

## **IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN**

### **A. Gambaran Umum Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim**

Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2012 tanggal 17 September 2012 tentang Penataan dan Pembentukan Kelurahan dan Kecamatan. Kota Bandar Lampung menjadi 20 kecamatan dengan 126 kelurahan. Antara lain Kecamatan Way Halim merupakan pemekaran dari sebagian wilayah Kecamatan Sukarame dan Kedaton yang dipisah menjadi suatu kecamatan yang sebelumnya Way Halim masuk kedalam Kecamatan Sukarame. Dengan pemekaran tersebut wilayah Kecamatan Way Halim terdiri atas 6 kelurahan, antara lain: Perumnas Way Halim, Way Halim Permai, Gunung Sulah, Jagabaya I, Jagabaya II, Jagabaya III

### **B. Keadaan Geografis**

Kelurahan Gunung Sulah termasuk Wilayah Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Provinsi Lampung dengan luas wilayah  $\pm$  97 Ha. Adapun batas-batas dengan Kelurahan lain yang ditandai/berupa tugu batas yaitu:

- 1) Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Sukarame
- 2) Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Jagabaya II
- 3) Sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan Surabaya
- 4) Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Jagabaya III

Pengrajin tahu dan tempe memiliki lokasi yang tidak terlalu jauh antara satu pengrajin dengan pengrajin lainnya lokasi pengrajin berada di Gunung Sulah, dan mengelompok di RT atau LK tertentu, seperti pada RT 10, 14, 13 dan 17 untuk pemenuhan kebutuhan air para pengrajin menggunakan sumur bor dan sumur gali sehingga kebutuhan air tercukupi. Untuk limbah padat pengrajin tahu memanfaatkan untuk membuat tempe gembos (oncom), kulit ari kedelai dijual untuk pakan ternak, dan limbah cair dibuang ke saluran air got, sehingga limbah tidak mencemari lingkungan sekitar pengrajin

### **C. Demografi**

Penduduk Kelurahan Gunung Sulah terdiri atas berbagai suku bangsa (Heterogen), akan tetapi pengrajin tahu dan tempe bukan merupakan multi etnis, pengrajin bersuku Jawa dan Sunda sampai Mei tahun 2013 jumlah penduduk yang ada di Kelurahan Gunung Sulah yaitu sebanyak 10714 jiwa yang terdiri dari 5446 laki-laki dan 5268 perempuan.

Sex ratio penduduk Kelurahan Gunung Sulah Tahun 2013 adalah 103 artinya untuk setiap 100 penduduk laki-laki terdapat 103 orang penduduk perempuan, dengan demikian diketahui penduduk di Kelurahan Gunung Sulah lebih banyak penduduk perempuannya daripada penduduk laki-laki.

### **D. Potensi Sumberdaya Manusia**

Potensi sumberdaya manusia dapat dilihat dari jumlah penduduk, potensi sumberdaya manusia di Kelurahan Gunung Sulah seperti disajikan dalam tabel

Tabel 2. Jumlah Penduduk Menurut jenis kelamin di Kelurahan Gunung Sulah

<b>Jumlah</b>	<b>Jiwa</b>
Laki-laki	5446
Perempuan	5268
Total	10714
Jumlah Kepala keluarga	2619

Sumber : Profil Kelurahan Gunung Sulah Tahun 2013

Tabel 3. Jumlah Penduduk Menurut usia di Kelurahan Gunung Sulah

<b>No.</b>	<b>Kelompok Umur</b>	<b>Jumlah Jiwa</b>
1	0-06 tahun	1925
2	07-12 tahun	1181
3	13-18 tahun	1817
4	19-24 tahun	1407
5	25-30 tahun	711
6	31-36 tahun	625
7	37-41 tahun	480
8	42-48 tahun	638
9	49-55 tahun	772
10	55 ke atas	1158
	<b>Jumlah</b>	<b>10714</b>

Sumber : Profil Kelurahan Gunung Sulah Tahun 2013

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat diketahui bahwa untuk jumlah penduduk bila dilihat dari kelompok umur dapat dilihat pada tabel. Adapun untuk jumlah penduduk yang ada pada masing-masing kelompok umur tersebut yaitu paling banyak adalah pada kelompok umur 0-06 tahun yaitu sebanyak 1925 jiwa.

