuhan kebutuhan hidup yang tidak hanya dijalani oleh konsumen tetapi juga produsen. Hal ini berarti bahwa pembuatan tahu dan tempe dapat dilihat sebagai salah satu bagian dari unsur-unsur kebudayaan yang universal yaitu mata pencaharian hidup.

Seiring majunya teknologi khususnya di Indonesia saat ini tahu dan tempe mempunyai banyak variasi mulai dari rasa dan bahan baku yang digunakan agar dapat menyeimbangkan teknologi yang sangat pesat kemajuannya di Indonesia. Dengan banyaknya variasi tahu dan tempe di Indonesia

membuat masyarakat yang gemar akan tahu dan tempe tidak merasa jenuh akan rasa yang di tampilkan oleh sosok tahu dan tempe yang saat ini bervariasi. Contohnya adalah tempe dengan bahan dasar kacang hijau, benguk dan lain-lain begitu juga dengan tahu dengan variasi saat ini contohnya tahu kuning/tahu kulit, tahu sumedang, tahu pong dan lain-lain.

Usaha Tahu dan tempe termasuk industri rumahan yang jumlah pekerjanya hingga kurang dari sepuluh orang tahu dan tempe juga merupakan salah satu makanan yang dapat di buat lauk dan pelengkap sayur-sayuran contoh tahu dan tempe sebagai lauk adalah tempe mendoan, dan tahu isi. Sebagai pelengkap sayuran tahu dan tempe kerap di jadikan salah satu penyedap ataupun pelengkap contoh tahu dan tempe sebagai pelengkap sayur adalah

sayur tumis/oseng-oseng yang dapat di jumpai di Indonesia.

Tahu dan tempe yang sudah menjadi salah satu jenis makanan pokok atau pelengkap bagi masyarakat kota Manado, terlihat hampir di setiap warung makan yang berada di lorong-lorong atau pun di tepi jalan utama di kota ini terdapat penjual *gorengan* yang menu utamanya adalah tahu dan tempe selain pisang dan ubi jalar. Penjualan tahu dan tempe khususnya di kota Manado sangat berpengaruh dengan harga ikan itu terbukti ketika harga ikan sedang mahal, maka penjualan tahu dan tempe sangat laris karena tahu dan tempe menjadi lauk alternatif pengganti ikan laut. Hal ini karena fleksibilitas Tahu dan Tempe yang merupakan makanan yang dapat diolah sebagai lauk-pauk maupun pelengkap sayur. Ada beberapa jenis sayur yang dapat di campur dengan tahu ataupun tempe, contohnya

adalah sayur kacang panjang yang di *oseng-oseng* dapat dicampur tahu ataupun tempe dan ada pula makanan tahu atau tempe penyet. Tahu dan tempe adalah makanan dengan harga yang relatif murah dengan segudang manfaat bagi tubuh manusia, manfaat yang di kandung tahu dan tempe berasal dari biji kedelai selaku bahan utama pembuatan tahu dan tempe yang di produksi khususnya di kota Manado.

### **Konsep Kebudayaan**

Kebudayaan menurut Koentjaraningrat adalah Keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan belajar (Koentjaraningrat, 1979:180). Menurut B. Tylor dalam buku ilmu budaya dasar karya Dr. M. Munandar Soelaeman tahun (2005: 21–22), kebudayaan merupakan keseluruhan yang kompleks, yang di dalamnya terkandung penge-

tahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat, dan kemampuan-kemampuan lain yang didapat seseorang sebagai anggota masyarakat.

Kebudayaan itu ada unsur-unsurnya yang universal, artinya unsur-unsur kebudayaan yang bisa didapat dalam semua kebudayaan di manapun di dunia. Unsur-unsur ini disebut *cultural universal*. Di dalam buku Beberapa Pokok Antropologi Sosial terdapat 7 unsur kebudayaan yang di jelaskan oleh Koentjaraningrat yaitu : (1) Sistem peralatan dan perlengkapan hidup, (2) Sistem mata pencarian hidup, (3) Sistem kemasyarakatan, (4) Bahasa, (5) Kesenian, (6) Sistem pengetahuan, (7) Sistem religi.

