

EKSISTENSI INDUSTRI TAHU KUNING DI KEDIRI TAHUN 1990-2020

Rizkia Dwi Prihandini

Jurusan Pendidikan Sejarah
Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum
Universitas Negeri Surabaya
Email: rizkia.17040284106@mhs.unesa.ac.id

Artono

S-1 Jurusan Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum
Universitas Negeri Surabaya
Email: artono@unesa.ac.id

Abstrak

Industri tahu kuning mulai di kenal masyarakat luas pada awal tahun 1990-an, pada tahun-tahun sebelumnya tahu kuning hanya diproduksi oleh beberapa industri rumahan. Setelah tahun 1990-an minat masyarakat untuk membuka usaha memasarkan tahu kuning mulai bermunculan, hal ini terbukti pada awal tahun 1990-an pemasaran tahu kuning semakin meningkat dan tahu kuning menjadi oleh-oleh wajib para wisatawan daerah maupun mancanegara sampai sekarang. Kesuksesan industri tahu kuning di Kediri tidak begitu saja berjalan mulus, banyak hambatan yang menyertai perkembangan industri tahu kuning sejak awal tahun 1990, sebut saja krisis ekonomi 1998, isu borax tahun 2007, melonjak harga dan susahnya bahan baku tahun 2009, hingga pandemi virus corona yang terjadi hingga sekarang ini adalah deretan hambatan yang megiringi. Tetapi berkat usaha dan kegigihan para pelaku industri dan dibantu oleh pemerintah khususnya dinas pariwisata dan kebudayaan industri tahu kuning di Kediri semakin maju dan berkembang pesat.

Penelitian ini membahas mengenai (1) Apa saja faktor hambatan dan dukungan industri tahu kuning di Kediri selama kurun waktu 1990-2020; (2) Bagaimana usaha-usaha untuk mempertahankan industri tahu kuning di Kediri tahun 1990-2020 di dalam persaingan global. Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah yang terdapat pada empat tahapan yakni pengumpulan sumber yang di dapatkan melalui jurnal elektronik, koran, foto arsip. Tahap kedua yaitu kritik sumber yang melakukan pengujian dan verifikasi sumber yang didapat. Tahap ketiga adalah interpretasi, yaitu menafsirkan data yang sudah diperoleh dan telah melewati proses verifikasi. Tahap keempat adalah historiografi, yaitu penulisan hasil penelitian sejarah secara kronologis dan analitis sesuai tema penelitian.

Kata Kunci : Eksistensi, Industri, Tahu Kuning.

Abstract (Italic)

The yellow tofu industry began to be known by the wider community in the early 1990s, in previous years yellow tofu was only produced by a few cottage industries. After the 1990s, the public's interest in opening a business to market yellow tofu began to emerge, this is evident in the early 1990s that the marketing of yellow tofu was increasing and yellow tofu became mandatory souvenirs for regional and foreign tourists until now. The success of the yellow tofu industry in Kediri has not just gone smoothly, there have been many obstacles that have accompanied the development of the yellow tofu industry since the early 1990s, namely the 1998 economic crisis, the issue of borax in 2007, soaring prices and the difficulty of raw materials in 2009, to the pandemic of the corona virus which occurred. happened until now is a row of obstacles that accompany. But thanks to the efforts and persistence of industrial players and assisted by the government, especially the tourism office and the yellow tofu industrial culture in Kediri, it is progressing and growing rapidly.

This research discusses (1) what were the factors of resistance and support for the yellow tofu industry in Kediri during the period 1990-2020; (2) How are the efforts to maintain the yellow tofu industry in Kediri in 1990- 2020 in the global competition. This study uses the historical research method which consists of four stages, namely the collection of sources obtained through electronic journals, newspapers, photo archives. The second stage is source criticism which tests and verifies the sources obtained. The third stage is interpretation, which is interpreting the data that has been obtained and has passed the verification process. The fourth stage is historiography, which is writing the results of historical research chronologically and analytically according to the research theme.

Keyword : Existence, Industry, Yellow tofu

PENDAHULUAN

Industri tahu kuning di Kediri sudah ada semenjak 1 abad yang lalu, yang dimana industri tersebut sekarang dikenal dengan sebutan tahu taqwa. Industri tahu kuning milik Bah Kacung menjadi pelopor industri-industri tahu kuning lainnya yang bisa dikatakan sampai sekarang masih eksis dan bahkan berkembang pesat. Pusat industri tahu kuning dan pemasarannya terletak di jalan Trunojoyo, Yos Sudarso, dan Patimura, tercatat lebih dari 5 industri induk tahu kuning dengan merk ternama dan lebih dari 20 toko oleh-oleh tahu kuning yang tersebar di jalan tersebut.

Awal tahun 1990-an bisa dikatakan adalah titik awal pertumbuhan industri tahu kuning di Kediri. Banyak industri baru yang mencoba untuk eksis dan bersaing dengan industri lainnya, hal ini dipengaruhi oleh para industri yang terdahulu mulai naik daun dan dikenal oleh masyarakat luas seperti Bahkacung. Tetapi munculnya industri baru tersebut tidak berjalan mulus begitu saja, bisa dikatakan banyak industri tahu kuning yang baru merintis hanya mengikuti arus dan tidak bertahan lama, hal ini dikarenakan adanya hambatan-hambatan yang ada. Sebagai contoh adanya krisis ekonomi yang terjadi pada tahun 1997, yang sebenarnya dirasakan oleh semua sektor industri tidak hanya tahu kuning.

