

BAB II

SEJARAH SENTRA TAHU KARANGWANGKAL

A. Awal Berdirinya Sentra Tahu Karangwangkal

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.

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.

Kelurahan Karangwangkal merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Purwokerto Utara, Kabupaten Banyumas. Karangwangkal memiliki luas 60 hektar dengan berbatasan dengan tiga wilayah. Sebelah utara dan barat berbatasan dengan Kelurahan Grendeng, Kecamatan Purwokerto Utara. Sebelah timur berbatasan dengan Desa Tambaksari, Kecamatan Kembaran. Sedangkan sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Arcawinangun, Kecamatan Purwokerto Timur (Data Kelurahan Karangwangkal 2022).

Kelurahan Karangwangkal memiliki jumlah penduduk 2.974 jiwa dengan perbandingan 1.503 jiwa penduduk laki-laki dan 1.471 jiwa penduduk perempuan. Tentunya dengan banyaknya orang yang tinggal di Kelurahan Karangwangkal memiliki berbagai macam pekerjaan. Salah satunya memulai usaha, sehingga memungkinkan setiap orang di Kelurahan Karangwangkal

memiliki usaha yang berkembang dari tahun ke tahun (Data Kelurahan Karangwangkal 2022).

Sentra tahu sebagai salah satu ciri khas dari Kelurahan Karangwangkal yang sangat terkenal pada masanya, yaitu diantara tahun 1970 hingga tahun 2020 ini mulai meredup karena adanya pandemi Covid-19. Oleh karena itu banyak masyarakat yang belum mengenal bagaimana sentra tahu awal berdiri hingga perkembangannya. Dengan adanya peninggalan pabrik yang masih ada hingga saat ini menjadi kenangan dari para perintis pabrik tahu.

Berdasarkan wawancara dengan salah satu pemilik pabrik tahu di Karangwangkal, Karto Miarjo, pabrik tahu di Karangwangkal berjumlah 6 (enam). Pabrik pertama diprakarsai oleh Daryono yang mana merupakan warga Arcawinangun yang menikah dengan warga asli Karangwangkal. Adanya pabrik tahu pertama ini memberikan dampak besar bagi bertumbuhnya pabrik tahu lainnya yang berada di Karangwangkal. Sebelum membuat pabrik sendiri, pabrik milik pak Daryono digunakan secara massal, meskipun menggunakan alat yang sama, bahan yang digunakan disediakan oleh masing-masing. Begitu pula tahu yang dihasilkan, Daryono membuat tahu kuning sedangkan yang lainnya membuat tahu goreng.

Pada tahun 1960 awal pabrik milik Daryono berdiri. Pabrik tahu milik Daryono menjadi awal adanya pabrik tahu di Karangwangkal. Adanya pabrik tahu milik Daryono, jelas membuat banyak orang tertarik untuk melihat proses pembuatannya. Dari pengamatan alat produksi, cara pembuatan dan bertanya terkait seberapa banyak bahan baku yang digunakan, menjadikan para pengamat ingin mempraktekkan secara langsung. Berdasarkan hasil pengamatan tersebut,

ternyata membuat tahu memiliki nilai untung yang tinggi untuk dijual. Sampai-sampai masyarakat sekitar mulai mengikuti jejak Daryono untuk membuat tahu.

Pernyataan ini diperkuat dengan wawancara peneliti dengan Nani. Nani merupakan anak dari Kartawireja, salah satu pemilik sentra tahu. Berdasarkan wawancara dengan Nani, Kartawireja memulai ikut memproduksi tahu pada tahun 1970 dengan mengikuti induk pabrik tahu milik Daryono. Dengan alat yang digunakan secara massal ini, Kartawireja mengajak serta keluarganya untuk memulai usaha bersama. Nani yang pada saat itu masih sekolah dasar sudah ikut bekerja bersama dengan mendapatkan tugas menggoreng dan mengemas tahu.

Klampok merupakan salah satu daerah di Banjarnegara yang juga terkenal akan tahu masak Klampok. Adik dari Kartawireja yang menikah dengan warga asli Klampok juga memproduksi tahu masak. Ilmu yang sudah didapatkan di Klampok diterapkan di Karangwangkal. Hal inilah yang menjadikan tahu masak di sentra tahu Karangwangkal menjadi terkenal. Bahkan tahu yang diproduksi juga dikenal sebagai tahu Klampok.