### **Konsep Tahu Dan Tempe**

Tahu berasal dari Tiongkok, seperti halnya kecap, tauco, bakpau dan bakso. Tahu terbuat dari endapan perasan biji kedelai

yang mengalami proses pematangan. Nama tahu sendiri merupakan serapan dari bahasa Hokkian (*tauhu*), hanyu pinyin: *doufu*), yang secara harafiah berarti kedelai terfermentasi. Tahu telah dikenal di Tiongkok sejak zaman dinasti Han sekitar 2200 tahun lalu. Penemunya adalah Liu An yang merupakan seorang bangsawan, cucu dari Kaisar Han Gaozu, Liu Bang yang mendirikan dinasti Han (Shurtleff, William, Aiko Aoyagi. 2001).

Sedangkan Pada awalnya tempe hanya terkenal di pulau Jawa dan merupakan makanan yang biasa dimakan dan dihidangkan sehari-hari sebagai makanan pokok. Seiring dengan perkembangnya di Indonesia tempe tidak hanya dikenal di pulau Jawa melainkan hampir di seluruh pelosok Indonesia dan dapat disebut sebagai makanan nasional yang dapat di konsumsi oleh semua orang dengan latar

belakang yang berbeda (Wirakusuma, 2005).

Tempe adalah makanan tradisional Indonesia, terutama di pulau Jawa. Banyak bahan dasar yang dapat digunakan dalam pembuatan tempe antara lain koro (benguk), koro (pedang), gembus (dari ampas kacang), kacang hijau, kacang kecipir, kacang merah, kacang tunggak atau tolo, kara wedus, kacang tanah dan aneka kacang lainnya, tetapi yang banyak dikenal adalah tempe dari kedelai (Handajani, 1994).

### **Pola Kehidupan**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008:1088) bahwa pola adalah model, sistem, atau cara kerja, Pola kehidupan adalah bentuk atau model (atau, lebih abstrak, suatu set peraturan) yang bisa dipakai untuk membuat atau untuk menghasilkan suatu atau bagian dari sesuatu, khususnya jika sesuatu yang ditimbulkan cukup

mempunyai suatu yang sejenis untuk pola dasar kehidupan yang dapat ditunjukkan atau terlihat agar dapat diamati dan ditelusuri.

### **Pengrajin dan Industri**

Pengrajin adalah orang yang pekerjaannya membuat barang-barang mentah menjadi barang jadi baik bisa itu berupa barang kerajinan ataupun yang bersifat kuliner. Seperti halnya pengrajin tahu dan tempe yang mengolah bahan mentah (kedelai) menjadi bahan jadi (tahu dan tempe) dengan proses fermentasi dengan menggunakan alat-alat teknologi yang sederhana/tradisional.

Sedangkan industri berasal dari bahasa latin, yaitu *industria* yang berarti buruh atau tenaga kerja. Industri merupakan salah satu bentuk kegiatan manusia yang paling penting. Industri menghasilkan berbagai kebutuhan manusia dari mulai makanan, minuman, pakaian,

perlengkapan rumah tangga, perumahan, dan kebutuhan lainnya.

### **Profil Pengrajin Tahu Dan Tempe**

Ketekunan sebagai pengrajin tahu dan tempe di Bahu Lingkungan VII sudah mulai dirintis sejak tahun 1980-an oleh orang Jawa yang berasal dari Blitar yang saat ini mempunyai satu pabrik tahu dan tempe sekaligus di tempat yang sama.

Mula-mula pengrajin hanya membuka industri rumahan yang seluruh karyawannya adalah keluarga dan sanak saudara saja, tetapi seiring berjalannya waktu dan usaha tahu dan tempe sangat digemari di Manado sekarang pabrik yang mulanya industri rumahan menjadi industri yang bisa dikatakan besar karena mempunyai cabang di sekitar bahu.

