



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 24%

Date: Friday, August 14, 2020

Statistics: 4842 words Plagiarized / 19919 Total words

Remarks: Medium Plagiarism Detected - Your Document needs Selective Improvement.

TAHU TAKWA KEDIRI **PADA MASA ORDE BARU** (PERKEMBANGAN TAHU TAKWA SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA ETNIS TIONGHOA DAN KULINER KHAS DI KEDIRI) SKRIPSI
Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) Pada Prodi Pendidikan Sejarah FKIP UNP Kediri Oleh : ARIFATUL ILMA
NPM. 16.1.01.02. 0009 **FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN** (FKIP)
UNIVERSITAS NUSANTARA PERSATUAN GURU REPUBLIK INDONESIA UNP KEDIRI 2020

Skripsi oleh : ARIFATUL ILMA NPM. 16.1.01.02.0009 Judul : TAHU TAKWA KEDIRI PADA
MASA ORDE BARU (PERKEMBANGAN TAHU TAKWA SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA
ETNIS TIONGHOA DAN KULINER KHAS DI KEDIRI) Telah Disetujui untuk Diajukan
Kepada Panitia Ujian / Sidang Skripsi Prodi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas
Nusantara PGRI Kediri Tanggal: _____ Pembimbing I _Pembimbing II _ _ _ _
_Drs. Agus Budianto, M.Pd. NIDN. 0022086508 _Drs. Heru Budiono, M.Pd. NIDN.
0707086301 _ _

HALAMAN PENGESAHAN Skripsi Oleh : ARIFATUL ILMA NPM : 16.1.01.02.0009 Judul :
TAHU TAKWA KEDIRI **PADA MASA ORDE BARU** (PERKEMBANGAN TAHU TAKWA
SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA ETNIS TIONGHOA DAN KULINER KHAS DI KEDIRI) **Telah**
Dipertahankan di depan Panitia Ujian / Sidang Skripsi Program Studi Pendidikan Sejarah
FKIP UNP Kediri Pada Tanggal :.....

Dan **dinyatakan telah memenuhi persyaratan Panitia Penguji** Ketua Penguji : **Drs. Agus**
Budianto, M.Pd. () Penguji I : **Drs. Yatmin, M.** Pd. () Penguji II :
Drs. Heru Budiono, M.Pd. () Mengetahui Dekan FKIP _ _ _ Dr, Mumun
Nurmilawati M.Pd. NIDN. 0006096801 _ _

PERNYATAAN Yang bertanda tangan di bawah ini, saya, Nama : Arifatul Ilma Jenis Kelamin : Perempuan Tempat, tanggal lahir : Kediri, 06 Agustus 1997 NPM : 16.1.01.02.0009 Fakultas / Prodi : FKIP / Pendidikan Sejarah Menyatakan dengan sebenarnya bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Kediri, 17 Juli 2020 Yang Menyatakan, ARIFATUL ILMA NPM. 16.1.01.02.0009 MOTTO Hidup sesuai nilai, juga prinsipmu Hargai mereka yang selalu ada untukmu Karya Ini Kupersembahkan Kepada : Yang utama dari segalanya, sembah sujud serta syukur kepada Allah SWT Bapak-Ibu, Bapak Mad Sahari dan Ibu Sulastriningsih sebagai tanda bakti, hormat, dan rasa terimakasih yang tiada terhingga, besar jasmu masih terbalas dengan selembur kertas bertuliskan kata cinta dan persembahan.

Almarhumah Ibu Sulisiyah, terimakasih atas jasmu Muhammad Ikhsan F, adik yang tidak pernah jenuh dimintai bantuan Almarhum M.Rizal, maybe that should be my best big brother. Seluruh keluarga besar tercinta Seluruh teman-temanku sejarah angkatan 2016 yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan segala bentuk bantuan. Kalian terhebat.

Seluruh teman-temanku yang tak jenuh memberikan semangat dan do'a untukku Someone who is my best part.

ABSTRAK Arifatul Ilma: Tahu Takwa Kediri **pada Masa Orde Baru** (Perkembangan Tahu Takwa Sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan Kuliner Khas di Kediri), Skripsi, Pendidikan Sejarah, FKIP UNP Kediri, 2020.

Kata Kunci: tahu takwa, etnis Tionghoa, Orde Baru Kediri **merupakan salah satu kota** yang menjadi tujuan migrasi para imigran Tionghoa. Imigran tionghoa yang telah bermukim di beberapa wilayah di Kediri membaaur dengan masyarakat Kediri dan memunculkan akulturasi dari berbagai aspek, tak terkecuali kuliner.

Pada masa orde baru, orang-orang etnis Tionghoa mengalami berbagai bentuk diskriminasi dari pemerintah, namun mereka mampu mempertahankan eksistensi budaya mereka dengan adanya kuliner tahu takwa. Tujuan penelitian ini adalah memperoleh deskripsi tentang (1) Sejarah Perkembangan **Etnis Tionghoa di Kediri** (2) Perkembangan tahu takwa Kediri **pada masa Orde Baru** (1966- 1998) (3) Tahu takwa sebagai identitas budaya etnis Tionghoa dan sebagai kuliner khas Kediri.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, dalam pendekatan kualitatif **tidak sekedar mendeskripsikan sebuah fenomena, namun yang terpenting adalah menjelaskan** makna. Sedangkan **metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode historis** yang terdiri dari 4 tahapan yaitu pengumpulan data (heuristik), kritik sumber, Interpretasi, dan penyusunan secara kronologis.

Hasil penelitian menunjukkan **bahwa etnis Tionghoa di Kediri** berkembang dalam berbagai sektor kehidupan diantaranya adalah dalam sektor pendidikan ditunjukkan dengan berdirinya sekolah Tiong Hwa Hwee Kwan (THHK), dalam sektor perekonomian terdapat beberapa toko yang berkembang diantaranya adalah toko Soerabaja dan toko Soen & Co. Kawasan perdagangan masyarakat **etnis Tionghoa di Kediri** berada **di Jalan Pattimura dan** Jalan Dhoho dan pusat kawasan Pecinan berada di perempatan sumur bor.

Etnis Tionghoa di Kediri sebagai etnis minoritas mendapat perlakuan diskriminatif, khususnya **pada masa orde baru**. Mereka diperlakukan secara diskriminatif dengan dibatasinya aktivitas agama, budaya, dan politik. **Etnis Tionghoa di beri** kesempatan dalam mengembangkan perekonomian, khususnya dalam hal perdagangan.

Hal tersebutlah yang menyebabkan banyaknya usaha yang berkembang, termasuk salah satunya adalah industri pengolahan tahu takwa. Kuliner tahu takwa menjadi salah satu bentuk akulturasi budaya **antara etnis Tionghoa dengan masyarakat** Kediri. Keberadaan kuliner tahu takwa tidak terlepas dari berkembangnya industri pengolahan tahu takwa di Kediri.

Hingga saat ini, tahu takwa dijadikan sebagai ikon kuliner Kota Kediri. KATA PENGANTAR Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah Tuhan Yang Maha Kuasa karena atas limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) pada Program Pendidikan sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Nusantara PGRI Kediri Dalam memilih tema penelitian ini yang berlatar pada kehidupan etnis Tionghoa di Kota Kediri serta bagaimana mereka mampu bertahan di tengah aturan-aturan yang membatasi ruang gerak mereka pada masa orde baru.

Etnis Tionghoa mampu membangun identitas budaya baru mereka melalui kuliner dan tentunya melewati proses asimilasi dan akulturasi budaya. Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis merasa banyak mendapat bimbingan, arahan, dan dorongan baik secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada: Dr. Zainal Afandi, M.Pd, selaku Rektor Universitas Nusantara PGRI Kediri yang selalu memberikan motivasi kepada mahasiswa Dr. Mumun Nurmilawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Nusantara PGRI Kediri Drs. Yatmin, M.Pd selaku Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Nusantara PGRI Kediri Drs Agus Budianto, M.Pd.,

selaku Dosen Pembimbing I dan Drs. Heru Budiono, M. Pd., selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberi bimbingan dan arahan dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini. Segenap Dosen, Karyawan, dan seluruh Civitas Akademika Universitas Nusantara PGRI Kediri, yang telah memberikan suasana perkuliahan yang menyenangkan dari semester awal hingga semester akhir. Kedua orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan baik dalam bentuk materi maupun non-materi.

Teman-teman sejarah angkatan tahun 2016 pada Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Nusantara PGRI Kediri, yang telah memberikan masukan dan dorongan dalam penyelesaian skripsi ini. Seluruh keluarga besar HISTORIANS Narasumber yang bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan sumber untuk penulisan skripsi ini terutama kepada Bapak Semua pihak yang tidak dapat ditulis satu persatu, yang telah banyak membantu sehingga penulisan skripsi ini terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan.

Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang berifat membangun demi kesempurnaan penelitian selanjutnya. Akhirnya, disertai do'a dan harapan, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca, masyarakat, dunia pendidikan, dan ilmu pengetahuan .

Kediri, 17 Juli 2020 ARIFATUL ILMA NPM: 16.1.01.02.0009

DAFTAR ISI HALAMAN JUDUL i HALAMAN PERSETUJUAN ii HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERNYATAAN iv MOTTO DAN PERSEMBAHAN v ABSTRAK vi KATA
PENGANTAR vii DAFTAR ISI x DAFTAR TABEL xiii DAFTAR GAMBAR xiv BAB 1.

PENDAHULUAN A. Latar Belakang 1 B. Ruang Lingkup 4 C. Pertanyaan Penelitian 5 D.
Tujuan Penelitian 5 E.

Kegunaan Penelitian 6 BAB II. KAJIAN TEORI A. **Etnis Tionghoa di Indonesia** 9 B. Tradisi
Makan Tahu bagi Etnis Tionghoa 16 C. Tahu 17 1. Sejarah Tahu 17 2. Jenis-jenis Tahu 19
3. Proses Pengolahan Tahu 21 4. Kualitas Tahu 25 5. Industri Pengolahan Tahu 26 BAB III.
METODE PENELITIAN A. Pendekatan dan Jenis Penelitian 30 1. Pendekatan Penelitian 30
2. Jenis Penelitian 31 B. Kehadiran Peneliti 32 C. Tahapan Penelitian 32 D.

Tempat dan Waktu Penelitian 33 1. Tempat Penelitian 33 2. Waktu Penelitian 34 E.
Sumber Data 35 F. Prosedur Pengumpulan Data 35 G. Teknik Analisis Data 38 H.
Pengecekan Keabsahan Temuan 38 BAB IV. **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN** A.
Deskripsi Setting/Lokasi Penelitian 40 B. Deskripsi Data Hasil Penelitian 49 1. Sejarah
Perkembangan **Etnis Tionghoa di Kediri** 49 2. Perkembangan Tahu Takwa Kediri 62 3.

Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan kuliner khas Kediri 78 C.
Interpretasi dan Pembahasan 81 BAB V. SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN A. Simpulan
87 B. Implikasi 89 C. Saran untuk Tindakan Selanjutnya 94 DAFTAR PUSTAKA 96
LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL Tabel 2.1. Standar Kualitas Tahu Berdasarkan SNI 26 Tabel 3.1 Waktu Penelitian 34 Tabel 4.1 Jenis dan Jumlah Sekolah di Gementee Kediri Tahun 1913 58 Tabel 4.2

Jumlah PendudukTionghoa Asing dan WNI Turunan Tionghoa 62

DAFTAR GAMBAR Gambar 4.1 Peta Wilayah Kota Kediri 42 Gambar 4.2 Toko Soerabaja
& Penerbitan Boekhandel En Scryf Behoeft Tan Koen Swie 54 Gambar 4.3 Pengurus
Tiong Hwa Hwee Kwan (THHK) 58 Gambar 4.4 Lauw Soen Hoek (Bah Kacung) 68
Gambar 4.5 Perempatan Sumur Bor 70 Gambar 4.6 Wilayah Pecinan (Sekarang Jalan Yos
Sudarso) 71 Gambar 4.7

Took Gien Nio 74

BAB I PENDAHULUAN Latar Belakang Indonesia merupakan suatu bangsa yang terdiri dari berbagai etnis, ras, dan budaya yang tersebar di berbagai pulau di seluruh Nusantara. Dari keanekaragaman tersebut tidak menutup kemungkinan terjadi akulturasi kebudayaan dan sinkretisme paham, sehingga juga memunculkan bentuk keberagaman lainnya.