Setelah banyak masyarakat yang mengikuti jejak Daryono dan keluarga dari Kartawireja, pabrik milik Daryono semakin ramai. Padahal pada tahun itu masih menggunakan alat tradisional, antusias untuk tetap memproduksi tahu tetap ada. Selain itu bertambah pula yang memulai membentuk usaha keluarga dengan mengikuti proses produksi pada pabrik milik Daryono. Di tahun 1970 diikuti juga oleh Musroji, Karto Miarjo, Hadi, dan di tahun 1981 oleh Suwarjo.

Pabrik milik Daryono yang bermula milik pribadi karena banyaknya antusias untuk memulai usaha produksi tahu, membuat enam kelompok rintisan

dengan penanggung jawab beserta pekerjanya yang merupakan keluarga. Dengan proses produksi berada di pabrik dan penggorengan serta pengemasan berjalan pada masing-masing kelompok rintisan.

Pembuatan tahu sendiri memakan waktu yang sangat lama, dimulai dari perendaman kedelai, pencucian kedelai berlanjut ke penggilingan dan perebusan. Setelah terdapat endapan kedelai, tahap selanjutnya adalah penyaringan dengan memisahkan endapan dan sari kedelai. Endapan diberi ragi agar mengembang, dengan tujuan agar tahu yang dihasilkan menjadi padat dan hasilnya bagus.

Setelah endapan menjadi padat tahu belum sepenuhnya jadi, karena harus melalui proses pencetakan dengan cara di pres menggunakan cetakan tradisional menggunakan kayu yang dialaskan kain jaring tipis. Selanjutnya ditutup dengan papan cetak yang ditindih dengan batu. Hal ini dilakukan agar sari kedelai yang masih ada dapat keluar untuk menghindari terjadinya kegagalan pembuatan tahu. Pencetakan ini membutuhkan waktu kurang lebih selama dua jam dan langkah berikutnya pemotongan, lalu penggorengan dan pengemasan.

*“...bikin tahu lama, ngga cukup satu proses. Pertama direndam kedelainya, terus dicuci, kalau sudah, digiling terus direbus, disaring pakai jaring tipis terus belum selesai. Dikasih ragi dahulu, dicetak, dipres, baru dipotong, goreng, kemas. Berapa cara itu, sudah banyak...”
(wawancara dengan Karto Miarjo, 8 April 2024).*

Karena banyaknya langkah dan waktu pembuatan yang cukup lama, mengantre adalah satu-satunya cara untuk tetap bisa bertahan. Satu pabrik yang menampung enam kelompok rintisan membutuhkan waktu yang sangat lama dalam setiap langkahnya. Hal ini menjadi masalah utama dalam sentra tahu Karangwangkal yang berakhir dengan pembuatan pabrik yang bersifat pribadi baik tiap kelompoknya.

Berbagai pertimbangan dan masalah yang dihadapi, pengrajin memutuskan untuk mendirikan pabrik tahu milik sendiri. Pendirian dilakukan setelah melakukan pertimbangan. Seperti ilmu yang dirasa cukup untuk bisa membuat atau memproduksi tahu sendiri, modal sudah mencukupi untuk bisa memenuhi kebutuhan produksi dan waktu antre yang dibutuhkan lama, sehingga lebih efisien untuk bisa memproduksi dalam pabrik pribadi (wawancara dengan Karto Miarjo, 8 April 2024).

Berawal dari tahun 1970 ini, perkembangan dari sentra tahu Kelurahan Karangwangkal dimulai pada tahun 1990. Di mana pada tahun itu berkembang teknologi mesin yang memudahkan dalam memproduksi tahu. Adanya kemudahan ini memberikan manfaat yang besar, oleh karena itu teknologi memberikan peran penting dalam keberlanjutan sentra tahu Karangwangkal.

Dalam pelaksanaannya, para penanggung jawab dan pekerja sentra tahu membagi tugas dalam proses pembuatan tahu. Terutama dalam pemasaran sering kali menimbulkan perdebatan. Tetapi sesama pabrik sudah menentukan di mana akan melakukan pemasaran. Dengan begitu semua bisa mendapatkan hasil dari penjualan tanpa adanya masalah yang berarti.