Pengrajin tahu dan tempe di bahu mayoritas orang Jawa saja

dahulunya, tetapi seiring berkembangnya usaha tahu dan tempe pengrajin yang bekerja bukan hanya orang Jawa saja tetapi mereka mempunyai karyawan dari penduduk Minahasa, talaud, gorontalo dll.

Perbedaan latar belakang bukan menjadi masalah penghambat bagi mereka sesama pengrajin justru karena perbedaan itulah yang mempersatukan mereka di tempat kerja sehingga mereka bisa saling kenal, saling tukar pikiran dan menjadi kesatuan yang kopak dalam membuat tahu dan tempe.

Pengrajin tahu dan tempe pada umumnya adalah masyarakat yang kurang mampu dari segi ekonomi, para pengrajin juga pernah menimba ilmu yang dapat di bilang relatif rendah tingkat pendidikannya yaitu ada yang lulus SMU, SMP, SD dan tidak sekolah, ada pula pengrajin yang pernah kuliah tetapi tidak

sampai selesai karena keterbatasan biaya yang tidak memumpuni.

Dari keterbatasan ekonomi dan pendidikan yang telah di bahas di atas maka pada umumnya pengrajin tahu dan tempe selalu hidup sederhana, dimana mereka hanya fokus pada profesi mereka saat ini sebagai pengrajin yang berusaha memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari.

Berprofesi sebagai pengrajin tahu dan tempe dengan penghasilan yang tidak menentu itu yaitu penjualan tahu dan tempe sangat bergantung pada penjualan ikan khususnya di kelurahan bahu membuat pengrajin agar lebih pintar untuk mengelola hasil jerih payah mereka. Dari upah yang tak seberapa tersebut pengrajin harus bisa memenuhi seluruh kebutuhan hidupnya mulai dari membeli makanan, perabotan hingga biaya sekolah anak bagi pengrajin yang sudah ber-

keluarga dengan sangat sederhana.

Waktu pembuatan tahu dan tempe setidaknya 12 jam untuk pembuatan tahu yang dimulai pagi dini hari hingga sore menjelang malam dan 8 jam yang untuk pembuatan tempe pagi hari hingga sore hari setiap harinya membuat pengrajin sulit untuk bersosialisasi dengan masyarakat sekitar, meski dari itu bukan menjadi penghalang bagi para pengrajin tahu dan tempe untuk setidaknya mengikuti kegiatan keagamaan dan keikutsertaan sebagian pengrajin mengikuti kegiatan rukum atau kelompok sosial untuk memenuhi kebutuhan jasmani dan rohani mereka sebagai makhluk sosial.

### **Daerah Asal dan Manado Sebagai Kota Tujuan**

Pengrajin tahu dan tempe pada umumnya adalah perantau yang mengadu nasib di kota Manado meskipun ada pula



pengrajin yang berasal dari daerah sekitar yaitu Minahasa. Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis melihat dan mengamati serta mengadakan wawancara mengenai pola/ aktivitas para pengrajin tahu di lingkungan kerja sebagai pengrajin maupun sebagai masyarakat sosial.

Pengrajin tahu dan tempe pada umumnya adalah perantau yang bermigrasi dari daerah Jawa, Gorontalo, Sanger dan Minahasa ke kelurahan bahu lingkungan VII. Penulis mendapatkan beberapa informasi tentang alasan mereka bermigrasi meski tidak jauh berbeda yaitu salah satu pengrajin memberikan alasan mengapa mereka bermigrasi. MA 35 tahun asal Blitar Jawa Tengah memberikan jawaban

*" sebenarnya tujuan saya ke Sulawesi utara ini untuk kuliah, saya sempat kuliah di fakultas teknik Unsrat*

*tapi saya berhenti karena faktor keluarga yang sudah tidak mampu lagi memberikan biaya kuliah kepada saya, saya kuliah di fakultas teknik angkatan 90-an sampai 13 semester tidak lulus dan pada akhirnya saya bergabung dengan komunitas orang Jawa yang ada di bahu lalu saya ikut teman bekerja di pabrik tahu hingga saat ini"*

