

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pembangunan nasional bisa diartikan sebagai usaha atau upaya yang dilakukan oleh negara dalam meningkatkan kualitas manusia atau sumber daya manusia secara berlanjut dengan memanfaatkan kemajuan dari ilmu pengetahuan dan teknologi. Menurut UU No. 25 tahun 2004 Tentang Sistem Perencanaan Pembangunan Nasional Bab I Pasal 1 ayat 2 menyatakan bahwa pembangunan nasional adalah upaya yang dilaksanakan oleh seluruh elemen bangsa dalam rangka mencapai tujuan bernegara. Pembangunan nasional dilakukan dengan mengerahkan seluruh elemen masyarakat, bangsa dan negara untuk mewujudkan tujuan nasional. Tujuan nasional itu sendiri terdapat dalam pembukaan Undang-undang Dasar NKRI tahun 1945 yang berbunyi: “melindungi segenap bangsa Indonesia dan seluruh tumpah darah Indonesia, memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa, dan ikut melaksanakan ketertiban dunia yang berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi dan keadilan sosial”.

Pembangunan nasional bisa diwujudkan dengan melalui berbagai cara, contohnya perekonomian. Kegiatan perekonomian yang bisa dilakukan oleh banyak orang salah satunya bisa didapat dari sektor industri rumahan. Industri rumahan bisa diartikan sebagai usaha atau upaya yang dijalankan oleh perseorangan atau kelompok yang berfokus pada produksi suatu barang yang nantinya bisa diperjual belikan. Melalui industri rumahan ini diharapkan

perekonomian Indonesia bisa perlahan meningkat diikuti dengan kualitas bahan dan produknya.

Indonesia merupakan negara multikultural, yang mana di setiap daerahnya memiliki keunikan tersendiri. Seperti halnya kebudayaan, Indonesia juga kaya akan kulinernya seperti dari Yogyakarta terdapat gudeg, tahu guling dan bakpia, dari Bandung terkenal akan seblak, batagor dan siomay. Beralih ke Semarang kuliner yang banyak dijumpai adalah lumpia, tahu gimbal dan tahu bakso. Beberapa kuliner yang disebutkan seperti tahu guling, batagor dan tahu gimbal merupakan makanan yang terbuat dari tahu. Banyumas sendiri sebagai kabupaten yang memiliki beberapa pabrik tahu yang tersebar juga memiliki beberapa kuliner yang terbuat dengan bahan dasar tahu. Makanan yang terkenalnya seperti tahu gecot, tahu brontak dan templek yang terbuat dari sisa ampas tahu.

Tahu merupakan salah satu makanan yang murah, bergizi tinggi dan bisa dijumpai di mana saja. Tahu merupakan makanan yang dibuat dari kedelai putih melalui beberapa tahapan yang memerlukan keterampilan khusus. Tim Gerakan Wirausaha Desa (2020: 1) berpendapat bahwa tahu kaya akan protein, lemak nabati, dan kalsium, serta merupakan makanan yang mudah menyerap rasa bumbu.

Biasanya kita menjumpai tahu dalam kondisi mentah atau belum siap makan, seperti tahu kuning, tahu putih, tahu telur, tahu sutra, tahu goreng dan berbagai jenis tahu lainnya. Masyarakat memanfaatkan tahu dalam kondisi mentah itu menjadi makanan yang bersifat daya jual dalam kondisi siap makan, contohnya ada tahu *crispy*, tahu bulat, ada pula perkedel tahu, martabak tahu dan

aneka camilan lainnya. Adanya pemanfaatan tahu ini bisa dijadikan sebagai aktivitas ekonomi yang mampu menggerakkan para pengrajin tahu untuk terus memproduksi demi kelangsungan ekonomi pemerintah.

Mengenal asal-usul tahu hingga menjadi makanan yang memasyarakat pada saat ini menjadi sejarah yang panjang. Berangkat dari asalnya yaitu dari China dan meluas ke daerah Asia dan masuk Indonesia. Faktor utama dari penyebaran tahu bisa mencapai ke Indonesia yaitu dari jalur perdagangan, namun juga ada yang berpendapat dibawa oleh Kubilai Khan saat menyerang Kota Kediri. Dengan adanya pertemuan budaya China dan Nusantara, lama kelamaan masyarakat Indonesia belajar membuat tahu dengan memanfaatkan kedelai yang banyak ditemukan di Indonesia. Orang Kediri mengklaim bahwa Kota Kediri merupakan kota pertama yang diperkenalkan tahu karena peristiwa ini (Ganie, Suryatini N, 2008: 142).