Pada tahun 2004 para usaha usaha kecil mulai merintis kembali produksi tahu kuning. Banyaknya industri-industri yang mulai mempunyai nama yang akhirnya menjadi pusat oleh-oleh perbelanjaan di Kediri. Para industri tersebut tersebar luas di sepanjang jalan Yos Sudarso Kota Kediri dan bertahan hingga sekarang. Setelah menjadi usaha yang populer pada kala itu, keberadaan industri tahu kuning semakin marak dimanamana, terbukti dengan bertambahnya industri tahu kuning di setiap tahunnya, tidak hanya industri yang berada di Kota Kediri dan mempunyai nama saja, tetapi juga industri tahu kuning yang berada di Kabupaten Kediri yang untuk kualitas produknya tidak kalah baik dari industri tahu kuning yang sudah lama berdiri.

Bedasarkan data dari Kantor Departemen Perindustrian dan Perdagangan Kota Kediri tahun 2011, pada tahun 2008 hingga tahun 2011 tercatat sebanyak 27 industri tahu formal (memiliki ijin usaha) dan 138 industri tahu non formal (tidak memiliki ijin usaha) yang ada di Kota Kediri, data tersebut belum termasuk yang berada di kawasan Kabupaten Kediri.¹ Banyaknya industri tahu di Kota Kediri membuat masyarakat Indonesia menyebut Kota Kediri dengan sebutan Kota Tahu. Secara umum, pertumbuhan unit usaha pada suatu sektor suatu wilayah akan menambah jumlah tenaga kerja. Peran usaha kecil dan menengah (UKM) di Indonesia dalam menanggulangi angka pengangguran yang tinggi sangat besar karena UKM memiliki karakteristik yang lentur, dinamis dan memiliki kemampuan penyerapan tenaga kerja pada lingkungan usahanya sehingga sangat

membantu upaya perluasan lapangan kerja.² Pada jangka waktu tahun 1990-2019 perkembangan industri oleh-oleh khas daerah khususnya di Kota Kediri dan sekitarnya mengalami perkembangan yang sangat pesat. Minat konsumen yang rata-rata adalah wisatawan daerah, nasional maupun mancanegara mulai mengenal dan menjadikan pusat oleh-oleh khususnya tahu kuning sebagai destinasi mereka ketika berkunjung di Kediri, sehingga sangat positif untuk membantu membuka lapangan pekerjaan daerah.

METODE PENELITIAN

Dalam penulisan skripsi ini, peneliti menggunakan metode penelitian sejarah yang terdiri atas empat tahapan yang digunakan oleh peneliti yakni heuristik, kritik, interpretasi dan historiografi.³ Tahapan pertama adalah heuristik. Heuristik merupakan sebuah kegiatan pencarian dan menemukan sumber-sumber sejarah yang diperlukan sesuai dengan topik bahasan yang sedang diteliti.⁴ Pada tahap ini, penulis mencoba untuk mencari dan menggali sumber dan informasi yang relevan, akurat, dan diperlukan, baik sumber primer maupun sumber sekunder untuk menemukan jawaban atas permasalahan yang diteliti. Sumber-sumber tersebut antara lain dokumen-dokumen milik industri tahu kuning di Kediri atau toko yang berkaitan seperti silsilah asal-usul tahu takwa Kota Kediri, buku-buku yang berkaitan dengan tahu kuning Kediri, koran Kompas, jurnal-jurnal ilmiah, dan penelitian yang telah ada sebelumnya yang berkaitan dengan industri tahu kuning di Kediri. Selain sumber yang sudah disebutkan, penulis juga menggali sumber yang lain melalui wawancara dengan narasumber yaitu pemilik industri pembuatan tahu kuning serta wawancara juga dilakukan kepada karyawan dan penduduk sekitar.

Tahapan selanjutnya adalah kritik, Kritik sumber merupakan tahap seleksi dalam penulisan untuk mendapatkan kredibilitas atau keaslian dari sumber yang telah diperoleh. Kritik sumber sendiri berarti menilai, menguji, serta menyeleksi sumber-sumber agar mendapatkan sumber yang autentik (asli). Untuk menguji keaslian sumber yang diperoleh (sumber primer dan sumber sekunder), yang harus dilakukan penulis adalah memilih sumber dari bentuk fisik, kemudian menanyakan 5W + 1H, yang meliputi apakah sumber itu benar, siapa itu pelaksana catatan sejarah, dan dimanakah itu. Sumber diperoleh, ketika sumber dapat digunakan, mengapa sumber perlu diuji, dan bagaimana sumber menyatakan keasliannya, sehingga menimbulkan reputasi sumber itu sendiri. Tahapan selanjutnya adalah interpretasi. Interpretasi dilakukan guna menganalisis makna dan keterkaitan antar fakta yang telah berhasil

¹ Dhygia, Skripsi: *Analisis Sikap Konsumen Terhadap Produk Tahu Kuning Di Kota Kediri*, (Surakarta: USM, 2013), hlm 3.

² Achma, *Analisis Penyerapan Tenaga Kerja Pada Sektor Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Di Kota Semarang*, (Semarang, Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro, 2010), hlm. 41.

³ Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta: Benteng Pustaka, 2005), hlm. 90.

