

IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN

A. Keadaan Fisik Daerah

Kecamatan Watumalang merupakan salah satu dari 15 Kecamatan di Kabupaten Wonosobo yang terletak pada ketinggian 913 m di atas permukaan laut. Bumiroso adalah salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Watumalang, Kabupaten Wonosobo. Desa Bumiroso merupakan Desa terkecil yang ada di Kecamatan Watumalang dan letaknya berada paling timur di kecamatan Watumalang. Jarak dari ibu kota Kecamatan sejauh 12 km dan hanya berjarak 2 km dari ibu kota Kabupaten Wonosobo (BPS Kab. Wonosobo, 2018).

Secara administratif Desa Bumiroso berbatasan dengan :

- Batas sebelah Utara : Kecamatan Mojotengah
- Batas sebelah Selatan : Kecamatan Leksono
- Batas sebelah Barat : Desa Gondang dan Kabupaten Banjarnegara
- Batas sebelah Timur : Kecamatan Wonosobo

Desa Bumiroso terbagi menjadi 4 dusun yaitu : Dusun Bumiroso, Dusun Drewel, Dusun Kemiri, dan Dusun Siwatu.

B. Keadaan Demografi

Berdasarkan data proyeksi penduduk BPS Kabupaten Wonosobo, penduduk Kecamatan Watumalang pada tengah tahun 2017 sebanyak 49.417 jiwa, terdiri dari penduduk laki-laki sebanyak 25.219 jiwa dan perempuan 24.198 jiwa. Pada tahun 2017, kepadatan penduduk di kecamatan Watumalang adalah 724 jiwa per km². Desa Bumiroso merupakan Desa terpadat dengan

3.021 jiwa per km² sedangkan yang paling rendah terdapat di Desa Mutisari yaitu 244 jiwa per km² (BPS Kab. Wonosobo, 2018).

Struktur penduduk merupakan pembagian berdasarkan kriteria tertentu antara lain struktur penduduk berdasarkan umur, jenis kelamin, dan mata pencaharian. Kriteria-kriteria tersebut perlu diketahui untuk mengantisipasi kebutuhan yang harus disediakan oleh sektor pertanian. Berikut ini pembagian penduduk berdasarkan beberapa kriteria diantaranya adalah:

1. Struktur Penduduk Berdasarkan Umur

Struktur penduduk berdasarkan umur di negara berkembang secara ekonomi dapat dibedakan menjadi tiga golongan yaitu : penduduk belum produktif (0 – 14 tahun), penduduk produktif (15 – 59 tahun), dan penduduk tidak produktif (>60 tahun). Struktur penduduk berdasarkan umur di Desa Bumiroso adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Struktur Penduduk Berdasarkan Umur di Desa Bumiroso

Umur (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
0 – 14	934	31,54
15 – 59	1.775	59,94
> 60	252	8,51
Jumlah	2.961	100

Sumber : Kecamatan Watumalang Dalam Angka 2018.

Dapat dilihat data pada tabel 2 menunjukkan bahwa jumlah total penduduk yang ada di Desa Bumiroso adalah 2961 jiwa dengan jumlah penduduk yang masih pada usia produktif adalah 1775 jiwa atau sebesar 59,94 % dari total penduduk Desa Bumiroso, hal tersebut menunjukkan bahwa untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja luar keluarga industri tahu di Desa Bumiroso dapat memanfaatkan penduduk Desa sebagai tenaga kerja.

2. Struktur Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Struktur penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Bumiroso adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Struktur Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Bumiroso

Jenis kelamin	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Laki – laki	1.550	52,34
Perempuan	1.411	47,65
Jumlah	2.961	100

Sumber : Kecamatan Watumalang Dalam Angka 2018.

Dapat dilihat data pada tabel 3 bahwa terdapat 1550 jiwa penduduk Desa Bumiroso dengan jenis kelamin laki-laki atau 52,34 % dari total penduduk Desa Bumiroso adalah laki-laki dan sisanya sebesar 47,65 % berjenis kelamin perempuan.