Tabel 4. Komposisi Penduduk Menurut Tenaga Kerja

No.	Kelompok Umur	Laki-Laki	Perempuan
1	Angkatan kerja	341	-
2	Masih sekolah 7-18 tahun	2438	519
3	18-56 tahun yang bekerja	642	2817
5	18-56 tahun yang belum atau tidak bekerja	1198	513
6	Usia 56 tahun keatas	309	1419
7		518	-
	Jumlah	5446	5268

Sumber : Profil Kelurahan Gunung Sulah Tahun 2013

### E. Sosial Ekonomi

Hampir sebagian penduduk yang ada di Kelurahan Gunung Sulah memiliki mata pencaharian sebagai buruh tani, PNS, Industri Rumah Tangga, dan pedagang yang secara rinci dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 5. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian Pokok

No.	Mata Pencaharian	Jumlah (orang)
1	Buruh Tani	20
2	PNS	314
3	Pengrajin <i>Home Industri</i>	300
4	Pedagang	240
5	TNI	40
6	Polri	32
7	Pensiunan TNI/Polri/PNS	30
8	Pengusaha Kecil/Menengah	227
9	Pengacara	3
10	Notaris	6
11	Seniman/ Artis	15
12	Karyawan Perusahaan swasta	267
13	Bidan	3
14	Perawat	10
15	Pembantu rumah tangga	95
	Jumlah	1602

Sumber: Profil Kelurahan Gunung Sulah Tahun 2013

Pada tabel, maka dapat diketahui bahwa jumlah penduduk berdasarkan mata pencaharian yang ada di Kelurahan Gunung Sulah yang terbagi menurut pekerjaannya, yaitu penduduk yang bekerja sebagai Buruh tani sebanyak 20 orang, PNS sebanyak 314 orang sebagai pengrajin industri rumah tangga sebanyak 300 orang dan sebagai pedagang yaitu sebanyak 240 orang, Dalam tabel terlihat jelas bahwa jumlah penduduk pada masing-masing bagian pekerjaan paling banyak didominasi oleh penduduk yang memiliki pekerjaan sebagai pengrajin industri rumah tangga termasuk didalamnya pengrajin tahu dan tempe.

#### **F. Pendidikan**

Tingkat pendidikan yang dimiliki oleh penduduk Kelurahan Gunung Sulah yang secara rinci dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 6. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

<b>No.</b>	<b>Pendidikan</b>	<b>Jumlah Jiwa</b>
1	Sarjana S2	20
2	Sarjana S1	335
3	Sarjana Muda	286
4	SMU	528
5	SLTP	337
6	SD	252
7	TK	164
	<b>Jumlah</b>	<b>1922</b>

Sumber : Profil Kelurahan Gunung Sulah Tahun 2013

Tabel menerangkan bahwa, jumlah penduduk di Kelurahan Gunung Sulah berdasarkan tingkat pendidikan. Jumlah keseluruhan 1922 Data tersebut diperoleh dari profil Kelurahan Gunung Sulah, jika tidak sesuai dikarenakan penduduk yang tidak tamat SD, SMP dan SLTA antara usia 12-56 tahun tidak

terdapat data pada profil Kelurahan Gunung Sulah. Dilihat dari jumlah penduduk menurut tingkat pendidikannya tersebut, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa penduduk yang ada di Kelurahan Gunung Sulah didominasi oleh yang memiliki pendidikan SMU.

### G. Agama

Adapun agama-agama yang dianut oleh penduduk di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim Bandar Lampung, terbagi menjadi 5, yaitu Islam, Kristen, Khatolik, Hindu, dan Budha. Rincian lengkapnya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. Penganut Agama di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim Bandar Lampung

No.	Agama	Jumlah Jiwa
1	Islam	9806
2	Kristen	402
3	Katholik	384
4	Hindu	107
5	Budha	15
	Jumlah	10714

Sumber : Profil Kelurahan Gunung Sulah Tahun 2013

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa agama yang dianut penduduk yang ada di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim Bandar Lampung terbagi menjadi 5, yang terdiri dari agama Islam, Kristen, Khatolik, Hindu, dan Budha. Namun penduduk penganut kepercayaan agama paling banyak adalah penganut agama Islam yang jumlahnya mencapai 91,52%. Dengan banyaknya jumlah penduduk yang mayoritas beragama Islam, bahwa Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim lebih banyak

melakukan kegiatan yang berhubungan dengan agama Islam yang selalu diadakan di Mushola dan Masjid masing-masing, untuk agama selain agama islam di Kelurahan gunung sulah tidak terdapat tempat ibadah.

Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim, terdapat 39 pengrajin tahu dan tempe, untuk mengetahui proses pembuatan tahu dan tempe sebagai berikut:

## **H. Pembuatan Tahu**

### **1. Peralatan**

Beberapa peralatan yang digunakan adalah :

1. Tungku, digunakan untuk dapur memasak bubur kedelai.
2. Timbangan, digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang digunakan.
3. Panci, digunakan untuk merendam dan mengupas kulit kedelai.
4. Ember, digunakan untuk mencuci dan merendam kedelai.
5. Tampah, digunakan untuk menampi kedelai agar bersih dari kotoran halus dan kasar
6. Wajan, digunakan untuk mendidihkan bubur kedelai. Biasanya dengan ukuran berdiameter satu meter.
7. Penggiling tahu, digunakan untuk menggiling kedelai sampai menjadi bubur kedelai yang kental. Alat penggiling ini terdiri alat penggiling yang digerakkan dengan penghancur menggunakan mesin.
8. Cetakan tahu, digunakan untuk mencetak tahu. Biasanya terbuat dari kayu berbentuk persegi empat.
9. Kain mori, digunakan untuk alas cetakan tahu.

## **2. Cara Pembuatan Tahu**

Untuk membuat tahu kedelai harus melewati beberapa tahap, yaitu penyortiran, pencucian, perendaman, penggilingan, pendidihan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, dan perebusan.

## **3. Penyortiran Dan Pencucian**

Setiap harinya, home industri Gunung Sulah ini menggunakan  $\pm$  15 kuintal biji kedelai yang sudah tua untuk semua pengrajin. Sebelum digiling, biji-biji kedelai itu harus dipilih terlebih dahulu. Walaupun menggunakan kedelai impor harus disortir terlebih dahulu karena terdapat kotoran cangkang kedelai walaupun relatif sedikit. Caranya adalah dengan meletakkan biji-biji kedelai itu pada tampah kemudian ditampi. Biasanya hal ini dikerjakan oleh 4 orang tidak termasuk pemilik. Tujuan dari pemilihan ini untuk mendapatkan kedelai yang bersih, bebas dari kotoran sehingga menghasilkan produk tahu yang berkualitas. Biji-biji kedelai yang sudah bersih itu kemudian dimasukkan ke dalam ember berisi air airnya mengalir, sehingga kotoran yang melekat maupun tercampur di antara biji dapat hilang.

## **4. Perendaman**

Setelah kedelai itu dicuci kemudian kedelai direndam dalam bak besar selama 6-12 jam. Tetapi biasanya home industri ini merendam kedelai selama 7 jam. Perendaman kedelai dimaksudkan agar kedelai menyerap air sehingga lebih lunak dan kulitnya mudah dikupas. Cara mengupas kulit kedelai ini adalah dengan diletakkan kedalam alat yang terbuat dari bambu (keranjang) kemudian diinjak-injak di dalam air kemudian dikuliti sehingga biji-biji

kedelai kelihatan bersih biasanya menggunakan 2 orang tenaga kerja untuk mengejakan 80 kg kedelai.

## **5. Penggilingan**

Keping-keping kedelai ditambah air panas dan dimasukkan ke dalam alat penggiling. Untuk 1 bagian kedelai (1 kg ditambah air 0,5 lt air) ditambah dengan air panas dengan tujuan untuk menonaktifkan enzim lipoksigenasi dalam kedelai yang menyebabkan bau langu. Cara penggilingan : keping-keping kedelai direndam air panas selama beberapa menit kemudian dimasukkan ke dalam penggilingan yang digerakkan generator. Keping-keping kedelai tergiling menjadi halus dan menjadi bubur putih yang kemudian ditampung dalam panci besar.

## **6. Perebusan**

Setelah digiling, bubur kedelai tadi dididihkan. Pendidihan ini bertujuan untuk menonaktifkan zat antinutrisi kedelai dan meningkatkan nilai cerna.

Cara pendidihan : bubur kedelai dimasukkan ke dalam wajan besar lalu dipanaskan di atas tungku. Karena bubur kedelai ini masih kental maka perlu ditambahkan air. Selama pendidihan ini akan mengeluarkan busa, maka agar buasa tidak tumpah perlu diaduk. Lama pendidihan ini sekitar 15-39 menit.

## **7. Penyaringan**

Setelah dididihkan, bubur kedelai ini selanjutnya disaring untuk mendapatkan sari kedelai. Caranya bubur kedelai diletakkan pada kain mori kasar yang ada di dalam panci. Setelah itu, kain mori ditutupkan pada bubur lalu diletakkan diantara penjepit papan kayu yang berada pada permukaan panci. Papan

kayu ditekan sekuat-kuatnya agar semua air yang terdapat dalam bubur terperas semua. Bila perlu, ampas saringan diperas lagi dengan menambah sedikit air, penyaringan ini dapat dilakukan berulang kali hingga diperoleh sari kedelai yang optimal. Selain sari kedelai, kita juga mendapatkan hasil lain yaitu ampas tahu yang dapat dijadikan pakan ternak dan tempe gembus.

Selanjutnya, sari kedelai yang masih hangat dan berwarna kekuning-kuningan itu ditambah dengan batu tahu atau air cuka sehingga timbul jonjot-jonjot putih. Penggumpalan ini berlangsung selama 10 menit agar mendapatkan protein yang sempurna.

## **8. Pencetakan**

Proses selanjutnya adalah pencetakan. Pertama-tama dimulai dengan pemisahan air asam atau cuka yang terdapat endapan dengan cara meletakkan tampah pada endapan kemudian menekannya. Maka air akan berada naik keatas tampah kemudian diselang atau diambil dengan gayung. Setelah itu barulah gumpalan protein dimasukkan ke dalam cetakan yang bagian alasnya dihamparkan kain mori. Jika cetakan telah berisi penuh dengan gumpalan protein kain mori dilipat bagian atasnya dan dibagian atas kain diletakkan pemberat (batu) sekitar 3 menit. Akhirnya jadilah tahu yang kemudian akan dipotong-potong sesuai permintaan konsumen. Biasanya berukuran 5 x 5 cm.

## **9. Perebusan**

Sebelum tahu ini dipasarkan, maka tahu harus direbus dahulu dan dibiarkan dalam air perebusan sampai saat dijual. Tujuan perebusan ini agar tahu tidak

menjadi basi. Pada saat perebusan kita bisa menambahkan perasaan kunyit atau garam.

## **I. Cara Membuat Tempe**

### **a. Alat**

1. Tungku, digunakan untuk dapur memasak kedelai.
2. Timbangan, digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang digunakan.
3. Panci, digunakan untuk merendam dan mengupas kulit kedelai.
4. Ember, digunakan untuk mencuci dan merendam kedelai.
5. Tampah, digunakan untuk menampi kedelai agar bersih dari kotoran halus dan kasar
6. Wajan, Biasanya dengan ukuran berdiameter satu meter.
7. Peralatan lainnya yang diperlukan

### **b. Bahan**

1. Kacang kedelai
2. Ragi tempe atau biakan murni *Rhizopus* sp.
3. Kantong plastik, atau daun pisang, atau daun jati

### **c. Cara Pembuatan Tempe**

1. Cuci ayakan, tampah, kipas dan cukil yang akan digunakan, lalu dikeringkan.
2. Bersihkan kacang kedelai dari bahan-bahan lainnya yang mungkin tercampur, lalu cuci sampai bersih.
3. Rendam kacang kedelai yang sudah dicuci dalam waktu kira-kira 12-18 jam dengan menggunakan air dingin biasa (proses ini merupakan proses

hidrasi supaya biji kedelai menyerap air sebanyak-banyaknya) biasanya perendaman dimulai dari pagi hari yang dilakukan oleh pekerja.

4. Lepaskan kulit biji kedelai yang telah lunak dengan cara diinjak-injak menggunakan keranjang yang terbuat dari bambu. lalu bilas atau cuci dengan menggunakan air bersih.
5. Rebus / kukus biji kedelai hingga empuk.
6. Setelah itu, tuangkan biji-biji kedelai pada tampah yang sudah dibersihkan, kemudian diangin-anginkan dengan menggunakan kipas / kipas angin sambil diaduk sampai biji-biji kedelai terasa hangat. Lakukan penaburan ragi tempe yang sudah disiapkan sedikit demi sedikit sambil diaduk agar merata (1,5 gram ragi tempe untuk 2 kg kedelai) biasanya dalam satu kwintal kedelai diperlukan tenaga kerja sebanyak 2-4 orang tenaga kerja.
7. Sediakan kantong plastik, atau daun jati, atau daun pisang sebagai pembungkus. Jika kantong plastik yang dipakai untuk membungkus biji kedelai, buatlah lubang-lubang kecil pada kantong plastik tersebut dengan menggunakan garpu atau lidi.
8. Proses fermentasi kacang kedelai pada suhu kamar berlangsung selama 1 atau 2 hari atau sampai semua permukaan kacang kedelai tertutupi oleh jamur.