Hadirnya tahu di Indonesia ini menjadi daya tarik masyarakat karena tahu mudah dibuat dan hanya menggunakan satu bahan yaitu kedelai. Pertemuan dua budaya ini menjadikan tahu semakin dikenal oleh banyak kalangan sehingga permintaan untuk tahu mulai meningkat. Masyarakat mulai mengetahui bagaimana cara tahu dibuat, proses yang panjang dan melelahkan. Karena kedelai pada saat itu banyak dijumpai alhasil tahu menjadi makanan yang mulai memasyarakat berkat mulainya memproduksi tahu yang dilakukan oleh orang Indonesia. Jika kita lihat sekarang tahu sudah menjadi makanan yang mudah ditemukan dengan harga terjangkau dan dengan variasi yang lebih beragam.

Kabupaten Banyumas memiliki industri rumahan tahu selanjutnya berkembang menjadi sentra tahu yang diproduksi di beberapa daerah, seperti

Desa Kalisari Kecamatan Cilongok, Kaliputih Kecamatan Purwokerto Wetan, Sokaraja, Desa Pengadegan Wangon, Desa Karangsoka Kecamatan Kembaran, Kelurahan Arcawinangun Kecamatan Purwokerto Timur, dan Kelurahan Karangwangkal Kecamatan Purwokerto Utara. Salah satu pabrik tahu yang maju pada masanya dan pada saat ini sudah dilupakan adalah pabrik tahu di Kelurahan Karangwangkal, Kecamatan Purwokerto Utara, tepatnya di Jl. Gn. Merbabu RT 4 RW 2 Karangwangkal. Berdasarkan wawancara yang saya lakukan pada hari Minggu, tanggal 26 November 2023 dengan Karto Miarjo, salah satu pemilik pabrik tahu di Kelurahan Karangwangkal memaparkan bahwa pabrik tahu ini berdiri pada tahun 1970 dengan sumber daya manusia 16 orang pada awalnya. Seiring berkembangnya pabrik tersebut, banyak yang memilih untuk mendirikan pabrik tahu. Oleh karena itu, pabrik tahu di Karangwangkal mulai menjamur di satu wilayah tersebut.

Ke-16 orang yang mendirikan pabrik tahu tersebut, mereka mengelola dengan cara berkelompok. Namun karena keterbatasan ruang dan waktu, mereka memilih untuk membuka industri rumahan atas kesepakatan kelompok. Hal ini dilihat dari beberapa bangunan yang masih ada hingga kini terdapat alat-alat dan tempat untuk pengolahan membuat tahu. Alasan lain mereka memilih untuk membuka industri rumahan sendiri karena mereka sudah mendapatkan ilmu yang dirasa cukup untuk bisa memproduksi tahu rumahan sendiri. Dilihat dari modal yang didapat pula sudah memadai untuk membelanjakan bahan-bahan meskipun mengolahnya masih menggunakan cara tradisional (Wawancara dengan Karto Miarjo, 26 November 2023).

Karto Miarjo memulai memproduksi tahu pada tahun 1970 dengan mengikut pada pabrik pertama. Empat tahun kemudian setelah dirasa cukup ilmu dan dana yang memadai, industri rumahan milik Karto berdiri di tanah milik Carik Karangwangkal pada saat itu. Di tahun 1991 teknologi mulai berkembang dalam memudahkan pekerjaan manusia. Hal ini disadari oleh Karto dan kelompoknya bahwa dengan bantuan mesin, pabrik bisa menghasilkan lebih banyak tahu. Alhasil di tahun 1991 sentra tahu mulai menggunakan mesin sebagai alat untuk menggiling dan mengolah kedelai. Oleh karena itu peneliti memilih fokus dari tahun 1975 karena sentra tahu berkembang dengan baik dan berpengaruh di Karangwangkal pada saat itu (Wawancara dengan Karto Miarjo, 26 November 2023).