Secara sederhana, pasar merupakan lokasi di mana penjual dan pembeli berkumpul untuk melakukan transaksi jual beli serta jasa. Pasar merupakan sistem atau prosedur yang mana seseorang berusaha menjualkan barang atau jasa yang ditawarkan. Sebagai pembeli tentunya memilih barang atau jasa yang ditawarkan dengan cermat serta memperhatikan kualitasnya. Pasar menjadi tempat pemasaran yang digunakan sejak zaman dahulu, namun berbeda dengan sekarang. Dahulu bisa disebut dengan barter atau pertukaran barang yang bisa

dinilai serupa sebelum ada mata uang. Adanya mata uang menjadi suatu pedoman para penjual untuk bisa memenuhi kembali modal dan bahan baku yang nantinya digunakan untuk memproduksi barang. Hal ini juga berlaku untuk pemroduksi tahu yang ada di sentra tahu Karangwangkal. Pemasaran yang dilakukan semua berada di pasar dengan letak yang berbeda.

Seiring perkembangan waktu harga kedelai mulai melonjak menyebabkan setiap sentra mengalami kesulitan. Mendekati reformasi terjadi inflasi besar-besaran yang menyebabkan harga kedelai melambung tinggi. Ini dirasakan oleh penanggung jawab dan pekerja sentra tahu Karangwangkal. Yang awalnya satu kilogram kedelai berkisar harga Rp. 250 sampai dengan Rp.400 berubah menjadi satu kilo menjadi Rp. 2.300. Kenaikan yang terjadi membuat pengrajin tahu menjadi memutar otak untuk tetap mempertahankan rasa. Hal ini menjadikan setiap sentra melakukan pemotongan untuk bisa tetap memproduksi tahu sebagaimana semestinya, meskipun ada kekecewaan namun setiap sentra tetap mempertahankan rasanya.

B. Pabrik Tahu Rintisan

Keterlibatan tokoh dalam sebuah perusahaan atau usaha merupakan hal yang menentukan bagaimana kemajuan dari usahanya. Tokoh yang berjuang dalam perusahaannya ini memaksimalkan daya dan upayanya untuk bisa menjadikan perusahaannya berkembang. Tokoh ini yang dikenal sebagai tokoh rintisan atau bisa dikenal dengan tokoh pengembang perusahaan.

Pabrik menjadi tempat vital sebagai tempat untuk keberlangsungan suatu usaha. Karena segala kegiatan akan dilaksanakan di pabrik, alangkah baiknya pabrik memiliki fasilitas yang menunjang sesuai dengan perkembangan. Terdapat enam pabrik tahu yang berkembang di Karangwangkal. Semua pabrik tahu ini memiliki penanggung jawab dengan pekerja yang merupakan kerabat dekat serta keluarga. Dengan begitu segala kegiatan setiap pabrik dapat terkendali tanpa adanya kekhawatiran dan dapat dipantau. Setiap pabrik memiliki jadwal tersendiri sesuai dengan kesepakatan antara penanggung jawab dengan pekerja.

Sebagai pabrik tahu rintisan pertama, pabrik milik Daryono pada tahun 1970an sangat dikenal. Berdasarkan wawancara dengan Karto Miarjo pada 8 April 2024, Daryono merupakan warga asli Kelurahan Arcawinangun yang menikah dengan warga asli Kelurahan Karangwangkal. Kelurahan Arcawinangun sendiri berbatasan langsung dengan kelurahan Karangwangkal bagian selatan. Kelurahan Arcawinangun ini juga merupakan kelurahan yang memiliki sentra tahu dengan memproduksi tahu kuning.

Sebagai warga asli Kelurahan Arcawinangun, Daryono memperkenalkan produksi tahu kuning seperti yang biasa dia lakukan di Kelurahan

Karangwangkal. Karena pekerjaan yang tidak biasa ini, pabrik tahu yang ia dirikan mendapat perhatian dari warga. Pembuatan tahu ini menjadi hal yang asing dan sangat menarik untuk disaksikan. Hal inilah menjadikan pabrik milik Daryono menjadi ramai, baik untuk menonton proses pembuatan tahu ataupun untuk sekedar belajar dengan melakukan wawancara singkat dengan pekerja.

