

PERKAKAS PEMBUATAN TAHU DUSUN SETEMBEL KECAMATAN GAMBIRAN KABUPATEN BANYUWANGI

Received: 21/09/2021; Revised: 21/11/2021; Accepted: 15/12/2021

Deny Kurniawan¹, Nengah Sura Ardana², Nyoman Rediasa³
Program Studi Pendidikan Seni Rupa
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia.

Email

denykurniawan722@gmail.com, sura.ardana@undiksha.ac.id, polenkart@gmail.com

Abstrak

Tahu adalah sebuah produk kuliner dari efek hibriditas oleh kaum Tiongkok. hingga saat ini kuliner yang berbahan dasar kedelai ini sangat digemari oleh kalangan masyarakat. jika dilihat dari proses produksinya juga tak lepas dari alat penunjang yang berkembang seiring dengan berkembangnya teknologi dan pola pikir masyarakat. Perkakas adalah alat yang berperan penting bagi terciptanya sebuah tahu, selama ini para pengrajin cenderung tidak memperhatikan pentingnya peran perkakas dalam prosesnya, jika diperhatikan pada setiap daerah penghasil tahu mempunyai bentuk perkakas yang berdeda-beda. maka dari itu penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan sejarah keberadaan, (2) mendeskripsikan bentuk dan fungsi perkakas yang digunakan dalam proses pembuatan tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi, (3) mendeskripsikan cara pemakaian perkakas yang digunakan oleh pengrajin tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif. Objek penelitian ini adalah Perkakas Pembuatan Tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah menggunakan metode, observasi, wawancara, dokumentasi. berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut: perkakas yang digunakan yaitu Mesin Penggilingan, Bak (*Alas Tahu*), Blengker, Penutup Blengker, Centung, Centung Bur, Kain Sifon (*Penyaring*), Tong Penggodokan, Keranjang (*Erek*), Bak Cuka, Bak Perendam Kedelai, Batu Pemberat, Penggaris Kayu, Pentang Penyaring, Bak Putih, Corong, Pisau, Tumbu, Gayung. Cara pemakaian serta proses pembuatan tahu terdiri dari perendaman, penirisan, penakaran, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pemerasan, pengadukan atau fermentasi, pemisahan, penyiapan cetakan, pencetakan, pemotongan.

Kata-kata kunci: Tahu, Perkakas, Dusun Setembel

Abstract

Tofu is a culinary product of the hybridity effect by the Chinese. Until now, this soybean-based culinary is very popular among the people. when viewed from the production process, it cannot be separated from the supporting tools that develop along with the development of technology and the mindset of the community. Tools are tools that play an important role in the creation of tofu, so far, craftsmen tend not to pay attention to the importance of the role of tools in the process, if you pay attention to each tofu-producing area, the shape of the tool is different. Therefore, this study aims to (1) describe the history of existence, (2) describe the shape and function of the tools used in the process of making tofu in Setembel Hamlet, Gambiran District, Banyuwangi Regency, (3) describe how to use the tools used by tofu craftsmen in Setembel Hamlet, District Gambiran Banyuwangi Regency. the type of research used is descriptive qualitative research. The object of this research is the Tofu Making Tool in Setembel Hamlet, Gambiran District, Banyuwangi Regency. The method of data collection is using methods, observations, interviews, documentation. based on the research that has been done, the results obtained are as follows: the tools used are Milling Machine, Tub (Tofu Mat), Blengker, Blengker Cover, Centung, Centung Bur, Chiffon Fabric (Filter), Boiling Tong, Basket (Erek), Vinegar

Tub, Soybean Soaker, Ballast Stone, Wooden Ruler, Sieve Bar, White Tub, Funnel, Knife, Tumbu, Dipper. The method of use and the process of making tofu consists of soaking, draining, measuring, grinding, cooking, filtering, squeezing, stirring or fermenting, separating, preparing molds, printing, cutting.
Keywords: Tofu, Tools, Dusun Setembel

