

# Perkembangan Industri Tahu Bungking di Kabupaten Sumedang Tahun 1990-2000

Nadya Wahyu Pramesti <sup>1</sup>, Muna Robiatul Adawiyah <sup>2</sup>, Melinda <sup>3</sup>, Putri Alia Nurhetty <sup>4</sup>, Deden Azhar <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Universitas Siliwangi; 222171086@student.unsil.ac.id

<sup>2</sup> Universitas Siliwangi; 222171090@student.unsil.ac.id

<sup>3</sup> Universitas Siliwangi; 222171123@student.unsil.ac.id

<sup>4</sup> Universitas Siliwangi; 222171135@student.unsil.ac.id

<sup>5</sup> Universitas Siliwangi; 222171028@student.unsil.ac.id

**Abstrak:** Kabupaten sumedang merupakan daerah yang sangat identik dengan tahu, kuliner khas daerah tersebut. Tahu sumedang tidak hanya menjadi kuliner di kabupaten sumedang, tetapi juga menjadi bagian integral dari sektor perekonomian masyarakat, terutama dalam sektor industri tahu. Perkembangan industri tahu di kabupaten sumedang pada awalnya dipelopori oleh perusahaan industri tahu pertama, yaitu industri tahu bungking. Industri tahu bungking dirintis pada awal tahun 1900 oleh Ong Ki No, kemudian mulai dikembangkan pada tahun 1917 oleh putranya yang bernama Ong Bung Keng. Pada tahun 1958, pengelolaannya diturunkan kepada Ong Yu Kim, anak dari Ong Bung Keng dan sejak tahun 1995 hingga saat ini, dikelola oleh Ong Che Ciang (Suriadi). Industri tahu bungking adalah salah satu Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang saat ini telah memiliki dua cabang. Cabang pertama berada di Jalan 11 April Nomor 53 dan cabang kedua berada di Jalan Mayor Abdurachman Nomor 70 dan 136. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah dan perkembangan industri tahu bungking di Kabupaten Sumedang dari tahun 1990 hingga tahun 2000. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian sejarah menurut kuntowijoyo. Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa terdapat perkembangan yang signifikan pada industri tahu Bungking dari tahun 1990-2000, di mana alat produksi yang digunakan untuk membuat tahu Bungking sudah semi otomatis. Misalnya, alat manual yang digunakan untuk menggiling kedelai diganti menjadi mesin giling diesel. Dalam proses produksi, terutama proses pembakaran penggunaan minyak tanah diganti menjadi bahan bakar solar dan uap. Pengaruh industri tahu bungking di Kabupaten Sumedang memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat setempat, karena dapat membuka kesempatan usaha dan lapangan pekerjaan.

DOI: <https://doi.org/10.47134/pssh.v1i4.142>

\*Correspondensi: Nadya Wahyu Pramesti

Email: 222171086@student.unsil.ac.id

Received: 24 Februari 2024

Accepted: 23 Maret 2024

Published: 27 April 2024



**Copyright:** © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

**Keywords:** Industri; Perkembangan; Tahu Bungking.

**Abstract:** Sumedang Regency is an area that is very synonymous with tofu, the culinary specialty of the region. Sumedang tofu is not only a culinary in Sumedang district, but also an integral part of the community's economic sector, especially in the tofu industry sector. The development of the tofu industry in Sumedang Regency was initially pioneered by the first tofu industry company, the bungking tofu industry. The bungking tofu industry was pioneered in early 1900 by Ong Ki No, then began to be developed in 1917 by his son named Ong Bung Keng. In 1958, the management was passed down to Ong Yu Kim, the son of Ong Bung Keng and since 1995 until now, it has been managed by Ong Che Ciang (Suriadi). The bungking tofu industry is one of the Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) which currently has two branches. The first branch is located at Jalan 11 April Number 53 and the second branch is located at Jalan Mayor Abdurachman Number 70 and 136. This study aims to determine the history and development of the bungking tofu industry in Sumedang Regency from 1990 to 2000. The research method used is the historical research method according to Kuntowijoyo. The results of this study explain that there was a significant development in the Bungking tofu industry from 1990-

2000, where the production tools used to make Bungkeng tofu were semi-automatic. For example, the manual tool used to grind soybeans was replaced by a diesel milling machine. In the production process, especially the combustion process, the use of kerosene was changed to diesel fuel and steam. The influence of the bungkeng tofu industry in Sumedang Regency has a positive impact on the economy of the local community, because it can open business opportunities and employment opportunities.