3. Struktur Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Mata pencaharian penduduk tidak terlepas dari kehidupan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, sehingga dapat meningkatkan taraf hidupnya menjadi lebih baik. Berikut ini adalah struktur penduduk berdasarkan mata pencaharian di Desa Bumiroso :

Tabel 3. Struktur Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Desa Bumiroso

Mata pencaharian	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Petani	169	10,52
Buruh tani	1.087	67,68
Peternak	30	1,86
Penggalian	16	0,99
Industri	79	4,91
Bangunan	62	3,86
Perdagangan	79	4,91
Transportasi	17	1,05
PNS	38	2,36
TNI	3	0,18
Polisi	5	0,31
Lainnya	21	1,30
Jumlah	1.606	100

Sumber : Kecamatan Watumalang Dalam Angka 2018.

Dapat dilihat data pada tabel 4 bahwa sebagian besar penduduk Desa Bumiroso bermata pencaharian sebagai buruh tani yaitu sebesar 67,68 % dan hanya 10,52 % penduduk yang bermata pencaharian sebagai petani, hal ini dikarenakan sedikitnya lahan pertanian yang ada di Desa Bumiroso sehingga kebanyakan penduduknya berkerja sebagai buruh tani.

4. Struktur Penduduk Berdasarkan Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam menentukan maju mundurnya suatu daerah. Semakin banyak orang berpendidikan tinggi akan menunjukkan kemajuan suatu daerah yang ditempatinya. Tingkat pendidikan suatu daerah sangat penting diketahui dalam rangka menerapkan kebijakan dari pemerintah.

Tingkat pendidikan penduduk di suatu daerah mencerminkan tingkat penerapan teknologi baru, suatu daerah yang tingkat pendidikan masyarakatnya tinggi akan lebih mudah dalam menerima adanya teknologi baru, sedangkan suatu daerah yang tingkat pendidikan masyarakatnya rendah agak sulit dalam menerima penerapan teknologi baru. Untuk lebih jelasnya struktur penduduk berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. Struktur Penduduk Berdasarkan Pendidikan di Desa Bumiroso

Tingkat pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase
Tamat SD	1.063	52,57
Tamat SMP	476	23,54
Tamat SLTA	349	17,26
Tamat PT	134	6,63
Jumlah	2.022	100

Sumber : Kecamatan Watumalang Dalam Angka 2014.

Berdasarkan data pada tabel 5 dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan masyarakat Desa Bumiroso masih dinilai rendah karena banyak

masyarakat Desa Bumiroso yang hanya berpendidikan sekolah dasar (SD) yaitu sebesar 52,57 % atau sebanyak 1063 orang. Sedangkan untuk masyarakat yang menempuh pendidikan sampai jenjang perguruan tinggi (PT) hanya sebesar 6,63 % atau sebanyak 134 orang.

C. Keadaan Perekonomian

1. Sarana Perekonomian

Kegiatan perekonomian merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Adanya sarana dan prasarana ekonomi suatu daerah akan memudahkan kegiatan perekonomian daerah tersebut. Adapun sarana dan prasarana yang ada di Desa Bumiroso dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 5. Keadaan Sarana dan Prasarana di Desa Bumiroso

Sarana Perekonomian	Jumlah (unit)
Warung kelontong	37
Warung makan	1
Toko bangunan	2
Kios saprotan	3
Bank	1
BMT/BPR	2

Sumber : Kecamatan Watumalang Dalam Angka 2018.

Dapat dilihat data pada tabel 6 bahwa sarana ekonomi yang ada di Desa Bumiroso berupa warung kelontong, warung makan, toko bangunan, kios saprotan, bank, dan BMT/BPR. Warung kelontong merupakan sarana yang dapat membantu masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Sedangkan Bank dan BMT/BPR merupakan sarana yang membantu masyarakat dalam hal peminjaman kredit untuk modal usaha baik rumah tangga, kecil, menengah dan besar.

