

PERKEMBANGAN INDUSTRI TAUCO CAP BIRUANG DI KABUPATEN CIANJUR TAHUN 1960-1980

Julfa Mutiara¹, Ana Nurhasanah, M.Pd², Nashar, M.Pd³
Pendidikan Sejarah FKIP UNTIRTA
julfajodi@gmail.com
ananur74@yahoo.co.id
nashar@untirta.ac.id

ABSTRAK: Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui latar belakang berdirinya Industri Tauco Cap Biruang di Kabupaten Cianjur, perkembangan Industri Tauco Cap Biruang di Kabupaten Cianjur Tahun 1960-1980, dampak sosial-ekonomi Industri Tauco Cap Biruang di Kabupaten Cianjur. Penelitian ini menggunakan metode historis, dengan langkah-langkah; heuristik, kritik, interpretasi dan historiografi. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi kepustakaan, wawancara dan dokumentasi. Industri Tauco Cap Biruang muncul tahun 1960 mengalami perkembangan tahun 1970-an dan kemajuan tahun 1980. Berdasarkan hasil penelitian, Industri Tauco Cap Biruang berdiri karena memanfaatkan hasil pertanian dan permintaan pasar yang cukup tinggi mengenai tauco. Kehadiran Industri Tauco Cap Biruang memiliki dampak bagi kehidupan sosial-ekonomi. Dampak sosial adanya Industri Tauco Cap Biruang yaitu adanya perubahan sosial terhadap pengusaha, pekerja dan masyarakat sekitar industri, dimana terjadi proses pergeseran di masyarakat yang tadinya sebagai konsumen menjadi produsen, selain itu ada perubahan pemanfaatan sektor pertanian ke arah sektor industri. Adapun dampak ekonomi yang dirasakan masyarakat sekitar industri yaitu mengenai lapangan pekerjaan, dimana Industri Tauco Cap Biruang mempekerjakan masyarakat tanpa melihat status pendidikan. Tauco merupakan makanan tradisional Cianjur yang menjadi bukti toleransi dari keberagaman masyarakat Cianjur yang heterogen. Apabila dikembangkan tauco di Cianjur akan menambah pendapatan masyarakat dan daerah.

Kata kunci: *Perkembangan, Industri, Tauco Cap Biruang*

PENDAHULUAN

Makanan tradisional adalah bagian dari identitas budaya Indonesia. Setiap suku di Indonesia memiliki makanan tradisional yang berbeda dengan cita rasa yang berbeda pula. Keanekaragaman makanan yang berbeda antar daerah harus dijaga agar tidak diklaim oleh negara lain. Makanan tradisional ini jika diolah secara profesional dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat (Wongso, 2015 dalam R. Ardelin).

Makanan tradisional setiap daerah di Indonesia, tidak hadir begitu saja, akan tetapi melalui proses sejarah yang panjang. Menurut Fadly Rahman, studi sejarah makanan dapat digunakan sebagai salah satu perspektif untuk melihat persoalan politik, ekonomi, sosial, dan budaya yang terjadi di Indonesia (Fandi Hutari, 2017).

Mendudukan makanan dalam historiografi penting bagi masyarakat untuk memahami dalam mempertahankan *local cuisine* (makanan lokal) atau *national cuisine*-nya (makanan nasional) sebagai sebuah identitas kebudayaan.

Perkembangan makanan di Indonesia mendapatkan pengaruh dari bangsa asing yang pernah menjajah dan singgah di Indonesia. Masyarakat Jawa kuno pada abad ke-10, telah mengenal teknik pengasinan dan sudah mengenal teknik fermentasi. Bahan-bahan ataupun teknik memasak yang dibawa oleh bangsa-bangsa tersebut kemudian dipadukan dengan bahan dan teknik memasak yang ada di Indonesia. Sehingga terbentuklah citarasa masakan yang baru. Makanan bisa menerabas ruang-ruang geografis dan ras (Fadly Rahman, 2016 dalam Edna Kusuma).

Olahan pangan dari kacang kedelai dikenalkan orang Tiongkok ke Nusantara, salah satunya tauco yang menjadi makanan tradisional daerah Cianjur. Tauco bisa menjadi sebuah jejak dari keberagaman masyarakat Cianjur, kota yang heterogen dengan pemahaman toleransi yang matang terhadap sebuah akulturasi adat dan budaya sejak generasi leluhur cikal bakal masyarakat Cianjur. Selain makanan bukti dari masyarakat Cianjur yang memiliki pemahaman toleransi yang matang ditunjukkan dengan adanya Kampung Cina di Jalan Shanghai, Vihara di Jalan Mangun Sarkoro dan lain-lain.