**Keywords:** Industry; Development; Bungkeng Tofu.

## Pendahuluan

Kabupaten Sumedang merupakan daerah yang sangat identik dengan tahu, kuliner khas daerah tersebut. Tahu Sumedang bukan hanya sekadar kuliner di Kabupaten Sumedang, tetapi juga merupakan bagian dari sektor perekonomian masyarakat, salah satunya adalah sektor industri tahu. Industri tahu merupakan industri berskala kecil yang memproduksi makanan dari kedelai sebagai bahan utamanya (Djayanti, 2015). Adanya industri pengolahan tahu ini juga didorong oleh pengaruh keadaan alamnya, di mana sebagian besar wilayah Kabupaten Sumedang berupa pegunungan dan sungai-sungai, sehingga membuat keadaan alamnya sangat subur. Oleh karena itu kedelai sebagai bahan dasar untuk membuat tahu bisa tumbuh dengan optimal di kabupaten sumedang (Fathy & Khair, 2021).

Perkembangan industri tahu di Kabupaten Sumedang pada awalnya dipelopori oleh perusahaan industri tahu pertama, yaitu industri tahu bungkeng. Industri tahu bungkeng dirintis pada awal tahun 1900 oleh Ong Ki No, kemudian mulai dikembangkan pada tahun 1917 oleh putranya yang bernama Ong Bung Keng. Pada tahun 1958 pengelolaannya diturunkan kepada Ong Yu Kim, anak dari Ong Bung Keng, dan sejak tahun 1995 hingga saat ini, dikelola oleh Ong Che Ciang atau Suriadi. Industri tahu bungkeng merupakan salah satu UMKM yang saat ini telah memiliki 2 cabang. Cabang pertama berada di Jalan 11 April Nomor 53 dan cabang kedua berada di Jalan Mayor Abdurachman Nomor 70 dan 136.

Penelitian sebelumnya telah memberikan gambaran mengenai perkembangan perindustrian tahu di kabupaten Sumedang yaitu oleh Muhammad Luthfi Khair Apriliandika (2017) yang membahas mengenai sejarah berdirinya industri tahu di Sumedang dan perkembangannya, terutama pada periode tahun 1990 hingga 2000, yang mana hasil dari penelitiannya ini menjelaskan bahwa ada perbedaan yang signifikan pada industri tahu sumedang di masa sebelum hingga sesudah terjadinya krisis ekonomi 1997, di mana kemunduran rezim Orde Baru menjadi titik tolak perubahan tersebut. Hal ini tentunya relevan dengan topik penelitian yang akan dibahas dalam penelitian ini, yang mana akan membahas mengenai perkembangan industri tahu di kabupaten sumedang, akan tetapi lebih memfokuskan pada satu industri yaitu industri tahu bungkeng yang memiliki pengaruh dalam titik awal berkembangnya perindustrian tahu di Kabupaten Sumedang (Frank, 2019; Ivanov, 2021; Luthra, 2018; Maddikunta, 2022; Nahavandi, 2019; Nascimento, 2019; Xu, 2021).

Industri tahu di kabupaten Sumedang merupakan salah satu sektor ekonomi yang telah lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat, sehingga perlu kita ketahui bagaimana sejarah perkembangannya, khususnya tahu bungkeng, dari sejak awal

berdirinya, perkembangan industrinya dalam produksi serta pemasaran dan pengaruhnya bagi masyarakat di lingkungan sekitarnya. karena sangat disayangkan apabila kita sebagai generasi muda hanya mengenal sumedang yang identik dengan perindustrian tahu, tanpa mengetahui sejarah dibalik perkembangan perindustrian tahu tersebut.

## Metode

Metode penelitian yang digunakan adalah metode sejarah seperti menurut Kuntowijoyo yang mana metode penelitian ini memiliki lima tahap, di antaranya yang pertama yaitu pemilihan topik, pengumpulan data (heuristik), kritik sumber (verifikasi), penafsiran data yang terverifikasi (interpretasi), dan yang terakhir yaitu tahap penulisan karya tulis sejarah (historiografi) (Kuntowijoyo, 2005). Tahap pertama pemilihan topik yang didasari dengan kedekatan intelektual. Kemudian tahap selanjutnya yaitu pengumpulan sumber. Penulis menggunakan sumber data yang diperoleh dari perpustakaan digital, jurnal, artikel, juga skripsi yang relevan dengan topik penelitian yang akan di bahas.

Tahapan selanjutnya yaitu melaksanakan kritik sumber yang terdiri dari dua jenis yaitu kritik ekstern dan kritik intern. Tahap ini menentukan sumber yang didapat adalah sumber asli dengan gaya bahasa, kalimat, ungkapan, serta identitas pengarang buku yang kredibel. Tahapan ketiga yaitu interpretasi, dengan menganalisis sumber untuk menghasilkan fakta sejarah yang kemudian dilakukan penafsiran data. Setelah melewati seluruh tahapan hingga penafsiran data, maka didapat rangkaian sejarah yang padu. Tahap terakhir yaitu historiografi yang memuat sajian karya sejarah yang dihasilkan dari penelitian dalam bentuk tulisan.