Beberapa faktor dapat mempengaruhi keberagaman tersebut, baik itu faktor yang berasal dari dalam maupun luar. Salah satu faktor luar yang berpengaruh terhadap keberagaman tersebut adalah masuknya pengaruh dari bangsa Tionghoa, India, dan Arab pada abad ke-10 Masehi serta pengaruh dari bangsa Eropa pada abad ke-16 hingga abad ke-18 Masehi.

(Rahman, 2016:5) Berbagai etnis tersebut tentunya membawa pengaruh sendiri terhadap peradaban di Indonesia, terutama etnis Tionghoa. Di Indonesia sendiri tidak ada daerah yang tidak dihuni oleh etnis Tionghoa. Imigran dari Cina yang datang ke Indonesia pun juga berasal dari daerah yang berbeda sehingga tradisi yang dibawa ke wilayah Indonesia tentunya juga berbeda.

Hal ini seperti pernyataan Koentjaraningrat (1993 : 353) tentang keberagaman imigran Cina yang datang ke Indonesia. Masyarakat Tionghoa yang ada di Indonesia sebenarnya tidak merupakan satu kelompok yang asal dari satu daerah di negara Cina, tetapi terdiri dari satu daerah di Cina, tetapi terdiri dari beberapa suku bangsa yang berasal dari dua provinsi yaitu Fukien dan Kwangtung yang terpecah daerah-daerahnya.

Setiap Imigran ke Indonesia membawa kebudayaan suku bangsanya sendiri-sendiri bersama dengan bahasanya. Ada empat bahasa Cina di Indonesia ialah bahasa Hokkien, teo-Chiu, Hakka, dan Kanton yang demikian besar perbedaannya, sehingga pembicara dari bahasa yang satu tak dapat dimengerti pembicara yang lain.

Interaksi antara bangsa Indonesia dengan etnis Tionghoa terlihat jelas sejak lancarnya transportasi laut pada awal peradaban dan perkembangan kebudayaan di Indonesia. Kontak budaya dan sosial antara etnis Tionghoa dengan masyarakat Indonesia sudah berlangsung selama ratusan tahun sehingga kehadiran etnis Tionghoa di Indonesia berpengaruh pada peradaban Indonesia itu sendiri, terutama dalam bidang ekonomi dan kuliner.

Etnis Tionghoa termasuk etnis minoritas atau etnis non pribumi yang terdapat di Indonesia. Selama masa Orde Baru berkuasa (1966-1998), etnis Tionghoa paling banyak diperlakukan dengan diskriminatif, baik dalam bidang politik maupun sosial budaya dan yang bisa dirambah oleh etnis Tionghoa hanya di bidang perekonomian. Bentuk-bentuk

perlakuan diskriminatif tersebut diantaranya seperti yang disebutkan oleh Benny G.

Setiono (2008 : 1008), Pada 6 Desember 1967 dikeluarkan Instruksi Presiden No.14/1967 tentang agama, kepercayaan, dan adat istiadat Cina. Dalam Instruksi tersebut ditetapkan bahwa seluruh upacara agama, kepercayaan, dan adat istiadat Tionghoa hanya boleh dirayakan di lingkungan keluarga dan dalam ruangan tertutup.

Instruksi Presiden bertujuan melikuidasi pengaruh seluruh kebudayaan Tionghoa termasuk kepercayaan, tradisi, adat istiadat, dan agamanya yang mendorong asimilasi secara total sesuai dengan yang dicita-citakan LPKB (Lembaga Pembinaan Kesatuan Bangsa) Perekonomian merupakan latar menarik yang dapat dikaji dari etnis Tionghoa. Karakter dari orang-orang Tionghoa diantaranya ialah pekerja keras, rajin, dan hemat sehingga usaha mereka di bidang bisnis dan ekonomi cepat berhasil dan berkembang.

Beberapa karakter lain yang melekat pada etnis Tionghoa adalah hidupnya berkelompok sehingga mampu digunakan sebagai pemertahan budayanya ditengah-tengah masyarakat Indonesia serta menjadi ikon perubahan dalam bidang perekonomian. Tak jarang juga tingkat kehidupan mereka bisa dikatakan lebih mumpuni bila dibandingkan dengan masyarakat pribumi.

Kekayaan identitas pribadi etnis Tionghoa tak pernah pudar walau proses akulturasi telah dilewatinya. Salah satu identitas dari etnis Tionghoa diantaranya adalah tradisi makan serta makanan khas dari Tionghoa sendiri, diantaranya adalah tahu. Tahu adalah makanan yang berbahan dasar kedelai yang telah melalui proses penghalusan dan pengendapan kedelai. Kota Kediri dikenal dengan julukan kota tahu.

Banyak industri pengolahan tahu baik dalam skala besar atau kecil berkembang di kota ini. Jenis tahu yang diproduksi pun beragam, diantaranya ada tahu takwa, tahu press, serta stik tahu. Perkembangan industri tahu dipelopori oleh industri tahu Bah Kacung sejak 1912 yang sampai saat ini masih memproduksi tahu takwa dan beberapa oleh-oleh khas Kediri lainnya.

Industri tahu Bah Kacung didirikan oleh Lauw Soen Hok yang juga merupakan nama asli dari Bah Kacung sendiri dan sekarang industri tahu Bah Kacung dipegang oleh generasi ketiganya yaitu Herman Budiono. Etnis Tionghoa mempunyai peranan besar dalam perkembangan industri di Kediri khususnya industri tahu dan pusat oleh-oleh khas Kediri. Hal ini dapat dibuktikan dengan berbagai pusat oleh-oleh yang berjajar disepanjang Jalan Yos Sudarso dan Jalan Pattimura yang juga dikembangkan oleh keturunan etnis Tionghoa. Pengenalan kuliner tahu yang melegenda sebagai produk khas Kediri dirasa kurang melekat sebagai identitas masyarakat asli Kediri.

Etnis Tionghoa mampu menjadikan tahu sebagai barang komersil atau komoditas yang mampu menjadi citra identitas Kota Kediri sehingga membentuk sebuah struktur ruang kota yang baru serta kaya akan identitas. Sehingga peneliti memfokuskan kajian penelitiannya pada perkembangan kuliner tahu takwa di Kota Kediri pada masa pemerintahan Orde Baru yang dirasa membatasi ekspresi atau ruang gerak dari etnis Tionghoa sendiri.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti mengambil judul penelitian "Tahu Takwa Kediri **pada Masa Orde Baru** (Perkembangan Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan Kuliner Khas di Kediri)" RUANG LINGKUP Pokok permasalahan yang dikaji **dalam penelitian ini adalah** perkembangan tahu takwa sebagai identitas budaya etnis Tionghoa dan kuliner khas di Kediri.

Perkembangan kuliner tahu dan industri pengolahannya tidak bisa terlepas dari peranan etnis Tionghoa yang bermigrasi ke wilayah Kediri. Munculnya kuliner tahu takwa tersebut **juga tidak terlepas dari** tradisi dan kebudayaan Tionghoa sendiri. Etnis Tionghoa yang terkenal dengan makanan berbahan dasar kedelai serta tradisi makan tahu yang dimilikinya mampu menjadikan kuliner tahu sebagai identitas etnisnya di Kota Kediri.

Keberadaan industri pengolahan tahu dan pusat oleh-oleh disepanjang **Jalan Pattimura dan Yos Sudarso** di Kediri pun semakin memperkuat identitas etnis Tionghoa dan kuliner khas nya di Kediri. Mengenai batasan temporal, industri tahu takwa tertua di Kota Kediri mulai berdiri pada tahun 1912. Akan tetapi, penulis memfokuskan mulai tahun 1966 -1998 karena pada masa tersebut etnis Tionghoa dibatasi ruang geraknya **dalam bidang politik maupun sosial budaya.**

Status WNI Tionghoa juga masih diragukan dengan diberlakukannya SBKRI (Surat Bukti Kewarganegaraan Republik Indonesia) bagi seluruh Warga Negara Indonesia keturunan etnis Tionghoa. **Sejak tahun 1967, warga keturunan Tionghoa dianggap sebagai warga negara asing di Indonesia dan kedudukannya berada** dibawah pribumi **yang secara tidak langsung** hak-hak asasi mereka juga dihapuskan.

Dengan perlakuan yang bersifat diskriminatif tersebut, etnis Tionghoa tetap menjaga eksistensinya sebagai ikon perubahan perekonomian di berbagai wilayah di Indonesia khususnya di Kota Kediri. PERTANYAAN PENELITIAN **Berdasarkan latar belakang dan pokok masalah yang telah diuraikan di atas, maka** dapat dikemukakan beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut: Bagaimana sejarah perkembangan etnis **Tionghoa di Kediri** ? Bagaimana perkembangan tahu takwa Kediri **pada masa Orde Baru**

(1966-1998) ? Mengapa tahu takwa identik sebagai ciri khas kuliner etnis Tionghoa di Kediri? **TUJUAN PENELITIAN** Tujuan penelitian merupakan rumusan dari **tujuan yang akan dicapai** untuk memecahkan permasalahan yang terdapat dalam latar belakang dan pertanyaan penelitian.

Adapun **tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:** Untuk mengetahui perkembangan etnis Tionghoa di Kediri; Untuk mengetahui perkembangan tahu takwa Kediri **pada masa Orde Baru** (1966-1998); Untuk mengetahui tentang tahu takwa yang identik sebagai ciri khas kuliner etnis Tionghoa di Kediri. **KEGUNAAN PENELITIAN** Kegunaan **penelitian merupakan dampak dari** pencapaian sebuah tujuan.

Jika **dalam penelitian, tujuan dan pertanyaan penelitian dapat tercapai atau terpecahkan secara tepat dan akurat, maka kegunaannya akan terasa secara teoritis maupun praktis.** Adapun kegunaan penelitian ini adalah dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu: Manfaat Teoritis **Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat** Menambah pengetahuan tambahan sejarah khususnya yang berkaitan dengan kajian historis perkembangan tahu takwa di Kediri **pada masa Orde Baru** Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan **bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya** tentang perkembangan tahu takwa di Kediri **pada masa Orde Baru**

Manfaat Praktis Secara praktis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat: Bagi peneliti sebagai salah satu syarat meraih gelar sarjana kependidikan Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Nusantara PGRI Kediri Sebagai bahan referensi bagi pemecahan masalah yang relevan dengan masalah dalam penelitian ini Sebagai salah satu karya ilmiah yang diharapkan dapat melengkapi koleksi penelitian khususnya di lingkungan Universitas Nusantara PGRI Kediri.

BAB II KAJIAN TEORI Kuliner dan makanan merupakan dua hal yang tidak dapat terpisahkan. Konsep makanan menurut fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan jajanan, sambilan, makanan pokok, untuk peristiwa khusus, dan untuk berbagai keperluan upacara. Berdasarkan pendapat Koentjaraningrat, makanan merupakan barang yang dalam ilmu antropologi dibicarakan terkait dengan teknologi dan kebudayaan fisik.

Dipandang dari bahan mentahnya, makanan dapat berupa sayur-sayuran, buah-buahan, akar-akaran, biji-bijian, susu, daging, ikan, dan telur. Secara global, makanan dan minuman dapat dilihat dari sudut teknologi, konsumsi, dan kegunaan atau fungsinya. (Koentjaraningrat 1979 : 91) Sejarah kuliner di Indonesia terbentuk dari beberapa lapisan waktu jika dihubungkan dengan sumber-sumber sejarah yang ada, perkembangan kuliner di Indonesia telah dikonstruksi sejak abad ke-10 seiring masuknya pengaruh citarasa Tionghoa, India, dan Arab.