2. Sarana Transportasi

Sarana transportasi sangat dibutuhkan untuk menjamin terselenggaranya mobilitas penduduk maupun barang, sehingga diharapkan dengan adanya ketersediaan sistem transportasi ini dapat menunjang berbagai aktivitas ekonomi disuatu wilayah. Adapun sarana transportasi yang ada di Desa Bumiroso adalah sebagai berikut :

Tabel 6. Sarana Transportasi di Desa Bumiroso

Jenis Transportasi	Jumlah (unit)
Sepeda motor	450
Mobil pribadi	11
Ojek	37
Angkot	1
Bus	3
Mobil barang	7

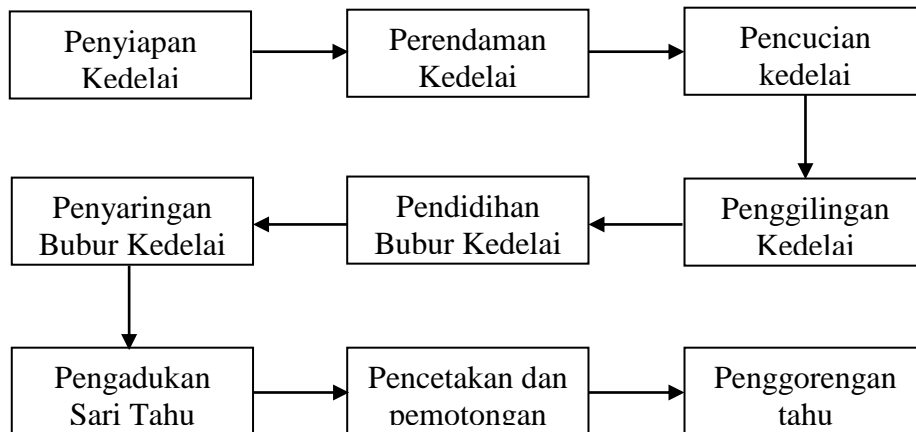
Sumber : Kecamatan Watumalang Dalam Angka 2018.

Dapat dilihat data pada tabel 7 menunjukkan sarana transportasi yang paling banyak adalah sepeda motor dengan jumlah 450 unit kendaraan. Dari tabel 6 juga menunjukkan bahwa sarana transportasi di Desa Bumiroso sudah cukup memadai, sehingga dapat mendukung kelancaran setiap kegiatan yang dilakukan oleh penduduk di Desa Bumiroso.

D. Proses Pembuatan Tahu

Proses pengolahan tahu cukup mudah, tetapi harus memperhatikan bahan baku dan proses pembuatannya. Bahan baku yang kurang bersih akan menyebabkan tahu tidak akan bertahan lama dan mudah kusam. Dasar pembuatan tahu adalah melarutkan protein yang terkandung dalam kedelai dengan menggunakan air sebagai pelarutnya. Setelah protein tersebut larut, diusahakan untuk diendapkan sampai terbentuk gumpalan protein yang akan menjadi tahu. Untuk memproduksi 1 kotak tahu dengan ukuran kotak 50 x 50

cm, biasanya membutuhkan kira-kira 1,5 sampai 2 kg kedelai. Berikut ini merupakan tahapan-tahapan prose pembuatan tahu, sebagai berikut :



Gambar 1. Bagan Alur Proses Pembuatan Tahu.

a. Perendaman kedelai

Tahap awal dalam proses produksi tahu adalah merendam bahan baku kedelai selama kurang lebih 4 jam, tujuan dari proses perendaman ini agar kedelai menyerap air sehingga kedelai akan menjadi lebih lunak dan memudahkan ketika proses penggilingan kedelai.

b. Pencucian kedelai

Kedelai yang sudah direndam kemudian akan dibilas dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang masih menempel pada kedelai. Dalam proses pencucian ini, kedelai akan diremas-remas dan diaduk dengan menggunakan agar benar-benar bersih dan kemudian siap untuk digiling menjadi bubur kedelai.