⁴ Aminuddin, *Memahami Sejarah*, (Surabaya: Unesa Press, 2005), hlm. 10.

dikumpulkan oleh peneliti. Melalui fakta- fakta yang telah dihimpun dan diinterpretasikan, selanjutnya sampai pada tahap akhir penelitian, yaitu proses penulisan sumber atau historiografi. Historiografi yang nantinya akan berupa tulisan sejarah sebagai hasil penelitian yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahu takwa merupakan salah satu jenis tahu yang menarik karena berwarna kuning, warna tersebut merupakan daya tarik konsumen dalam membeli tahu. Beberapa tahu kuning yang dijual di Jakarta mengandung bahan pewarna non pangan, hal ini bertolak belakang dengan karakteristik tahu kuning yang menggunakan pewarna alami dari kunyit.⁵

Tahu kuning menjadi salah satu makanan yang banyak di gemari dan dikonsumsi oleh masyarakat Kota Kediri pada khususnya. Tahu kuning baik untuk kesehatan karena kandungan gizi yang lengkap pada kedelai sebagai bahan bakunya. Untuk memenuhi kebutuhan hidup akan protein dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi kedelai 55 gram/hari, sehingga dapat menjadi pengganti kebutuhan protein hewani misalnya daging.⁶ Karena rasanya yang khas dan bentuknya yang unik tahu kuning hanya di produksi di Kediri. Maka sampai saat ini tahu kuning dijadikan oleh-oleh khas daerah, hingga sekarang ini dilihat dari data perkembangan UMKM Kota Kediri didapat semakin bertambahnya pelaku usaha tahu kuning baru. Industri tahu kuning tidak langsung mengalami kenaikan pamor yang tiba-tiba dikenal masyarakat luas terkhususnya para wisatawan, namun juga mengalami perjalanan yang sangat panjang dengan berbagai hambatan dan liku-liku, tercatat banyak industri yang mengalami tutup produksi hingga gulung tikar pada saat tahun 1998, serta pada saat diterpa isu miring soal bahan baku yang menggunakan borak sebagai bahan pengawet. Namun seiring dengan ketlantenan dan kegigihan para pengusaha tahu kuning yang ada di Kota Kediri tersebut dapat bertahan dan sangat berkembang hingga sekarang. Bahkan bisa dikatakan bahwa usaha tahu kuning ini adalah salah satu ikon Kota Kediri di mata wisatawan nasional maupun mancanegara.

A. Latar Belakang Eksistensi Tahu Kuning di Kediri Tahun 1990-2020

Industri tahu kuning sudah ada sejak awal abad-19 dimana pada saat itu dipelopori oleh Lauw Soen Hok atau Bahkacung yang dimana ia adalah generasi pertama. Kemudian pada tahun 1966-2008 di lanjutkan oleh generasi ke 2 yang dipelopori oleh Lauw Sing Hian atau Seger Budi Santoso, kemudian generasi ke 3 pada tahun 2008-sekarang dipelopori oleh Lauw Soen Djing atau Herman Budiono. Titik berkembangnya industri tahu kuning dimulai pada tahun 1990-an, tercatat sudah

beberapa industri mulai ikut serta bersaing dan memasarkan produk mereka sendiri seperti contoh, industri kawakan pelopor tahu kuning yaitu Bahkacung, kemudian disusul dengan merk LYM, POO, LTT, LKK, Tahu Pong, dan yang terbaru yaitu Shinta yang notabene adalah merk yang cukup familiar.

Gambar 1 Silsilah Keluarga Pelopor Tahu Kediri Bahkacung dan Asal Usul Tahu Takwa Kota Kediri



(Sumber: Dokumen Pribadi 2021)

Kebanyakan Industri tahu kuning di Kediri tersebar di wilayah Kediri Kota tepatnya di jalan Yos Sudarso, Patimura dan Trunojoyo, sampai sekarang ada lebih dari 20 toko oleh-oleh tahu kuning dan jajanan lainnya yang tersebar di Kota Kediri dan belum lagi yang ada di Kabupaten Kediri seperti contohnya LYM, LTT, POO, Tahu Pong, LKK dan lain-lain. Selain Industri tahu kuning yang ada di Kota Kediri yang rata-rata sudah di kenal dengan berbagai merknya, ada juga tahu kuning yang di produksi di Kabupaten Kediri dan tidak memiliki merk dagang yang dimana lokasinya berada di desa- desa, tetapi untuk target pasarnya hanya melayani permintaan di dalam daerah saja, seperti dipasar tradisional dan permintaan personal. Hal ini juga tidak luput dari perhatian pemerintah Kabupaten Kediri, hal ini membuktikan bahwa tahu kuning di Kediri terus meningkat, tidak hanya di pusat oleh-oleh saja melainkan juga dapat berkembang di pabrik-pabrik rumahan, hal ini sangat baik untuk pertumbuhan dan

⁵ Desi Listianingsih, R. Azizah, *Analisis Kualitas Tahu Takwa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP) Di Industri Rumah Tangga*, (Surabaya: Universitas Airlangga, 2018), hlm 282.
⁶ Wisnu, *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2007), hlm 7.

perkembangan ekonomi di Kota atau Kabupaten Kediri karena dapat membuka lapangan pekerjaan baru.