Begitu pula dengan DD asal Gorontalo yang memberikan informasi mengapa sampai ia sampai bermigrasi dan bekerja sebagai pengrajin

*"kita bermigrasi karena faktor ekonomi kita pe keluarga di Gorontalo, kita pe keluarga termasuk keluarga yang kurang mampu dan kita le Cuma lulusan SMP tidak memiliki keahlian apa-apa, kita sudah iba cerita deng kita pe keluarga kalo kita mo*

*mencari kerja di Manado dan kita pe keluarga samua dukung kita pe keputusan untuk kerja di Manado”.*

Perkembangan dan pembangunan yang dilakukan pemerintah kota Manado adalah salah satu daya tarik bagi sebagian pengrajin menjadikan Manado adalah tujuan mereka untuk berkarir. Sebagai kota yang sedang membangun tentunya Manado membutuhkan sumberdaya manusia untuk menjadi pekerja agar industri tetap berjalan sesuai dengan target.

### **Adaptasi Sosial Pengrajin Tahu dan Tempe Di Kelurahan Bahu Lingkungan VII**

Indonesia merupakan bangsa yang sangat majemuk dengan keanekaragaman etnik, ras, agama, budaya, dan sebagainya. Apabila hal tersebut tidak di jaga secara baik maka akan menimbulkan berbagai pertentangan di tengah perbedaan tersebut,

namun dengan adanya penyesuaian, adaptasi dan toleransi yang tinggi hal tersebut dapat diatasi sehingga sem-boyan Indonesia Bhineka Tunggal Ika dapat tetap ditegakkan dan masyarakat pun tidak lagi mempersoalkan ke-anekaragaman tersebut dan persatuan dan kesatuan bangsa Indonesia tetap terjaga untuk selamanya.

Adaptasi sosial yang dilakukan oleh sebagian pengrajin tahu dan tempe lebih khusus pengrajin yang berasal dari daerah Jawa antara lain adalah mengikuti kegiatan rukun/kelompok sosial dengan berbagai kegiatan antara lain adalah arisan mingguan, diskusi ringan dan kegiatan sosial lainnya seperti membantu pada saat salah satu anggota rukun ada yang tertimpa musibah ataupun ada acara pernikahan. Adaptasi sosial banyak memberi dampak positif dalam kehidupan masyarakat khususnya bagi para pengikut

rukun antara lain seperti yang dikatakan oleh MM :

*"organisasi sosial/rukun atau jenis apapun sangat membantu saya sebagai perantau, kalau tidak ikut rukun terus siapa yang mau bantu saya sementara saya di sini tinggal sendiri"*

Dampak positif lain dari kelompok sosial yaitu menciptakan kerukunan, mengurangi konflik seperti perbedaan status sosial, perebutan sumber daya ekonomi, kecemburuan sosial, ketimpangan kesejahteraan dan meningkatkan toleransi antar etnik yaitu proses untuk kebersediaan antar pihak yang berbeda yang saling berhubungan untuk saling menghormati dan menghargai segala perbedaan yang ada sehingga tidak terjadi perselisihan atau permusuhan. Kegiatan rukun adalah salah satu cara pengrajin tahu dan tempe untuk mengenal lebih banyak kerabat yang akan

mereka jumpai sehari-hari di lingkungan tempat para pengrajin tinggal.

### **Sosial Kemasyarakatan**

Kegiatan sosial yang dilakukan pengrajin tahu dan tempe terbilang cukup redah oleh karena terbatas dengan waktu berkerja sebagai pengrajin.

Dalam kegiatan sosial pengrajin tahu dan tempe hanya bertumpu pada kegiatan rukun atau organisasi sosial sebagai alat untuk memperkaya kerabat dan melakukan kegiatan-kegiatan sosial lainnya. Para pengrajin terhambat dengan jam kerja yang mereka harus lalui setiap harinya mereka harus bekerja mulai dari pagi dini hari hingga sore, jam kerja yang padat membuat para pengrajin terbelakang untuk masalah-masalah sosial. Sehingga sampai saat ini pengrajin hanya fokus kepada kegiatan yang berhu-

bungan dengan profesi mereka menjadi pengrajin tahu dan tempe.