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul “Sentra Tahu Karangwangkal Kabupaten Banyumas Tahun 1975-2021”. Penelitian ini diharapkan dapat menggambarkan perkembangan dan sejarah dari industri rumahan tahu di Kelurahan Karangwangkal yang tidak banyak masyarakat ketahui. Setelah peneliti mendengar cerita dan merasakan pengalaman yang peneliti sendiri juga melihat bagaimana pembuatan tahu di Karangwangkal, perlu kita ketahui bagaimana sejarah dari sentra tahu yang ada di Karangwangkal sendiri. Beberapa orang di Karangwangkal tidak mengetahui jika dahulu ada pabrik tahu yang berkembang pesat dan memiliki nilai jual yang tinggi pada masanya. Pada akhirnya adanya 6 tokoh perintis pabrik tahu yang nantinya membawa perubahan yang baik karena Kelurahan Karangwangkal terkenal akan tahu Klampok. Begitu juga dengan dampak yang dirasakan oleh pemilik, pekerja dan masyarakat yang ada di sekitar

sentra tahu Karangwangkal sangat beragam jika dilihat dari sisi ekonomi dan sosial budaya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana sejarah sentra tahu Karangwangkal Kabupaten Banyumas?
2. Bagaimana perkembangan sentra tahu Karangwangkal Kabupaten Banyumas tahun 1975-2021?
3. Apa dampak adanya sentra tahu Karangwangkal Kabupaten Banyumas tahun 1975-2021 terhadap masyarakat sekitar?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini antara lain untuk mengungkap:

1. Sejarah sentra tahu Karangwangkal Kabupaten Banyumas
2. Perkembangan sentra tahu Karangwangkal Kabupaten Banyumas tahun 1975-2021
3. Dampak adanya sentra tahu Karangwangkal Kabupaten Banyumas tahun 1975-2021 terhadap masyarakat sekitar

D. Manfaat Penelitian

Hasil dari peneliti ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Pengrajin Tahu

Membantu memahami lebih banyak mengenai gambaran industri tahu yang dimilikinya serta hambatan yang dihadapi sehingga menjadi pedoman untuk menyelesaikan masalah, apabila dari pengrajin tahu di Kelurahan Karangwangkal ingin memulai kembali usahanya. Serta bagi pengrajin tahu lainnya bisa menjadi bahan bacaan yang tepat apabila menemui hambatan yang sama.

2. Masyarakat

Hasil penelitian ini sebagai bahan literasi masyarakat sebagai menambah pengetahuan mengenai sejarah pabrik tahu dan cara-cara memproduksi tahu, serta hambatan yang muncul dalam menjalankan industri rumahan.

3. Peneliti Selanjutnya

Diharapkan hasil penelitian ini menjadi pengetahuan dan menambah informasi, serta menjadi bahan referensi jika ingin meneliti dengan pembahasan yang hampir serupa dan dapat dikembangkan dengan lebih baik sesuai dengan kebutuhan.

E. Tinjauan Pustaka dan Penelitian Relevan

1. Tinjauan Pustaka

a. Sentra Industri

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia sentra merupakan tempat yang terletak di tengah, titik tengah, pusat (kota, industri, pertanian, dan

lain-lain). Maka sentra bisa diartikan sebagai tempat yang berada di tengah dengan ciri khas terdapat kegiatan ekonomi yang terfasilitasi untuk perkembangan suatu usaha, seperti sekelompok pengusaha mikro, kecil dan menengah.

Menurut Undang-undang Republik Indonesia nomor 3 tahun 2014 tentang Perindustrian pasal 1 ayat 2, industri merupakan segala jenis usaha ekonomi yang mengolah bahan baku dan memanfaatkan sumber daya industri untuk menghasilkan produk dengan nilai atau keuntungan tambahan. Pada pasal 1 ayat 5 mengungkapkan bahwa bahan baku adalah bahan mentah, barang setengah jadi, atau barang jadi yang dapat diolah menjadi barang setengah jadi atau barang jadi yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi. Oleh karena itu industri juga bisa diartikan sebagai kegiatan ekonomi yang dilakukan dengan mengubah barang baku menjadi barang yang memiliki nilai jual tinggi.

Sentra industri menurut Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 7 Tahun 1993 merupakan pusat kegiatan industri pengolahan yang memiliki fasilitas, prasarana, dan fasilitas pendukung lainnya yang disediakan dan dikelola oleh perusahaan yang beroperasi di sentra industri tersebut. Dari penjelasan di atas bisa disimpulkan bahwa sentra industri merupakan sekelompok pengusaha industri yang dilengkapi dengan fasilitas memadai guna memenuhi keperluan suatu perusahaan.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2008 tentang usaha Mikro, Kecil, dan Menengah membagi jenis industri berdasarkan besar kecil modalnya, yaitu:

