

BAB III

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

3.1. Monografi Wilayah Dusun Gunungsaren Kidul

Dusun Gunungsaren kidul terletak di Desa Trimurti, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul. Dusun ini terletak di bagian selatan Propinsi D.I. Yogyakarta dan berjarak sekitar 17 km dari kota Yogyakarta, 11 km dari Kabupaten Bantul, dan 2 km dari Kecamatan Srandakan. Dusun Gunungsaren Kidul mempunyai luas wilayah kurang lebih 250.870 ha. Dusun Gunungsaren Kidul terdiri dari 3 (tiga) kampung (Kampung Dukuh, Kampung Bandung, dan Kampung Gunungsaren). Sebelah timur Dusun Gunungsaren Kidul berbatasan dengan Dusun Tegallayang, Desa Caturharjo, dan Kecamatan Pandak. Sebelah selatan berbatasan dengan Dusun Tegallayang. Sebelah barat berbatasan dengan Kampung Pondok Dusun Srandakan dan Kampung Pandak Dusun Nengahan, sedangkan sebelah utara berbatasan dengan Dusun Gunungsaren Lor.

Jumlah penduduk Dusun Gunungsaren Kidul berjumlah 1320 orang, yang terdiri dari 665 laki-laki dan 655 perempuan. Sebagian besar penduduk Gunungsaren Kidul menganut agama Islam, yaitu sebanyak 1317 orang, sedangkan 3 orang menganut agama Kristen. Minat akan pendidikan penduduk Gunungsaren kidul dapat dilihat, yaitu sebagian besar penduduknya hanya tamatan Sekolah Dasar (SD) berjumlah 276 orang, 169 orang tamat Sekolah Menengah Umum (SMP), 269 tamat Sekolah Menengah Umum (SMU)/Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), 34 orang lulusan Akademi/D1-D3, dan 45 orang lulus Sarjana (S1), lainnya 5 orang lulusan

Pondok Pesantren, 5 orang Madrasah, dan yang terakhir 10 orang hanya kursus ketrampilan. Mayoritas penduduk Gunungsaren Kidul adalah masyarakat menengah kebawah. Sebagian besar mata pencaharian penduduknya adalah wiraswasta/pedagang, yaitu berjumlah 139 orang, sedangkan sisanya adalah Pegawai Negeri Sipil (PNS), TNI, Polri, swasta, tani, buruh tani, jasa, dan pensiunan.

3.2. Perkembangan Industri Kecil (Tahu) Di Dusun Gunungsaren Kidul

Dusun Gunungsaren Kidul merupakan salah satu dusun sentra industri kecil pembuatan tahu di wilayah Desa Trimurti, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul. Atau yang biasa dikenal dengan nama “Tahu Srandakan”. Industri tahu di Dusun Gunungsaren Kidul pertama kali diperkenalkan oleh Mbah Dirjo tahun 1948. beliau adalah orang pertama di Dusun Gunungsaren Kidul yang memproduksi tahu dengan alat sederhana yaitu hanya menggunakan wajan dengan bahan bakar kayu. Tahu yang diproduksi pun hanya sebatas tahu putih belum bervariasi seperti sekarang. Kemudian ilmu membuat tahunya diturunkan kepada anaknya yang bernama Bapak Budiyanto. Pada tahun 1960 Bapak Budiyanto memulai usahanya sendiri, beliau mencoba mengembangkan variasi produk tahu dengan menciptakan tahu goreng selain tahu putih. Karena wajan dirasa sudah tidak mampu lagi menampung jumlah tahu yang di buat, seiring perkembangan jaman alat yang digunakan pun mulai berubah, yaitu menggunakan Drum (kolam berbentuk bulat dari bahan semen dan batu bata, dengan ketinggian 1 meter). Bahan bakar yang digunakan bisa menggunakan sabut kelapa atau serbuk kayu dari industri mebel di Dusun Gunungsaren Kidul. Ternyata, usaha Bapak Budiyanto tidak sia-sia. Karena

keberhasilannya 5 (lima) tahun kemudian yaitu tahun 1965 Bapak Setyo Marwoto mulai mengikuti jejak Bapak Budiyanto, beliau belajar cara pembuatan tahu dan mulai mencoba mengembangkan variasi produk tahu (seperti tahu pelempong dan tahu poo). Karena dinilai membawa prospek usaha yang cukup bagus, serta didukung oleh bahan baku yang mudah didapat, satu persatu penduduk Gunungsaren Kidul mulai beralih usaha menjadi pengrajin tahu.