## **Ekonomi**

Kegiatan produksi merupakan salah satu aktivitas ekonomi yang sangat berkaitan erat dengan kegiatan konsumsi. Tanpa adanya kegiatan produksi, konsumen tidak dapat mengkonsumsi barang dan jasa yang dibutuhkannya. Kegiatan produksi, distribusi dan kegiatan konsumsi adalah satu mata rantai yang saling berkaitan dan tidak bisa saling dilepaskan. Produksi juga dapat diartikan sebagai kegiatan yang berhubungan dengan pembuatan barang dan jasa. Istilah produksi cenderung dikaitkan dengan pabrik, mesin, maupun lini perakitan karena pada mulanya teknik dan metode dalam manajemen produksi memang di pergunakan untuk mengoperasikan pabrik atau kegiatan lainnya. Menurut Miller (2000) bahwa pengertian produksi

adalah sebagai berikut :“Produksi adalah sebagai penggunaan atau sumber daya yang mengubah suatu komoditi menjadi komoditi lainnya yang sama”.

### - Proses Pembuatan Tahu dan Tempe

Pengrajin tahu memulai aktifitasnya mulai pukul 03.00 pagi dinihari, hal pertama yang dilakukan adalah pencucian kedelai, pencucuan biji kedelai dilakukan agar kedelai yang ini di ambil sarinya dan di buat tahu ini lebih higienis dan bersih setelah proses pencucian lalu pengrajin merendam kedelai dengan waktu perendaman 4-5 jam, setelah melewati masa perendaman yang dilakukan pengrajin tahu adalah penggilingan kedelai. Proses merebus kedelai juga tidak memakan waktu yang sebentar melainkan perebusannya memakan waktu hingga 2 jam dan setelah di rebus kemudian kedelai di kupas kulit arinya (kulit tipis yang membalut kacang kedelai)

proses mengelupaskan kulit ari ini di lakukan agar rasa dari tahu yang mereka buat lebih gurih dan tahan lama. Setelah dikupas kulit arinya kedelai tersebut lalu digiling dengan menggunakan mesin giling khusus untuk tahu lalu disaring dengan menggunakan saringan khusus, proses penyaringan ini dilakukan agar tahu yang pengrajin buat teksturnya lembut setelah disaring beberapa kali kemudian sari dari biji kedelai tersebut ditempatkan di wadah yang cukup besar dan di wadah tersebut pengrajin mencampurkan sari biji kedelai dengan cuka dan bahan-bahan lain yang digunakan untuk memadatkan tahu tersebut. Selain cuka alat untuk memadatkan tahu pengrajin menggunakan papan untuk memadatkan tahu, Setelah di beri bahan tersebut lalu di taruh di wadah dan didinginkan setelah tahu memadat pengrajin memotong-motong tahu yang

sudah jadi tersebut lalu tahu siap untuk di jual.

Satu masakan tahu itu membutuhkan 33,3 karung kedelai, dan setiap pabrik mempunyai masakan yang beraneka dari 4-14 masakan perharinya. Pengrajin menentukan banyaknya pembuatan perhari dengan melihat penjualan ikan, jika harga ikan mahal maka produksi tahu diperbanyak dan begitu juga sebaliknya, jika harga ikan murah maka produksi tahu hanya sekitar 4-8 masakan.

Bahan-bahan untuk membuat tahu adalah kedelai dan cuka makan yang digunakan untuk menarik protein dan untuk proses pemadatan tahu. Alat yang di gunakan antara lain adalah mesin penggiling kedelai (disel) hingga menjadi bubur, kain kassa untuk proses penyaringan memisahkan sari tahu dengan ampas dan alat-alat sederhana yang lainnya.