Hal tersebut semakin kompleks ketika Eropa menanamkan pengaruhnya sejak abad ke-16 hingga abad ke-18 dengan ditandai masuknya secara bergelombang beberapa jenis makanan baru dari benua Eropa ke Indonesia. Beberapa pertanyaan menarik terkait perkembangan dan permasalahan kuliner di Indonesia menurut Fadly Rahman (2016 : 6) adalah (1) Mengapa beberapa jenis makanan bisa bertahan selama berabad-abad ? (2) Mengapa beberapa jenis makanan dari pengaruh Tionghoa, Arab, dan India, dan Eropa bisa diterima dan menyatu sebagai bagian dari boga di Indonesia (3) Mengapa bahan makanan tertentu disukai dan lainnya tidak ? (4) Apakah yang membuat makanan yang semula tidak dikenal nama dan cara pengolahannya kemudian menjadi dikenal ? Berdasarkan latar belakang sejarah, usaha untuk memahami berbagai permasalahan seputar kuliner di Indonesia bisa kita lihat secara global melalui berbagai aspek diantaranya adalah politik, ekonomi, sosial, dan budaya.

Aspek lain yang juga digunakan sebagai sarana untuk memahami permasalahan global di Indonesia adalah aspek temporal yang panjang. Berkaitan dengan beberapa aspek tersebut, maka penulis memberikan pemaparan berkaitan dengan sejarah perkembangan etnis Tionghoa di Kediri, tradisi makan tahu bagi etnis Tionghoa, dan konsep tahu baik dalam sejarah, cara pengolahan, dan jenis-jenis tahu yang ada di Indonesia.

Etnis Tionghoa di Indonesia Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2016) Etnis atau Etnik diartikan sebagai bertalian dengan kelompok sosial dalam sistem sosial atau kebudayaan yang mempunyai arti atau kedudukan tertentu karena keturunan, adat, agama, bahasa, dan sebagainya. Sesuai dengan bahasan mengenai etnis di Indonesia, maka pengertian etnis adalah sesuatu yang berhubungan dengan negara Indonesia

yang didasari keturunan dan memiliki kemiripan adat, bahasa, dan agama. Tionghoa merupakan salah satu etnis yang menghuni Indonesia.

Etnis Tionghoa yang berada di Indonesia bukan berasal dari satu kelompok saja, tetapi terdiri dari beberapa suku bangsa dari dua provinsi di negara Tionghoa yaitu, Fukian dan Kwantung. Daerah ini merupakan daerah yang sangat penting di dalam perdagangan orang Tionghoa. Sebagian besar dari mereka adalah orang-orang yang sangat ulet, tahan uji dan rajin (Koentjaraningrat, 1993 : 353).

Puspa Vasanty dalam Koentjaraningrat (1993 : 354) lebih lanjut berpendapat bahwa Tionghoa dapat dikelompokkan menjadi dua bagian, yaitu Tionghoa Totok dan Tionghoa Peranakan. Tionghoa Totok adalah orang Tionghoa yang lahir di Tionghoa dan Indonesia, dan merupakan hasil dari perkawinan sesama Tionghoa. Tionghoa peranakan adalah orang Tionghoa yang lahir di Indonesia dan merupakan hasil perkawinan campur antara orang Tionghoa dengan orang Indonesia.

Orang Tionghoa Totok cenderung lebih kuat memegang tradisi Tionghoa yang berasal dari nenek moyangnya, sehingga segala perbuatannya memiliki kekhasan dibandingkan dengan Tionghoa peranakan. Pada orang Tionghoa peranakan nilai tradisi Tionghoa yang berasal dari nenek moyang telah meluntur, sehingga dalam hal-hal tertentu segala sepak terjangnya kurang menonjol kekhasannya sebagai orang Tionghoa. Namun demikian pada saat – saat tertentu kekhasannya sebagai orang Tionghoa masih tampak juga.

Meskipun di antara dua kelompok etnis Tionghoa ini ada bedanya, tetapi keduanya memiliki akar yang sama yang dapat dibedakan dengan kebudayaan setempat. Jadi, dapat disimpulkan bahwa etnis Tionghoa adalah seseorang yang berasal dari negara Tionghoa yang tinggal di Indonesia baik dari kelompok Tionghoa totok maupun Tionghoa peranakan. Benny G.

Setiono (2008 : 41) menyatakan bahwa migrasi orang Tionghoa ke Indonesia dilakukan secara besar-besaran, yang mencapai puncaknya pada abad ke-15 dan permulaan abad ke-20, merupakan bagian dari migrasi orang Tionghoa ke seluruh dunia. Dengan bekal secarik kertas keterangan izin menetap dari pemerintah Hindia- Belanda, mereka nekad dan mempunyai rasa berani mencoba nasib di daerah baru yang menjadi tumpuan harapannya. Keterangan izin tersebut harus dibayar F. 150,- bagi seorang imigran laki-laki dan F.50 bagi imigran perempuan yang disebut Ongji.

Keturunan orang Tionghoa inilah yang berjumlah puluhan juta orang dan menjadi kenyataan yang tidak dapat diabaikan atau dihapuskan dan barangkali harus diterima

sebagai bagian dari bangsa di setiap negara yang dihuninya. Keberadaan Etnis Tionghoa tidak serta merta mendapat sambutan yang baik dari pemerintahan. Beberapa bentuk peraturan yang ditetapkan pemerintah justru menciptakan bentuk-bentuk diskriminasi terhadap orang-orang Tionghoa.

Pada masa kolonialisme di Indonesia, pemerintahan Hindia-Belanda menerapkan kebijakan sistem status yang berdasarkan pada ras. Kelompok yang pertama adalah orang Eropa (Belanda), kelompok kedua adalah pribumi, dan kelompok yang ketiga adalah Timur Asing. Seperti yang diungkapkan oleh Suryadinata (1999 : 230) tentang pembagian tiga kelas sosial Orang Eropa merupakan kelas atas, pribumi kelas bawah, dan timur Asing (orang Arab, Tionghoa, dan India yang lahir atau tinggal di Hindia-Belanda selama sepuluh tahun) merupakan kelas menengah.

Dalam kebijakan pemerintah Belanda yang berdasarkan ras, sukar menemukan penduduk yang tidak berfikir berdasarkan ras. Berdasarkan pembentukan kasta tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa Orang Belanda adalah pihak yang paling diuntungkan, sedangkan pribumi adalah pihak yang paling dirugikan. Etnis Tionghoa yang berada di kelas menengah merupakan kelompok yang dipisahkan.

Etnis Tionghoa menginginkan mereka disamakan secara hukum dengan orang Eropa. Akan tetapi, pemerintah Belanda menolak. Kesadaran kelompok berdasarkan ras dan etnis merupakan salah satu realitas dalam masyarakat Hindia – Belanda. Bentuk diskriminasi terhadap masyarakat Tionghoa tidak hanya terjadi pada masa kolonialisasi Belanda di Indonesia, tetapi juga terjadi pada masa penjajahan Jepang, dan pasca kemerdekaan.

Dengan tujuan untuk mengetahui dan mengawasi jumlah penduduk Tionghoa di Indonesia, maka pada tahun 1943, Jepang membuat semacam sensus penduduk warga Tionghoa yang telah mendaftar akan memperoleh kartu. Sistem kartu ini nanti yang juga diterapkan oleh pemerintahan Presiden Soeharto untuk warga keturunan Tionghoa. Seperti yang diungkapkan oleh Benny G.

Setiono (2008 : 531) Untuk mengetahui dan mengawasi jumlah penduduk Tionghoa di Indonesia, maka diadakan pendaftaran wajib semacam sensus. Mereka yang telah mendaftarkan diri diberi sebuah kartu yaitu semacam surat keterangan yang harus senantiasa dibawa untuk membuktikan bahwa ia telah bersumpah menyatakan kesetiaan kepada tentara Nippon dan sudah masuk daftar penduduk asing. Untuk memperoleh kartu tersebut dikenai biaya pendaftaran f.50 Pada masa penjajahan Jepang di Indonesia, Etnis Tionghoa juga mempunyai peranan dalam memperjuangkan kemerdekaan Indonesia dari tangan Jepang.

Pergerakan bawah tanah dan perjuangan melalui pers juga dilakukan oleh warga Tionghoa. Salah satu organisasi bawah tanah bentukan etnis Tionghoa adalah Organisasi Chungking. Organisasi ini bertujuan melakukan sabotase terhadap instalasi militer Jepang. Sayangnya organisasi ini tidak melakukan kerjasama dengan organisasi pergerakan tanah pribumi, sehingga mereka menjalankan misi nya sendiri-sendiri.

Hal tersebut seperti yang diungkapkan oleh Benny G. Setiono (2008 : 534) Menurut harian Kedaulatan Rakyat tanggal 8 Maret 1946, salah satu diantaranya adalah Organisasi Rahasia Chungking. Nama lengkap organisasi ini yang telah lahir sebelum pemerintah Jepang menduduki Indonesia adalah Chung Yang Hai Wei Thing Chin atau Dinas Rahasia Chungking dan bemarkas di Malang dan dipimpin oleh Yap Bo Chin. Anggota organisasi ini yang tersebar di seluruh pulau Jawa dan Madura berjumlah 8.000 orang termasuk 400 orang Indonesia.

Organisasasi Chungking tersebut dijalankan oleh penduduk Tionghoa Totok, sedangkan untuk organisasi bawah tanah lain yang dilakukan oleh warga peranakan Tionghoa diantaranya adalah Benny G. Setiono (2008 : 535) menyebutkan beberapa organisasi bawah tanah yang dilakukan oleh warga peranakan Tionghoa diantaranya di Surabaya terdapat gerakan bawah tanah yang dilakukan kelompok Dr. Colijn dan Oey Tjong Ie. Dimalang ada kelompok Tjoa Boen Tek yang bekerja sama dengan organisasi Chungking.

Di Bogor dan Jakarta ada organisasi "Piet Van Dam" yang terdiri dari Wernick (Tjoa Tek Swat (Lie Beng Giok. Dalam bidang keamanan, Jepang membentuk Keibondan yang dikhususkan untuk masyarakat pribumi. Sedangkan untuk warga Tionghoa dibentuk Keibotai yang mempunyai tugas yang sama dengan Keibondan yaitu di bidang organisasi kepolisian, pemadam kebakaran, dan pembantu anti serangan udara. Pembentukan Keibotai ini juga bertujuan untuk mengimbangi kekuatan Keibondan.

Berita menyerahnya Jepang terhadap sekutu dan pengumuman proklamasi yang telah menggema di seluruh negeri menyebabkan pergerakan pemuda bangkit kembali dan mulai mempersenjatai diri. Beberapa bantuan juga datang dari kalangan Etnis Tionghoa, diantaranya adalah pernyataan yang disampaikan oleh Han Kang Hoen mantan ketua Kakyo Shokai Malang untuk mendukung dan memberikan kepercayaan penuh terhadap pemerintahan seperti yang tercantum dalam Benny G.

Setiono (2008 : 560) Dari kalangan etnis Tionghoa juga mengalir berbagai dukungan antara lain pernyataan yang dikeluarkan oleh Han Kang Hoen bekas ketua Kakyo Shokai Malang dalam sidang Komite Nasional Keresidenan Malang pada 18 Desember

1945 yang berjudul "Berdiri di belakang Pemerintah dalam artian yang seluas-luasnya". Dalam pidatonya Han Kang Hoen menyatakan antara lain bahwa rakyat harus memberikan kepercayaan penuh kepada pemerintah dan jangan mempersulit dan mengerecoki dengan melakukan tindakan-tindakan sendiri.

Ia juga mengusulkan agar dewan mempertimbangkan untuk mengirim mosi kepada pemerintah Sjahrir yang berisi pernyataan bahwa mereka bersatu bulat di belakang Pemerintah Republik Indonesia dan bertata tertib teguh. Kakyo Shokai adalah perkumpulan perantau Tionghoa yang dipaksa untuk mendukung pemerintahan boneka Jepang di Tiongkok di bawah pimpinan Wang Ching Wei.

Kakyo Shokai ini juga yang dipaksa untuk membentuk Keibotai. Orang-orang Tionghoa mempunyai andil dalam perjuangan kemerdekaan Indonesia sekaligus upaya mempertahankan Indonesia merdeka. Usaha-usaha tersebut diantaranya dengan bergabung dalam militer dan membentuk organisasi.