PENDAHULUAN

Tahu adalah salah satu makanan favorit di Indonesia, karena selain harganya terjangkau juga mudah dijumpai di pasar. Sebagaimana sering dikaitkan dengan tempe, adalah olahan yang sama berbahan dasar dari kedelai. Makanan ini menjadi bagian tak terpisahkan dari tradisi kuliner Indonesia. Sekalipun seolah bersaudara, tahu dan tempe, namun keduanya memiliki asal yang berbeda. Tempe asli berasal dari masyarakat Indonesia, pada masanya tempe adalah makanan yang dikhususkan "makanan para raja" namun seiring berekembangnya zaman makan tempe justru bertransformasi menjadi "makanan rakyat jelata". Demikian tempe telah menunjukkan fenomena kuat dari menu makanan elite ke makanan massal, transformasi makanan ini bukan berarti penurunan kebudayaan tinggi menjadi kebudayaan populer, prosesnya menunjukkan dinamika kebudayaan material yang sarat dengan nilai-nilai kebudayaan immaterial selalu bersifat cair (Khair & fathy, 2021).

Perjalanan keberadaan tempe sedikit berbeda dengan kesejarahan Tahu, meskipun demikian keduanya adalah makanan yang melampaui batas sosial dan lintas batas negara. Tahu awalnya adalah makanan dari olahan kedelai dan kacang hijau dari negeri tirai bambu. Nama awalnya adalah Tao fu. Tradisi pengolahan hingga konsumsinya hadir di Nusantara seiring dengan migrasi besar-besaran oleh rakyat tionghoa. Dari awal mula inilah yang membuat eksistensi mereka mengakar kuat bagi masyarakat Nusantara.

Dari beragam tradisi hingga kulinernya salah satu tancapan kuat bagi orang Indonesia yaitu kuliner Tahu. Yang cukup dikenal ialah Tahu Sumedang. Selain di Sumedang kuliner Tahu telah menyebar luas di seluruh Nusantara seperti, Tahu Lembang, tahu Lombok, tahu takwa hingga tahu Dusun Setembel yang telah menunjukkan fenomena hibriditas kebudayaannya.

Setembel adalah sebuah dusun yang terletak di Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. Dusun ini adalah penghasil produksi Tahu terbesar di Banyuwangi meskipun namanya kurang dikenal, masyarakat di Dusun Setembel mayoritas adalah pengrajin Tahu rumahan, dusun tersebut mampu menghabiskan puluhan ton kedelai impor dalam sehari produksi. Para pengrajin memasarkannya sendiri ke pasar-pasar Tradisional yang ada di Banyuwangi.

Para pengrajin tahu terkadang tidak memikirkan proses pembuatan tahu tersebut karena ini merupakan aktifitas mereka sehari-hari. Padahal pada proses pembuatan tahu ini merupakan hal penting dalam terciptanya sebuah produk yang dikonsumsi banyak orang. Dalam proses pembuatannya ternyata banyak aspek yang berkaitan yaitu membutuhkan alat-alat pendudukng atau perkakas pada proses pembuatan tahu dari awal sampai akhir dan peralatan tersebut juga memiliki fungsi dan bentuk yang berbeda-beda meskipun pada awalnya bangsa Tionghoa membawa wujud perkakas dengan bentuk yang sama namun perubahan tetap terjadi seiring dengan berkembangnya teknologi dan pola pikir masyarakat.

Pada alat pencetakan dan pemotongan di Dusun Setembel masih menggunakan susunan dari bambu dan kayu meski tidak menjamin keawetan pada perkakas tersebut, namun masyarakat masih mempertahankan kealamian hingga menjadi seperti sebuah identitas yang terlibat dalam sebuah proses pembuatannya. Dan pada bagian pencetakan tahu di Dusun Setembel hanya mampu di isi dengan tiga kilo kedelai, berbeda dengan perkakas tahu yang ada di Lembang, dimana pada proses produksinya pengrajin mampu menggunakan lima cetakan sekaligus. Hal ini bisa diketahui bahwa setiap daerah mempunyai perbedaan bentuk perkakas dan skala pemakaiannya meskipun memiliki fungsi yang sama. Disamping bentuk perkakas yang digunakan berbeda, tahu di Dusun Setembel memiliki sistem penurunan yang cukup unik, tidak memiliki branding pada setiap produk yang dihasilkan, namun tahu Dusun Setembel adalah milik semua