- Proses pembuatan Tempe

Lain halnya dengan pengrajin tahu pengrajin tempe yang memulai aktivitasnya pada pukul 06.00 pagi sampai dengan jam 15.00 sore. Ada banyak aktifitas yang di lakukan pengrajin tempe yang rutin dilakukan setiap harinya yaitu : langkah pertama pembuatan tempe yang dilakukan para pengrajin tempe adalah mencuci atau membersihkan biji kedelai, setelah di bersihkan pengrajin merendam biji kedelai tersebut hingga 1-2 hari perendaman yang memakan waktu cukup lama ini dilakukan agar biji keledelai mudah di olah menjadi tempe, setelah di rendam 1-2 hari biji kedelai di bersihkan kembali dan di kupas kulit arinya, setelah di kupas kulit arinya kedelai kembali di bersihkan lalu kedelai di giling menjadi potongan yang lebih kecil, setelah di giling menggunakan mesin khusus biji kedelai di dinginkan lalu di berikan ragi dan tepung tapioka

khusus tempe setelah di berikan ragi kacang kedelai di bungkus dengan menggunakan plastik sesuai ukuran pesanan, setelah di masukkan ke dalam plastik bakal tempe di diamkan hingga 1-2 hari hingga timbul jamur putih yang tumbuh di sela-sela kacang kedelai, jamur tersebut menambah cita rasa khas dari tempe dan keberadaan jamur tersebut mempererat atau mengikat antara kacang kedelai yang satu dengan yang lai agar memudahkan pengirisan atau pemotongan pada tempe. Peneliti mengamati bahwa pembungkusan bakal tempe tersebut biasanya mereka di bantu oleh warga yang tinggal di dekat pabrik tempe, bantuan yang di berikan oleh warga yang tinggal di dekat pabrik tempe tersebut di nilai sangat membantu pengrajin memudahkan dan mempercepat proses pembungkusan.

Proses pembungkusan oleh warga setempat bukan hanya

sia-sia tetapi mereka mendapatkan upah dari apa yang mereka lakukan di pabrik tempe.

- Kendala

Ada beberapa kendala dalam pembuatan tahu dan tempe, seperti yang kita tahu kota Manado bukanlah kota berpenghasilan kedelai, salah satu masalahnya adalah dari mana pengrajin tahu dan tempe memperoleh bahan utama untuk pembuatan tahu dan tempe sementara bahan yang paling pokok untuk membuat tahu dan tempe adalah kedelai.

*"kedelai yang kami pakai berasal dari amerika karena amerika adalah salah satu negara penghasil kedelai nomor satu di dunia, kami mempunyai kerjasama yang baik dengan pemasok kedelai dari amerika dengan bantuan teman saya, saya orang cina tetapi*

*saya lahir di jawa dan di jawa pun saya sudah menggeluti dunia ini sudah hampir kurang lebih 20 tahunan. Sangat susah mencari kedelai di sulawesi bukan tidak ada tetapi usaha tahu dan tempe di manado lebih khusus bahu sudah banyak yang usaha tahu dan tempe, otomatis kedelai yang di hasilkan di sulawesi utara menipis dan tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan kedelai kami selaku pengusaha tahu dan tempe, belum lagi keinginan masyarakat di kota manado yang semakin hari semakin banyak yang meminati makanan yang kami buat ini.*

- Distribusi dan lokasi pemasaran

Distribusi merupakan suatu proses kegiatan pemasaran yang bertujuan untuk mempermudah

kegiatan penyaluran barang atau jasa dari pihak produsen ke pihak konsumen (Tjiptono, 2008:187).

