

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu adalah salah satu makanan favorit di Indonesia, karena selain harganya terjangkau juga mudah dijumpai di pasar. Sebagaimana sering dikaitkan dengan tempe, adalah olahan yang sama berbahan dasar dari kedelai. Makanan ini menjadi bagian tak terpisahkan dari tradisi kuliner Indonesia. Sekalipun seolah bersaudara, tahu dan tempe, namun keduanya memiliki asal yang berbeda. Tempe asli berasal Indonesia, pada masanya tempe adalah makanan yang dikhususkan "makanan para raja" namun seiring berkembangnya zaman makan tempe justru bertransformasi menjadi "makanan rakyat jelata". Demikian tempe telah menunjukkan fenomena kuat dari menu makanan elite ke makanan massal, transformasi makanan ini bukan berarti penurunan kebudayaan tinggi menjadi kebudayaan populer, prosesnya menunjukkan dinamika kebudayaan material yang sarat dengan nilai-nilai kebudayaan immaterial selalu bersifat cair (Khair & fathy, 2021).

Perjalanan keberadaan tempe sedikit berbeda dengan kesejarahan tahu, meskipun demikian keduanya adalah makanan yang melampaui batas sosial dan lintas batas negara. Tahu awalnya adalah makanan dari olahan kedelai dan kacang hijau dari negeri tirai bambu. Nama awalnya adalah Tao fu. Tradisi pengolahan hingga konsumsinya hadir di Nusantara seiring dengan migrasi besar-besaran oleh

rakyat Tionghoa. Dari awal mula inilah yang membuat eksistensi mereka mengakar kuat bagi masyarakat Nusantara.

Dari beragam tradisi hingga kulinernya salah satu tancapan kuat bagi orang Indonesia yaitu kuliner tahu. Yang cukup dikenal ialah tahu Sumedang. Selain di Sumedang kuliner tahu telah menyebar luas di seluruh Nusantara seperti, tahu Lembang, tahu Lombok, tahu takwa hingga tahu dusun Setembel yang telah menunjukkan fenomena hibriditas kebudayaannya.

Setembel adalah sebuah dusun yang terletak di Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. Dusun ini adalah penghasil produksi tahu terbesar di Banyuwangi meskipun namanya kurang dikenal, masyarakat di dusun Setembel mayoritas adalah pengrajin tahu rumahan, dusun tersebut mampu menghabiskan puluhan ton kedelai impor dalam sehari produksi. Para pengrajin memasarkannya sendiri ke pasar-pasar tradisional yang ada di Banyuwangi.

Para pengrajin tahu terkadang tidak memikirkan proses pembuatan tahu tersebut karena ini merupakan aktifitas mereka sehari-hari. Padahal pada proses pembuatan tahu ini terdapat hal penting dalam terciptanya sebuah produk. Pada proses pembuatan ternyata banyak aspek yang bersangkutan yaitu melibatkan peralatan pendukung atau perkakas pada proses pembuatan tahu dari awal sampai akhir dan peralatan tersebut juga memiliki fungsi dan bentuk yang berbeda-beda meskipun pada awalnya bangsa Tionghoa membawa wujud perkakas dengan bentuk yang sama namun perubahan tetap terjadi seiring dengan berkembangnya teknologi dan pola pikir masyarakat.

Bentuk perkakas pembuatn tahu cukup unik dan artistik begitu juga dengan cara penggunaan alat tersebut. Pada alat pencetakan dan pemotongan di

Dusun Setembel masih menggunakan susunan dari bambu dan kayu meski tidak menjamin keawetan pada perkakas tersebut, namun masyarakat masih mempertahankan kealamian hingga menjadi seperti sebuah identitas yang terlibat dalam sebuah proses pembuatannya. Pada bagian pencetakan tahu di Dusun Setembel hanya mampu di isi dengan tiga kilo kedelai, berbeda dengan perkakas tahu yang ada di Lembang, dimana pada proses produksinya pengrajin mampu menggunakan lima cetakan sekaligus. Hal ini dapat diketahui bahwa setiap daerah mempunyai perbedaan bentuk perkakas dan skala pemakaiannya meskipun memiliki fungsi yang sama. Disamping bentuk perkakas yang digunakan berbeda, tahu di dusun Setembel memiliki sistem penurunan yang cukup unik, tidak memiliki branding pada setiap produk yang dihasilkan, namun tahu Dusun Setembel adalah milik semua masyarakat Setembel, dari segi perkakas, cara pembuatan hingga pengemasannya sama rata dan tidak ada yang berbeda, jika ada beberapa perubahan pada perkakas yang digunakan oleh salah satu pengrajin maka pengrajin yang lain dengan sigap mengikuti setiap perubahannya.

Berkaitan dengan latar belakang di atas, perkakas pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi menarik untuk diteliti karena bentuk, Sejarah keberadaan, bentuk dan fungsi hingga hasil akhir dari cara pemakaiannya yang akan di sajikan dalam bentuk ilustrasi, yang mana tahapan tersebut ialah tahapan yang berurutan dan berkesinambungan satu sama lain.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian sebelumnya dapat diperoleh berbagai identifikasi masalah, antara lain:

1. Sejarah keberadaan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
2. Bentuk dan Fungsi Perkakas tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
3. Cara pemakaian Perkakas tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
4. Perkakas yang pernah digunakan oleh pengrajin tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

1.3 Batasan Masalah

Dengan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah di sebutkan, penelitian ini dibatasi masalahnya pada Sejarah Keberadaan, Bentuk dan Fungsi, Cara pemakaian Perkakas Pembuatan Tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Rumusan Masalah

1. Bagaimana Sejarah keberadaan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana bentuk dan fungsi Perkakas Pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana cara pemakaian Perkakas Pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?

1.5 Tujuan

Tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mendeskripsikan sejarah keberadaan Perkakas tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
2. Mendeskripsikan dalam bentuk uraian serta gambar ilustrasi terhadap bentuk dan fungsi Perkakas Pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
3. Mendeskripsikan dalam bentuk uraian serta gambar ilustrasi terhadap cara pemakaian Perkakas Pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

1.6 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat dicapai pada penelitian ini adalah:

1.6.1 Manfaat Teoritis

Penelitian perkakas pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi dengan pendekatan kualitatif belum dilakukan di Program Studi Pendidikan Seni Rupa, Universitas Pendidikan Ganesha, sehingga penelitian ini bisa menjadikan bahan perbandingan untuk penelitian selanjutnya khususnya penelitian dengan pendekatan teori kualitatif.

1.6.2 Manfaat Empiris

- a. Bagi Lembaga Universitas Pendidikan Ganesha, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan informasi penelitian perkakas pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi dengan pendekatan teori kualitatif.

- b. Bagi Masyarakat di Kecamatan Gambiran, penelitian ini dapat dijadikan dokumentasi terkait gambar perkakas pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi, dan sebagai informasi kepada masyarakat Banyuwangi yang lebih luas.
- c. Bagi penulis manfaat penelitian ini untuk menambah, mengembangkan, dan memperdalam wawasan ilmu dalam bentuk penelitian, serta memenuhi tuntutan penulisan Program Studi Pendidikan Seni Rupa.