Dikenalnya Cianjur sebagai Kota Tauco menunjukkan bahwa kualitas tauco Cianjur masih merupakan yang terbaik dan paling dikenal. Kelezatan tauco Cianjur ini menjadi hal yang wajib dicoba dan dibawa oleh wisatawan ketika datang ke Cianjur.

Seiring berjalannya waktu, ada proses akulturasi yang terjadi terhadap makanan tradisional Cianjur ini. Akulturasi adalah perpaduan dua kebudayaan yang melebur menjadi satu tanpa mengikis atau menghilangkan kebudayaan yang lama dibuktikan oleh hadirnya Industri Tauco Cap Biruang.

Taucu Cap Biruang memiliki karakter tersendiri dibandingkan tauco lain yang ada di Kabupaten Cianjur. Sebagian besar produk tauco yang ada memiliki rasa asin, namun tauco Cap Biruang memiliki kelebihan dengan memiliki dua rasa yaitu rasa manis dan asin. Menurut Fadly Rahman dalam Edna Kusuma, muncul perpaduan selera antara bangsa-bangsa yang datang dengan Indonesia sehingga membentuk dan mulai tumbuh selera makan baru. Karena itulah Industri Tauco Cap Biruang menyediakan tauco dengan selera lokal dan selera Tionghoa bertujuan untuk menjangkau konsumen yang tidak menyukai rasa asin atau manis.

Industri Tauco Cap Biruang ini merupakan industri tauco lokal yang mampu menandingi industri Tauco Cap Meong yang merupakan industri tauco asli Tionghoa. Sehingga penting dikaji

mengenai sistem manajemen yang digunakan oleh Industri Tauco Cap Biruang yang mampu mempertahankan eksistensi sampai saat ini.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode sejarah dengan pendekatan sosial-ekonomi. Dalam metode penelitian sejarah terdapat beberapa tahapan di antaranya; heuristik, kritik baik ekstern maupun intern, interpretasi dan tahapan terakhir historiografi (Daliman, 2014:27). Penelitian ini menggunakan teknik studi kepustakaan, wawancara dan dokumentasi.

Dikumpulkan beberapa sumber yang relevan baik primer maupun sekunder yang dapat digunakan dalam menjawab permasalahan yang akan dibahas. Sumber sejarah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber tertulis (kajian pustaka) dan sumber lisan (wawancara). Dalam proses pengumpulan sumber, lebih ditekankan pada sumber lisan karena masih minimnya sumber tertulis yang secara khusus membahas permasalahan yang dikaji. Walaupun demikian, penggunaan sumber tertulis dilakukan untuk membantu memudahkan analisis dalam penulisan ini.

HASIL PENELITIAN

A. Perkembangan Industri Tauco Cap Biruang Tahun 1960-1980

1. Kemunculan Industri Tauco Cap Biruang

Industri Tauco Cap Biruang adalah sebuah industri tauco yang didirikan di Sentiong (daerah Cikaret, Cianjur) pada tahun 1960 oleh Bapak. H. Moch. Soleh. Pada mulanya, H. Moch Soleh bekerja di industri orang lain yaitu Industri Tauco Cap Meong. Berbekal pengalaman kerja selama sepuluh tahun di industri tersebut, akhirnya H. Moch Soleh mendirikan industri tauco sendiri yang diberi nama Industri Tauco Cap Biruang. Selain itu, dikarenakan permintaan pasar terhadap tauco masih tinggi, dan mampu membuka lapangan pekerjaan bagi

masyarakat di sekitar wilayah industri (wawancara dengan Tinie Supartinie pada 17 Juli 2018).

2. Struktur Organisasi Industri Tauco Cap Biruang

Pada Industri Tauco Cap Biruang tidak memiliki struktur organisasi karena merupakan perusahaan keluarga (turun-temurun). Pada tahun 1980, Industri Tauco Cap Biruang mulai menggunakan struktur organisasi dalam lingkup yang sederhana, karena masih bersifat industri keluarga/industri rumah tangga. (wawancara dengan Tinie Supartinie pada 17 Juli 2018).