Karto Miarjo bercerita bahwa pabrik milik Daryono dimulai pada tahun 1960 awal dengan menggunakan peralatan tradisional, terutama pada alat penggiling kedelai yang masih terbuat dari batu. Cara kerjanya yaitu dengan cara diputar menggunakan tenaga manusia yang mana berat dari penggiling tidak ringan. Menggunakan alat yang masih sederhana nyatanya membutuhkan kesabaran dan keuletan yang luar biasa. Dalam memproduksi tahu membutuhkan waktu yang lama dan tahapan yang panjang. Dalam satu gilingan kedelai berkisar 30 hingga 35 kilogram, sehingga diperlukan tenaga dan kesiapan yang matang. Sukses sebagai pemrakarsa pabrik tahu, Daryono menjadi satu-satunya pemroduksi tahu kuning di Kelurahan Karangwangkal. Disinilah perkembangan adanya pabrik tahu terus berkembang.

Kartawireja, salah satu penduduk asli Karangwangkal yang pertama mengikuti jejak Daryono untuk memproduksi tahu. Salah satu narasumber yaitu Nani, mengungkapkan bahwa Kartawireja mengajak keluarganya untuk memulai usaha memproduksi tahu. Nani sebagai salah satu anaknya juga berpendapat bahwa selama ikut bekerja, seluruh keluarga melakukan tugasnya masing-masing. Tidak mengangkat atau mengajak orang lain menjadi karyawan. Menurut Nani, yang bekerja bersama dengan keluarga diantaranya Kartawireja

dan istrinya, Nani, Wati, Riyati, Khairan, Ikhsan yang merupakan satu keluarga (wawancara dengan Nani, 15 Juni 2024).

Kartawireja memulai memproduksi tahu dengan mengikuti pada pabrik milik Daryono pada tahun 1970 awal. Kelompok Kartawireja sebagai kelompok pertama yang memproduksi tahu masak Klampok. Sebelumnya, adik dari Kartawireja menikah dengan penduduk asli Klampok, Banjarnegara yang bernama Hadi. Di Klampok juga terdapat produksi tahu masak yang dikenal dengan tahu masak Klampok. Oleh karena itu, tahu masak tersebut dikenal dengan tahu Klampok. Hadi juga menguasai langkah-langkah memproduksi tahu Klampok. Ilmunya ini dia bagikan kepada Kartawireja karena melihat potensi untuk memproduksi tahu yang berbeda dengan milik Daryono.

Kartawireja memproduksi tahu Klampok dimulai dari perendaman hingga pemotongan menjadi tahu yang siap untuk digoreng. Alasannya yaitu pabrik tahu baru terdapat satu, yaitu milik Daryono maka dalam pemakaian alat digunakan secara bergiliran. Namun, dalam pelaksanaannya bahan baku tetap disediakan oleh kelompok produksi masing-masing.

Agar waktu menjadi efisien, Kartawireja membawa pulang tahu yang sudah dipotong untuk bisa digoreng dan dikemas di rumah. Nani yang pada saat itu masih mengemban sekolah dasar membantu dalam tugas menggoreng tahu. Selanjutnya setelah dingin, dikemas menggunakan plastik dengan masing-masing berisi sepuluh biji. Harga jual tahu juga terdapat dua pilihan. Untuk tahu Klampok yang berukuran besar dengan harga Rp. 3.000 sedangkan yang berukuran kecil Rp. 2.500. Berjalannya waktu karena harga kedelai yang mengalami kenaikan, harga satu bungkus tahu juga mengikuti. Tahu dengan

ukuran besar berubah menjadi Rp. 5.000 sedangkan yang tahu ukuran kecil Rp. 3.000. Dalam pemasarannya, kelompok Kartawireja memilih berjualan di pasar Glempang, Bancarkembar.

Menekuni usaha keluarga seperti yang dilakukan oleh Daryono dan Kartawireja, tentunya menjadi sesuatu yang menjanjikan. Karena pada masa itu harga kedelai bisa terjangkau oleh berbagai kalangan masyarakat. Pengolahan yang tidak mudah, bahan baku yang mudah didapatkan serta hasil produksi yang bernilai jual tinggi, menjadikan pekerjaan memproduksi tahu diminati oleh warga Karangwangkal. Tanpa mencari pekerja tambahan, bekerja bersama dengan keluarga dirasa cara yang nyaman.