Salah satu pemuda Tionghoa yang bergabung dengan TRI (Tentara Republik Indonesia) adalah Tongwan. Tongwan bukanlah satu-satunya pemuda Tionghoa yang memperjuangkan kemerdekaan Indonesia, masih terdapat banyak pemuda Tionghoa yang turut berjuang di medan perang dan melalui perjuangan mereka mampu memberikan pelajaran bahwa gerakan pembebasan dari belenggu penjajah bukanlah soal etnis, agama, dan warna kulit tetapi tentang keyakinan akan kemerdekaan yang diinginkan setiap manusia dimana pun berada.

Organisasi-Organisasi masyarakat Tionghoa yang juga turut andil dalam mempertahankan kemerdekaan Indonesia diantaranya adalah BPRT (Barisan Pemberontak Rakyat Tionghoa), LTI (Laskar Tionghoa Indonesia), Matjan Poetih, serta organisasi Tionghoa lainnya. Etnis Tionghoa juga membawa pengaruh dalam bidang perekonomian, pada masa perjuangan kemerdekaan Republik Indonesia dan Demokrasi Terpimpin, peran ekonomi etnis Tionghoa meluas, lebih-lebih dengan adanya kebijakan benteng yang membuat usaha pribumi tidak berjalan efektif dan memacu hubungan "Ali-Baba", serta terjadi persaingan dari perusahaan negara dan swasta pribumi lainnya.

Program benteng merupakan kebijakan yang dikeluarkan oleh Pemerintahan Soekarno dengan tujuan untuk mengembangkan pengusaha pribumi dengan beberapa pengaruh dalam perekonomian. Seperti pendapat dari Mely G. Tan (2008 : 120) In the early 1950s, the regime soekarno issued policies clearly geared towards this objective of developing indigenous businessman with some influence in the economy.

during this period the benteng program was introduced, aimed at providing special

opportunities for indigenous indonesians to participate in the economy . this program proved unsuccessful, and led to practices where business licences issued to ethnic indonesians were to companies financed and managed by ethnic chinese Pada saat inflasi tinggi dan perasaan anti etnis Tionghoa menyebar luas hingga tahun 1966, etnis Tionghoa dapat beradaptasi dengan fleksibel .

Kunci keberhasilan pelaku ekonomi etnis Tionghoa adalah merintis kedekatan dengan pejabat pemerintahan pada awal periode Soeharto sebagai pembinaan hubungan secara ekonomi dan politis. Etnis Tionghoa mengokohkan diri sebagai salah satu pilar penyangga pertumbuhan ekonomi Indonesia. Keberanian pengusaha dan pelaku ekonomi etnis Tionghoa lainnya dalam penanaman modal, spekulasi, strategi kerjasama dan jaringan kerja dengan pihak luar negara menjadi point istimewa perilaku ekonomi etnis Tionghoa.

Tradisi Makan Tahu bagi Etnis Tionghoa Pola pemukiman masyarakat Tionghoa sudah terbentuk sejak ratusan tahun dan diturunkan kepada cucu mereka. Etnis Tionghoa yang telah terbiasa hidup dengan tradisi dan budayanya sendiri membentuk kesenjangan budaya dengan masyarakat lainnya. Hal ini tercermin dari pola pemukiman etnis Tionghoa yang hingga sekarang masih terjaga.

Pola pemukiman yang telah teroganisir sedemikian rupa oleh kelompoknya membuat etnis Tionghoa enggan tinggal terpisah dengan etnisnya. Kesamaan budaya dan ras membentuk kelompok masyarakat yang teralienasi dengan masyarakat lainnya. Kebiasaan tinggal bersama kelompok etnis, selain dapat mempertahankan identitas etnisnya sekaligus identitas budaya mereka juga dapat terpelihara.

Hal ini seperti yang diuraikan oleh Puspa Vacanty dalam Koentjaraningrat (1993 : 361) mengenai pola pemukiman etnis Tionghoa. Perkampungan Tionghoa di kota-kota itu biasanya merupakan deretan rumah-rumah yang berhadap-hadapan di sepanjang jalan pusat pertokoan. Deretan rumah-rumah itu merupakan rumah-rumah petak di bawah satu atap yang umumnya tidak mempunyai pekarangan, di tengah rumah biasanya ada bagian tanpa atap untuk menanam tanam-tanaman, untuk tempat mencuci piring dan menjemur pakaian. Ruangan paling depan dari rumah selalu merupakan ruangan tamu dan meja abu.

Biasanya ruang ini dipakai untuk toko, sehingga meja abu harus ditempatkan di ruangan belakangnya. Sesudah itu ada lorong dengan disebelah kanan-kirinya ada kamar-kamar tidur. Dibagian belakang ada dapur dan kamar mandi Etnis Tionghoa memang dekat dengan bahan makanan yang berasal dari kedelai, seperti halnya tahu.

Tradisi makan tahu merupakan salah satu pola yang terjaga sejak Etnis Tionghoa masuk ke Indonesia. Tahu Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, KBBI (2016) tahu adalah makanan dari kedelai putih yang digiling halus-halus, direbus, dan dicetak. Pembuatan tahu dibagi menjadi dua bagian utama, yaitu pembuatan susu kedelai dan koagulasi atau penggumpalan protein susu kedelai sehingga dihasilkan curd yang kemudian dipres dan dicetak menjadi tahu.

Sejarah Tahu Para ahli sejarah berpendapat bahwa kemungkinan besar yang menemukan tahu adalah Liu An pada masa dinasti Han dan disebarkan ke berbagai daerah, salah satunya di Nusantara. Orang Tionghoa datang ke Nusantara dengan membawa beragam keterampilan mengolah kuliner, termasuk salah satunya adalah kuliner yang berbahan dasar kedelai.

Dadang Sungkawa dalam penelitiannya (2007 : 2) menyatakan : Secara historis diketahui bahwa tahu pertama kali dibuat di Cina sekitar tahun 200 SM, dengan tidak sengaja. Pembuatan tahu pertama kali diperkenalkan oleh Liu An pada tahun 164 SM, pada zaman pemerintahan Dinasti Han. Selanjutnya pembuatan tahu disebarkan ke berbagai negara termasuk Indonesia oleh para biksu sambil mengajarkan agama Budha.

Kata tahu berasal dari bahasa Cina Tao – hu atau Teu – hu. Teu artinya kedelai dan hu artinya lumat atau menjadi bubur, jadi tahu adalah kedelai yang dilumatkan atau dibuat bubur. Shuttlet dan Aoyagi (2013 : 291) menyatakan bahwa Liu An juga mengenalkan tahu sebagai makanan yang mengandung protein non daging.

Kemungkinan besar Liu An memadatkan tahu dengan nigari atau air laut dan menjadi kental seperti tahu saat ini. Pada abad ke-19, orang-orang Jawa dilanda krisis gizi yang luar biasa akibat penerapan sistem cultuurstelsel (Tanam Paksa). Hasil bumi dikuras untuk kepentingan kolonial sampai mereka sendiri kesulitan untuk makan. Saat itulah tahu muncul sebagai pangan alternatif.

Tahu adalah hasil olahan dari bahan dasar kacang kedelai melalui proses pengendapan atau penggumpalan oleh bahan penggumpal. Tahu ikut menunjang peranan dalam pola makanan sehari-hari di Indonesia baik sebagai lauk- pauk maupun sebagai kudapan. Kacang kedelai sebagai bahan dasar pembuatan tahu mempunyai kandungan protein sekitar 35 - 40 %.

Dibandingkan dengan kandungan protein bahan pangan lain seperti daging (19 %), ikan (20%) dan telur (13%) , ternyata kedelai merupakan bahan pangan yang mengandung protein tertinggi. Hasil penelitian W.F Donath dalam Fadly Rahman (2016 : 188) mengungkapkan bahwa: Kacang kedelai adalah bahan makanan yang paling banyak

menempati menu makanan pribumi.

Besarnya konsumsi ini tentu berhubungan erat dengan kian bertambahnya lahan budi daya kedelai yang hingga tahun 1.930 mencapai jumlah 300.000 lahan, sebagaimana dilaporkan Departemen Pertanian, Industri, dan Perdagangan. Donath pun melihat kandungan nutrisi kedelai lebih baik daripada beras, jagung, dan sagu setelah ia mengujinya di lab (15 - 20% lemak dan 35 – 40% protein).

Karena itulah ia begitu menekankan pentingnya konsumsi produk – produk kedelai sebagai sumber protein eksklusif. Hal ini membuktikan bahwa tahu menjadi salah satu makanan penyelamat orang-orang Jawa dari masa krisis asupan gizi. Hingga sekarang pun tahu menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena kandungan gizi yang terdapat di dalam nya .

Jenis – jenis Tahu Tahu diperdagangkan dengan berbagai variasi bentuk, nama, dan ukuran. Di pasaran dikenal berbagai nama tahu seperti yang disebutkan oleh Sarwono & Yan Pieter Saragih (2005: 5-6) Tahu Sumedang Tahu sumedang disebut juga tahu pong alias tahu kulit. Tahu ini merupakan lembaran-lembaran tahu putih setebal sekitar 3 cm dengan tekstur lunak dan kenyal. Isinya kosong sehingga disebut tahu pong.

Tahu sumedang biasanya dikonsumsi sebagai makanan ringan dan dilalap dengan cabai rawit. Tahu Bandung Tahu bandung berbentuk persegi (kotak), tekstur agak keras dan kenyal, warnanya kuning karena sebelumnya telah direndam air kunyit. Tahu digoreng dengan mengoleskan sedikit minyak di wajan. Tahu Cina Tahu cina berupa tahu putih, teksturnya lebih padat, halus, dan kenyal dibandingkan tahu biasa.

Ukurannya sekitar 12cm x 12cm x 8 cm. Ukuran dan bobot tahu relatif seragam karena proses pembuatannya dicetak dan dipres dengan mesin. Dalam pembuatannya, digunakan sioko (kalsium sulfat) sebagai bahan penggumpal protein sari kedelainya.

Tahu Kuning Tahu kuning mirip tahu cina. Bentuknya tipis dan lebar. Warna kuning dikarenakan sepuhan atau larutan sari kunyit. Tahu ini banyak digunakan dalam masakan cina.

Tahu Takwa Tahu takwa merupakan tahu khas Kediri, Jawa Timur. Kalau dipijit, tahunya terasa padat. Proses pengolahan tahu takwa pada prinsipnya sama dengan tahu biasa, hanya terdapat perbedaan dalam perlakuan, terutama pada perendaman kedelai dan pengepresan tahu. Bahan bakunya dipilih kedelai lokal yang berbiji kecil-kecil. Penggumpalan sari kedelai menggunakan asam cuka.

Sebelum dipasarkan, tahu takwa dimasak atau dicelup beberapa menit dalam air kunyit mendidih sehingga warnanya menjadi kuning. Tahu dijual dan disimpan dalam keadaan kering tanpa perlu direndam air seperti tahu putih biasa. Tahu Sutera Tahu ini sangat lembut dan lunak. Pada mulanya tahu ini mudah sekali rusak sehingga harus segera diolah. Namun, sekarang proses pembuatannya lebih modern sehingga produknya lebih tahan lama.

Oleh karenanya, tahu sutera kini juga disebut juga long life tofu. Tahu yang berasal dari Jepang ini biasanya dikonsumsi sebagai makanan penutup (dessert) dan disajikan bersama sirup jahe agar cita rasanya lebih lezat. Proses pengolahan tahu Proses ini dilakukan melalui 6 tahapan diantaranya adalah : Perendaman, Penggilingan, Perebusan, Penyaringan, Penggumpalan, dan Pencetakan.

Perendaman Perendaman bertujuan untuk melunakkan struktur selulernya sehingga mempermudah dan mempercepat penggilingan. Biasanya kedelai direndam dalam air sebanyak 3 kali beratnya sampai bobotnya menjadi sekitar 2,2 kali bobot kedelai kering. Lama perendaman kedelai antara 8-12 jam untuk penggilingan menggunakan mesin dan 24 jam untuk penggilingan menggunakan alat tradisional.