## Hasil dan Pembahasan

### Sejarah Industri Tahu Bungkeng

Industri tahu bungkeng pada awalnya dikenalkan oleh Ong Ki No, salah seorang imigran tiongkok yang tinggal di wilayah Sumedang. Ong Ki No datang ke Sumedang kisan tahun 1900 bersama istrinya. Istrinya merupakan orang yang sangat menyukai tao-fu (tahu), yaitu makanan yang berasal dari Tiongkok. Karena Ong Ki No merupakan seorang suami yang sangat menyayangi istrinya, ia rela mencari kacang kedelai sebagai bahan utama untuk membuat tao-fu. Pada masa itu, kebetulan di wilayah Conggeang terdapat ladang kedelai yang kedelainya disebut sebagai kedelai lurik karena menghasilkan kedelai yang bercorak seperti telur puyuh (Fathy & Khair, 2021).

Setelah Ong Ki No berhasil mendapatkan kedelai sebagai bahan utama, ia langsung mengolahnya menjadi tahu. Selain dari kacang kedelai, pembuatan tahu juga membutuhkan 70% air dalam prosesnya, dan beruntungnya sumedang mempunyai banyak sekali sungai mata air yang kualitasnya baik pada masa itu, khususnya di wilayah Cimalaka dan Tanjungsari (Luthfi, 2017). Tahu yang dibuat menggunakan air yang diperoleh dari sungai sumedang memberikan cita rasa yang berbeda dengan tahu yang berasal dari Tiongkok. Tahu yang dibuat pertama kali oleh Ong Ki No pada saat itu tampilannya tidak seperti tahu sumedang saat ini. Saat itu tahu yang dibuat berwarna putih seperti ciri khasnya dari Tiongkok, dan memasaknya pun direbus (Fathy & Khair, 2021).

Ong Ki No pada mulanya membuat tahu hanya untuk konsumsinya secara pribadi dan untuk merayakan hari raya tertentu dengan membaginya ke warga etnis tionghoa juga masyarakat pribumi sumedang yang berada di sekitar lingkungannya (Luthfi, 2017). Masyarakat memberikan penilaian positif terhadap makanan olahan kedelai yang dibuat oleh Ong Ki No, sehingga membuat Ong Ki No berpikir untuk memperdagangkannya. Wajar sekali jika Ong Ki No pada saat itu ingin memperdagangkannya dimana sebagai seorang perantau, ia ingin merubah nasibnya menjadi lebih baik, mengingat penyebab dari banyaknya etnis tionghoa yang melakukan emigrasi karena adanya tekanan ekonomi dalam negara tiongkok. Meningkatnya jumlah penduduk secara cepat sehingga lahan untuk usaha pertanian berkurang dan menyebabkan tingginya angka atau jumlah pengangguran, ditambah lagi para tuan tanah yang menaikkan pajak sewa tanah, terjadinya perang candu, pemberontakan taiping, juga wabah kelaparan akibat kegagalan panen menjadi penyebab masyarakat Tiongkok beremigrasi ke Asia Tenggara (Sukirni, 2017).

Usaha Ong Ki No dalam memperdagangkan tahu pada saat itu tidak berjalan dengan baik, tidak banyak orang yang membeli tahu, sehingga tidak membawa perubahan yang signifikan terhadap perekonomiannya, oleh karena itu, pada akhirnya Ong Ki No dan istrinya berencana untuk kembali ke negeri asalnya, Tiongkok pada tahun 1917. Pada tahun yang serupa, Ong Bung Keng, putranya datang ke Sumedang. Orang tuanya meminta Ong Bung Keng untuk melanjutkan usaha mereka. Dari usaha orang tuanya yang gagal, ia berpikir bagaimana cara agar tahu yang dijualnya dapat membuat orang tertarik untuk membelinya. Setelah berpikir dan mengamati, bahwa beberapa makanan yang cepat saji seperti tahu ternyata dapat diolah lagi dengan cara di goreng, tidak hanya dengan direbus. oleh karena itu Ong Bung Keng mulai mencoba untuk menggoreng tahu tersebut, dan ternyata benar saja tahu yang digoreng rasanya lebih gurih dan teksturnya renyah juga memiliki wangi tahu yang khas sehingga menjadi daya tarik ketika orang mencium aromanya (Fathy & Khair, 2021).