Di tahun yang sama dengan Kartawireja, Musroji melihat adanya peluang untuk memproduksi tahu bersama keluarga seperti halnya dua perintis tadi. Pada tanggal 15 Juni 2024 peneliti melakukan wawancara dengan Tinah, seorang pekerja yang ikut pada pabrik milik Musroji. Musroji mendirikan pabrik tahu pribadi karena dirasa pabrik milik Daryono sibuk dengan dua kelompok.

Berlandaskan dari wawancara yang dilakukan, Tinah berpendapat bahwa dia ikut bekerja dengan keluarga Musroji, bersama dengan Darsinah, Naridem, dan Kenti. Sebelumnya Tinah hanya sebagai *reseller* atau hanya mengambil tahu yang sudah dikemas selanjutnya untuk dijual ke pasar pada tahun 1990. Pabrik milik Musroji ini berbeda dengan sistem yang dilakukan oleh kelompok Daryono dan Kartawireja, meskipun bekerja bersama keluarga, proses produksi dilakukan secara mandiri. Artinya beberapa pekerja melakukan produksi tahu pribadi.

Menurut dari pengalaman yang Tinah bagikan pada peneliti dalam satu kali menggiling kedelai sebanyak 4 kilogram. Dalam satu gilingan ini bisa menghasilkan hingga 70 bungkus dengan isi 10 biji. Pada saat itu satu bungkus masih diharga Rp. 2.500. Di bawah tanggung jawab Musroji terdapat tiga pekerja, yaitu Darsinah, Naridem dan Tinah yang terakhir menjadi pekerja. Sebelumnya suami Tinah yang ikut bekerja namun karena pasar tempat mereka melakukan pemasaran berpindah tempat, suami Tinah memutuskan untuk berhenti dan digantikan dengan Tinah.

Tinah mulai masuk menjadi pekerja pada pabrik milik Musroji pada tahun 1994 dan memutuskan untuk memproduksi tahu Klampok yang dibantu oleh suaminya dan melakukan pemasaran secara terpisah. Pada peneliti Tinah bercerita bagaimana ia harus mengatur waktu untuk bisa memproduksi tahu secara tepat waktu dan bisa menyeimbangkannya dengan mengurus rumah tangga.

Dalam hal pemasaran Tinah mengalami banyak perubahan, yaitu tempat berjualan. Pasar sebagai tempat pemasaran paling strategis menjadi pilihan Tinah. Banyaknya pasar yang ada di Purwokerto, Tinah menargetkan pada pasar Wage yang terletak di Jalan Vihara, Purwokerto Wetan. Mendapati setiap penjualan mengalami naik turun, Tinah memutuskan untuk melanjutkan penjualannya di pasar Pembimbing yang terletak di Purwokerto Kidul. Secara waktu, pasar Pembimbing tidak berlangsung lama, sehingga memilih untuk pindah ke pasar Situmpur yang terletak di Jalan Pramuka, Purwokerto Kulon. Pagi berjualan di pasar Wage, siangnya di pasar Situmpur.

Pasar Wage yang sekarang kita kenal dahulunya merupakan hasil pembangunan kembali setelah mengalami kelebihan daya tampung pedagang. Sekitar tahun 2002 pasar Wage baru sudah mengalami perubahan yang baik dengan fasilitas yang memadai. Karena perpindahan ini Tinah memutuskan untuk berhenti. Di samping perpindahan pasar, tenaga sudah tidak mampu serta Tinah mengandung anak terakhir yang terlahir pada tahun 2003, sehingga untuk lebih fokus terhadap keluarganya memutuskan untuk berhenti.

Produksi tahu Klampok juga menjadi daya tarik dari Karto Miarjo, warga Karangwangkal yang lahir pada tahun 1958. Sebagai salah satu narasumber, Karto Miarjo banyak menceritakan hal yang dialami oleh dia dan keluarganya dalam berusaha memproduksi tahu. Karto Miarjo merupakan menantu dari Kartawireja yang sudah memulai produksi tahu Klampok terlebih dahulu. Setelah belajar bersama Kartawireja, Karto memulai memproduksi secara berkelompok dengan keluarganya.