Setelah direndam kedelai tersebut dikeringkan dalam sebuah nampan sebelum dilakukan proses penggilingan. Seperti yang diungkapkan oleh Shurtleff dan Aoyagi (2013 : 111-112) The production of tofu is simple, but it demands much care. The soybeans are first soaked for about 24 hours, they are drained in a wicker basket.

Next they are ground in a mill, while mixing them with the soak water, which had been set aside. Penggilingan Kedelai yang telah bersih dan ditiriskan lalu digiling dan ditambahkan air kira-kira 1-1,5 kali berat kedelai basah (berat setelah direndam). Tujuan penggilingan adalah untuk memperkecil ukuran partikel sehingga dapat mengurangi waktu pemasakan dan memberikan fasilitas untuk melakukan ekstraksi susu kedelai atau pembuatan bubur kedelai.

Penggunaan alat dalam proses ini, seperti yang dijelaskan oleh Shurtleff dan Aoyagi (2013 : 112) The mill used for this purpose is made of horizontal discs of hard stone. The upper stone is pierced with a conical hole. The apparatus is rotated by means of a connecting rod, connected by joints, that a worker rotates with one hand while the other hand is used to throw the soybeans into the hole of the upper stone with a spoon / scoop (cuiller). With each addition of the soybeans, a certain amount of water for grinding is added.

The soybeans, ground by the action of the mill, are transformed into a liquid slurry (bouillie liquide), which collects between the millstones, falls into a circular channel, and accumulates in a tub. This slurry is poured onto a filter formed of a linen cloth attached to an overhead frame; when the filtration is very slow, the material is mixed.

To facilitate this operation, the frame / chassis is suspended from the ceiling at the height of a man. Proses penggilingan bisa dilakukan melalui 2 cara yaitu dengan cara tradisional dan penggilingan menggunakan mesin. Alat penggilingan tradisional terdiri dari batu yang berlubang dan batu yang berfungsi sebagai pemutar penggilingan tersebut.

Perebusan Kedelai yang telah digiling kemudian direbus. Perebusan ini dimaksudkan untuk meningkatkan nilai gizi dan kualitas kedelai, mengurangi rasa mentah pada kedelai, menambah keawetan produk, akhir dan merubah sifat protein kacang kedelai sehingga mudah dikoagulasikan atau dipadatkan.

Menurut Shurtleff dan Aoyagi (2013 : 112) dalam proses perebusan ini menggunakan dua panci dengan tungku yang berbeda. Tungku pertama dengan suhu yang tinggi sedangkan tungku yang kedua dengan suhu yang rendah. The liquid filtrate mixed by hand, is collected in a wooden vat and poured into a cooking pot, where it is cooked slowly.

This cooking pot is formed of a deep, wide pan of cast iron, surrounded by a type of wooden tub (frame); the metallic surface presenting a limited area, permits the person cooking the liquid, without fear, to raise the temperature briskly; this can alter the material. This apparatus is almost always used by the Chinese for cooking organic materials.

A second cooking pot is located next to the first one on the same stove, in the form of a parallelepiped (a six-sided polyhedron all of whose faces are parallelograms lying in pairs of parallel planes) and receives the direct action of the fire-box. The liquid which

has flowed from the mill starts to be covered with foam at about 100°C.

It is kept boiling for about 10 minutes, then is decanted into the second cooking pot, where it is subjected to a lower cooking temperature, because of the disposition of the stove. Perebusan dilakukan pada suhu 100o C selama kurang lebih 15 menit. Pada saat perebusan, bubur kedelai ditambahkan air untuk memperoleh rendemen yang baik. Perbandingan berat kedelai kering dan air yang baik adalah 10 : 1.

Penyaringan Bubur kedelai disaring dengan penyaring yang umum digunakan oleh pengusaha tahu yaitu penyaring kain blacu berwarna putih. Hasil penyaringan ini adalah ekstrak susu kedelai, sedangkan ampas akan tertinggal dalam kain penyaring. Untuk mendapatkan sari kedelai yang lebih banyak, ampas dapat dicuci kemudian disaring kembali.

Hasil penyaringan kemudian dibiarkan dingin seperti yang dikemukakan oleh Shurtleff dan Aoyagi (2013 : 112) The foam which forms gathers in the middle of the surface and is removed with the aid of a copper scoop. After standing for several minutes, the liquid becomes covered with a thick film pellicle (pellicule épaisse) [yuba], which is removed with a stick (baguette) without tearing it. The film is hung up to dry by affixing the stick in the wall. Sometimes a second film is formed; it is treated in the same manner.

Penggumpalan Proses penggumpalan protein susu kedelai ini merupakan tahapan yang paling menentukan sifat fisik dan organoleptik tahu yaitu jenis dan jumlah bahan penggumpal serta suhu susu kedelai pada saat penggumpalan (Shurtleff dan Aoyagi, 2013 : 112). Ada berbagai jenis penggumpal yang biasa digunakan dalam pembuatan tahu, yaitu: Asam cuka encer Digunakan bahan baku berupa asam cuka pekat atau asam cuka keras.

Asam cuka ini perlu diencerkan terlebih dahulu sesuai dengan kebutuhan (200 ml asam cuka keras dalam wadah yang terbuat dari kaca atau plastik dicampur dengan air bersih 500 ml sedikit demi sedikit sambil diaduk). Batu tahu Batu tahu berbentuk pecahan kaca dibakar beberapa saat lalu ditumbuk halus dan diayak menjadi serbuk putih (serbuk gips) yang kemudian dilarutkan dalam air bersih hingga jenuh (tidak mampu lagi melarutkan serbuk). Larutan dibiarkan beberapa saat, kemudian endapan dipisahkan dan diambil cairan jernihnya.

Cairan jernih inilah yang digunakan sebagai bahan penggumpal protein. Whey Dilakukan pemisahan sebagian dari cairan sisa penggumpalan (whey), sementara yang lainnya dibuang atau dimanfaatkan untuk pupuk, dan pakan ternak. Whey yang telah dipisahkan disimpan selama 24 jam dan siap digunakan sebagai bahan penggumpal protein.

Pencetakan Gumpalan dibentuk dengan memasukkan gumpalan ke dalam cetakan yang telah dialasi kain blacu berwarna putih, lalu bagian atas juga ditutup dengan kain serupa dan papan. Diatas papan diletakkan pemberat hingga air air tahu menetes habis dan terbentuklah tahu. Kualitas Tahu Tahu sebagai makanan dan kudapan yang bergizi ialah tahu yang berkualitas baik, tidak menggunakan bahan-bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan, tahan terhadap penyimpanan serta tahu yang tidak cepat mengalami kerusakan yang dapat menurunkan nilai gizi yang rendah bahkan tidak memenuhi syarat sebagai makanan.

Kualitas tahu dari hasil produksi harus selalu terjaga agar dapat menjamin keamanan dan konsistensi dari produk tahu yang dihasilkan. Kualitas tahu telah ditetapkan standarnya oleh Badan Standarisasi Nasional yaitu SNI 01-3142-1998. Faktor-faktor yang menentukan kualitas tahu yaitu : Kualitas kedelai yang digunakan Bahan baku yang digunakan harus sesuai dengan SNI 01-3922-1995 yaitu minimal mutu II Proses pembuatan tahu Tahapan pada tiap-tiap proses pembuatan tahu dapat mempengaruhi kualitas produk.

Pemakaian bahan – bahan pembantu lainnya Bahan-bahan pembantunya antara lain air dan penggumpal. Tabel 2.1. Standar Kualitas Tahu Berdasarkan SNI 01-3142-1998 (BSN

.1998) No _Jenis Uji _ Satuan _Persyaratan _1 _Keadaan : _ _ _ _ _Bau _ _Normal _ _
_Rasa _ _Normal _ _Warna _ _Putih normal atau _ _ _ _ _kuning normal _ _ _
Penampakan _ _Normal tidak _ _ _ _ _berlendir dan tidak _ _ _ _ _Berjamur _ _2 _Abu _ %
(b/b) _Maks 1.0 _3 _Protein _ % (b/b) _Min 9.0 _4 _Lemak _ % (b/b) _Min 0.5

_5 _Serat kasar _ % (b/b) _Maks 0.1 _6 _Bahan tambahan makanan : _ % (b/b) _Sesuai
SNI 01-0222- _ _ _ _ _1995 dan Peraturan _ _ _ _ _Men.Kes No 722/ _ _ _ _ _Men.Kes/ Per/
IX/ _ _ _ _ _1988 _7 _Cemaran logam : _ _ _ _ _Timbal (Pb) _mg/kg _Maks 2.0 _ _
_Tembaga (Cu) _mg/kg _Maks 30.0 _ _Seng (Zn) _mg/kg _Maks 40.0 _ _Timah (Sn)
_mg/kg _Maks 40.0/ 250 _ _Raksa (Hg) _mg/kg _Maks 0.03 _8 _Cemaran Arsen (As)
_mg/kg _Maks 1.0

_9 _Cemaran mikroba _ _ _ _ _Escherichia coli _APM/ g _Maks 10 _ _ _Salmonella _/25 g
_Negatif _ _ Industri Pengolahan Tahu Tradisi makan tahu yang dikenalkan oleh Etnis
Tionghoa bersamaan dengan pola pemukiman yang mengumpul pada satu kawasan,
merupakan faktor yang mendukung etnis Tionghoa mendirikan perusahaan tahu di Kota
Kediri maupun kota-kota lainnya. Mereka mempunyai tradisi sendiri berdasarkan
kebudayaanya yang terkenal dengan berdagangnya.

Bagi mereka pasar merupakan hubungan sebab-akibat antara output (keluaran) maupun
input (masukan) yang harus dilakukan dalam berdagang. Masyarakat Tionghoa juga
merekrut karyawan yang rumah tinggalnya tidak berada jauh dengan kompleks mereka.
Hal ini juga terkait masalah kepercayaan dan ongkos produksi yang harus ditekan. Etnis
Tionghoa yang melakukan bisnis di Indonesia umumnya adalah bisnis keluarga.

Keluarga dalam bisnis etnis Tionghoa merupakan suatu yang penting. Setiap toko atau
bisnis Etnis Tionghoa, tokoh ayah dimunculkan sebagai pelopor bisnis dan seluruh
anggota keluarga adalah pekerja dalam bisnis tersebut. Puspa Vacanty dalam
Koentjaraningrat (1993 : 360) mengungkapkan bahwa Organisasi perdagangan orang
Tionghoa di Indonesia berdasarkan sistem kekerabatannya (sistem famili). Sebagian
besar dari usaha orang Tionghoa adalah kecil dan hanya cukup diurus oleh satu
keluarga tanpa membutuhkan pekerja yang diambil dari luar.

Usaha tersebut dapat berupa perdagangan atau toko, atau gudang yang biasanya
tempat tinggal kepalanya adalah di gudang itu juga. Bisnis etnis Tionghoa di Indonesia
berkembang berdasarkan relasi keluarga. Biasanya setelah anak-anak mereka telah
cukup berpengalaman dalam usaha yang digeluti keluarga tersebut, maka suatu saat
mereka akan membuka dan mengembangkan bisnis leluhur mereka yang bergulat
dalam dunia kuliner, khususnya tahu.

Puspa Vacanty dalam Koentjoroningrat (1993 : 361) juga menambahkan tentang pembentukan perseroan terbatas yang dilakukan oleh para pengusaha etnis Tionghoa. Anggota perseroan terbatas berasal dari satu keluarga dan dapat pula berasal dari satu she (nama keluarga). Selain tahu, usaha yang juga banyak dikembangkan oleh etnis Tionghoa adalah masakan oriental yang mengandung lemak babi, alat-alat listrik, tekstil, dan lain-lain.

Setiap usaha perdagangan etnis Tionghoa di Indonesia tidak akan bisa tetap, beberapa usaha terancam kebangkrutan. Puspa Vacanty dalam Koentjaraningrat (1993 : 361), Organisasi perdagangan yang kecil dan pembagian yang merata pada keturunan-keturunannya menyebabkan mereka selalu memulai suatu usaha dengan modal kecil. Beberapa keturunan tidak memperhatikan usaha ayahnya, sehingga usaha itu mati bersama-sama dengan kematian ayahnya.