masyarakat Setembel, dari segi perkakas, cara pembuatan hingga pengemasannya sama rata dan tidak ada yang berbeda, jika ada beberapa perubahan pada perkakas yang digunakan oleh salah satu pengrajin maka pengrajin yang lain dengan sigap mengikuti setiap perubahannya.

Artikel ini secara khusus membahas mengenai ilustrasi cara pemakaian perkakas tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. Dengan demikian letak orisinalitas artikel pada lokasi, Dusun Setembel, yang belum pernah digarap penulis lain. Selain itu terdapat keunikan lain seperti bentuk perkakas yang berbeda dan menjadi keunikan tersendiri pada perkakas pembuatan tahu di Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

METODE

Artikel ini ditulis dengan pendekatan deskriptif kualitatif yang menganalisis ilustrasi cara pemakaian perkakas tahu dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi diawali dengan observasi ke lapangan, kemudian proses wawancara serta dokumentasi, setelah itu dapat dianalisis dan ditarik kesimpulan dan diakhiri dengan penyusunan atau penulisan laporan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Keberadaan.

Kuliner tahu banyak kita temukan di Indonesia, beragam kuliner tahu yang khas bisa kita jumpai seperti, tahu Sumedang, tahu takwa, tahu susu lembang, tahu Lombok, tahu pong, dan beragam tahu lainnya. Rata-rata penyebaran kuliner tahu di pulau Jawa bisa dibilang cukup merata mulai dari Jawa Barat hingga Jawa Timur, setiap daerah memiliki cita rasa yang khas hingga bentuk perkakas yang berbeda-beda, cita rasa bisa jadi dipengaruhi oleh kadar air dari masing-masing wilayah. Di Jawa Timur memiliki kuliner tahu yang cukup terkenal yaitu terletak di Kota Kediri yang dinamakan tahu takwa, pada prosesnya tahu tersebut masih mempertahankan alat-alat tradisional yang terlihat pada bagian mesin penggilingan manual menggunakan lempengan batu.

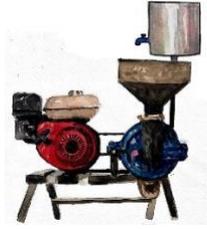
Dusun Setembel adalah salah satu dusun yang berada di Kecamatan Gambiran, dusun tersebut menjadi sentra penghasil tahu terbesar di Kabupaten Banyuwangi, meskipun tahu di dusun tersebut tidak begitu dikenal jika dibandingkan dengan tahu-tahu lainnya namun cukup berperan penting dalam mata

pencaharian utama warga di dusun tersebut, tahu di dusun tersebut tidak hadir begitu saja, pada awalnya warga di Setembel memiliki beragam mata pencaharian sebagai petani dan juga peternak. Namun semenjak kehadiran tahu ini muncul sebagian warganya beralih menjadi pengrajin tahu. Namun beberapa warga masih ada yang mengandalkan potensi pertanian yang menjadi pendukung utama dalam meningkatkan perekonomian.

Awal keberadaan Tahu di dusun Setembel di pelopori oleh dua warga setempat yang bernama Sarijo dan Saihi. Beliau mencoba membuat tahu pada sekitar tahun 1950, pada awalnya Sarijo adalah seorang pedagang daging di pasar tradisional lalu mempunyai inisiatif untuk membuat tahu, keahlian membuat tahu mereka dapat secara otodidak melalui berbagai percobaan. Percobaanpun membuahkan hasil yang positif karena dusun Setembel mempunyai kadar air yang mendukung untuk membuat tahu. Sarijo terus berlanjut memproduksi tahu dan memasarkannya sendiri di pasar tradisional Maron Genteng. Pada waktu itu beliau hanya memproduksi tahu putih (mentah). Respon pasar sangatlah bagus dan akhirnya permintaan tahu banyak diminati. Kemudian Sarijo menurunkan kepada anaknya yaitu Mujaini, pada generasi kedua ini masyarakat dusun Setembel secara perlahan banyak yang beralih dan belajar membuat tahu karena pada saat itu pengrajin tahu sangat jarang dan juga didukung oleh faktor air yang mendukung pada proses pengolahannya, sehingga penyebaran pengrajin tahu rumahan perlahan mulai banyak hingga sekarang jumlahnya pun terus bertambah.