Sebelum menjadi salah satu pemroduksi tahu bersama keluarga, Karto mengamati cara kerja karyawan milik Daryono dalam memproduksi tahu, bagaimana cara menggunakan alat dan apa saja bahan yang dibutuhkan. Hal ini ia lakukan sebelum belajar membuat tahu Klampok dengan Kartawireja. Karto tetap mengamati dan belajar karena belum memiliki alat yang memadai dan tempat yang luas, karena dalam memproduksi tahu, kedua aspek ini menjadi sangat penting.

Mengikuti dengan cara yang dilakukan oleh Kartawireja, Karto juga ikut bersama dengan pabrik milik Daryono dengan kelompok yang beranggotakan keluarganya, yaitu Karto, istri, serta ketiga anaknya. Kelompok Karto ini

merupakan kelompok mandiri seperti kelompok lainnya dengan mengandalkan keluarga sebagai anggota serta menyediakan bahan baku sendiri sesuai dengan kebutuhan.

Dalam pabrik milik Daryono, kelompok Karto membagi tugasnya mencapai kedelai sudah menjadi tahu yang sudah dicetak dan dipotong dengan ukuran yang sesuai. Proses selanjutnya yaitu penggorengan dan pengemasan, dua proses ini dilakukan di rumah agar proses produksi yang ada di pabrik Daryono tidak terganggu. Pengemasan dilakukan saat tahu yang telah digoreng sudah dalam keadaan dingin. Tahu Klompok dikemas menggunakan plastik dengan berisikan 10 biji dan diikat.

Saat tahu sudah dikemas dan siap dijual, Karto memiliki tempat pemasaran yang tidak permanen. Tidak seperti kebanyakan orang yang memasarkannya pada satu pasar, Karto menjual tahu Klompok ke dua tempat. Pada awalnya Karto memasarkan tahunya ke Kotayasa kecamatan Sumbang dengan menggunakan sepeda. Bermodalkan mengayuh sepeda ini, Karto berangkat pukul 04.00 WIB dengan harapan bisa menjual habis seluruh tahu yang dibawa. Namun hal ini tidak berlangsung lama, karena jarak yang ditempuh dan kondisi jalan pada masa itu masih belum seapak dan selancar zaman ini. Oleh karena itu Karto memilih untuk berpindah tempat.

Tempat kedua yang Karto jadikan sebagai tempat pemasaran yaitu Pasar Wage. Karto memilih pasar Wage karena dinilai strategis dan banyak dikunjungi oleh pelanggan dari berbagai daerah di Purwokerto. Pemasaran di pasar Wage juga tempatnya tidak permanen dan selalu di luar area pasar. Setelah berpindah ke pasar Wage ini Karto memulai secara rutin untuk selalu berjualan di luar area

pasar, baik menjual secara pribadi atau adapula yang menjadikan Karto sebagai tangan pertama dan selanjutnya dijual kembali. Berdasarkan hasil wawancara dengan Karto, sebelum menjual tahu Klampok ia sudah berjualan tahu kulit terlebih dahulu. Namun tahu kulit yang diproduksi oleh Karto tidak menghasilkan keuntungan yang bisa menutup modal untuk produksi.

Setelah Kartawireja dan Karto Miarjo, terbitlah satu kelompok yang dikepalai oleh Hadi. Hadi merupakan warga asli Klampok, Banjarnegara. Menurut wawancara dengan Nani, Hadi menikah dengan putri dari Kartawireja yang mana merupakan bibi dari Nani. Dengan memahami langkah-langkah cara membuat tahu Klampok, bersama mertuanya, Kartawireja ia melakukan usaha bersama. Karena Hadi berasal dari Klampok, penamaan tahu goreng juga bisa dikenal dengan tahu Klampok. Dengan adanya Hadi ini tahu Karangwangkal juga terkenal akan tahu Klampok, sehingga seluruh pembuatan tahu di Karangwangkal mengolah tahu goreng. Kecuali milik Daryono yang mengolah tahu kuning.