Pada tahun 1928, Terdapat cerita unik di balik sejarah industri tahu bungkung, dimana pada saat itu Ong bung keng sedang menggoreng tahu dan di datangi oleh bupati Sumedang yaitu pangeran Soeria Atmadja. Pada saat itu pangeran Soeria Atmadja hendak pergi ke Situraja dengan mengendarai kereta kuda, dan tidak sengaja beliau mencium aroma yang belum pernah diciumnya yang menggugah selera, sehingga beliau turun dari kereta kudanya. Beliau menyapa lalu bertanya kepada Ong Bung Keng mengenai makanan yang digoreng nya. Ong Bung Keng menjelaskan bahwa makanan yang digoreng nya adalah tao-fu yaitu makanan yang berasal dari negara asalnya. Sesudah mencicipi beliau spontan mengatakan bahwa makanan itu enak dan bila didagangkan pasti akan sangat laku (Ukim & Susanti, 2005).

Dari kejadian tersebut Ong Bung Keng akhirnya memutuskan untuk terus menjual tahu goreng, dan benar saja, Ong Bung Keng menerima tanggapan yang baik dari masyarakat sekitarnya, sehingga banyak dari masyarakat etnis tionghoa dan pribumi yang mulai membuka industri tahu seperti Ong Bung Keng. Secara perlahan nama tao-fu juga secara tidak langsung berubah nama menjadi tahu Sumedang. Sejak saat itu konsumen tahu Sumedang hingga ke luar Kota Sumedang dan semakin dikenal oleh masyarakat luas.

Terdapat juga kepercayaan dari masyarakat Sumedang, bahwa kepopuleran tahu Sumedang merupakan doa dari pangeran Soeria Atmadja yang pada saat itu spontan mengatakan bahwa makanan ini enak dan jika didagangkan pasti laku. Pangeran Soeria Atmadja dikenal sebagai orang yang Sholeh dan ilmu agamanya tinggi sehingga setiap yang diucapkan oleh beliau dapat menjadi kenyataan. Sebagaimana hingga kini, industri tahu di Sumedang masih dikenal juga diminati banyak orang dan nama Ong Bung Keng diadopsi menjadi nama perusahaan yaitu Tahu Bungkeng.

### **Perkembangan Industri Tahu Bungkeng Pada Tahun 1990-2000**

Industri tahu bungkeng ini diawali oleh Ong Ki No yang pertama membuat tahu di Kabupaten Sumedang pada kisaran tahun 1900-an (Luthfi, 2017). Pada saat itu Ong Ki No membuat tahu hanya untuk konsumsi pribadi dan untuk merayakan hari raya tertentu, dengan membaginya ke warga etnis tionghoa juga masyarakat pribumi Sumedang yang berada di sekitar lingkungannya.

Tahu yang dibuat Ong Ki No pada saat itu berwarna putih seperti ciri khasnya dari Tiongkok dan memasaknya pun direbus. Bahan utamanya pada saat itu menggunakan kedelai lurik yang berasal dari wilayah Conggeang. Karena ada tanggapan positif dari masyarakat mengenai tahu yang dibuatnya, Ong Ki No mulai memperdagangkannya. Akan tetapi usaha tahu tersebut tidak berjalan dengan baik, oleh karena itu di tahun 1917, Ong Ki No menyerahkan usahanya kepada Ong Bung Keng yang merupakan anaknya (Fathy & Khair, 2021).

Saat usaha ini dipegang oleh Ong Bung Keng pada tahun 1917, mulailah terjadi perubahan. Karena, dari kegagalan usaha orang tuanya, Ong Bung Keng menjadi semakin berpikir bagaimana cara agar tahu yang dijualnya dapat membuat orang tertarik untuk membelinya. Sehingga pada saat itu Ong Bung Keng mencoba hal baru, yaitu mencoba menggoreng tahu, dan ternyata benar saja tahu yang digoreng rasanya lebih gurih dan teksturnya renyah juga memiliki wangi tahu yang khas sehingga menjadi daya tarik ketika orang mencium aromanya.

Pada tahun 1928, Terdapat cerita unik di balik sejarah industri tahu bungkeng, dimana pada saat itu pangeran Soeria Atmadja mencicipi tahu goreng buatan Ong Bung Keng, Sesudah mencicipi beliau spontan mengatakan bahwa tahu goreng buatan Ong Bung Keng enak dan bila didagangkan pasti akan sangat laku. Kejadian tersebut membuat Ong Bung Keng semakin bersemangat dan memutuskan untuk terus menjual tahu yang digoreng, dan benar saja Ong Bung Keng menerima tanggapan yang baik dari masyarakat sekitarnya, sehingga banyak dari masyarakat etnis tionghoa dan pribumi yang mulai membuka industri tahu seperti Ong Bung Keng. Sejak saat itu konsumen tahu Sumedang hingga ke luar Kota Sumedang dan semakin dikenal oleh masyarakat luas. Pada akhirnya, nama Ong Bung Keng dijadikan sebagai label perusahaan yakni Tahu Bungkeng (Ukim & Susanti, 2005).