c. Penggilingan kedelai

Kedelai yang sudah dibersihkan kemudian akan digiling dengan menggunakan mesin penggiling. Kedelai akan digiling dengan tambahan air

yang disalurkan melalui selang sedikit demi sedikit agar memudahkan proses penggilingan dan agar menghasilkan bubur kedelai dengan tekstur yang lembut. Hasil gilingan kedelai akan ditampung menggunakan ember plastik dan kemudian akan di taruh di wajan pendidih untuk dilakukan proses pemasakan bubur kedelai.

d. Pendidihan bubur kedelai

Setelah proses penggilingan, tahap selanjutnya adalah pendidihan bubur kedelai. Proses pendidihan bubur kedelai akan dilakukan pada bak penampung. Pada proses pendidihan ini, bak penampung terlebih dahulu dipanaskan dengan menggunakan panas dari hasil pembakaran kayu bakar. Pada saat proses pendidihan bubur kedelai, suhu api harus terjaga panasnya agar proses pendidihan bubur kedelai dapat maksimal, untuk itu pembakaran kayu bakar harus tetap dilakukan selama proses pendidihan berlangsung.

e. Penyaringan bubur kedelai

Setelah bubur kedelai mendidih, tahap selanjutnya adalah penyaringan sari kedelai yang bertujuan untuk memisahkan antara ampas kedelai dengan sari kedelai. Pada tahap ini dibutuhkan bantuan kain penyaring untuk menyaring sari kedelai. Kain penyaring dapat diletakkan diatas papan penyangga yang terbuat dari papan kayu atau dapat menalinya dengan menggunakan tali rafia agar kain tidak berpindah tempat. Santan kedelai dituangkan ke atas kain penyaring dengan menggunakan gayung, setelah itu kain penyaring harus digoyang-goyangkan untuk memisahkan antara ampas kedelai dengan sari kedelai. Ampas tahu dari sisa penyaringan kemudian akan dimasukkan kedalam ember untuk kemudian dijual sebagai pakan ternak.

f. Pengadukan sari tahu

Pada tahap pengadukan ini, sari tahu dari hasil penyaringan akan diaduk sambil dicampur dengan air kecutan (limbah cair tahu hasil produksi hari sebelumnya) sampai sari tahu terlihat berwarna kekuning-kuningan dan sari tahu perlahan akan menggumpal. Setelah itu, air kecutan dari hasil proses produksi hari ini akan diambil dengan menggunakan gayung untuk digunakan pada proses produksi hari berikutnya.

g. Pencetakan dan pemotongan tahu

Sari tahu yang telah mulai menggumpal kemudian dituangkan kedalam cetakan tahu yang sudah diberi alas dengan menggunakan kain pencetak sampai penuh dan merata ke setiap permukaan cetakan. Setelah sari tahu rata ke seluruh permukaan cetakan, tutup cetakan tahu dengan penutup cetakan lalu kemudian di pres sampai kurang lebih 20 menit. Tahu yang sudah tercetak kemudian akan dipindahkan ke atas papan yang sudah disediakan dan kemudian tahu akan dipotong-potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan dengan menggunakan bantuan pisau dan penggaris.

h. Penggorengan tahu

Untuk jenis tahu goreng, proses penggorengan merupakan tahap akhir dari proses pembuatan tahu. Penggorengan dilakukan diatas wajan besar yang dibawahnya terdapat tungku penggorengan. Proses ini dimulai dengan memasukkan minyak goreng kedalam wajan penggorengan, kemudian dipanaskan dengan menggunakan api dari hasil pembakaran kayu bakar. Setelah minyak panas, kemudian tahu yang sudah dipotong dimasukkan kedalam wajan dan digoreng sampai kulit tahu berwarna kecoklatan sambil

terus diaduk-aduk dengan menggunakan soutil (pengaduk). Setelah tahu matang, kemudian tahu diangkat dengan menggunakan serokan lalu ditiriskan untuk menghilangkan kadar minyak. Setelah tiris lalu tahu goreng diletakkan diwadiah tahu dan siap untuk dipasarkan.