Dilihat dari segi keilmuan Hadilah yang memiliki ilmu dalam pengolahan tahu Klampok. Secara urutan pendirian kelompok, Kartawireja yang lebih dahulu memulai. Hal ini dilakukan oleh Hadi semata untuk melihat bagaimana pasar tahu Klampok di Karangwangkal. Setelah adanya pengamatan dari kelompok Kartawireja dan Karto, Hadi memberanikan diri untuk membentuk kelompoknya dengan anggotanya sendiri.

Tahun 1970 menjadi tahun berkembangnya kelompok pemroduksi tahu. Kartawireja, Karto Miarjo, dan Hadi memulai memproduksi di tahun yang sama dengan mengikuti pada pabrik induk milik Daryono. Hal ini dilakukan karena

ketiga kelompok ini belum memiliki modal yang memadai untuk membeli alat produksi yang mumpuni. Kesempatan dengan memakai alat milik Daryono sebagai sarana dan prasarana bersama menjadi awal yang baik dalam memulai bisnis keluarga.

Seiring bertambahnya tahun, banyak perubahan yang dialami oleh para pemroduksi tahu di Karangwangkal. Menurut Karto, tepatnya di tahun 1974 kelompok Kartawireja, Karto, dan Hadi memutuskan untuk mendirikan pabrik pribadi. Pabrik yang dapat digunakan oleh ketiga kelompok ini dibangun dengan dana swadaya masing-masing kelompok. Dengan meyakini kekuatan persaudaraan yang terjalin, memberikan harapan yang lebih baik untuk ketiga kelompok ini.

Keberhasilan dari kelima kelompok pemroduksi tahu ini dijadikan sebagai motivasi mendalam bagi Suwarjo. Warga Karangwangkal satu ini memulai karier dalam memproduksi tahu pada tahun 1981. Serta sebagai penanda pemroduksi tahu paling akhir di Karangwangkal. Berdasarkan wawancara dengan Suwarjo, awal mula dari berdirinya kelompoknya mengikut pada pabrik milik Daryono. Bersama istri dan keluarganya menjadikan tahu sebagai peluang usaha yang menjanjikan.

Suwarjo dan kelompoknya memproduksi dari awal mengolah kedelai menjadi tahu yang siap untuk digoreng dan dikemas. Mengandalkan cara yang tradisional, Suwarjo menggunakan merang sebagai bahan bakar menggoreng tahu. Merang merupakan batang padi kering tanpa sekam dan daun. Di samping murah, merang mudah dijumpai serta memanfaatkan limbah pertanian.

Salah satu warga yang menjadi saksi dari perjalanan karier Suwarjo, Turyati menuturkan bahwa semasa kecilnya melihat Suwarjo, Suti, Taweng dan Nawi menjadi kelompok pemroduksi tahu.

“...pabriknya mbah Warjo itu mulai tahun 1981, yang kerja empat orang yang masih keluarga. Mbah Warjo, bibi Suti, wa Taweng sama paman Nawi...”
(wawancara dengan Turyati, 24 Juni 2024).

Menjadi bagian dari pabrik Daryono merupakan langkah yang diambil oleh Suwarjo sebagai kepala kelompok. Karena pada tahun 1981 sudah tidak banyak yang mengikuti pada pabrik milik Daryono. Tetapi perlu adanya giliran dalam memulai memproduksi tiap kelompoknya. Dalam satu kali giling bisa mencapai 30 kilogram kedelai untuk membuatnya menjadi tahu. Namun untuk proses memasaknya Suwarjo membagi menjadi enam kali masakan.

Wawancara bersama dengan Suti, istri Suwarjo pada 24 Juni 2024 mengatakan untuk bisa mendirikan pabrik sendiri membutuhkan tempat yang luas dan memadai sehingga belum siap. Oleh karena itu, di rumah hanya menggoreng dan mengemas tahu dengan plastik serta siap untuk dipasarkan. Membutuhkan waktu selama 10 tahun, tepatnya di tahun 1991, Suwarjo dan kelompoknya memutuskan untuk mendirikan pabrik sendiri setelah merombak rumah dan membeli gilingan mesin pribadi.

“...dahulu masih ikut ke wetan, tempatnya ngga ada. Jadi, bagian kamar dijebol biar bisa punya mesin sendiri di rumah. Pindahinya pas tahun 1991, ingat sekali soalnya sudah pakai mesin...” (wawancara dengan Suti, 24 Juni 2024).