Pada tahun 1996 Bapak Budiyanto mendirikan persatuan pengrajin tahu yang diberi nama “Ngudi Lestari”, yang beranggotakan 24 orang. Beliau sempat menjabat sebagai ketua selama 6 (enam) tahun. Tujuan beliau mendirikan perkumpulan ini adalah agar para pengrajin tahu dapat melakukan kegiatan simpan pinjam, arisan, mendiskusikan permasalahan apa yang mereka hadapi, mulai dari bahan baku sampai masalah limbah yang belum terselesaikan sampai saat ini. Dari tahun ke tahun industri tahu Gunungsaren Kidul mulai berkembang, sampai tahun 2007 ini anggota “Ngudi Lestari” sudah mencapai 40 orang yang keseluruhan adalah murni pengrajin tahu. Selain karena faktor bahan baku yang mudah didapat (pasar buah Lopati atau toko terdekat), para pengrajin tahu yang tidak punya modal untuk membeli bahan baku dapat meminjam terlebih dahulu bahan baku tahu (kedelai) di Koperasi “Tunggal Roso” atau toko tertentu yang bersedia meminjamkan kedelai, baru kemudian dibayar nanti kalau tahu sudah laku terjual, atau istilahnya “tambal sulam”. Juga dikarenakan modal awal untuk memulai usaha ini tidak begitu mahal, peralatan yang digunakan pun juga relatif sederhana, tidak mampu membeli ketel (mesin uap terbuat dari lempengan besi) dapat membuat sendiri drum sederhana.

Untuk memperbaiki kualitas cara masak ini, maka Tim Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM menciptakan Teknologi Tenaga Ketel Uap. Ketel Uap awalnya dirintis oleh Ir.Tri Purwadi M.Eng pada tahun 1997 melalui program voucher DIKTI. Saat itu menjadi satu-satunya teknologi produk UGM yang layak masuk UJI (Unit Jasa Industri) LPM UGM. Karenanya, untuk mensosialisasikan lebih luas ke masyarakat, tim mahasiswanya lantas mengikuti kegiatan Program Kreativitas Masyarakat (PKM) yang diadakan oleh DIKTI.

Nama teknologi ini adalah Master Ketel Uap. Keunggulan ketel uap ini, bila dibanding dengan tungku/wajan/drum adalah pada proses lama pemasakan. Alat pemasak tahu ini lebih singkat. Sekali masak hanya butuh waktu 6 menit, untuk 8 kg kedelai. Kualitas rasa yang dihasilkan jauh lebih enak, gurih dan berwarna putih bersih. Untuk bahan bakar lebih hemat, dan tidak meninggalkan kerak. Secara otomatis, protein tinggi yang dihasilkan lebih banyak. Dibandingkan dengan penggunaan tungku biasa, maka dengan tungku bisa memakan waktu lebih lama. Sekali masak menggunakan tungku memerlukan waktu 60 menit. Produk beraroma sangit, berwarna putih kekuning-kuningan. Disamping itu, bahan bakar boros dan meninggalkan kerak dalam tungku atau wajan.

Tahun 2004 Universitas Gadjah Mada (UGM) Yogyakarta memperkenalkan cara baru pemanfaatan limbah cair sisa produksi tahu yang selama ini telah menimbulkan masalah pencemaran lingkungan. Limbah cair yang biasanya hanya dibuang begitu saja dalam kolam dengan dasar tanah, mulai dimanfaatkan untuk sesuatu hal yang berguna, yaitu biogas. Biogas yang selama ini kita tahu hanya dari kotoran ternak, ternyata limbah cair sisa produksi tahu pun dapat dimanfaatkan

sebagai biogas. Biasanya oleh penduduk Gunungsaren Kidul dimanfaatkan untuk kompor dan lampu minyak. Karena keterbatasan modal, untuk saat ini Dusun Gunungsaren Kidul hanya memiliki 4 alat biogas, tapi hanya 3 alat yang masih berfungsi.

Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Deperindag) Kabupaten Bantul tahun 2006, berusaha membantu perkembangan industri tahu melalui proyek penyuluhan industri kecil dengan Badan Pembinaan Dan Pengembangan Industri Kecil (BAPIK) serta Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang memberi bantuan berupa penyuluhan tentang segi negatif penggunaan bahan tambahan sebagai pengawet (BTP) kepada semua pengrajin tahu Dusun Gunungsaren Kidul, serta penyuluhan tentang bahan pengawet alternatif yang baik untuk kesehatan, seperti kunyit dan garam. Dengan adanya penyuluhan tersebut ternyata hasil produksi tahu Dusun Gunungsaren Kidul dapat meningkat dan berkembang.