3. Proses Produksi Industri Tauco Cap Biruang

Dalam rentang tahun 1960-1980, Industri Tauco Cap Biruang dalam proses produksinya masih menggunakan alat-alat produksi yang tradisional. Kegiatan produksi pada industri Tauco Cap Biruang bergantung pada pengadaan bahan baku. Pengadaan bahan baku merupakan faktor terpenting dalam kegiatan produksi. Untuk menghasilkan produk yang baik, maka proses penggunaan input harus menggunakan bahan baku yang berkualitas. Bahan baku utama yang digunakan adalah kacang kedelai. Industri Tauco Cap Biruang ini memilih kacang kedelai kuning sebagai bahan baku utamanya. Kacang kedelai yang berkualitas ini diimpor dari Amerika yang dapat diperoleh di KOPTI Cianjur (wawancara dengan Tinie Supartinie).

Jumlah pemasok bahan baku dan penunjang secara keseluruhan berasal dari Cianjur, karena untuk menghemat biaya angkut dan transportasi. Proses pembelian bahan baku dilakukan dengan cara memesan terlebih dahulu kemudian proses transaksi dilakukan secara tunai.

Proses pembuatan tauco ini dihasilkan dengan proses fermentasi dengan melibatkan kapang, khamir dan bakteri. Secara umum ada tiga tahap yang dilakukan dalam pembuatan tauco yaitu persiapan bahan, fermentasi kapang, dan fermentasi garam.

Pada tahun pertama berproduksi, skala usaha Industri Tauco Cap Biruang masih relatif kecil, yakni per hari mampu menghasilkan botol tauco dengan volume 240ml. Jenis tauco yang diproduksi pada masa itu adalah tauco cair yang berbentuk pasta dan dikemas dalam botol. Tauco cair pada masa itu sangat digemari oleh masyarakat Cianjur, karena harganya murah dan memiliki rasa yang khas. Tauco Cap Biruang memiliki karakter tersendiri dibandingkan produk tauco lainnya. Sebagian besar produk tauco yang ada memiliki rasa asin, namun Tauco Cap Biruang memiliki keunikan tersendiri dengan memiliki dua varian rasa yaitu rasa manis dan asin. Hal ini dilakukan untuk menjangkau konsumen yang tidak suka rasa asin dan manis (Achmad Sofyan, 2009 dan wawancara dengan Tinie Supartinie pada 17 Juli 2018).

Menurut Tinie Supartinie pada tanggal 17 Juli 2018, dalam rentang tahun 1961-1969 kapasitas produksi relatif kecil. Dikarenakan Industri Tauco Cap Biruang masih baru berdiri sehingga belum bisa memproduksi tauco lebih banyak dan kebijakan sanering yang dikeluarkan pemerintah guna menyelamatkan bangsa Indonesia dari krisis ekonomi yang mendera saat itu. Dampak dari kebijakan ini mengakibatkan kegiatan perekonomian mengalami penurunan dan laju inflasi sangat tinggi hingga mencapai 650% (Dumairy, 1996:2).

Keadaan ini mengakibatkan industri tauco di Cianjur mengalami gulung tikar dan hanya Industri Tauco Cap Meong yang mampu bertahan. Agar tidak gulung tikar, Industri Tauco Cap Biruang melakukan efisiensi kapasitas produksi sebagai strategi untuk bertahan dari dampak sanering dan mengamankan keuangan agar tetap stabil (wawancara dengan Tinie Supartinie pada 17 Juli 2018).

Memasuki tahun 1970, situasi perekonomian Indonesia mulai stabil seiring kebijakan baru pemerintah dalam bidang pembangunan ekonomi yang tertuang dalam Pembangunan Jangka

Panjang (PJP) dan Rencana Pembangunan Lima Tahun (Repelita). Dalam rentang tahun 1970-1980, kebijakan ini membawa angin segar bagi industri tauco di Cianjur. Hal ini ditandai dengan menjamurnya industri tauco seperti Industri Tauco Cap Harimau, Macan Tutul dan Djajuli Putra. Untuk menghadapi persaingan, Industri Tauco Cap Biruang mulai menggenjot kapasitas produksi dan mengeluarkan produk baru yaitu tauco cair dengan kemasan 350 ml, dan 475 ml dengan harga terjangkau serta kualitas terjamin (wawancara dengan Tinie Supartinie pada 17 Juli 2018).