- 1) Usaha Mikro adalah usaha produktif yang dimiliki oleh individu dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000.
- 2) Usaha Kecil adalah suatu usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh seseorang atau suatu perusahaan yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang suatu perusahaan menengah atau besar yang dimiliki, dikuasai, atau langsung atau tidak langsung menjadi bagiannya yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.000 sampai dengan paling banyak Rp. 500.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 300.000.000 sampai dengan paling banyak Rp. 2.500.000.000.
- 3) Usaha Menengah adalah suatu badan usaha produktif tertentu yang dijalankan oleh seseorang atau perusahaan yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang dari suatu perusahaan yang dimiliki, dikendalikan, atau diasosiasikan secara langsung atau tidak langsung dengan suatu perusahaan kecil atau besar dengan jumlah kekayaan bersih lebih dari Rp. 500.000.000 sampai dengan Rp. 10.000.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 2.500.000.000 sampai dengan paling banyak Rp. 10.000.000.000.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024 menerangkan mengenai klasifikasi industri menjadi empat golongan, diantaranya:

- 1) Industri Besar adalah sebuah industri yang memiliki tenaga kerja sebanyak 100 orang atau lebih,
- 2) Industri Sedang adalah sebuah industri yang memiliki tenaga kerja sebanyak 20 hingga 99 orang,
- 3) Industri Kecil adalah sebuah industri yang memiliki tenaga kerja sebanyak 5 hingga 19 orang, dan
- 4) Industri Rumah tangga adalah industri yang memiliki tenaga kerja sebanyak 1 hingga 4 orang.

b. Tahu

“Tahu merupakan salah satu jenis makanan yang aslinya berasal dari Tiongkok, namun sangat populer dan harganya terjangkau di Indonesia.” (Sunyoto dkk dalam Herdhiansyah dkk, 2022: 231).

Tahu sangat terkenal di dunia dengan berbagai nama. Banyak negara yang menamai tahu dengan kata *tofu*, namun banyak berbagai versi dalam pengolahannya. Tahu yang dijual atau diproduksi di luar negeri lebih lembut atau lebih halus dari tahu yang diproduksi di Indonesia. Jika disamakan dengan tahu di Indonesia, sebagian besar tahu yang ada di luar negeri sama seperti halnya tahu telur yang banyak dijual di supermarket.

Tahu mempunyai sejarah panjang di Tiongkok, tempat asalnya sejak 3.000 tahun lalu. Teknologi pembuatan tahu secara cepat menyebar ke Jepang, Korea dan Asia Tenggara. Tahu merupakan salah satu produk yang terbuat dari kacang kedelai, tetapi mungkin paling banyak

dikonsumsi secara umum. Tahu konon dibawa dari Tiongkok, namun waktunya tidak dapat ditentukan secara tepat. Orang Kediri mengklaim bahwa Kediri adalah kota pertama di Nusantara yang mengenal tahu, yang dibawa oleh tentara Kubilai Khan pada tahun 1292. “Saat mengunjungi Kediri, kami mendapati tempat berlabuhnya *jung-jung* Mongol di kota itu sampai hari ini masih disebut dengan Jung Biru. Armada ini mempunyai *jung-jung* khusus untuk mengurus makanan para tentara, termasuk satu yang khusus untuk menyimpan kacang kedelai dan membuat tahu” (Ganie, Suryatini N, 2008: 142).

Tahu merupakan makanan yang terbuat dari endapan sari kacang kedelai yang menggumpal. Seperti halnya bakso, tauco, bakpau dan kecap, tahu juga berasal dari Cina. Kata tahu berasal dari Bahasa Cina Hokkian yaitu (*tauhu*) secara harfiah artinya adalah “kedelai yang difermentasi”. Dinasti Han sendiri telah mengenal tahu sejak 2200 tahun yang lalu. Liu An adalah penemu tahu untuk pertama kali. Ia adalah bangsawan Cina cucu Kaisar Han Gaozu Liu Bang yang merupakan pendiri dari dinasti Han (Tim, 2021: 59).

2. Penelitian Relevan

Penelitian ini merujuk pada beberapa kajian pustaka yang peneliti gunakan, kajian pustaka tersebut terdiri dari penelitian yang sejenis dengan penelitian yang sudah ada antara lain:

a. Penelitian yang dilakukan oleh MK Mukhlis Hamidi (2011).