B. Perkembangan Industri Tahu Kuning di Kediri Tahun 1990-2020

1. Periode Perkembangan Tahu Kuning di Kediri Tahun 1990-1997

Awal tahun 90-an adalah titik mula perkembangan industri tahu kuning di kota Kediri dan sekitarnya. Warga Tionghoa dalam jumlah besar telah bermigrasi ke Indonesia, dan ribuan penduduk telah menetap di sini, termasuk Kota Kediri. Warga Tionghoa ini bermukim dan membangun pabrik tahu yang sampai saat ini masih berkiprah di Kota Kediri. Warga Tionghoa menemukan bahwa kualitas air antara Tiongkok dan Kediri hampir sama sehingga membuat mereka tertarik untuk memproduksi tahu di kota ini. Tahu sendiri merupakan tradisi pendatang dari China.⁷ Mereka mengadakan berbagai makanan olahan tahu bersama warga Tionghoa lainnya sebagai perayaan mereka.⁸ Diawali oleh pelopor industri pertama kali yang berdiri yaitu Bah Kacung dan kemudian disusul oleh suksesornya tahu kuning di Kediri dengan label LYM yang didirikan awal pertengahan 80-an yang kemudian juga mengalami perkembangan pesat pada tahun 90-an dan berbagai merk-merk lainnya. Pada tahun itu bisa dikatakan industri tahu kuning mengalami kepopuleran dan menjanjikan, melihat kesuksesan dan eksistensi industri milik Bah Kacung kemudian membuka daya tarik masyarakat setempat untuk berwirausaha menggeluti industri tahu kuning. Selain itu juga dikarenakan tahu kuning mulai dikenal masyarakat setempat dan kemudian menjalar hingga ke para wisatawan.

Gambar 2 Gilingan Tradisional Yang Masih Terbuat Dari Tumpukan Lempeng Batu



(Sumber: <https://bahkacung.wordpress.com/>)

Seiring berjalannya waktu dari tahun 1990-1997 perkembangan dari segi jumlah industri dan toko-toko pemasaran yang ada di Kediri, tahu kuning semakin berkembang pesat. Eksternal industri juga mengalami perkembangan dari segi alat produksi hingga cara pemasaran yang sudah mengikuti zaman. Ketika awal tahun 1990-an rata-rata industri pembuatan tahu kuning masih mengandalkan alat tradisional dan manual, serta cara pemasarannya pun masih melalui cara dari mulut ke mulut dan penjualan di toko-toko.

2. Periode Perkembangan Tahu Kuning di Kediri Tahun 1998-2009

Pada periode tahun 1998-2009 industri tahu kuning tidak mengalami banyak perkembangan signifikan meskipun nama-nama merk kondang seperti Bah Kacung, LYM, dan POO tetap eksis dan mempertahankan ciri khas nya. Namun nampaknya pada periode ini banyak sekali hambatan yang mengakibatkan industri tahu kuning di Kediri mengalami naik turunnya penjualan. Namun bukan berarti pada periode 1998-2009 ini sama sekali tidak mengalami perkembangan, justru pada tahun tersebut industri tahu kuning di Kediri mencoba untuk bertahan di tengah terpaan hambatan yang melanda untuk tetap eksis dengan cara merubah pola penjualan dan produksi mereka. Di tahun ini juga industri tahu kuning mulai sedikit beralih menjadi industri semi profesional dikarenakan tuntutan situasi pada saat itu. Tuntutan tersebut membuat industri tahu kuning di Kediri satu langkah menjadi lebih maju, sebut saja cara pengelolaan produksi, management industri, mulai beralihnya penggunaan alat tradisional ke modern meskipun tidak semuanya, hingga pembukaan toko sarana penjualan yang bisa dikatakan terus berjalan dan berkembang.

Industri tahu kuning juga mulai memperhatikan sikap konsumennya. Sikap konsumen merupakan faktor penting yang akan mempengaruhi keputusan dari konsumen. Sikap merupakan ungkapan perasaan konsumen tentang suatu objek apakah disukai atau tidak, dan sikap juga menggambarkan kepercayaan konsumen terhadap berbagai atribut produk. Kepercayaan konsumen atau pengetahuan konsumen menyangkut kepercayaan bahwa suatu produk memiliki berbagai atribut, dan manfaat dari berbagai atribut tersebut.⁹ Seiring dengan berjalannya waktu dan semakin bertambah majunya industri tahu kuning di Kediri membuat usaha ini menjadi salah satu industri populer dan diminati, tidak heran ketika tahu kuning dinobatkan sebagai makanan khas Kediri dan wisatawan lokal maupun interlokal. Setelah pertama kali pada awal tahun 90-an yang dimana para tokoh terkenal mulai dari musisi hingga artis berdatangan, tak luputnya ketika masa orde baru berakhir mereka selalu berkunjung ketika memiliki kepentingan di Kota Kediri maupun sekitarnya. Hal-hal demikian tentunya sangat menguntungkan untuk industri tahu kuning di Kediri,

⁷ Kevin Naufal, Asal Usul Tahu Kediri Yang Mendunia, diakses dari, (<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/06/24/asal-usul-tahu-kediri-yang-mendunia>), pada tanggal (24 Juni 2019), pukul 16.22.

⁸ *Ibid.*

⁹ Ujang, *Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran*, (Jakarta: PT Ghalia Indonesia, 2003), hlm 135.

selain menambah penjualan juga tentunya sebagai promosi gratis untuk lebih mengenalkan tahu kuning sebagai makanan khas Kediri. Sebagaimana strategi pemasaran ditujukan untuk mempengaruhi sikap konsumen terhadap suatu merk. Pemasar dapat menggunakan pengukuran sikap konsumen dalam mengindikasikan keberhasilan strategi tersebut. Misalnya, sebagian perusahaan dengan rutin melakukan survey sikap skala besar, yang disebut studi penelusuran. Studi penelusuran dilakukan untuk memantau sikap merek konsumen setiap waktu. Ketika studi ini menunjukkan perubahan sikap konsumen, pemasar dapat menyesuaikan strategi pemasar mereka.¹⁰ Dengan memperhatikan sikap konsumen industri tahu kuning lebih dipermudah untuk mengetahui kemauan konsumen dan menentukan target pasar serta penjualan pada siapa ditujukan, dan juga lebih mudah mengevaluasi kekurangan produk.