Berdasarkan hubungan antara produsen dan konsumen, sistem distribusi dibedakan menjadi 2 yang di terapkan pengrajin tahu dan tempe di Lingkungan VII kelurahan Bahu yaitu :

Distribusi Langsung, distribusi langsung yang dilakukan sebagian pengrajin tahu dan tempe adalah penyaluran atau penjualan tahu dan tempe dilakukan secara langsung oleh sebagian pengrajin sebagai produsen ke konsumen yang dilakukan tanpa perantara yaitu di pasar tradisional yang berada tidak jauh dari pabrik tahu dan tempe berada, penjualan tahu dan tempe yang berada di kelurahan bahu juga sudah memiliki pelanggan yang setiap harinya membeli langsung di pabrik tahu dan tempe tersebut pembelian ini dilakukan agar pembeli mendapatkan harga yang lebih

murah dibandingkan dengan harga ketika pembeli membeli tahu dan tempe di pasar atau di warung-warung. Proses distribusi atau menjual hasil karyanya yang bersifat kuliner tersebut ke konsumen dimana dalam aktivitas ini sebagian pengrajin tahu dan tempe tersebar untuk memasarkan hasil produksinya di pasar-pasar seperti pasar bahu, karombasan, bersahati, rumah-rumah makan yang pada umumnya menggunakan bahan tempe dan tahu. Penjualan tahu dan tempe bukan hanya ke pasar-pasar dan kios-kios saja dari penelitian yang di lakukan penulis mendapatkan informasi bahwa proses distribusi tahu dan tempe yang ada di lingkungan VII bukan hanya di dalam kota tetapi hingga di luar kota seperti sangihe, talaud, gorontalo dan lain-lain dengan jumlah tertentu melalui pedagang dengan pembelian yang besar yang dapat di temui di pasar jengki.



Selain itu, ada pula proses penjualan distribusi tak langsung penjualan barang dari produsen kepada konsumen yaitu melalui perantara. Perantara yang terlibat kegiatan jual beli tahu dan tempe adalah pedagang yang biasanya membeli tahu dan tempe dengan jumlah yang banyak untuk di jual kembali di kios-kios, atau pasar. Seperti yang di jelaskan oleh pemilik industri rumahan tersebut:

*"saya menjual tahu dan tempe sesuai pesanan pembeli ada yang membeli sedikit dan ada juga yang membeli banyak, yang membeli banyak biasanya untuk di jual kembali di daerah mereka tinggal contohnya ada yang di jual lagi ke daerah Sitaro, hanya saja penjualan dengan jumlah banyak biasanya seminggu sekali atau dua kali"*

## **Keagamaan**

Kegiatan keagamaan adalah salah satu cara manusia agar dapat berhubungan dan berinteraksi dengan Sang Pencipta, bersyukur atas segala sesuatu yang telah di berikan Tuhan kepada manusia.

Pada umumnya pengrajin tahu dan tempe memeluk agaman Islam, tidak banyak aktifitas keagamaan yang dilakukan oleh para pengrajin oleh karena keterbatasan waktu, lamanya proses pembuatan tahu dan tempe serta kurangnya tenaga pengrajin menjadi salah satu faktor utama pengrajin memenuhi kebutuhannya sebagai makhluk sosial dan beragama. Namun, meski mempunyai keterbatasan waktu hal tersebut tidak menutup kegiatan keagamaan para pengrajin. Dari penelitian yang telah dilakukan setidaknya ada beberapa aktifitas yang dilakukan oleh pengrajin tahu

dan tempe adapun kegiatan keagamaan yang dilakukan pengrajin tahu dan tempe di lingkungan VII kelurahan bahu yakni: sholat lima waktu yang dilakukan di tempat pengrajin bekerja sesekali dilakukan di masjid, dan juga pengajian sekaligus arisan.

### **Sistem Pengupahan**

#### **a. Upah Pengrajin Tempe**

Dari penelitian yang dilakukan penulis mendapatkan informasi dari salah satu pengrajin tempe bahwa dari ketiga pabrik tahu dan tempe upah yang diberikan oleh pemilik pabrik kepada para pengrajin tempe adalah sebesar Rp.25.000 per harinya itu sama dengan Rp.750.000 per bulannya.

#### **b. Upah Pengrajin Tahu**

Untuk pengrajin tahu adalah sebesar Rp. 50.000 per hari itu sama halnya dengan Rp. 1.500.000 - 2.000.000 perbulannya bergantung pada naik turunnya harga ikan dan hasil

masakan, Sama seperti pengrajin tempe Gaji yang mereka dapatkan itu adalah gaji bersih karena tempat tinggal dan uang makan sudah di sediakan di tempat kerja.