Beberapa usaha tidak bisa bertahan hingga tiga generasi. Produk olahan tahu pada masa sekarang pun sangat beragam, seperti yang disebutkan pada artikel dalam website pemerintah Kota Kediri (2020), Sebagai langkah pengembangan diversifikasi produk, beberapa pemilik industri tahu dan pelaku usaha kuliner telah mengembangkan produk turunan seperti stik tahu dan keripik tahu yang ternyata mendapat respon positif dari masyarakat.

Bahkan produk-produk turunan tahu tersebut kini dapat dengan mudah ditemui di kota-kota lain melalui pasar-pasar swalayan dan toko penyedia oleh-oleh. Industri tahu yang berada di Indonesia terhitung mencapai angka 15.000. Menurut BPS dengan besarnya angka tersebut, maka permintaan kedelai sebagai bahan pangan olahan juga meningkat menjadi lebih dari 90%.

Tahu dan tempe menjadi porsi yang paling besar hingga mencapai 88%. Sementara sisanya 10 % untuk pangan olahan lain, dan 2% untuk benih. Total kebutuhan kedelai dalam negeri pertahun mencapai 2,4 juta ton. Kediri yang terkenal dengan sebutan kota tahunya sudah pasti turut menyumbang jumlah pengusaha tahu di kawasan ini, baik itu industri rumah tangga ataupun industri skala besar. Di Kota Kediri sendiri untuk pengolahan tahu masih dilakukan dengan cara tradisional, hanya pada tahap proses penggilingan yang sudah menggunakan mesin.

BAB III METODE PENELITIAN Pendekatan dan Jenis Penelitian Pendekatan Penelitian Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Dalam pendekatan kualitatif tidak sekedar mendeskripsikan sebuah fenomena, namun yang terpenting adalah menjelaskan makna. Penjelasan Sugiyono (2008 : 9) berkaitan dengan penelitian kualitatif diantaranya yaitu pendekatan kualitatif digunakan untuk mendapatkan data yang mendalam, suatu data yang mengandung makna. Makna adalah data yang sebenarnya, data yang pasti yang merupakan suatu nilai dibalik data yang tampak.

Oleh karena itu dalam penelitian kualitatif tidak menekankan pada generalisasi, tetapi lebih menekankan pada makna. Pada awal perkembangannya, pendekatan ini lebih sering disebut dengan pendekatan etnografi karena pendekatan ini lebih banyak digunakan untuk penelitian bidang antropologi budaya.

Menurut Sugiyono (2008 : 24) pendekatan kualitatif dapat digunakan pada beberapa kemungkinan diantaranya adalah : Bila masalah penelitian belum jelas Untuk memahami makna dibalik tanda yang tampak Untuk memahami interaksi sosial Memahami perasaan orang Untuk mengembangkan teori Untuk memastikan kebenaran data Meneliti sejarah perkembangan Dalam menganalisa permasalahan pokok dalam penelitian "Tahu Takwa Kediri pada Masa Orde Baru (Perkembangan Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan Kuliner Khas di Kediri)" kajian ini ditinjau secara kualitatif.

Dalam beberapa analisis menggunakan data kuantitatif, tetapi data kuantitatif bukanlah analisis utama dalam penelitian ini. Data tersebut digunakan sebagai penunjang dalam penelitian ini. Sumber dalam penelitian ini akan lebih banyak menggunakan data yang analisisnya hanya bersifat sementara, tematik, dan berkembang.

Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Jenis Penelitian Jenis penelitian ini adalah penelitian dengan menggunakan metode historis. Metode historis ini menggunakan studi literatur dan studi dokumentasi, penulis juga akan melakukan wawancara dengan pihak yang bersangkutan. Metode historis diartikan sebagai proses untuk mengkaji dan menguji kebenaran rekaman dan peninggalan-peninggalan masa lampau dengan menganalisis secara kritis bukti-bukti dan data-data yang ada sehingga menjadi penyajian dan cerita sejarah yang dapat dipercaya.

(Ismaun, 2005 : 35) Metode historis lebih memusatkan pada masa lalu yang berupa peninggalan-peninggalan, dokumen-dokumen, dan arsip-arsip. Data tersebut tidak hanya sekedar diungkapkan dari sudut kepentingan sejarahnya, namun untuk

memahami berbagai aspek kehidupan masa lalu. Masalah yang diselidiki oleh peneliti pada dasarnya terbatas pada data yang telah ada.

Tujuan penelitian historis adalah untuk rekonstruksi masa lampau secara objektif dan sistematis dengan cara mengumpulkan, memverifikasikan bukti-bukti untuk memperoleh kesimpulan. Kehadiran Peneliti Pada penelitian ini, peneliti sebagai instrumen aktif sekaligus pengumpul data di lapangan. Sugiyono (2015 : 222) menyatakan bahwa dalam penelitian kualitatif yang menjadi instrumen penelitian adalah peneliti sendiri.

Peneliti kualitatif adalah human instrument yang berfungsi menetapkan fokus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, menafsirkan data, dan membuat kesimpulan atas semuanya. Sedangkan instrumen pengumpulan data yang lain selain manusia adalah berbagai bentuk alat –alat bantu dan berupa dokumen-dokumen lainnya yang dapat digunakan untuk menunjang keabsahan hasil penelitian, namun berfungsi sebagai instrumen pendukung. Peneliti juga mempunyai peran sebagai pengamat.

Dalam hal ini, pihak Industri tahu dan pihak umum mengetahui bahwa pengamat adalah peneliti. Tahapan Penelitian Berdasarkan tahapan penelitian historis, maka langkah-langkah kegiatan penelitian yang akan peneliti lakukan adalah: Heuristik Pada tahap ini peneliti mencoba mencari dan mengumpulkan data-data yang diperlukan baik sumber primer maupun sumber sekunder yang berhubungan dengan penelitian yang berjudul “Tahu Takwa Kediri pada Masa Orde Baru (Perkembangan Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan Kuliner Khas di Kediri)”. Untuk memperkuat sumber, peneliti juga melakukan wawancara dengan salah satu pemilik industri tahu di Jalan Pattimura.

Kritik Sumber Setelah data terkumpul, kegiatan peneliti selanjutnya adalah melakukan kritik terhadap sumber-sumber yang telah didapat untuk menguji apakah data-data tersebut valid atau tidak, serta layak dan menunjang penelitian yang dilakukan. Interpretasi Pada tahap ini peneliti melakukan penafsiran terhadap data-data yang sudah didapatkan, selanjutnya peneliti berusaha untuk melakukan analisis data atau melakukan pembentukan dan generalisasi sejarah.

Historiografi Pada tahap akhir ini peneliti melakukan penyusunan suatu penulisan dalam bentuk laporan tersusun dalam konsep sejarah yang sistematis. Tempat Dan Waktu Penelitian Tempat penelitian Lokasi yang digunakan sebagai tempat penelitian adalah pusat oleh-oleh tahu takwa yang ada di kota Kediri. Pada penelitian ini lokasi dikhususkan pada pusat oleh- oleh di Kediri yang berada di Jalan Pattimura yaitu Industri Tahu LTT dengan alamat : Jalan Pattimura No.

67, Jagalan, Kecamatan Kota dan di Jalan Yos Sudarso No.44, Pakelan, Kecamatan Kota, Kota Kediri. Industri tahu LTT menjadi salah satu industri tahu tertua di Kediri yang lokasi industri dan gerai utamanya tetap berada di Jalan Pattimura. Waktu penelitian Tabel 3.1

Waktu Penelitian No _Uraian kegiatan _Februari _Maret _April _Mei _Juni _Juli _ _
_Minggu _Minggu _Minggu _Minggu _Minggu _Minggu _ _ _1 _2 _3 _4 _1 _2 _3 _4 _1 _2
_3 _4 _1 _2 _3 _4 _1 _2 _3 _4 _1 _2 _3 _4 _1. Judul _ _ _ _ _
_2. _Penyusunan BAB I _ _ _ _ _3. _Penyusunan BAB II
_ _ _ _ _4.

_Penyusunan BAB III _ _ _ _ _5. _Pengajuan Izin
Penelitian _ _ _ _ _6. _Penelitian dan Wawancara _ _ _ _
_ _ _ _ _7. _Pengajuan BAB IV _ _ _ _ _
_ _ _8. _Pengajuan BAB V _ _ _ _ _ Sumber Data Data
merupakan bahan utama dalam penyusunan hasil penelitian, sehingga peneliti dalam
menyusun laporan tidak terlepas dari sumber-sumber yang relevan.

Sumber data dalam penelitian ini adalah pengusaha tahu yang ada di Kota Kediri, foto atau dokumentasi terdahulu, dan sumber tertulis berupa buku maupun jurnal. Prosedur Pengumpulan Data Pengumpulan data dalam penelitian kualitatif secara umum dapat dikelompokkan ke dalam dua cara yaitu teknik pengumpulan data yang bersifat interaktif dan non interaktif.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik interaktif termasuk didalamnya meliputi : Teknik Wawancara Teknik wawancara dilakukan dengan cara wawancara mendalam atau in-depth interviewing atau wawancara tidak terstruktur. Seperti pendapat Sugiyono (2015 : 74). Wawancara tidak terstruktur atau terbuka sering digunakan dalam pendahuluan atau malahan untuk penelitian yang lebih mendalam tentang subjek yang diteliti.

Wawancara tidak terstruktur adalah wawancara yang bebas dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya. Pedoman wawancara yang digunakan hanya berupa garis-garis besar permasalahan yang akan ditanyakan. Kejujuran narasumber diperoleh terutama berkaitan dengan peristiwa, aktivitas, motivasi, tanggapan atau persepsi, tingkat dan bentuk keterlibatan.

Wawancara dilakukan kepada para narasumber dengan menggunakan alat perekam, peneliti akan meminta izin terlebih dahulu agar bersedia untuk diwawancarai dengan

alat perekam agar memperoleh informasi yang akurat. Sebelum mengajukan pertanyaan, peneliti menjelaskan terlebih dahulu mengenai permasalahan penelitian dan pedoman yang dilakukan selama kegiatan wawancara berlangsung.

Peneliti selalu menegaskan kembali setiap jawaban atau informasi dari narasumber untuk menyesuaikan jawaban dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti. Untuk mendapatkan sumber dan informasi dalam penelitian ini, penulis mempunyai beberapa narasumber, diantaranya : Fanny Lindawati yang merupakan generasi kedua sekaligus pemilik toko oleh-oleh LTT yang berada di Jalan Pattimura Bapak Halim Prayoga pengurus kelenteng Tjoe Hwie Kiong yang mempunyai peran dalam setiap perayaan hari besar etnis Tionghoa di Kediri.

Bapak Jojo Sutjahjo Gani (Gan Kok Tjiauw) generasi keempat Tan Khoen Swie dan merupakan salah satu tokoh etnis Tionghoa Kediri yang mengetahui sejarah perkembangan Kota Kediri dan masyarakat etnis Tionghoa di Kediri. Teknik Observasi Observasi yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi / pengamatan terlibat yaitu peneliti melakukan pengamatan secara langsung terhadap data yang berupa pengamatan perilaku, peristiwa / proses pembuatan tahu, tempat dan lokasi yang berkaitan dengan industri tahu, benda-benda terkait, serta rekaman gambar atau foto, Lokasi atau benda-benda, lokasi pembuatan tahu, toko atau pusat oleh-oleh penjualan dan kelengkapannya.

Studi kepustakaan dan studi dokumentasi Studi kepustakaan adalah tahap yang dilakukan sebelum dan sesudah peneliti terjun ke lapangan untuk memperoleh literatur. Pemanfaatan berbagai literatur dipergunakan baik untuk penelitian lapangan maupun bahan dokumentasi. Sedangkan studi dokumentasi dapat diperoleh setelah kita terjun ke lapangan dan menemukan sumber data yang berkaitan dengan penelitian ini.

Sugiyono (2015:240) mengatakan Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi wawancara dalam penelitian kualitatif. Dokumen ini bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, cerita, biografi, peraturan, kebijakan.

Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, dan lain-lain. Dalam penelitian ini, dokumen yang digunakan adalah foto – foto beberapa kawasan yang terkenal sebagai daerah pecinan. Dokumen yang digunakan dalam studi kepustakaan dan studi dokumentasi dapat memperkuat data yang terkumpul dari hasil wawancara.

Teknik Analisis Data Data yang terdapat dalam penelitian ini adalah data kualitatif, dengan demikian teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik

analisis data kualitatif, yang berupa fenomena-fenomena dan kasus-kasus dalam bentuk laporan dan karangan para sejarawan, sehingga memerlukan pemikiran yang teliti dalam menyelesaikan masalah penelitian.

Menurut Koentjaraningrat (Koentjaraningrat, 1977:338) teknik analisis data kualitatif dapat digunakan apabila data yang dikumpulkan bersifat monografi atau kasus-kasus dan tidak berbentuk angka- angka sehingga tidak dapat diuji secara statistik. Adapun langkah-langkah analisis data kualitatif yang dikemukakan oleh Lexy J. Moleong (2010 : 190) yaitu: Proses analisis data dimulai dengan menelaah seluruh data yang tersedia dari berbagai sumber, yaitu dari wawancara, pengamatan yang sudah dituliskan dalam catatan lapangan, dokumen pribadi, dokumen resmi, gambar, foto, dan sebagainya. Data tersebut banyak sekali, kira-kira segudang.

Setelah dibaca, dipelajari, dan ditelaah, maka langkah berikutnya ialah mengadakan reduksi data yang dilakukan dengan jalan abstraksi. Abstraksi merupakan usaha membuat rangkuman yang inti proses, dan pernyataan-pernyataan yang perlu dijaga sehingga tetap berada di dalamnya. Satuan-satuan itu kemudian dikategorisasikan pada langkah berikutnya. Tahap akhir dari analisis data ini adalah ialah mengadakan pemeriksaan keabsahan data.

Pengecekan Keabsahan Temuan Untuk pengecekan keabsahan temuan ini teknik yang dipakai oleh peneliti adalah triangulasi. Menurut Moleong (2010:178) triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu. Pemeriksaan yang dilakukan oleh peneliti antara lain dengan : a.

Triangulasi data, yaitu dengan cara membandingkan data hasil pengamatan dengan hasil wawancara, data hasil wawancara dengan dokumentasi serta data hasil pengamatan dengan dokumentasi. Hasil perbandingan ini diharapkan dapat menyatukan persepsi atas data yang telah diperoleh. b. Triangulasi metode, yaitu dengan cara mencari data lain tentang sebuah fenomena yang diperoleh dengan menggunakan metode yang berbeda yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Kemudian hasil yang diperoleh dengan menggunakan metode ini dibandingkan dan disimpulkan sehingga memperoleh data yang bisa dipercaya. c.

Triangulasi sumber, yaitu dengan cara membandingkan kebenaran suatu fenomena berdasarkan data yang diperoleh oleh peneliti, baik dilihat dari dimensi waktu maupun sumber yang lain.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN Deskripsi Setting/Lokasi Penelitian Data yang penulis uraikan berkaitan dengan deskripsi setting / lokasi penelitian adalah data yang diperoleh penulis dari buku potensi dan produk unggulan Jawa Timur serta buku Kediri dalam angka yang telah diterbitkan oleh Badan Pusat Statistik Kota Kediri tahun 2018 .

Buku tersebut membahas tentang berbagai potensi yang dapat dikembangkan dari wilayah Kediri, termasuk salah satunya adalah potensi pengembangan kawasan wisata belanja dan kuliner tahu takwa di Jalan Yos Sudarso dan Jalan Pattimura yang menjadi fokus dalam penelitian ini. Buku tersebut juga membahas tentang perkembangan potensi industri perdagangan dari tahun ke tahun, gambaran umum tentang berbagai potensi yang terbagi dalam beberapa kawasan, dan catatan demografi penduduk Kediri dari tahun ke tahun.

Penulis menguraikan gambaran umum Kota Kediri pada bagian awal dengan tujuan untuk memberikan gambaran umum tentang berbagai potensi yang dapat dikembangkan dari berbagai kawasan di Kota Kediri. Kota Kediri merupakan salah satu pemerintah kota yang ada di wilayah provinsi Jawa Timur, Kota Kediri terletak di wilayah selatan bagian barat Jawa Timur.

Kota Kediri dijadikan sebagai pusat pengembangan regional eks Wilayah Pembantu Gubernur Wilayah III Kediri yang mempunyai pengaruh timbal balik dengan daerah sekitarnya. Dari aspek geografis, Kota Kediri terletak di antara 111,05o - 112,03o Bujur Timur dan 7,45 o - 7,55 o Lintang Selatan dengan luas 63,404 Km². Dari aspek topografi, Kota Kediri terletak pada ketinggian rata-rata 67 m diatas permukaan laut, dan mempunyai tingkat kemiringan 0-40% .

Wilayah Kota Kediri terbelah menjadi 2 bagian oleh sungai Brantas, yaitu bagian sebelah timur dan barat sungai. Wilayah dataran rendah terletak di bagian timur sungai, meliputi Kecamatan Kota dan Kecamatan Pesantren, sedangkan dataran tinggi terletak pada bagian barat sungai yaitu Kec. Mojoroto yang sebagian masuk kawasan lereng Gunung Klotok (472 m) dan Gunung Maskumambang (300 m).

Bagian timur sungai merupakan lahan yang relatif subur dengan relief tanah yang datar. Di kaki Gunung Klotok terdapat situs sejarah berupa Goa Selomangleng, goa ini merupakan pesanggrahan Dewi Kilisuci putri Raja Airlangga dari Kerajaan Kahuripan. Secara administratif, Kota Kediri berada di kelilingi oleh wilayah Kabupaten Kediri dengan batas wilayah sebagai berikut : a. _Sebelah utara _: Kec.

Gampengrejo dan Kec. Grogol _ _b. _Sebelah Selatan _: Kec. Kandat dan Kec. Ngadiluwih

_c. _Sebelah Timur _ : Kec. Wates dan Kec. Gurah _d. _Sebelah Barat _ : kec. Banyakan dan Kec. Semen _ _ _ Gambar 4.1 Peta wilayah Kota Kediri Sumber : Kediri dalam angka tahun 2018 Secara administratif, wilayah Kota Kediri secara administratif terbagi menjadi 3 wilayah kecamatan, yaitu : Kecamatan Kota, dengan luas wilayah 14,900 km² terdiri dari 17 Kelurahan Kecamatan Pesantren, dengan luas wilayah 23,903 km² terdiri dari 15 Kelurahan Kecamatan Mojaroto, dengan luas wilayah 24,601 Km² terdiri dari 14 Kelurahan Pembangunan dan perkembangan kota belum sepenuhnya dilakukan secara merata keseluruh kota Kediri.

Karena pertumbuhan pembangunan dan perkembangan kota yang lebih cepat serta keterbatasan lahan terutama di wilayah kota tidak menutup kemungkinan adanya alih fungsi lahan sehingga terjadi perbedaan dalam perencanaan tata ruang dan kenyataan pembangunan dilapangan. Maka perlu adanya ketaatan pembangunan dengan perencanaan tata ruang berdasarkan RTRW Kota Kediri.

Sehingga dengan telah diberlakukan dan diterapkannya Peraturan Daerah Kota Kediri Nomor 1 tahun 2012 tentang RTRW Kota Kediri dapat meratakan pembangunan di tiap kecamatan dan juga pembangunan kawasan budidaya sesuai dengan lokasi dan wilayah yang telah ditentukan dalam RTRW Kota Kediri. Kawasan Budidaya Kota Kediri yang merupakan wilayah yang ditetapkan dengan fungsi utama untuk dibudidayakan atas dasar kondisi dan potensi sumber daya alam, sumber daya manusia, dan sumber daya buatan Kota Kediri, sebagaimana ditetapkan dalam RTRW adalah dengan meningkatkan kawasan tersebut.

Penggunaan Lahan di Kota Kediri di dominasi oleh lahan terbangun. Perkembangan untuk lahan terbangun belum tersebar secara merata. Dominasi penggunaan lahan kepadatan tinggi adalah Kecamatan Kota dengan sebaran perkantoran, perdagangan jasa, industri, pemukiman kepadatan tinggi dan wisata kota. Penggunaan lahan untuk Kecamatan Mojaroto di dominasi oleh pendidikan, home industry, industri, pariwisata dan pertanian serta pemukiman kepadatan sedang dan rendah.

Untuk Kecamatan Pesantren, dominasi penggunaan lahannya adalah perkantoran, industri, home industry, permukiman kepadatan sedang dan rendah serta pertanian Kota Kediri yang berada di jalur transportasi regional antara Surabaya dan Tulungagung, Nganjuk, Blitar, dan Malang telah ditetapkan sebagai pusat Kegiatan Wilayah (PKW) yang berfungsi untuk mendorong sistem perkotaan sebagai pusat pelayanan sekunder.

Kota Kediri merupakan pusat industri, jasa, perdagangan, pendidikan, dan pariwisata secara regional. Sehubungan dengan kondisi tersebut, Kota Kediri memiliki kawasan-kawasan strategis yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan sesuai

dengan potensinya masing-masing. Kawasan- kawasan tersebut dapat dibagi menjadi 4 kelompok kawasan diantaranya adalah kawasan khusus militer, kawasan pengembangan sosial budaya, kawasan pendukung lingkungan hidup, dan kawasan pendorong pertumbuhan ekonomi.

Kawasan khusus militer di Kota Kediri meliputi asrama militer yang berada di Kelurahan Bujel, Kompleks TNI di Kelurahan Banjaran, Kelurahan Mojoroto, dan Kelurahan Sukorame. Kawasan khusus militer tersebut mempunyai pengaruh strategis terhadap stabilitas keamanan dan politik yang juga akan berpengaruh terhadap kelangsungan kegiatan pengembangan wilayah secara keseluruhan. Kawasan pengembangan sosial budaya merupakan kawasan adat tertentu, kawasan konservasi warisan budaya, dan kawasan pusat pendidikan.

Kawasan potensial untuk pengembangan sosial budaya di Kota Kediri beberapa diantaranya adalah kawasan goa selomangkling yang merupakan kawasan yang dikembangkan sebagai wisata alam dan perlindungan terhadap peninggalan bersejarah. Kegiatan-kegiatan yang dapat dilakukan di kawasan tersebut selain rekreasi adalah kegiatan olahraga, pendidikan, perkemahan, dan sebagainya.

Kawasan berikutnya adalah kawasan makam kuno yang perlu dijaga kelestariannya dan dikembangkan sebagai kawasan wisata religi, yaitu Makam Sunan Geseng, Kompleks Makam Islam Mbah Wasil, Makam Kuno Mbah Bencolono dan berbagai macam ziarah makam islam lainnya. Sedangkan pengembangan kawasan pendidikan diutamakan di sebelah barat Kota Kediri meliputi pendidikan dasar, menengah, dan perguruan tinggi.

Pendidikan perguruan tinggi akan dikembangkan di Kecamatan Mojoroto untuk meningkatkan kualitas pendidikan dan mempermudah akses masyarakat di Kota Kediri dan sekitarnya untuk memperoleh pendidikan tinggi. Dengan adanya perguruan tinggi unggulan di Kota Kediri diharapkan akan meningkatkan kualitas sumber daya manusia serta membawa multiple effect di berbagai sektor.

Kawasan pendukung lingkungan hidup meliputi beberapa kawasan diantaranya adalah kawasan resapan air, kawasan perlindungan setempat, kawasan ruang terbuka hijau, kawasan suaka alam dan cagar budaya. Kawasan resapan air merupakan kawasan yang memiliki kemampuan tinggi meresapkan air hujan sehingga merupakan tempat pengisian air bumi (akuifer) yang berguna sebagai penyedia sumber air.

Kawasan resapan air Kota Kediri terdapat di Kecamatan Pesantren seluas 7,30 ha tepatnya di Kelurahan Betet, Kelurahan Pakunden dan Kelurahan Jamsaren serta di Kecamatan Mojoroto seluas 663,50 ha tepatnya kelurahan Pojok. Sebagian besar

kawasan yang berfungsi sebagai kawasan resapan air ini merupakan kawasan hutan yang perlu dilestarikan untuk menjaga kemampuan resapan air.