3. Periode Perkembangan Tahu Kuning di Kediri Tahun 2010-2020

Dari tahun ke tahun hingga detik ini industri tahu kuning selalu menjadi pusat oleh-oleh bagi para wisatawan yang berkunjung di Kota Kediri, tidak hanya terkenal saja tetapi tahu kuning khas Kediri ini berbeda dengan tahu lainnya karena memiliki tekstur yang lebih kenyal namun padat. Rasa tahu kuning Kediri ini mirip dengan Dou Fu dari Tiongkok, yang dimana Dou Fu merupakan tahu tradisional dari Tiongkok.¹¹

Tahu kuning Kediri selalu menjadi oleh-oleh favorit para wisatawan dari tahun ke tahun, tak jarang para wisatawan yang berkunjung ke daerah lain seperti Tulungagung hingga Blitar rela berbelok arah demi mendapatkan tahu kuning Kediri tersebut. Industri tahu kuning di Kota Kediri juga secara teknis mulai belajar dan menambah wawasan mengembangkan produk dengan cara memperbaiki atribut hingga sisi eksternal produk. Atribut merupakan suatu karakteristik yang mungkin dimiliki atau tidak dimiliki oleh objek. Atribut intristik adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan sifat aktual produk, sedangkan atribut ekstrinsik adalah segala sesuatu yang diperoleh dari aspek eksternal produk, seperti merek, kemasan, dan label.¹² Sebelumnya industri tahu kuning tidak begitu memperhatikan aspek eksternal produk seperti kemasan dan label, tetapi dengan adanya sosialisasi dari Pemerintah Kota Kediri mulai memperbaiki kemasan dan label mereka sesuai dengan kebutuhan konsumen tetapi juga tidak merubah ciri khasnya.

Seiring berjalannya waktu dan bertambahnya teknologi, sebagian besar industri tahu kuning di Kediri sekarang sudah beralih ke alat produksi modern, cara memasarkannya juga sudah mengikuti perkembangan zaman seperti penjualan online yang sudah tersedia

karena untuk masa *expired* tahu kuning bisa lebih dari 1 minggu. Menurut Bapak Joyo (38) bahkan para wisatawan dari berbagai pulau, luar pulau hingga luar negeri pun pernah membeli oleh-oleh khas Kediri ini. Tidak hanya itu, artis-artis legendaris dan artis-artis masa kini disaat berkunjung di Kediri membeli oleh-oleh khas Kediri yaitu tahu kuning.¹³

Gambar 3 Pajangan foto bersama salah satu artis Iwan Fals di Industri Tahu Kuning Bahkacung



(Sumber: Dokumen Pribadi 2021)

Sampai saat ini industri tahu kuning selalu mengalami perkembangan signifikan. Berdasarkan data dari Pemerintah Kota Kediri pada tahun 2016, tahu kuning merupakan salah satu produk makanan unggulan di Kota Kediri, dan juga berdasarkan data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Kediri (Disperindag) pada tahun 2013, jenis usaha dengan jumlah unit usaha terbanyak adalah usaha tahu sebanyak 121 unit.¹⁴

Hal yang membanggakan hadir di tahun 2018, Industri tahu kuning yang notabene berada di Kota dan Kabupaten Kediri secara menyeluruh mengadakan festival 25 ribu tahu kuning yang di bentuk menyerupai tumpeng dibagikan secara gratis. Tidak hanya tahu, tetapi juga terdapat gethuk pisang berukuran jumbo yang diletakkan diatas kerucut tumpeng tahu yang dibagikan secara gratis juga. Pameran atau festival ini dilaksanakan di kawasan wisata monumen simpang lima gumul Kabupaten Kediri, festival ini juga mendapat dukungan dari Pemerintah Kabupaten Kediri yang menandai hal ini sebagai bentuk apresiasi kepada para Industri tahu kuning.¹⁵ Ketua panitia festival tahu kuning 2018 Gatot Siswanto menerangkan, "festival tersebut dapat

¹⁰ Bilson, *Panduan Riset Perilaku Konsumen*, (Jakarta: PT Gramedia, 2004), hlm 163.

¹¹ Kevin Naufal, *Asal Usul Tahu Kediri Yang Mendunia*, diakses dari, (<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/06/24/asal-usul-tahu-kediri-yang-mendunia>), pada tanggal (24 Juni 2019), pukul 16.22.

¹² Mown, Michael, *Customer Behavior*, (Jakarta: Universitas Indonesia Perpustakaan UI, 2003), hlm 312.

¹³ Wawancara dengan Bapak Joyo, tanggal 31 Maret 2021 di Jalan Trunojoyo, Pakelan, Kediri.

¹⁴ Desi Listianingsih dan R. Azizah, *Analisis Kualitas Tahu Takwa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP) Di Industri Rumah Tangga*, (Surabaya: Universitas Airlangga, 2018), hlm 282.