3.3. Jumlah Pengrajin Tahu dan Tenaga Kerja

Jumlah pengrajin tahu di Dusun Gunungsaren Kidul yang tergabung dalam perkumpulan para pengrajin tahu “Ngudi Lestari” tahun 2007 yaitu berjumlah 40 orang dengan penyerapan tenaga kerja sebanyak 49 orang. Untuk tahun 1996 jumlah pengrajin hanya 24 orang. Selama sebelas tahun mengalami peningkatan sebanyak 26 orang. Seperti pada umumnya usaha-usaha berskala kecil, jumlah tenaga kerja yang dimiliki tidaklah besar. Hasil survei menunjukkan bahwa kebanyakan industri kecil (tahu) di Dusun Gunungsaren Kidul memiliki jumlah tenaga kerja antara 1 sampai dengan 4 orang. Tidak ada industri kecil (tahu) di Dusun Gunungsaren Kidul

yang memiliki tenaga kerja lebih dari 5 orang. 30 orang memperkerjakan anggota keluarga sendiri, 5 orang memiliki tenaga kerja selain anggota keluarga sendiri, dan 5 orang menjalankan usahanya sendiri.

Meskipun jenis industri kecil ini tidak menyerap tenaga kerja yang relatif banyak, namun keberadaannya mampu memberikan harapan untuk terciptanya lapangan kerja baru. Industri kecil (tahu) di Dusun Gunungsaren Kidul mempunyai potensi besar untuk lebih berkembang, karena didukung oleh bahan baku (kedelai) yang mudah diperoleh. Sehingga pada akhirnya industri kecil (tahu) yang tumbuh di wilayah tersebut mampu memberikan lapangan kerja alternatif. Mengingat kondisi perekonomian dewasa ini masih belum mampu sepenuhnya diharapkan untuk mengatasi masalah pengangguran.

3.4. Jenis Kelamin Responden

Berdasarkan hasil survei diketahui bahwa jenis kelamin responden yang dalam hal ini adalah para pengrajin/pemilik usaha industri tahu di Dusun Gunungsaren Kidul seluruhnya adalah berjenis kelamin pria. Hal ini dapat diartikan bahwa keinginan untuk membuka usaha kecil hanya didominasi oleh pria saja. Biasanya yang wanita hanya membantu.

3.5. Bahan Baku

Bahan baku pembuatan tahu adalah kedelai. Biasanya para pengrajin tahu Gunungsaren Kidul memperoleh bahan baku dari Pasar Buah Lopati Bantul, dan Pasar Niten Bantul. Namun tidak sedikit pengrajin yang mendapat pinjaman bahan

baku dari koperasi “Tunggal Roso” atau toko pemasok kedelai yang berlokasi di Srandakan, baru dibayar kemudian apabila tahu sudah laku terjual. Isu formalin 2006 membuat seluruh pengrajin merugi. Masyarakat takut untuk mengonsumsi tahu yang diisukan mengandung bahan pengawet berbahaya, yaitu formalin. Untuk memulai usaha lagi mereka pasti membutuhkan modal, terutama modal bahan baku (kedelai). Untuk itu keberadaan koperasi dan toko pemasok kedelai sangat berperan besar dalam kelangsungan hidup industri tahu di Gunungsaren Kidul. Karena menurut pengrajin tahu Dusun Gunungsaren Kidul, pasca isu formalin 2006 tidak ada bantuan maupun tinjauan secara langsung dari pemerintah Kabupaten (Pemkab) Bantul. Pemkab Bantul hanya melakukan demo makan tahu bersama itupun dilakukan di kantor Bupati Kabupaten Bantul.

Pemkab Kabupaten Bantul juga menjanjikan bantuan langsung bagi pemulihan industri kecil tahu Srandakan, namun sampai saat ini para pengrajin Gunungsaren Kidul mengaku belum atau tidak menerima bantuan apapun dari Pemkab Bantul. Jadi untuk memulai usaha, pengrajin tahu Gunungsaren Kidul berusaha sendiri dengan cara menjual ternak, bantuan dari saudara, tabungan, dan pinjaman bahan baku dari koperasi serta toko pemasok kedelai.

3.6. Hasil Produksi

Jenis-jenis produk industri kecil (tahu) di Dusun Gunungsaren Kidul yang dihasilkan oleh para pengrajin tahu adalah tahu putih, tahu goreng, tahu pelempong (pong), dan tahu bacem. Namun produksi utama para pengrajin adalah tahu putih. Produk lain hanya diproduksi karena pesanan atau sebagai variasi produk saja.

3.7. Daerah Pemasaran

Untuk daerah pemasaran sebagian besar para pengrajin tahu di Dusun Gunungsaren Kidul memasarkan produknya di daerah Bantul, yaitu ke Pasar Niten, Pasar Samas, Pasar Prawirotaman, Pasar Kepek, Pasar Pleret, dan Pasar Kretek Abang. Sedangkan daerah di luar Kabupaten Bantul yaitu pasar Beringhardjo Yogyakarta, baik di pasarkan sendiri atau lewat distributor. Namun ada juga beberapa Rumah Sakit yang memesan produk tahu Gunungsaren Kidul, yaitu Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul dan Rumah Sakit dr. Sardjito Yogyakarta. Serta warung-warung makan atau warung bakso yang berlokasi disekitar Dusun Gunungsaren Kidul.