Penelitian ini memiliki judul Perkembangan Industri Tahu di Dusun Kanoman Desa Gagaksipat Kecamatan Ngemplak Kabupaten Boyolali Tahun 1990-2008. Membahas mengenai industri tahu yang ada di Dusun Kanoman yang mana menjadi pekerjaan utama warga setelah lahan pertanian mulai menyempit karena penambahan penduduk dan pengrusakan proyek pelebaran Bandara Adi Sumarmo. Adanya industri tahu di Dusun Kanoman memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk menjadi pekerja atau pengrajin tahu untuk pemenuhan kehidupan sehari-hari. Perkembangan yang dialami oleh industri tahu di Dusun Kanoman ini bisa dikatakan cukup pesat dilihat dari penggunaan mesin diesel sebagai penggerak penggilingan tahu dan sistem pemasakan tahu dengan menggunakan sistem uap. Industri tahu di Dusun Kanoman membawa banyak perubahan bagi masyarakat setempat dalam bidang ekonomi, sosial, pola pikir dan perilaku masyarakat. Penelitian ini berbeda dengan penelitian yang sebelumnya. Dalam penelitian sebelumnya membahas mengenai perkembangan industri tahu di Dusun Kanoman serta latar belakang dari adanya industri tersebut. Sedangkan dalam penelitian ini membahas mengenai perkembangan pabrik tahu di Kelurahan Karangwangkal Kecamatan Purwokerto Utara Kabupaten Banyumas pada tahun 1975-2021, yang berfokus pada sejarah dan perkembangan pabrik tahu di Kelurahan Karangwangkal Kecamatan Purwokerto Utara Kabupaten Banyumas.

b. Penelitian Diar Maret Triyani (2019)

Penelitian ini memiliki judul Industri Tahu Desa Randudongkal Kecamatan Randudongkal Kabupaten Pemalang (2007-2017) mengungkapkan tentang perkembangan kehidupan sosial ekonomi produsen dan pekerja tahu serta perilaku budaya produsen tahu. Diawali dengan gambaran umum mengenai Desa Randudongkal Dusun Parud, berdirilah pasar Randudongkal pada tahun 1819-an yang membantu mendorong perekonomian lokal di mana mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai pedagang. Pabrik tahu yang berdiri dan berkembang membawa perubahan bagi kehidupan sosial maupun ekonomi masyarakat menjadi produsen dan masyarakat Dusun Parud dan luar Dusun Parud yang bekerja sebagai buruh pabrik. Proses pembuatan tahu yang dilakukan secara tradisional terus dipertahankan agar tetap konsisten seperti sebagaimana asalnya dengan menggunakan bahan alami seperti kunyit untuk pewarna tahu dan ragi untuk pembuatan dage, dengan bahan utama kacang kedelai yang didatangkan langsung dari Purworejo. Penelitian sebelumnya memfokuskan pada awal berdirinya pabrik tahu, pembuatan tahu serta perkembangan dan perubahan yang terjadi. Sedangkan dalam penelitian ini peneliti lebih memfokuskan pada sejarah, perkembangan serta dampak bagi masyarakat sekitar terutama Kelurahan Karangwangkal Kecamatan Purwokerto Utara Kabupaten Banyumas pada tahun 1975-2021.

F. Landasan Teori dan Pendekatan

1. Landasan Teori

a. Teori Perkembangan

Menurut Ajhuri (2019: 3) yaitu, “Perkembangan menunjukkan suatu proses tertentu, yaitu suatu proses yang menuju ke depan dan tidak dapat diulang kembali”. Monk, Knoers dan Haditono dalam Amseke dkk. (2021: 2) berpendapat bahwa perkembangan adalah proses yang terus-menerus yang mengarah pada peningkatan integrasi organisasi.

Sama halnya dengan pendapat di atas, hal ini juga didukung bahwa “perkembangan menghasilkan bentuk-bentuk dan ciri-ciri kemampuan baru yang berlangsung dari tahap aktivitas yang sederhana ke tahap yang lebih tinggi” (Desmita, 2010: 4).

Sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, perkembangan berasal dari kata *kembang*, yang berarti tidak maju, mekar, luas, dan *berkembang*, yang berarti membentang, menjadi besar, bertambah sempurna, menjadi banyak, dan *mengembangkan*, yang berarti membuka lebar-lebar, membentangkan, menjadi maju, dan *perkembangan* adalah istilah yang mengacu pada perkembangan.