Perkakas pembuatan tahu yang digunakan pengrajin tahu di Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi meliputi:

1. Mesin Penggilingan,



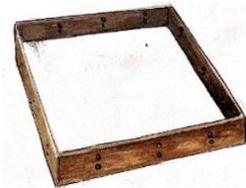
Mesin Penggiling ini menggunakan dinamo listrik tetapi ada juga yang menggunakan bahan bakar solar dan memiliki ukuran yang variable, mesin ini berfungsi untuk menghaluskan kedelai. Mesin ini juga sebagai pengganti batu penggiling tradisional.

2. Bak (*Alas Tahu*),



Bak (*Alas Tahu*) memiliki bentuk persegi yang berukuran 76 cm x 76 cm, terbuat dari bambu yang disusun sejajar dan dibawahnya terdapat tiga batang kayu sebagai penopang. Alat ini digunakan sebagai papan tahu sebelum dan sesudah dicetak.

3. Blengker,



Blengker ialah alat yang terbuat dari kayu yang dibentuk persegi dengan ukuran 76 cm x 76 cm, digunakan sebagai penepi pencetak tahu.

4. Penutup Blengker,



Penutup blengker ini memiliki bentuk yang tidak jauh berbeda dengan bak (alas tahu) hanya saja digunakan secara terbalik untuk menutup cetakan dan di atasnya terdapat enam susunan kayu yang berfungsi selain untuk menopang juga untuk meletakkan batu pemberat. Penutup ini memiliki ukuran 73 cm x 73cm yang mempunyai fungsi berkesinambungan dengan *blengker* dan bak sebagai alat pencetak.

5. Centung,



Centung adalah alat untuk mengambil air yang memiliki ukuran dengan diameter 24cm, terbuat dari bak air yang telah dimodifikasi dengan menambahkan gagang kayu yang dipaku dan juga berfungsi untuk memindahkan bubur kedelai panas yang akan disaring.

6. Centung Bur,



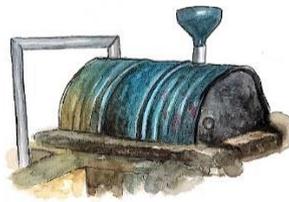
Centung Bur terbuat dari wajan yang berbentuk lingkaran dan memiliki diameter 27cm yang telah dimodifikasi dengan penambahan kayu pegangan dan di sekrup. Digunakan untuk pengadukan fermentasi cuka dan pemindahan biangtahu yang akan dipindahkan ke dalam pencetakan.

7. Kain Sifon (*Penyaring*),



Kain sifon ini memiliki ukuran 115cm x 115cm, digunakan untuk menyaring bubur kedelai yang sudah di masak dan alas pada pencetakan.

8. Tong Penggodokan,



Tong penggodokan ini memiliki bentuk seperti tong pada umumnya yaitu berdiameter 50cm, alat ini telah dimodifikasi dengan menambahkan pipa besi untuk mengeluarkan uap panas pada proses pemasakan

9. Keranjang (*Erek*),



Erek (keranjang) memiliki bentuk lingkaran dan berdiameter 39cm ini terbuat dari plastik yang banyak dijual di took perkakas pada umumnya.

10. Bak Cuka,



Bak cuka berdiamter 49cm dan mempunyai tinggi 86cm terbuat dari plastik, berfungsi untuk menampung atau menyimpan air cuka yang digunakan sebagai fermentasi tahu.