¹⁵ Didik Mashudi, *25.000 Tahu Kuning Kediri Akan Dibagikan Gratis Dalam Festival Tahu Di Lapangan Monumen SLG*, diakses dari, (<https://suryamalang.tribunnews.com/2018/12/29/25000-tahu-kuning-kediri-akan-dibagikan-gratis-dalam-festival-tahu-di-lapangan-monumen-slg>), pada tanggal (29 Desember 2018), diakses pukul 14.39.

dimaknai sebagai sebuah pemicu, yaitu agar semakin diminati oleh pasar.” Ia berharap acara tersebut dapat menjadi embrio untuk lahirnya lebih banyak lagi perajin tahu kuning di Kabupaten Kediri.¹⁶

Tetapi lain halnya pada tahun 2020 semenjak Indonesia dinyatakan pandemi covid-19 industri tahu kuning mengalami masalah penjualan dan ekonomi mulai menurun. Tidak hanya industri-industri yang sudah mempunyai nama besar saja yang terdampak bahkan industri-industri kecil pun juga sangat berdampak imbasnya karena pandemi covid-19 ini. Guna menyiasati agar penjualan tetap berjalan seperti biasanya, pelaku UMKM tahu kuning kini mengubah pola pemasarannya, yaitu dari yang sebelumnya produk tahu di jual di pasar-pasar tradisional, kini penjualan dilakukan di supermarket atau di swalayan di Kediri dan Luar Kota Kediri. Selain itu penjualan melalui online dan media sosial juga gencar dilakukan. Dan ternyata omset yang semula sangat rendah bisa mengembalikan ekonomi penjualan pada saat itu.¹⁷

Gambar 4 Festival Tahu Kuning Kediri



(Sumber:

<https://radarkediri.jawapos.com/read/2018/12/31/111064/meriahnya-festival-tahu-kuning-kediri>)

C. Hambatan Industri Tahu Kuning di Kediri

1. Hambatan Kecil

Pada awal tahun 1990-an transportasi dan cara memasarkan adalah masalah utama bagi industri tahu kuning, karena pada saat itu transportasi seperti kendaraan bermotor belum sepopuler sekarang. Dan untuk cara memasarkannya pada saat itu hanya dari mulut ke mulut saja. Dibandingkan dengan sekarang teknologi semakin canggih dan promosi banyak menggunakan media sosial, koran, brosur, dan

¹⁶ Adi Nugroho, *Meriahnya Festival Tahu Kuning Kediri*, diakses dari,

(<https://radarkediri.jawapos.com/read/2018/12/31/111064/meriahnya-festival-tahu-kuning-kediri>), pada tanggal (31 Desember 2018), diakses pukul 14.45.

¹⁷ Nanang Masyhari, *Siasati Lesunya Pasar di Tengah Pandemi Sentra Tahu Kuning Asli Kediri Ubah Pola Pemasaran*, diakses dari, (<https://beritajatim.com/ekbis/sentra-tahu-kuning-asli-kediri-ubah-pola-pemasaran/>), pada tanggal (12 Juni 2021), pukul 17.05.

melaksanakan seminar UMKM secara online.

Hambatan kecil tidak hanya terjadi ketika awal perkembangan pada tahun 1990 saja, melainkan sering terjadi sampai sekarang ini, sebut saja telatnya pemasok bahan baku pembuatan tahu kuning yang masih sering terjadi sehingga mengakibatkan telatnya juga proses produksi. Menurut Bapak Joyo (38) dari sekian banyak industri tahu kuning di Kediri satu-satunya yang masih menggunakan alat tradisional dari dulu hingga sekarang hanyalah industri milik Bah Kacung, dengan alasan menjaga kualitas dan keaslian cita rasa, namun hal itu juga terkadang menjadi hambatan dikarenakan pemakaian alat tradisional masih menggunakan bahan bakar kayu dan arang sehingga produksi tidak dapat efisien industri tahu kuning yang lain.¹⁸

2. Hambatan Besar

Herman Budiono (41) pemilik tahu Bahkacung generasi ke 3 mengatakan industri tahu di Kota Kediri mengalami pasang surut. Sebelum tahun 2000, pertumbuhan industri tahu sangat luar biasa dengan bermunculannya berbagai merk tahu. Pasca tahun 2000, roda industri tahu tidak lagi menggelinding. Pada tahun 2007 industri tahu kuning mengalami hambatan kembali bahwa industri tahu kuning dikabarkan menggunakan borak.. Belum lama setelah bangkit dari isu penggunaan borak, pada tahun 2009 industri tahu kuning kembali di terpa masalah, kali ini datang dari bahan baku kedelai yang harganya melonjak tinggi selama beberapa bulan. Hal ini mengakibatkan beberapa industri tahu kuning di Kediri mengalami pemberhentian produksi sehingga mengalami kerugian yang cukup besar.¹⁹

Gambar 5 Jurnal Krisis Pangan Kedelai



(Sumber:

<https://media.neliti.com/media/publications/244857-mengatasi-krisis-kedelai-nasional-581a897f.pdf>)

¹⁸ Wawancara dengan Bapak Joyo, tanggal 31 Maret 2021 di Jalan Trunojoyo, Pakelan, Kediri.

¹⁹ Wawancara dengan Bapak Herman Budiono, Koran Kompas 13 Januari 2010 di Jalan Trunojoyo, Pakelan, Kediri.

Selama kurun waktu 10 tahun terakhir industri tahu kuning di Kediri tidak mengalami hambatan yang signifikan bahkan bisa dikatakan mengalami perkembangan, tetapi pada awal tahun 2020 industri tahu kuning mengalami pukulan pahit karena adanya virus corona, yang dimana virus corona melumpuhkan industri tahu kuning dari semua sudut. Sehingga industri tahu kuning mengalami kerugian yang sangat besar. Pada saat itu pemerintah telah membatasi setiap wilayah dengan adanya kebijakan PSBB yang dimana transportasi juga ikut terhambat. Pada saat musim liburan tiba biasanya wisatawan sering mengunjungi berbagai tempat wisata dan pusat oleh-oleh yang ada di Kediri, karena adanya kebijakan PSBB maka wisatawan tidak lagi dapat berkunjung, dan hal ini sangat mempengaruhi pendapatan dan penjualan tahu kuning dan pusat oleh-oleh di Kediri. Sejak awal virus corona ada di Indonesia permintaan dan penjualan menurun drastis hingga lebih dari 50%, hal ini mengakibatkan produksi tahu kuning tidak dilakukan setiap hari. Parahnya lagi para pelaku industri dan pemasaran oleh-oleh di Kediri sempat melakukan pengurangan karyawan di awal tahun 2020 hingga pertengahan tahun 2020, sebelum akhirnya kembali perlahan bangkit. Pada akhir tahun 2020, setelah hampir 1 tahun mengalami masa sulit, industri dan pemasaran tahu kuning kembali menemui titik baik, jumlah permintaan semakin naik, penjualan kembali meningkat, proses produksi kembali stabil dan bahan baku kembali normal.

Gambar 6 Koran Kompas Menjelaskan Hambatan Industri Tahu Kuning Yang Terjadi Dari Tahun Ke Tahun



(Sumber : Dokumen Pribadi 2021)

D. Usaha-Usaha Untuk Mempertahankan Industri Tahu Kuning di Kediri Tahun 1990-2020 Dalam Persaingan Global

Terlepas dari adanya hambatan-hambatan permasalahan industri tahu kuning pada kurun waktu 1990-2020, para industri tahu kuning dituntut untuk memutar otak agar dapat tetap eksis berproduksi. Saat terjadinya peristiwa krisis ekonomi 1998 salah satu hal yang dapat dilakukan adalah menekan pengeluaran dikarenakan pada tahun tersebut harga bahan baku meningkat tajam dan juga susah didapatkan, hal tersebut sangat mempengaruhi eksistensi industri tahu kuning pada saat itu. Untuk menekan pengeluaran tersebut para industri tahu kuning melakukan pengurangan karyawan sampai mengurangi jumlah produksi mereka. Bisa dikatakan industri tahu kuning ini mulai di rintis sejak adanya krisis ekonomi pada tahun 1998 dimulai dari nol sehingga banyak usaha-usaha yang dilakukan pada tahun 1998 hingga sekarang berbuah manis dan berhasil membuat masyarakat luas tahu akan industri tahu kuning ini, contohnya industri tahu kuning di Kediri sekarang ini banyak sekali dikenal oleh masyarakat dalam kota maupun luar kota. Terlebih adanya pandemi corona pada awal tahun 2020 membuat industri tahu kuning di Kediri melakukan banyak cara untuk dapat tetap eksis, seperti penekanan jumlah produksi, pembelian bahan baku, hingga pengurangan karyawan. Pandemi virus corona memang membuat industri tahu kuning merasakan ujian berat, namun berkat perhitungan dan keputusannya yang tepat, membuat industri tahu kuning di Kediri perlahan bangkit. Seperti halnya yang dikatakan oleh Ibu Endang (32) pada saat di wawancarai pada tahun 2021 awal kondisi ekonomi salah satu industri tahu kuning Bah Kacung mulai membaik dan meningkat kembali. Mungkin memang belum banyak wisatawan yang berkunjung, tetapi ada beberapa wisatawan dan masyarakat lokal sudah mulai membeli produk tahu kuning tersebut. Bahkan karyawan yang sebelumnya sempat dirumahkan kini sudah kembali bekerja dan justru mengalami penambahan karyawan.²⁰

PENUTUP Kesimpulan

Tahu kuning atau dikenal dengan sebutan tahu takwa merupakan makanan khas Kediri yang sudah ada sejak ratusan tahun yang lalu dan dikenal masyarakat luas hingga sekarang. Awal mulanya dicetuskan oleh Bah Kacung sebagai orang pertama yang membuat dan menjual tahu kuning tersebut. Hingga pada akhirnya perkembangan signifikan tahu kuning di Kediri diawali pada tahun 1990 yang dimana pada saat itu dipelopori oleh industri tahu kuning milik Bahkacung, menginspirasi banyak orang yang membuat banyak industri baru bermunculan. Eksistensi perkembangan industri tahu kuning di Kediri tidak begitu saja berjalan mulus, banyak hambatan kecil maupun besar

²⁰ Wawancara dengan Ibu Endang, tanggal 31 Maret 2021 di Jalan Trunojoyo, Pakelan, Kediri.

mengiringi perkembangan industri tahu kuning yang mayoritas terletak di Kota Kediri tersebut, mulai dari krisis ekonomi 1998, isu pemakaian borak sebagai bahan dasar pada tahun 2007, masalah harga dan susah bahan baku pada tahun 2009, hingga pandemi virus corona yang terjadi hingga sekarang ini. Pada tahun 2018, industri tahu kuning yang notabene berada di Kota dan Kabupaten Kediri secara menyeluruh mengadakan festival 25 ribu tahu kuning yang di bentuk menyerupai tumpeng dibagikan secara gratis. Tidak hanya tahu, tetapi juga terdapat gethuk pisang berukuran jumbo yang diletakkan diatas kerucut tumpeng tahu yang dibagikan secara gratis juga. Festival ini mendapat dukungan dari Pemerintah Kabupaten Kediri yang menandai hal ini sebagai bentuk apresiasi kepada para Industri tahu kuning. Dengan diadakannya festival ini diharapkan masyarakat semakin mengenal lebih luas produk tahu kuning dan diminati juga oleh pasar.