Kapasitas produksi Industri Tauco Cap Biruang mengalami peningkatan yang signifikan pada tahun 1980. Dimana pada masa itu, industri Tauco Cap Biruang mampu memproduksi sampai 5000 botol tauco per hari. Peningkatan kapasitas ini disebabkan tingginya minat dan permintaan pasar terhadap produk tauco Cap Biruang. Dengan banyaknya permintaan, maka tenaga kerja/karyawan yang dibutuhkan semakin banyak guna memenuhi permintaan pasar. Sehingga Industri Tauco Cap Biruang menambah jam kerja para karyawannya untuk mengoptimalkan kapasitas produksi guna memenuhi permintaan tersebut. Tingginya kapasitas produksi di tahun 1980 ini menjadi rekor sepanjang industri ini berdiri (wawancara dengan Tinie Supartinie pada 17 Juli 2018).

4. Proses Pemasaran Tauco Cap Biruang

Rentang tahun 1964 hingga 1970, dalam sistem pemasaran Industri Tauco Cap Biruang memasukkan produknya pada industri milik orang lain untuk dipasarkan. Pada tahun 1971, Industri Tauco Cap Biruang melepaskan diri dari ketergantungannya terhadap industri milik orang lain dan pemasaran dilakukan sendiri melalui keluarga serta distributor yang tersebar di wilayah Cianjur dan sekitarnya. Sistem pemasaran produk dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Sistem pemasaran langsung yaitu dengan cara

konsumen dapat membeli produk tauco dengan datang langsung ke pabriknya. Sedangkan sistem tidak langsung yaitu produk tauco Cap Biruang dititipkan ke pasar tradisional, warung-warung klentongan dan toko-toko manisan yang tersebar di Cianjur. Tauco yang dihasilkan langsung dikirim dan dipasarkan tanpa terlalu lama di dalam gudang (wawancara dengan Tinie Supartinie pada 17 Juli 2018).

Pemasaran produk tauco Cap Biruang mengalami lonjakan yang cukup pesat pada tahun 1980. Pada tahun 1980, jangkauan pemasaran tauco Cap Biruang telah menjangkau daerah-daerah luar Cianjur yang meliputi: Jakarta, Bogor, Bandung, Sukabumi dan kota-kota lainnya di Jawa Barat. Luasnya jangkauan pemasaran produk tidak terlepas dari strategi pemasaran yang diterapkan oleh Industri Tauco Cap Biruang. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh industri ini menyangkut produk, harga dan promosi (wawancara dengan Tinie Supartinie pada 17 Juli 2018).

B. Dampak Industri Tauco Cap Biruang

1. Dampak Sosial

Perubahan sosial yang dialami oleh Industri Tauco Cap Biruang dimulai dari adanya kontak dengan kebudayaan lain, dimana pemilik Industri Tauco Cap Biruang sebelum mendirikan industri sendiri selama sepuluh tahun bekerja terlebih dahulu di Industri Tauco milik orang Tionghoa yaitu Industri Tauco Cap Meong. Karena ada keinginan untuk maju dan melihat permintaan pasar terhadap tauco masih tinggi, maka H. Soleh mendirikan Industri Tauco Cap Biruang. Masyarakat Cianjur merupakan masyarakat yang heterogen, hal ini dimanfaatkan oleh H. Soleh dengan memproduksi tauco dua rasa, yaitu selera lokal dan selera orang Tionghoa.

Dalam perkembangan Industri Tauco Cap Biruang, membawa perubahan sosial terhadap pengusaha, pekerja, dan masyarakat sekitar lokasi industri. Dimana terjadi proses

pergeseran di masyarakat yang tadinya sebagai konsumen menjadi produsen walaupun masih dalam skala mikro. Selain itu, ada juga proses perubahan pemanfaatan sektor pertanian ke arah sektor industri yang berimplikasi terhadap ekonomi masyarakat sekitar.

2. Dampak Ekonomi Industri Tauco Cap Biruang

Menurut Dr. Drs, Dadang Sufianto, MM., wakil Bupati Cianjur (periode 2006-2011) pada tanggal 2 September 2018, keadaan ekonomi Cianjur dalam rentang tahun 1960-1980 termasuk ke dalam daerah yang relatif kuat sektor pertaniannya. Dimana pertanian merupakan sektor primer dari perekonomian Cianjur, diikuti dengan sektor industri (sekunder) dan sektor jasa (tersier). Kebijakan pemerintah difokuskan pada sektor pertanian, adapun industri dititikberatkan pada industri agro (mengolah hasil pertanian). Industrialisasi ini berdampak pada meningkatnya *income* masyarakat.

Industri Tauco Cap Biruang merupakan industri kecil, keberadaannya memberi dampak terhadap ekonomi dalam skala mikro yaitu masyarakat sekitar lokasi industri saja. Keberadaan Industri Tauco Cap Biruang mampu mengubah kedudukannya di masyarakat agraris menjadi masyarakat yang menyediakan barang jadi. Seperti yang dikatakan Myron Weiner (1989:47) dalam Imaniar Purbasari, proses modernisasi ekonomi yang terjadi pada Industri Tauco Cap Biruang masuk ke dalam kategori modernisasi di bidang pertanian, dimana terjadi peralihan dari pertanian sederhana ke arah produksi hasil pertanian, dari kacang kedelai mentah menjadi tauco, makanan tradisional yang menjadi ciri khas Cianjur. Namun, untuk kategori modernisasi di bidang industri, Tauco Cap Biruang ini belum mengalaminya karena proses produksi masih mengandalkan tenaga manusia, adapun penggunaan alat-alat masih sangat tradisional. Meskipun begitu, mampu memberikan dampak secara ekonomi

untuk masyarakat sekitar, dimana Industri Tauco Cap Biruang mempekerjakan masyarakat tanpa melihat status pendidikan yang dimana pada rentang tahun 1960-1980 tingkat pendidikan di Kabupaten Cianjur masih rendah. Sehingga mata pencaharian masyarakat hanya sebagai petani dan buruh tani. Industri Tauco Cap Biruang mampu mempekerjakan karyawan sebanyak 5-20 karyawan.

KESIMPULAN

Keberagaman masyarakat Cianjur yang heterogen yang kental akan toleransi tergambar dalam makanan khasnya, yaitu Tauco. Tauco merupakan bukti sejarah adanya akulturasi dua kebudayaan Tionghoa-Sunda yang mampu diterima oleh masyarakat Cianjur secara luas yang kemudian dijadikan sebagai identitas daerah dengan diakunya tauco sebagai makanan khas Cianjur. Pemerintah Kabupaten Cianjur melakukan promosi besar-besaran dengan didirikannya beberapa tugu yang menjadi ikon Cianjur, salah satunya tauco.

Selain menjadi identitas daerah, tauco bisa dikembangkan ke arah sektor industri yang lebih luas yang akan memberikan kebermanfaatannya yang besar untuk Cianjur. Karena sektor industri diyakini sebagai sektor yang mampu memimpin sektor-sektor lain menuju ke arah perekonomian yang modern.

Industri Tauco Cap Biruang merupakan industri tauco lokal yang mampu menandingi industri Tauco Cap Meong yang merupakan industri tauco asli Tionghoa. Sehingga penting dikaji mengenai sistem manajemen yang digunakan oleh Industri Tauco Cap Biruang yang mampu mempertahankan eksistensi sampai saat ini.

Dalam perkembangan Industri Tauco Cap Biruang, membawa perubahan sosial terhadap pengusaha, pekerja, dan masyarakat sekitar lokasi industri. Dimana terjadi proses pergeseran di masyarakat yang tadinya

sebagai konsumen menjadi produsen walaupun masih dalam skala mikro. Selain itu, ada juga proses perubahan pemanfaatan sektor pertanian ke arah sektor industri yang berimplikasi terhadap ekonomi masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- A, Daliman. 2014. *Metode Penelitian Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.
- Buchari Alma, Donni Junni. 2014. *Manajemen Bisnis Syariah*. Bandung: Alfabeta.
- Dumairy. 1996. *Perekonomian Indonesia*. Jakarta: Erlangga.
- Karyoto.2016. *Dasar-dasar Manajemen, Teori Definisi dan Konsep*. Yogyakarta: Andi.
- Subandi. 2014. *Sistem Ekonomi Indonesia*. Alfabeta: Bandung.
- Suryana. 2000. *Ekonomi Pembangunan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Soekanto, Soerjono. 2006. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Rajagrafindo.

Skripsi/Jurnal:

- Achmad Sofian. 2009. *Perkembangan Industri Tauco Cap Biruang Tahun 1980-1997*. (Skripsi). Universitas Padjajaran, Bandung.
- Imaniar Purbasari. 2010. *Perkembangan Industri Rokok Kretek Kudus (1908-1964)*. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hutari, Fandy. 2016. *Jurnal Ruang: Mencicipi Kuliner dalam Literatur Sejarah*. Tersedia pada (<https://jurnalruang.com/read/1479723027>). Diakses pada 20 Agustus 2018.
- Kusuma, Edna. 2017. *Review Buku "Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia"*. Tersedia pada (<https://ednakusuma.wordpress.com>). Diakses pada 20 Agustus 2018.
- R.Adellin. 2016. Tersedia pada (<https://dspace.uui.ac.id>). Diakses pada 5 Februari 2018.