Maka dapat disimpulkan bahwa perkembangan merupakan tindakan berupa perubahan menuju jauh lebih baik dengan proses yang kuat. Berawal dari perkembangan ini terdapat perubahan dari sesuatu yang melahirkan dampak baik negatif maupun positif. Mengaitkannya dengan industri tentu saja perkembangan yang diinginkan adalah perkembangan yang berdampak positif. Namun, perkembangan industri juga bisa

berdampak pada kemunduran, sehingga perlu adanya kesiapan dari suatu industri dalam menghadapi perkembangan dengan bijak.

Dengan teori perkembangan ini peneliti dapat melihat bagaimana pengrajin dan pekerja tahu dalam menyikapi perkembangan yang selalu ada. Perkembangan yang terjadi dari tahun ke tahun tentu akan memberikan sebuah respon berupa dampak. Dampak yang dihadapi itu akankah berdampak positif atau negatif bagi pengrajin dan pekerja tahu serta masyarakat sekitarnya.

2. Pendekatan

“Pendekatan adalah pemahaman sistematis yang digunakan untuk menentukan strategi, metode, dan teknik dalam mencapai tujuan” (Wiryawan, 2015: 1.2). Pendekatan yang peneliti gunakan dalam penelitian Sentra Tahu Kelurahan Karangwangkal Kabupaten Banyumas 1975-2021 yaitu menggunakan pendekatan sosiologi dan pendekatan ekonomi.

Pendekatan sosiologi merupakan pendekatan yang pembahasannya berhubungan dengan masyarakat dan sekitarnya. Kata sosiologi berasal dari kata Latin *socius* yang artinya teman dan kata Bahasa Yunani *logos* yang berarti cerita, diungkapkan pertama kali dalam buku yang berjudul “*Cours De Philosophie Positive*” karangan Auguste Comte (1798-1875) (Setiadi dan Kolip, 2011: 2).

Sosiologi adalah ilmu pengetahuan yang mempelajari:

- a. Manusia yang hidup dalam kelompok-kelompok disebut masyarakat;
- b. Pola-pola hubungan antara manusia baik secara individu maupun secara kelompok;

- c. Hubungan manusia dengan lembaga-lembaga sosial, seperti norma-norma dan kaidah-kaidah sosial; dan
- d. Pola-pola kehidupan manusia kaitannya dengan kondisi lingkungannya.

Dengan demikian, substansi dari batasan sosiologi adalah ilmu yang mempelajari hubungan antara manusia satu dan lainnya di dalam suatu kelompok berakibat timbulnya pola hubungan antarmanusia guna menghindari benturan antar-individu, dan individu dengan kelompok. atau secara singkat dapat didefinisikan bahwa sosiologi adalah ilmu yang berobjek pada pola-pola hubungan antarmanusia (Setiadi dan Kolip, 2011: 4).

Melalui pendekatan sosiologi ini dalam penelitian Sentra Tahu Kelurahan Karangwangkal Kabupaten Banyumas 1975-2021 sudah pasti berhubungan dengan manusia dan masyarakat. Pendekatan ini bisa mempermudah peneliti untuk mengetahui bagaimana kehidupan individu di sekitar pabrik dan dampak dari adanya pabrik tahu di Kelurahan Karangwangkal.

Selain pendekatan sosiologi, peneliti menggunakan pendekatan ekonomi. Dalam banyak literatur ekonomi, “ekonomi” berasal dari kata Yunani “*oikos* atau *oiku*” dan “*nomos*”, yang berarti peraturan rumah tangga. Ekonomi mencakup semua hal yang berkaitan dengan kehidupan rumah tangga (Putong, 2002: 14).

Ilmu ekonomi bisa dikatakan sebagai ilmu yang mempelajari bagaimana manusia memanfaatkan dan mengelola sumber daya yang ada untuk memenuhi kebutuhan. Pendekatan ekonomi sangat sesuai dengan penelitian ini karena dengan adanya pabrik tahu di Kelurahan Karangwangkal sudah

pasti mempengaruhi kegiatan perekonomian masyarakat sekitar. Kegiatan perekonomian yang dimaksud adalah kegiatan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari baik itu produksi, konsumsi dan distribusi yang mana sudah pasti terjadi. Pendekatan ini dapat memudahkan peneliti dalam melihat perkembangan dari sentra tahu Karangwangkal yang sudah pasti mengalami jatuh bangunnya kehidupan ekonomi dari masa ke masa.