Gaji pengrajin yang di berikan kepada pengrajin itu terhitung per hari tetapi jika ada pengrajin yang meminta mingguan atau bulanan pemilik akan memberikan sesuai permintaan dari pengrajin.

Bukan hanya tahu dan tempe yang dapat dihasilkan menjadi pundi-pundi rupiah, ternyata setelah di teliti kulit ari atau ampas dari tahu dan tempe tersebut dapat berguna sebagai makanan ternak atau mereka biasa menyebutnya *konga* (ampas dari biji kacang kedelai). 1 masakan sama dengan 1 karung konga seharga 10.000 rupiah, *Konga* tersebut di jual kepada pemilik yang memelihara hewan ternak yang biasanya itu seperti hewan ternak babi. Dari hasil penjualan *konga* itulah

pengelola pabrik tahu dan tempe membayar upah seluruh pengrajin tahu dan tempe.

### **Kesimpulan**

Masyarakat di bahu lingkungan VII pada umumnya berprofesi sebagai PNS (pegawai negeri sipil), kurangnya profesi sebagai pengrajin membuat pengrajin tahu dan tempe di lingkungan VII kewalahan memenuhi kebutuhan hidupnya juga kebutuhan konsumen terhadap permintaan tahu dan tempe.

Pengrajin adalah salah satu profesi yang sangat mulia yang mencoba untuk melestarikan salah satu peninggalan nenek moyang kita dalam bentuk apapun termasuk kuliner, kurangnya sorotan tentang para pengrajin membuat pengrajin

yang ada di Indonesia sebagai profesi yang kurang diminati oleh segelintir orang yang lebih memilih untuk bekerja di perusahaan-besar.

Pengrajin tahu dan tempe yang ada di kelurahan bahu merupakan industri rumahan dengan kumulah pekerja kurang dari 10 orang yang harus bekerja hingga 12 jam, jumlah waktu yang panjang tersebut dikarenakan karena kurangnya tenaga kerja dan permintaan dari konsumen.

Hasil karya yang sudah ada di Indonesia khususnya di bahu lingkungan VII haruslah di jaga dan lestarikan agar anak dan cucu kita dapat menikmati hasil dari kebudayaan yang telah ada dan tidak punah oleh makanan-makanan lain dari luar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fandy Tjiptono, 2008, Strategi Bisnis Pemasaran. Andi. Yogyakarta.
- Geertz, Clifford. 1974. The Interpretation Of Cultures: Selected Essays. London, Hutchinson And CO Publisher LTD
- Hilderd Geertz, 1985. Keluarga Jawa, penerbit Grafiti Pres, Jakarta
- Koentjaraningrat, 1992. Beberapa Pokok Antropologi Sosial. Jakarta, Dian Rakyat
- Koentjaraningrat, 1979. Pengantar Antropologi. Jakarta, Dian Rakyat
- Magnis, Franz dan Suseno. 1993. Etika Jawa: Sebuah Analisa Falsafi Tentang
- Kebijakan Hidup Jawa. Jakarta, PT. Gramedia Pustaka Utama
- Miller, R. J and Roger E Meiners. 2000. Teori Mikroekonomi Intermediate. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Nasution, 1988, Metode Penelitian Naturalistik, Penerbit Tarsito, Bandung
- Sarwono. 2005. Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sri Handajani. 1994. Pasca Panen Hasil Pertanian. Sebelas Maret University Press.
- Shurtleff, William, Aiko Aoyagi. 2001. The Book of Miso. Japan : Ten Speed Press
- Sandi, I Made. 1985. Reuplik Indonesia Geografi Regional. Jakarta: Puri Margasari.
- Seraya, I Made. 1996 "Pengerajin Tradisional di Daerah Bali. Denpasar : Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Bali
- Wirakusuma, Emma S. 2005. Tempe Makana "Super" Asli Indonesia. Jakarta: Penebar Swadaya