11. Bak Perendam Kedelai,



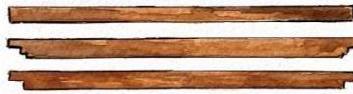
Bak perendam kedelai memiliki diameter 45cm berbentuk agak lonjong mempunyai tinggi 1meter dan terbuat dari plastik tebal. Berfungsi untuk merendam kedelai sebelum diproses.

12. Batu Pemberat,



Batu pemberat ini berbentuk kubus berukuran 40cm x 27cm dan memiliki lengkungan besi sebagai pengangannya. Berfungsi sebagai pemberat pada proses pencetakan.

13. Penggaris Kayu,



Penggaris tahu berbentuk persegi panjang dan memiliki panjang 77cm dan lebar yang menyesuaikan kebutuhan ukuran pada tahu, penggaris ini terbuat dari kayu. Alat ini digunakan untuk mengukur tahu pada proses pemotongan

14. Pentang Penyaring,



Pentang penyaringan terbuat dari besi yang sudah di las mempunyai bentuk menyilang dan terdapat lingkaran besi pada bagian ujung tempat mengikatkan kain sifon, memiliki ukuran 64cm x 64cm. Alat ini digunakan untuk menyaring bubur kedelai yang telah dimasak.

15. Bak putih,



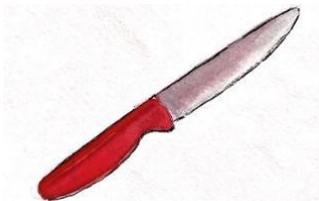
Bak yang terbuat dari bekas cat kemasan 25kg dan memiliki diameter 30cm ini berfungsi sebagai wadah kedelai sebelum dan sesudah digiling menjadi bubur.

16. Corong,



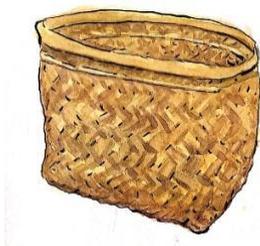
Corong plastik berdiameter 24cm berfungsi sebagai memudahkan air yang dimasukkan pada lubang kecil yang terdapat di *tong penggodakan*.

17. Pisau,



Pisau berukuran sedang berfungsi untuk memotong tahu yang sudah dicetak.

18. Tumbu,



Tumbu ini terbuat dari anyaman bambu yang memiliki diameter 50cm, berfungsi sebagai penirisan kedelai yang sudah direndam. Tumbu unu biasanya banyak dijual di pasar-pasar Tradisional.

19. Gayung.



Gayung air ini biasa banyak dipakai banyak orang berdasarkan fungsinya, namun hayung ini berfungsi sebagai alat penakar kedelai yang akan digiling, karena pada tiap cetakan tahu memiliki takaran masing-masing.

Cara Pemakaian Perkakas

Proses pembuatan serta cara pemakaian perkakas ialah sebagai berikut:

1. Perendaman



Langkah pertama pengrajin akan melakukan perendaman pada kedelai yang akan di proses menjadi tahu, perendaman membutuhkan waktu sekitar 4-5 jam tidak lebih dan tidak kurang, jika terlalu lama direndam maka akan berpengaruh kepada hasil tahu atau bahkan bisa gagal.

2. penirisan,



Kegiatan awal yaitu proses penirisan kedelai yang sebelumnya telah direndam selama 4-5jam hingga kedelai mengembang dan lunak, pada proses ini kedelai juga dibersihkan dengan meghilangkan kotoran tanah dan memisahkan kulit kedelainya.

3. penakaran,



Penakaran ini merupakan proses menakar kedelai dalam setiap pemasakannya. Tahap ini pengrajin menggunakan gayung untuk menakarnya, biasanya setiap satu bak tahu membutuhkan 7-8 gayung kedelai, yang berisikan 3 - 3,5kg kedelai.