DAFTAR PUSTAKA

A. Arsip & Dokumen

- Arsip Foto Iwan Fals di Bahkacung Jalan Trunojoyo Kelurahan Pakelan Kecamatan Mojojoto Kota Kediri, 2009.
Arsip Catatan tertulis Asal Usul Tahu Takwa Kota Kediri.

B. Surat Kabar

- Media Cetak Kompas, Pergulatan Industri Tahu Kediri Jalan Trunojoyo Kelurahan Pakelan Kecamatan Mojojoto Kota Kediri, 13 Januari 2010. Runik Sri Astutik.
Media Cetak Online Kompas, Hidup Mati Bersama Tahu Kediri Jalan Yosudarso Kota Kediri, 12 Agustus 2007. Frans Sartono & Susi Ivvaty.
Media Cetak Online Radar Kediri Jawa Pos, Meriahnya Festival Tahu Kuning Kediri, 31 Desember 2018, Adi Nugroho.
Media Cetak Online Berita Jatim, Sentra Tahu Kuning Asli Kediri Ubah Pola Pemasaran, 12 Juni 2021, Nanang Masyhari.
Media Cetak Online Good News From Indonesia, Asal Usul Tahu Kediri Yang Mendunia, 24 Juni 2019, Kevin Nauval.
Media Cetak Online Surya Malang, Tahu Kuning Akan Dibagikan Gratis Dalam Festival Tahu Di Lapangan Monumen SLG, 29 Desember 2018, Didik Mashudi.

C. Wawancara

- Endang, 2021. Selaku Karyawan Industri Bahkacung "Eksistensi Industri Tahu Kuning di Kediri dan Usaha Penanganan Ekonomi Industri Tahu Kuning Yang Mulai Menurun Karena Covid 19" *Hasil Wawancara Pribadi* : 31 Maret 2021.
Herman, 2010. Selaku Owner Generasi Ke 3 Industri Bahkacung "Hambatan-Hambatan Yang Terjadi Pada Industri" *Hasil Wawancara Pada Koran Kompas* : 13 Januari 2010.

- Joyo, 2021. Selaku Karyawan Industri Bahkacung "Eksistensi Industri Tahu Kuning di Kediri dan Pembuatan Tahu Kuning Masih Secara Tradisional" *Hasil Wawancara Pribadi* : 31 Maret 2021.

D. Buku

- Cahyadi, W. (2007). *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
Kasdi, A. (2005). *Memahami Sejarah*. Surabaya: Unesa University Press.
Koswara, S. (1995). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
Michael, M (2003). *Customer Behavior*. Jakarta: Perpustakaan Universitas Indonesia.
Kuntowijoyo. (1999). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Bentang.
Perdagangan, D. P. (2002). *IKM Buku II Program Pengembangan Industri Kecil Menengah*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
Philip, K. (1996). *Marketing Manajemen An Asian Prepective*. Jakarta: Prentice.
Sarwono, Yan P. (2005). *Membuat Aneka Tahu*. Depok: Penebar Swadaya.
Simamora, B (2004). *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia.
Sumarwan, U (2003). *Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran*. Jakarta: PT Ghalia.

E. Jurnal Ilmiah

- Listianingsih, D., & Azizah, R. (2018). Analisis Kualitas Tahu Takwa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri Rumah Tangga. *The Indonesian Journal of Public Health*, 13(2), 281-290.
Mustaniroh, S. A., Wijana, S., & Nastain, N. (2012). Market Analysis to Improve the Performance of Business on Tofu "TAKWA" Industry in Kediri. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2).
Ningsih, G. M. (2016). Mengatasi Krisis Kedelai Nasional. *Jurnal Bestari*, (38).
Pangastuti, R. L. (2017). IBM Usaha Mikro Pembuatan Tahu Takwa Kuning dan Stik Tahu Desa Tinalan Kecamatan Pesantren Kota Kediri. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 1(1).
Sari, R. P., & Santoso, D. T. (2019). Pengembangan Model Kesiapan UMKM di Era Revolusi Industri 4.0. *Jurnal Media Teknik dan Sistem Industri*, 3(1), 37-42.
Suci, Y. R. (2017). Perkembangan UMKM (Usaha mikro kecil dan menengah) di Indonesia. *Cano Ekonomos*, 6(1), 51-58.
Setiawan, A. H. (2010). Analisis penyerapan tenaga kerja pada sektor Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di Kota Semarang. *JEJAK: Jurnal Ekonomi dan Kebijakan*, 3(1).

F. Skripsi

- Pharestyna, D. (2013). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Produk Tahu Kuning Di Kota Kediri. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Prabandana, R. R. (2015). Pengaruh Modal, Nilai Produksi dan Tingkat Upah Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Industri Kecil di Kabupaten Sukoharjo. Skripsi. Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pratomo, R. D. (2015). Analisis Efisiensi Nilai Tambah, Saluran Pemasaran, Serta Strategi Pengembangan Pada Agroindustri Tahu Takwa di Kota Kediri. Skripsi. Universitas Jember.
- Qur'ani, B. (2017). Perancangan industri tahu terpadu di Kota Kediri. Skripsi. Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