Industri yang dijalankan Ong Bung Keng pada saat itu termasuk kedalam industri rumah tangga, atau cottage industry, karena usaha yang dijalankan Ong Bung Keng dilakukan di rumah tempat tinggalnya juga belum menerima tenaga kerja dari luar. Hal ini

selaras dengan pendapat yang mengatakan bahwa industri rumah tangga merupakan kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh golongan ekonomi lemah atau bias, dimana tempat tinggal merangkap sebagai tempat usaha baik itu berupa jasa, kantor hingga perdagangan (Nopio, 2020).

Alat-alat yang digunakan Ong Bung Keng untuk memproduksi tahu pada masa itu masih melibatkan penggunaan alat yang sederhana, seperti menggunakan gilingan batu untuk menghancurkan kedelai. Gilingan ini terdiri dari dua bagian, yaitu bagian yang dapat diputar dengan lubang untuk memasukan kedelai, dan bagian batu alas yang tetap di pasang di atas lembaran seng. Fungsinya agar bubur kedelai yang dihasilkan dari proses penggilingan dapat tertampung. Menurut Rustandi (2017), tungku berbahan bakar kayu masih digunakan untuk menggoreng. Proses pembuatan tahu memakan waktu yang lama dengan alat produksi yang sederhana, dalam sehari hanya mampu menghasilkan seribu potong tahu, dan harga satu potong tahu pada tahun 1930 adalah tiga peser (1,5 sen).

Pada tahun 1950, Industri tahu milik Ong Bung Keng mulai menampung karyawan luar. Industri rumahan ini dapat membutuhkan 3 hingga 5 orang karyawan. Lima puluh kilogram kedelai biasanya digunakan untuk produksi setiap hari (Hartati, 2001). Pada tahun 1950-an, industri rumahan tahu Bungkeng bertumbuh menjadi industri kecil. Industri kecil biasanya mempekerjakan tenaga kerja kasar atau tidak terlalu terlatih. Industri tahu lainnya muncul setelah tahu Sumedang yang didirikan oleh Bung Keng menjadi populer di masyarakat lokal. Awal mula penjualan tahu, Ong Bung Keng mengasongkan tahu kepada konsumen dengan cara bersepeda di pinggir jalan raya Bandung-Sumedang-Cirebon menargetkan konsumen pengendara dan penumpang bus yang melintas (Yogatama, 2017). Hasil penjualan yang sudah terkumpul dijadikan modal untuk ia membuka sebuah kios kecil untuk penjualan tahu. Pada saat itu, dalam sehari Tahu Bungkeng dibuat 500 buah dengan harga 5 sen per tahu (Fathy & Khair, 2021).

Ong Bung Keng mempunyai anak yang bernama Ong Yu Kim. Sejak kecil, ia senantiasa ikut pada ayahnya untuk membuat tahu, mulai dari mendorong batu giling untuk olahan bahan baku tahu. Yu Kim juga memiliki tugas lainnya yaitu pengangkut kayu kering sebagai bahan bakar utama tungku penggorengan. Sesudah ia lulus dari SMA di Kota Bandung, pada tahun 1958, Ong Yu Kim sepenuhnya membantu usaha ayahnya. Setelah tiga tahun, Ong Bung Keng akhirnya percaya bahwa Ong Yu Kim sudah cakap menjadi pemilik industri Tahu Bungkeng setelah dirinya. Dengan mengambil alih industri tahu, Ong Yu Kim memulai transformasi dengan mengubah alat sederhana yang menggunakan tenaga manusia menjadi mesin yang menggunakan bahan bakar surya. Perubahan mesin yang digunakan menjadikan produksi tahu lebih mudah dan efisien, sehingga produksi tahu pada saat itu semakin meningkat, yang awalnya hanya bisa membuat 500 buah per hari menjadi 5000 buah per hari. Selain itu, Ong Yu Kim juga melakukan perubahan alat bakarnya, yang mana pada mulanya menggunakan kayu bakar diganti menjadi kompor solar (Yogatama, 2017).

Sejak saat itu pencinta tahu pun mulai terus meningkat, pelanggan lebih bervariasi, tak hanya pelanggan dari warga lokal, namun banyak juga perantau yang berasal dari luar kota Sumedang. Pada tahun 1992, ong yu kim mulai memindah tangankan usaha tahu bungkeng kepada anaknya yang bernama Ong Che Ciang atau biasa dipanggil dengan

nama Suriadi. Ia mendapat banyak pelajaran dari ayah dan leluhurnya terdahulu, bahkan ia membuat buku yang berjudul "Membuat Tahu Sumedang ala Bungkeng" dalam buku tersebut berisi tentang bagaimana cara membuat tahu, pemakaian kacang kedelai lokal, analisis bisnis, hingga cara menarik konsumen yang terbukti bertahan selama 100 tahun.