4. penggilingan,



Penggilingan merupakan proses selanjutnya setelah penakaran masing-masing kedelai. Pada proses ini pengrajin menggunakan mesin penggiling dynamo dengan tenaga listrik, kedelai di giling dan di alirkan sedikit air agar kedelai yang keluar tidak begitu keras hingga menjadi bubur kedelai.

5. pemasakan,



Proses pemasakan ini memasukkan bubur kedelai ke dalam kubangan pemasakan yang telah disiapkan, kubangan tersebut terbung dengan pipa jirigen (tong penggodokan) yang telah dilakukan proses pembakaran sehingga mengeluarkan uap panas yang mengakibatkan bubur kedelai menjadi masak. Dalam proses ini dibutuhkan waktu selama 20-30menit juga tergantung api yang digunakan. Suhu pada pemasakan ini diperkirakan mencapai 200⁰

6. penyaringan,



Penyaringan merupakan proses menyaring bubur kedelai panas ke dalam penyaring, kain yang digunakan ialah kain berjenis sifon, tujuannya untuk memisahkan antara ampas kedelai dan air biangkedelai yang akan difermentasi, proses ini membutuhkan tenaga lebih dan air yang cukup untuk mencampurkan bubur panas sehingga mudah di peras.

7. pemerasan,



Proses pemerasan setelah ampas tahu sudah dirasa cukup dan bisa dipegang (tidak panas), kemudian ampas sudah bisa diperas dengan memegang tengah kain menjadi satu titik dan memutar ampas tersebut sampai mengeluarkan air. Lalu kemudian ampas dipindahkan.

8. pengadukan atau fermentasi,



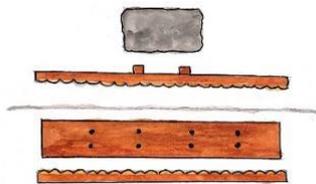
Proses fermentasi ini merupakan tahap yang cukup penting dari produksi, karena dibutuhkan ketelitian. Hasil akhir tahu bisa dipastikan gagal jika dalam proses ini juga gagal. Pada tahap fermentasi biang kedelai di campur dengan cuka dan diaduk pelan secara searah. Sampai gumpalan biang tahu muncul dan warna airnya berubah menjadi hijau bening, jika air belum jernih pengrajin akan terus menambahkan air cuka dan mengaduknya berkali hingga dirasa cukup.

9. pemisahan,



Proses pemisahan ini bertujuan untuk memisahkan gumpalan biangtahu dengan air cuka fermentasi, setelah dilakukan pengadukan pengrajin mendinginkan gumpalan biangtahu mengendap dan turun kebawah. Pemisahan ini menggunakan alat keranjang (*erek*) untuk memudahkan dan gumpalan tahu tidak ikut terangkat.

10. penyiapan cetakan,



Proses penyiapan cetakan ini dilakukan setelah biangtahu sudah mengendap dan dipisahkan dengan air cuka, pengrajin lalu menyiapkan cetakan yang terdiri dari *bak (alastahu)*, *blengker*, *penutup blengker* dan *alat pemberat*. Yang pertama pengrajin meletakkan *bak (alas tahu)* di bagian bawah lalu meletakkan blengker diatasnya, setelah bak dan blengker terpasang pengrajin menambahkan kain sifon pada bagian atasnya dengan tujuan agar biangtahu tidak bisa keluar ataupun bocor. Pemasangan kain diharuskan rapih dengan menekan kain dengan jari pada bagian pojok cetakan dan menyisakan kain pada bagian pinggir guna untuk menutup lagi setelah biangtahu dimasukkan

11. pencetakan.



Proses pemindahan biangtahu yang telah dipisahkan dengan air cuka, proses ini membutuhkan tenaga dan ketelitian dan harus merata, karena jika pemindahan dilakukan secara tidak merata akan berpotensi tahu menjadi tipis sebelah. Proses pemindahan ini pengrajin menggunakan *centung burdan* dan harus dilakukan secara pelan dan berhati-hati karena besar potensi biangtahu yang mudah hancur.