G. Metode Penelitian

Metode yang peneliti gunakan adalah metode sejarah. Metode sejarah adalah suatu cara seorang sejarawan mendekati objek penelitiannya dengan langkah-langkah yang terstruktur sehingga akan mempermudah dalam memperoleh data sejarah. Data menjadi hal yang penting dalam bagi para peneliti untuk mengungkapkan peristiwa yang terjadi (Priyadi, 2013: 111).

Metode penelitian sejarah dibagi menjadi:

1. Heuristik

Heuristik merupakan proses pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti atau sejarawan. menurut Sugeng Priyadi (2011) dalam bukunya yang berjudul Metode Penelitian Sejarah, penelitian tentang sejarah sering menggunakan istilah jejak, sumber, atau data. Ketiga istilah ini dianggap identik atau informasi sejarah dengan teks manuskrip (naskah, *handschrift*, atau tulisan tangan). Data terpenting atau data primer adalah dokumen atau bukti tertulis. Otobiografi, surat pribadi, catatan atau buku harian, memoir, surat kabar, dokumen pemerintah atau arsip resmi, dan cerita roman atau novel adalah beberapa contoh dokumen.

Selain mendapatkan data dari dokumen atau bukti secara tertulis, peneliti juga mendapatkan data sekunder dari sejarah lisan. Sejarah lisan sangat penting dalam kasus dimana dokumen kurang atau tidak ditemukan. Berdasarkan pengalaman, data yang diperoleh dari wawancara yang mendalam dengan banyak perselisihan akan lebih akurat daripada data dari dokumen (Priyadi, 2014: 15).

Untuk mendapatkan sejarah lisan, wawancara dengan narasumber yang terlibat dalam penelitian dapat dilakukan. Gabungan lisan dan dokumen ini dapat memberikan jawaban yang lebih baik untuk rumusan masalah yang dihadapi peneliti. Dengan demikian, penelitian menjadi lebih relevan dan data yang dikumpulkan menjadi lebih kuat. Untuk mendapatkan informasi dari seseorang, wawancara menggunakan tanya jawab. Peneliti melakukan wawancara dengan merekam wawancara di mana peneliti dan narasumber berbicara dengan pertanyaan yang sudah diatur sebelumnya.

Pada tahap heuristik ini peneliti menggunakan sumber dokumen berupa beberapa buku dan jurnal. Selain secara tertulis peneliti juga menggunakan sumber lisan yaitu wawancara dengan beberapa narasumber, seperti Karto Miarjo, Suwarjo dan Suti, Nani, Tinah dan Turyati. Tidak lupa dengan memanfaatkan teknologi peneliti juga mendapatkan informasi dari website.

2. Kritik

Setelah data dikumpulkan, langkah berikutnya adalah kritik atau verifikasi. Verifikasi dapat menentukan apakah data tersebut asli dan dapat diandalkan (Priyadi, 2013: 118). Kritik sendiri dibagi menjadi 2:

a. Kritik Ekstern

Pengujian atau evaluasi hal-hal yang tampak dari luar dikenal sebagai kritik ekstern. Apakah sumber itu benar-benar relevan, asli, dan utuh seperti semula. Sumber dianggap autentik jika benar-benar asli, seperti apa adanya. Setiap penelitian sejarah mengharapkan keautentikan sumber. Sumber sejarah yang dapat dipercaya dapat lolos atau digunakan sebagai sumber (Priyadi, 2015: 99).

Namun, kritik ekstern terhadap dokumen sejarah lisan atau data ditinjau dari umur narasumber sebagai informan penting. Dalam hal ini, informan harus sesuai dengan kesaksian pada masa tertentu juga. Jika orang itu secara fisik sehat dan memiliki daya ingat yang baik, orang itu dianggap asli (Priyadi, 2013: 119).

b. Kritik Intern

Penilaian intrinsik dan perbandingan dengan data sejenis atau jenis lain digunakan untuk menerapkan kritik intern (Notosusanto dalam Priyadi, 2013). Artinya adalah membandingkan sumber sejarah yang berbeda. Kritik intern ini dapat dianggap sebagai kritik yang benar-benar dicermati. Data harus relevan dan dapat dipercaya untuk menunjukkan bahwa sumber sejarah dapat dipercaya atau tidak. Jika data memenuhi kedua kritik ini, maka data mengandung fakta yang benar dan dapat dipercaya (kredibilitas) (Priyadi, 2013:120)

Kritik intern menilai isi sumber sejarah. Ini dapat dilakukan dengan melihat sifat sumber sejarah dan penulis dokumen. Sifat sumber sejarah dapat dilihat dari lokasinya, yaitu di lembaga kearsipan pribadi atau

lembaga kearsipan. Karena penulis dokumen adalah pelaku atau penyaksi sejarah, baik secara langsung maupun tidak langsung, mereka tidak dapat disama ratakan dengan pengarang (Priyadi, 2015: 103).