Suriadi dihadapkan pada tantangan pasar dan persaingan usaha yang semakin ketat di samping ketersediaan bahan baku berkualitas yang kian menipis. Disisi lain ia pun mempunyai kewajiban dan bertanggungjawab untuk menjaga martabat keluarga juga kualitas dari tahu bungkeng sendiri karena keputusannya pada tahun 1995 yang memberi slogan "Tahu Bungkeng: perintis Tahu Sumedang sejak 1917" pada usaha tahu milik keluarganya. Untuk menjamin kelangsungan tahu bungkeng, Suriadi melakukan berbagai upaya, yang pertama yaitu dengan membuka cabang toko tahu bungkeng dan membuat slogan "perintis tahu Sumedang sejak 1917" sebagai bentuk identitas produk. Lalu mengubah alat yang digunakan sebelumnya dengan menggunakan mesin produksi setengah otomatis, misalnya alat manual yang digunakan untuk menggiling kedelai diganti menjadi mesin gilling diesel.

Dalam proses produksi, terutama untuk proses pembakaran Suriadi juga melakukan perubahan dari penggunaan minyak tanah menjadi bahan bakar solar dan uap. Tidak hanya itu, kemasan produk juga terjadi perubahan dari yang tadinya menggunakan keranjang bongsang menjadi mika plastik dengan stiker berlogo Bungkeng. Perubahan yang dilakukan oleh Suriadi ini bukan hanya keputusan sepihak, tetapi juga merupakan kesepakatan dari keluarga Bungkeng.

Suriadi memiliki dua cabang toko tahu Sumedang, yang pertama berada di jalan 11 april nomor 53 dan yang kedua berada di jalan mayor Abduracman nomor 70 dan 136. Suriadi membuka cabang toko ini bertujuan agar dapat menjangkau pasar dan konsumen yang lebih luas. Konsumen yang menjadi mayoritas pelanggan tahu bungkeng yaitu masyarakat pribumi, asli orang Sumedang. Proses pemasaran industri tahu bungkeng masih dilakukan dengan cara tradisional, dimana penyebaran pemasarannya hanya dilakukan dari mulut ke mulut (words of mouth) (Nuslih Jamiat, 2019).

Strategi pemasaran yang dilakukan oleh industri tahu bungkeng yaitu dengan menggunakan strategi menunggu bola yaitu proses pemasaran yang dalam penjualannya hanya menunggu konsumen untuk datang membeli, tidak menawarkan secara langsung kepada konsumen (Ibtisam, 2018). Sehingga tahu bungkeng tidak perlu bersusah payah dalam memasarkan produknya kepada konsumen, melainkan konsumen sendiri yang akan datang kepada tahu bungkeng. Berdasarkan penelitian, pelanggan dari tahu bungkeng kebanyakan berusia 45 sampai 49 tahun, karena biasanya mereka membeli tahu bungkeng untuk oleh-oleh atau untuk orang yang akan dikunjungi. Hasil penelitian juga memperlihatkan bahwa orang yang membeli lebih cenderung memilih tahu bungkeng karena loyalitas mereknya, sebab dari segi kualitas tahu bungkeng sudah teruji selama satu abad (Srimenganti, 2017).

Kualitas tahu bungkeng selalu menjadi prioritas utama untuk Suriadi, ia tidak pernah main-main dalam menjaga kualitas tahu bungkeng. Ketika adanya tuntutan dari konsumen dan pasar untuk memproduksi tahu lebih banyak dari pada umumnya, Suriadi menambah pekerja juga mesin yang akan digunakan untuk produksi tahu, agar stok tahu

yang diproduksi lebih banyak dan kualitas tahu tetap baik, tidak mengalami penurunan karena peningkatan kuantitas produksinya. Maka dari itu kualitas tahu bungkek selalu baik, sehingga hal ini membawa umur yang panjang bagi industri tahu bungkek.

### **Pengaruh Industri Tahu Bungkek Terhadap Masyarakat Sekitar**

Industri tahu bungkek di Kabupaten Sumedang memiliki pengaruh positif terhadap perekonomian masyarakat setempat, dimana kesempatan usaha dan lapangan pekerjaan menjadi terbuka. Kesempatan usaha ini dapat terlihat dari adanya 42 industri tahu di Sumedang, hal ini berdasarkan data dari dinas koperasi, usaha kecil, menengah, perdagangan, dan perindustrian kabupaten Sumedang tahun 2016 (Fathy & Khair, 2021). Industri pembuatan tahu juga merupakan industri yang banyak menyita tenaga kerja pada sektor ekonomi nonformal di Kabupaten Sumedang sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan (Sungkawa, 2007). Berdasarkan sudut pandang pengusaha, seorang pemilik industri tahu dapat memberikan kontribusi bagi kesejahteraan keluarganya dan mengembangkan usaha tahu yang didirikannya, baik dengan mengambil alih dari orang tuanya maupun dengan memulai sendiri. Pengusaha tahu dapat memberikan dampak yang signifikan terhadap perekonomian masyarakat, khususnya bagi buruh, pedagang tahu, toko kedelai, dan peternak sapi.

Berdasarkan sudut pandang tenaga kerja, keyakinan di kalangan pekerja tahu adalah bahwa industri tahu dapat membantu mereka menjalani kehidupan finansial yang lebih baik. Kesejahteraan finansial para buruh tahu memungkinkan mereka menafkahi keluarga. Berdasarkan sudut pandang pedagang eceran, menjadi pedagang eceran tahu dapat meningkatkan kesejahteraan finansial mereka, karena menjadi pedagang eceran tahu sangatlah mudah, tidak memerlukan modal awal. Apalagi para pengusaha tahu mempunyai kepercayaan terhadap tahu yang akan dipasarkan, agar para pelaku usaha retail terjamin ketersediaan barangnya. Berdasarkan dari sudut pandang toko kacang kedelai, toko kacang kedelai diperkirakan berdirinya industri tahu menyebabkan peningkatan penjualan kedelai secara signifikan, yang pada akhirnya memberikan kontribusi signifikan terhadap keuntungan sektor tersebut (Baugh, 2018; Blau, 2019; Cornaggia, 2022; Kuśnierz-Krupa, 2019; Neuman, 2018; Niehaus, 2020; Vita, 2020; Zullaikah, 2021).

Berdasarkan dari sudut pandang peternak sapi, kemampuan peternak dalam meningkatkan pakan yang diterima oleh sapi difasilitasi oleh penjualan limbah tahu yaitu ampas tahu. Membeli produk limbah tahu seperti ampas tahu merupakan salah satu cara praktis untuk memberi makan ternak. Ampas tahu merupakan bahan pakan ternak yang lebih efektif dalam industri tahu, meskipun harus dibeli dari limbah tahu (Indrayani dkk., 2019).

### **Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa tahu bungkek pada awalnya diperkenalkan oleh Ong Ki No, yang merupakan salah seorang imigran Tiongkok yang tinggal di wilayah Sumedang. Awalnya ia membuat tahu hanya untuk di konsumsi pribadi, namun karena banyak yang menyukai, ia mulai memperdagangkannya. Pada

tahun 1917 Ong Ki No menyerahkan usahanya kepada putranya yang bernama Ong Bung Keng.

Perkembangan industri tahu bungkek dari tahun 1990-2000 mengalami perubahan yang signifikan, dimana alat produksi yang digunakan untuk membuat tahu bungkek sudah semi otomatis. Misalnya, alat manual yang digunakan untuk menggiling kedelai diganti menjadi mesing giling diesel. Dalam proses produksi, terutama proses pembakaran penggunaan minyak tanah diganti menjadi bahan bakar solar dan uap. Strategi pemasaran, industri tahu bungkek secara turun temurun menggunakan strategi dari mulut ke mulut dan menunggu bola. Industri tahu bungkek juga memberikan pengaruh yang positif terhadap masyarakat disekitarnya karena dapat membuka kesempatan usaha dan lapangan pekerjaan.

### Daftar Pustaka

- Baugh, C. F. (2018). Haptic insights: model making as historical methodology. *Theatre and Performance Design*, 4(1), 83–100. <https://doi.org/10.1080/23322551.2018.1464843>
- Blau, A. (2019). Methodologies of interpreting hobbes: Historical and philosophical. *Interpreting Hobbes's Political Philosophy*, 10–28. <https://doi.org/10.1017/9781108234870.002>
- Cornaggia, A. (2022). Signal Processing Methodology of Response Data from a Historical Arch Bridge toward Reliable Modal Identification. *Infrastructures*, 7(5). <https://doi.org/10.3390/infrastructures7050074>
- Djayanti, S. (2015). Kajian Penerapan Produksi Bersih di Industri Tahu di Desa Jimbaran, Bandung, Jawa Tengah. *Journal of Industrial Pollution Prevention Technology*, 6(2). <https://doi.org/10.21771/jrtppi.2015.v6.no2.p75-80>
- Fathy, R., & Khair, M. L. (2021). Tahu Sejarah Tahu Sumedang.
- Frank, A. (2019). Servitization and Industry 4.0 convergence in the digital transformation of product firms: A business model innovation perspective. *Technological Forecasting and Social Change*, 141, 341–351. <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2019.01.014>
- Hartati, A. S. (2001). Perkembangan industri tahu dan pengaruhnya terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat Sumedang.
- Ibtisam, I. (2018). Strategi Komunikasi Pemasaran Majalah Panjebur Semangat dalam Mempertahankan Eksistensi. *Universitas 17 Agustus 1945*.
- Indrayani, I., Haryatiningsih, R., & Haviz, M. (2019). Dampak Kegiatan Industri Tahu terhadap Sosial, Ekonomi dan Lingkungan Masyarakat di Sumedang Utara Studi Kasus (Desa Kebonjati).
- Ivanov, D. (2021). A digital supply chain twin for managing the disruption risks and resilience in the era of Industry 4.0. *Production Planning and Control*, 32(9), 775–788. <https://doi.org/10.1080/09537287.2020.1768450>
- Kuntowijoyo, D. R. (2005). Pengantar ilmu sejarah. Bentang Pustaka.
- Kuśnierz-Krupa, D. (2019). Original historical spatial development research methodology on the example of the town of Skawina in Lesser Poland. *Landscape Architecture and Art*, 14, 18–23. <https://doi.org/10.22616/j.landarchart.2019.14.02>

- Luthfi, M. (2017). Perkembangan Industri Tahu Sumedang Tahun 1990-2000. <https://lontar.ui.ac.id/detail?id=20458470>
- Luthra, S. (2018). Evaluating challenges to Industry 4.0 initiatives for supply chain sustainability in emerging economies. *Process Safety and Environmental Protection*, 117, 168–179. <https://doi.org/10.1016/j.psep.2018.04.018>
- Maddikunta, P. K. R. (2022). Industry 5.0: A survey on enabling technologies and potential applications. *Journal of Industrial Information Integration*, 26. <https://doi.org/10.1016/j.jii.2021.100257>
- Muhammad Arifan Nopio. (2020). Analisis Pengembangan Industri Rumah Tangga Produk Olahan Kedelai dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Dilihat Dari Sudut Pandang Ekonomi Islam.
- Nahavandi, S. (2019). Industry 5.0-a human-centric solution. *Sustainability (Switzerland)*, 11(16). <https://doi.org/10.3390/su11164371>
- Nascimento, D. L. M. (2019). Exploring Industry 4.0 technologies to enable circular economy practices in a manufacturing context: A business model proposal. *Journal of Manufacturing Technology Management*, 30(3), 607–627. <https://doi.org/10.1108/JMTM-03-2018-0071>
- Neuman, Y. (2018). A proposed methodology for studying the historical trajectory of words' meaning through Tsallis entropy. *Physica A: Statistical Mechanics and its Applications*, 492, 804–813. <https://doi.org/10.1016/j.physa.2017.11.011>
- Niehaus, W. N. (2020). NIC Methodology: A probabilistic methodology for improved informative frequency band identification by utilizing the available healthy historical data under time-varying operating conditions. *Journal of Sound and Vibration*, 488. <https://doi.org/10.1016/j.jsv.2020.115642>
- Nuslih Jamiat, S. E. (2019). Pemanfaatan Digital Marketing pada pengerajin Tahu Bungkeng Kabupaten Sumedang. *ATRABIS: Jurnal Administrasi Bisnis (e-Journal)*, 5(2), 67–88.
- Rustandi, D. (2017). Olahan Ong Bung Keng yang Jadi Ikon Sumedang. <https://regional.kompas.com/read/2017/01/19/09100001/satu.abad.tahu.sumedang.olahan.ong.bungkeng.yang.jadi.ikon.sumedang?page=2>
- Srimenganti, N. (2017). SEGMENTASI PASAR PEMBELI TAHU SUMEDANG (Studi Kasus pada Perusahaan Tahu Bungkeng Kabupaten Sumedang). *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 1(2), 159–164.
- Sukirni, S. (2017). Permukiman Tionghoa Di Surakarta Pada Tahun 1900-1940. *Ilmu Sejarah-S1*, 2(3).
- Sungkawa, D. (t.t.). TAHU SEBAGAI ANDALAN INDUSTRI PARIWISATA DI SUMEDANG. *Jurnal Geografi Gea*, 7(2).
- Ukim, S., & Susanti, E. (2005). Membuat Tahu Sumedang Ala Bungkeng. *AgroMedia*.
- Vita, M. De. (2020). Retrofit methodology based on energy simulation modeling applied for the enhancement of a historical building in L'Aquila. *Energies*, 13(12). <https://doi.org/10.3390/en13123289>
- Xu, X. (2021). Industry 4.0 and Industry 5.0—Inception, conception and perception. *Journal of Manufacturing Systems*, 61, 530–535. <https://doi.org/10.1016/j.jmsy.2021.10.006>

- 
- Yogatama. (2017, Februari 18). Setia Menjaga Tahu Legenda. <https://www.kompas.id/baca/sosok/2017/02/18/setia-menjaga-tahu-legenda>
- Zullaikah, S. (2021). Experimental investigation and optimization of non-catalytic in-situ biodiesel production from rice bran using response surface methodology historical data design. *International Journal of Renewable Energy Development*, 10(4), 804–810. <https://doi.org/10.14710/IJRED.2021.34138>