12. Penutupan



Proses penutupan cetakan ini merupakan proses akhir dari proses produksi yang memastikan hasil akhir tahu. Setelah biangtahu dipindahkan ke pencetakan secara merata pengrajin lalu menutupnya dengan kain sifon, pengrajin menambahkan kain sifon kecil berukuran 40cm x 40cm dan meletakkannya di bagian tengah lalu menutupnya lagi dengan kain sisa pada bagian pinggir blengker. Setelah dipastikan semua tertutup rapat dan tidak ada celah, pengrajin lalu memasang penutup blengker dan menambahkan alat pemberat agar memberi tekanan untuk mengeluarkan sisa air cuka.

13. Pemotongan.



Proses pemotongan ini dilakukan setelah tahu keluar dari cetakan dan tahu dalam keadaan dingin, pemotongan menggunakan penggaris sederhana dari kayu yang berukuran berbeda. Setiap pengrajin mempunyai ukuran yang berbeda-beda.

KESIMPULAN

Berikut merupakan perkakas yang digunakan dalam proses produksi Tahu dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi beserta fungsinya: 1) Mesin penggiling digunakan untuk menghancurkan atau menghaluskan kedelai. 2) *Bak* (alas tahu) digunakan sebagai alas tahu yang tercetak. 3) Blengker merupakan alat yang digunakan sebagai mencetak tahu. 4) Penutup blengker alat untuk menutup blengker pada saat mencetak tahu. 5) *Centung* yang digunakan untuk mengangkat bubur panas ke dalam penyaringan. 6) *Centung bur* alat yang digunakan sebagai pengaduk dan memindahkan biangtahu ke dalam cetakan. 7) Kain sifon merupakan kain yang digunakan untuk menyaring. 8) Tong penggodokan alat yang digunakan untuk pemasakan bubur kedelai yang telah dihaluskan. 9) Keranjang (*erek*) alat yang digunakan sebagai pemisah biangtahu dengan air cuka. 10) Bak cuka alat merupakan alat yang digunakan sebagai wadah cuka fermentasi. 11) Bak perendam alat digunakan untuk merendam kedelai yang akan di produksi. 12) Batu pemberat digunakan untuk memberi tekanan pada saat proses pencetakan. 13) Penggaris alat yang digunakan untuk mengukur pemotongan tahu. 14) Pentang yang digunakan untuk kerangka kain sifon pada penyaringan. 15) Bak kedelai alat yang digunakan sebagai wadah kedelai sebelum dan sesudah digiling. 16) Corong alat yang digunakan berbarengan dengan tong penggodokan untuk memudahkan memasukkan air ke dalam tong. 17) Piasu digunakan sebagai alat memotong tahu, 18) Tumbu digunakan untuk meniriskan kedelai yang sudah di rendam. 19) Gayung air digunakan untuk alat penakar kedelai sebelum digiling.

pemakaian perkakas dalam proses pembuatan tahu di Dusun Setembel dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu: 1) Perendaman 2) Penirisan, 3) Penakaran, 4) Penggilingan kedelai, 5) Pemasakan kedelai, 6) Penyaringan, 7) Pemasakan ampas, 8) Pengadukan atau fermentasi, 9) Pemisahan cuka, 10) Penyiapan cetakan, 11) Pemindahan, 12) Penutupan, 13) Pemotongan.

DAFTAR PUSTAKA

Khair, L dan Fathy R. 2021. Tahu Sejarah Tahu Sumedang, Jakarta: LIPI press

Susanto, H., Yanto, J., & Wahyudin, W. (2020). Rancangan Alat Potong Tahu Tradisional untuk Indutri Rumahan di Kabupaten Nagan Raya. *Jurnal Mekanova: Mekanikal, Inovasi dan Teknologi*, 6(1), 20-30.

Pranata, R. (2019). efektivitas desain tata letak fasilitas dalam memaksimalkan proses produksi pada pengrajin tahu karya mandiri kota samarinda.

Suartini, L., & Sudita, I. K. (2016). gerabah perkakas rumah tangga di desa pengembur kecamatan pujut kabupaten lombok tengah. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 6(1).