Dalam penelitian ini, peneliti mewawancarai dengan beberapa narasumber yang terlibat langsung dalam sentra tahu Karangwangkal, yaitu Karto Miarjo, Suwarjo dan Suti, Nani, dan Tinah. Sebagai tambahan yaitu masyarakat di sekitarnya yang juga merasakan adanya kehadiran sentra tahu yaitu Turyati. Dengan begitu peneliti juga membandingkan pernyataan yang dikisahkan narasumber satu dengan narasumber lainnya mengenai kejadian yang sebenarnya.

3. Interpretasi

Menurut Sugeng Priyadi dalam bukunya yang berjudul “Dasar-Dasar Ilmu Sejarah” (2013) menyatakan bahwa interpretasi yang tidak didasarkan fakta merupakan fenomena spekulatif. Interpretasi sifatnya subjektif karena ada pemikiran sejarawan, sedangkan fakta sejarah bersifat objektivitas sehingga karya sejarah bersifat objektivitas yang subjektif, perpaduan ini menunjukkan keunikan.

Pada titik ini, peneliti menganalisis dengan hati-hati dan menambahkan detail penting ke teks cerita. Untuk membedakan teks narasi dari novel sejarah, peneliti menganalisisnya sendiri. Peneliti menyatukan fakta-fakta kecil menjadi rangkaian temuan analisis fakta yang saling berhubungan dan memungkinkan penyampaian yang lancar (Priyadi: 2013, 122).

Setelah melalui tahap kritik, peneliti berlanjut ke tahap interpretasi. Melalui interpretasi ini, peneliti menyambungkan fakta-fakta yang sudah

melalui tahap kritik untuk selanjutnya dirangkai hingga menjadi kalimat. Kalimat yang dirangkai ini adalah gabungan dari pemikiran sejarawan dengan detail fakta lalu menjadi paragraf aktif. Paragraf yang aktif ini merupakan kumpulan dari kalimat yang disusun dengan memperhatikan waktu kejadian, sehingga setiap kalimat yang dihasilkan memiliki kesinambungan didalamnya.

4. Historiografi

Historiografi merupakan tahap terakhir dari metode penelitian sejarah ini. Historiografi merupakan penulisan sejarah, peneliti memulai penulisan setelah berbagai rangkaian tahapan. Dimulai dari heuristik mengumpulkan data, melakukan kritik baik ekstern (otentik) dan intern (kredibilitas), selanjutnya interpretasi dengan melakukan analisis dari bukti atau data yang sudah lolos dari tahap kritik. Setelah dirangkai menjadi fakta yang saling menyambung, maka untuk penghujung adalah historiografi dengan cara menulis, menyusun dari hasil interpretasi tadi menjadi suatu karya sejarah.

H. Sistematika Penyajian

Dalam penulisan proposal skripsi dengan judul *Sentra Tahu Kelurahan Karangwangkal Kabupaten Banyumas 1975-2021* yaitu:

Bab satu merupakan pendahuluan dalam skripsi ini. Pada bab pendahuluan ini berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan, manfaat, kajian pustaka dan penelitian relevan, landasan teori dan pendekatan, metode penelitian serta sistematika penyajian.

Bab dua mengenai sejarah sentra tahu Kelurahan Karangwangkal kecamatan Purwokerto Utara Kabupaten Banyumas. Pada bab ini menjelaskan mengenai awal mula adanya pabrik tahu di Karangwangkal.

Bab tiga menjelaskan mengenai perkembangan dari sentra tahu Kelurahan Karangwangkal Kecamatan Purwokerto Utara Kabupaten Banyumas tahun 1975-2021 secara bertahap dan bagaimana sentra tahu di Karangwangkal bisa tumbuh dan berkembang selama bertahun-tahun.

Bab empat berisi tentang dampak adanya sentra tahu Kelurahan Karangwangkal Kecamatan Purwokerto Utara Kabupaten Banyumas tahun 1975-2021 bagi masyarakat sekitar. Adanya kegiatan ekonomi di sebuah kelurahan sudah pasti memberikan dampak pada masyarakat sekitar sentra tahu.

Bab lima simpulan. Pada bab ini berisi simpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan.