

BAB IV

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

4.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian terletak di dua tempat yaitu di jalan perintis kemerdekaan dan W.J. Lalamentik kecamatan oebufu.

1. Lokasi pertama di jalan perintis kemerdekaan di pimpin oleh Mas Butut.

Pada lokasi ini, tempat pengolahan dan tempat penjualan terletak di tempat yang berbeda. Tempat pengolahan tahu terletak di daerah sekitar persawahan dan tempat penjualan terletak di jalan perintis kemerdekaan.

Tempat pengolahan tahu segera di pisahkan dengan tempat penjualan, untuk menghindari keramaian pemukiman penduduk. lokasi pengolahan dan tempat penjualan berjarak 500 Meter.

2. Lokasi kedua di jalan W.J.Lalamentik di pimpin oleh Mas Mardo. Pada lokasi ini tempat pengolahan dan tempat penjualan berada di satu tempat.

Lokasi pertama di jalan perintis kemerdekaan letaknya berhadapan dengan kantor dewan pimpinan wilayah mol media online Indonesia,dan bersebelahan dengan warung bakso.dan lokasi kedua di jalan W.J Lalamentik lentaknya di antara perumahan masyarakat dan lebih di kenal masyarakat dengan nama tempat tahu pink.

Kedua pengusaha kakak beradik ini awalnya berkerja sama di satu tempat pengolahan tahu yaitu di depan SMA 3 kupang pada tahun 1993.Tetapi seiring berjalannya waktu mereka memutuskan untuk membuka usahanya sendiri-sendiri.

4.2 Proses Pengolahan

Pengolahan yang dilakukan oleh dua pengusaha yang berada di dua lokasi pada jalan W.J. Lalamentik maupun jalan perintis kemerdekaan dengan langkah atau tahapan sebagai berikut :

1. Kacang kedelai direndam ± 3 sampai 4 jam.
2. Setelah direndam, kacang tersebut dikeluarkan dari wadah, kemudian di cuci bersih.
3. Setelah dicuci, dihaluskan dengan menggunakan alat yang tersedia.
4. Kacang kedelai yang telah dihaluskan, kemudian direbus dengan air sampai mendidih, lalu di siram dengan air dingin kemudian direbus lagi. Pada tahapan ini dilakukan 2 sampai 3 kali proses.
5. Hasil dari rebusan, disaring untuk dipisahkan antara air (sari kedelai atau susu kedelai) dan adonan tahu.
6. Adonan tahu dimasukkan dalam cetakan dengan menambah asam cuka secukupnya. Setelah adonan tersebut dingin, dilepaskan atau dikeluarkan dari cetakan.

Dalam kegiatan ini pengolahan tahu, membutuhkan bahan baku utama kacang kedelai. Untuk kegiatan dalam satu hari kerja menghasilkan 200-250 kg kacang kedelai, dimana 2,5 kg kacang kedelai menjadi satu papan tahu.

Ini berat dalam satu hari kerja bisa menghasilkan sekitar 80-100 papan tahu.

Alat pengolahan yang digunakan mampu mengolah kacang kedelai sebanyak 10kg. dengan waktu pengolahan diperlukan satu jam untuk pengolahan sebanyak 30kg kacang kedelai.

Selain kacang kedelai di perlukan kayu bakar untuk memasak adonan tahu tersebut. Dimna dalam 3-4 hari proses pengolahan, dibutuhkan kayu bakar sebanyak 1 truk. Selain kacang kedelai dan kayu bakar, dibutuhkan pula asam cuka dan air, dimna untuk masa pengolahan sebulan kerja menghabiskan 30 liter asam cuka dan satu tangka air kapasitas 3.000 liter per hari.