Kota Kediri memiliki beberapa mata air dan sungai yang berfungsi sebagai sumber air bersih maupun drainase. Untuk melindungi kelsetarian mata air dan sungai diperlukan kawasan perlindungan setempat berupa sempadan mata air dan sempadan sungai. Luas sempadan mata air di kota Kediri secara keseluruhan adalah 22,86 ha yang tersebar di Kecamatan Mojoroto tepatnya Kelurahan Pojok dan Gayam.

Kecamatan Kota tepatnya Kelurahan Ngadirejo, Rejomulyo, dan Banjaran, serta Kecamatan Mojoroto seluas 53,30 ha, di Kecamatan Kota seluas 23,67 ha, di Kecamatan Pesantren seluas 25,18 ha. Keberadaan kawasan sempadan mata air dan sempadan sungai tersebut perlu dipertahankan dan dikembangkan sebagai lahan konservasi sumber air bersih dan drainase.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 26 Tahun 2007 dan Permendagri Nomor 1 Tahun 2007 tentang Penyediaan Ruang Terbuka Hijau Perkotaan, kawasan Ruang Terbuka Hijau (RTH) kota yang perlu dipertahankan keberadaannya minimal 30% dari keseluruhan luas wilayah dengan RTH publik sebesar 20% dan RTH privat sebesar 10%. Kawasan RTH publik yang terdapat di Kota Kediri meliputi taman kota, hutan kota, makam, jalur hijau, sempadan sungai, median jalan dan kebun bibit masih seluas 448 ha atau 7% dari luas wilayah.

Sehubungan dengan hal ini diperlukan upaya pengembangan kawasan RTH publik maupun privat, sehingga luas keseluruhan kawasan RTH di Kota Kediri dapat mencapai standar yang telah ditetapkan. Perlindungan terhadap suaka alam dan cagar budaya di Kota Kediri meliputi kawasan Gunung Klotok dan Gunung Maskumambang yang berlokasi di Kecamatan Mojoroto yang merupakan pusat pengembangan kawasan wisata kota.

Di kawasan ini terdapat peninggalan-peninggalan sejarah serta bangunan-bangunan yang dikembangkan sebagai fasilitas pendukung kawasan wisata. Upaya pengembangan kawasan suaka alam dan cagar budaya ditujukan terutama untuk kepentingan konservasi sehingga pemanfaatannya harus tetap dibatasi agar tidak merusak ekosistem dan kealamian lingkungan.

Kawasan perdagangan dan jasa di Kota Kediri yang berpotensi untuk dikembangkan adalah pasar induk (Pasar Setono Betek) yang merupakan pusat kegiatan perdagangan skala besar untuk komoditas sayuran, buah, ikan, dan sebagainya. Selain itu, beberapa kawasan di Jalan Dhoho, Jalan Pattimura, Jalan Jendral Sudirman, dan Jalan Yos Sudarso

sebagai pusat perdagangan produk garmen, elektronik, kelontong, pusat oleh-oleh dan sebagainya.

Untuk menunjang kegiatan perdagangan diperlukan fasilitas-fasilitas pendukung yang memadai seperti lahan parkir, pelengkap kebersihan, tempat bongkar muat barang dan sebagainya. Pengembangan kawasan industri potensial di kota Kediri meliputi industri besar, industri menengah, industri kecil, dan home industry. Industri besar terdiri dari industri rokok Gudang Garam di Kelurahan Semampir, Balowerti, dan Dandangan. Sedangkan pabrik gula di Kelurahan Mrican dan Pesantren.

Industri sedang berupa industri pengolahan kayu di Kelurahan Pesantren dan industri pembuatan makanan di Kelurahan Betet dan Kelurahan Blabak. Home Industry berada di Kelurahan Bandar Lor, Banjarmati, Bandar Kidul, Pakelan, Kampung Dalem, dan Blabak. Jalan Yos Sudarso yang termasuk wilayah Kelurahan Pakelan merupakan salah satu kawasan yang berpotensi dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di Kota Kediri.

Kawasan lain yang juga berkembang sebagai kawasan perdagangan oleh-oleh dan belanja kuliner adalah Jalan Pattimura yang berada di Kelurahan Jagalan. Pengembangan wisata belanja dan kuliner tidak terlepas dari keberadaan industri pengolahan tahu takwa dan toko pusat oleh-oleh. Perkembangan tahu takwa di kawasan tersebut sangat menarik untuk dibahas karena wilayah tersebut juga merupakan kawasan pecinan.

Keberadaan industri pengolahan tahu takwa dan pusat oleh-oleh khas Kediri yang dikembangkan oleh etnis Tionghoa membuktikan bahwa mereka mampu mempertahankan eksistensinya dan membangun identitas nya melalui kuliner tahu takwa. Deskripsi Data Hasil Penelitian Penduduk mayoritas di Kediri adalah suku Jawa dan beberapa penduduk minoritas diantaranya adalah etnis Tionghoa, Arab, dan Madura.

Mereka hidup berdampingan dalam berbagai sektor kehidupan, terutama dalam sektor perekonomian. Masing-masing kelompok etnis tersebut mempunyai kekhasan tradisi, adat-istiadat, dan budaya sehingga terjadilah akulturasi budaya antar kelompok etnis tersebut. Masing-masing kelompok etnis juga turut andil dan mempunyai peranan dalam perkembangan sejarah di Kediri.

Sejarah Perkembangan Etnis Tionghoa di Kediri Etnis Tionghoa terkenal dengan sifat pantang menyerah dan mempunyai etos kerja yang tinggi dalam hal pemenuhan kebutuhan. Hal tersebutlah yang melatar belakangi mereka melakukan migrasi dari Tiongkok ke beberapa wilayah, termasuk Nusantara. Keberadaan etnis Tionghoa

tersebar di seluruh wilayah Nusantara termasuk salah satunya di Kediri, Jawa Timur.

Mereka beradaptasi dengan membentuk pola pemukiman sendiri sehingga terbentuklah ikatan etnis. Hal tersebutlah yang menjadi alasan kenapa mereka dapat bertahan hingga saat ini. Sesuai dengan pendapat ahli sejarah yang menyatakan bahwa belum ada sumber sejarah yang pasti mengenai tahun berapakah masyarakat etnis Tionghoa mulai memasuki wilayah Nusantara khususnya Kediri dan menyebarkan kebudayaan yang dibawanya dari dataran Tiongkok.

Namun, penulis mengambil salah satu pendapat dari sumber penelitian ini yang menyatakan bahwa etnis Tionghoa mulai masuk ke wilayah Kediri saat kerajaan Mongol melakukan ekspedisinya di Nusantara. Dalam tulisannya, Wida Ayu Puspitosari menjelaskan pendapat dari Tan Dubois dan Mintz (2012 : 98-99) **Sebagaimana yang telah dikonfirmasi oleh riwayat sejarah bahwa cerita ini bermula tatkala Kublai Khan menuntut upeti dari raja Kertanegara dari Singosari, namun sang raja menolak untuk memenuhi permintaan seorang Kublai Khan yang dikirim ke Jawa pada tahun 1289 M, merasa terhina oleh Kertanegara yang kemudian dicacati rautnya.**

Hal ini membuat Kublai Khan geram dan serta merta mengirim pasukan yang terdiri dari dua puluh ribu tentara untuk memberi pelajaran pada sang raja. Bersamaan dengan itu, Jayakatwang, raja kerajaan Kediri telah menguasai Singosari dan membunuh Kertanegara. Raden Wijaya, menantu Kertanegara menyerukan perang dendam atas kekalahan ayah mertuanya tersebut.

Bukanlah hal yang kebetulan jika kapal ekspedisi Mongol berlabuh di Surabaya yang bernama Jong Biru dipertemukan oleh Raden wijaya memiliki misi yang sama untuk menuntut balas. Dengan melintasi arah selatan daerah aliran Sungai Brantas mereka berlabuh di anjungan dan memimpin pasukan dalam sebuah peperangan hebat, dan mendirikan kerajaan Majapahit yang termasyur. Tempat kapal Mongol berlabuh di Kediri disebut Jong Biru yang kini diadopsi menjadi nama sebuah Kelurahan Semampir, Kota Kediri.

Kapal **Kublai Khan memiliki dapur didalamnya, ini nampaknya merupakan pendapat yang masuk akal bahwa ada beberapa alat-alat yang digunakan untuk membuat Tahu.** Beberapa pendapat menyebutkan bahwa migrasi masyarakat etnis Tionghoa dari dataran Tiongkok terjadi sejak awal tahun masehi. Namun, migrasi tersebut lebih cenderung dilaksanakan oleh individu dan tidak ada yang mengakomodir.

Setelah terjadi hubungan diplomatik antara imigran Tionghoa dengan pemerintah kolonial, pada akhirnya terjadi migrasi penduduk secara besar-besaran yang diakomodir

oleh pemerintah Kolonial Belanda. Tujuannya sendiri adalah untuk mempekerjakan imigran Tionghoa tersebut dalam berbagai sektor perekonomian diantaranya adalah perdagangan, perkebunan, dan pertambangan.

Sedangkan tujuan orang-orang Tionghoa melakukan migrasi ke beberapa wilayah dilatarbelakangi oleh beberapa hal diantaranya adalah berdagang dan berbisnis dengan tujuan untuk memperoleh untung yang sebesar-besarnya. Kesempatan tersebut di manfaatkan oleh Pemerintahan kolonial Belanda dengan memanfaatkan masyarakat etnis Jawa sebagai produsen sedangkan etnis Tionghoa diperkenankan untuk menjadi distributor.

Hal tersebut tentunya mampu menarik masyarakat etnis Tionghoa untuk bermigrasi ke wilayah Nusantara khususnya di Kediri karena dengan aturan tersebut, masyarakat etnis Tionghoa yang berperan sebagai distributor dapat meraih untung yang sebesar-besarnya. Migrasi masyarakat etnis Tionghoa secara besar-besaran terjadi pada tahun 1.600-an.

Hal tersebut seperti yang pernyataan Wida Ayu Puspitosari (2012 : 84-85) Migrasi besar-besaran etnis tionghoa ke Kediri didorong oleh adanya pemerintahan kolonial Belanda pada tahun 1600-an. Penduduk Tionghoa di Kediri meningkat beberapa ribu jiwa setelah adanya berita mengenai hubungan politik dagang pemerintah kolonial yang dianggap menguntungkan.

Seperti yang telah kita ketahui pemerintah Kolonial Belanda menerapkan politik dagang yang melibatkan etnis Tionghoa, Jawa, dan mereka sendiri di seluruh pelosok negeri ini. Seperti halnya yang ada di Kediri, politik dagang yang menempatkan etnis Tionghoa sebagai distributor barang-barang produksi dan orang Jawa sebagai produsen/ produktornya seakan mampu untuk mewabahi etnis Tionghoa perantauan Kediri untuk turut berpartisipasi dalam hubungan kerja yang menguntungkan ini.

Imigran dari Tiongkok tersebut sebagian besar berasal dari dataran Tiongkok bagian selatan. Meskipun berasal dari beberapa daerah yang berbeda, sebagian besar dari mereka berasal dari suku Han. Imigran yang menetap di Kediri tersebut telah hidup selama 4 hingga 5 generasi Dengan kata lain, etnis Tionghoa yang tinggal di Kediri merupakan etnis Tionghoa yang hidup dan berkembang dimana asal-usul akarnya belum banyak yang telah bercampur dengan etnis lain.

Untuk daerah asal masyarakat Tionghoa seperti yang dijelaskan oleh Dwi Margi Utomo (2019 – 21-22) berdasarkan Surat Keterangan nomor : 471. 21/407/420.52/1994 dari Walikota Kediri khusus untuk keperluan permohonan pewarganegaraan berdasarkan

Keputusan **Presiden Republik Indonesia nomor** 13/1980 Juncto Instruksi Menteri Kehakiman Republik Indonesia nomor M.03-UM.09-03-80/17.05.1980. Dalam surat tersebut disebutkan tempat tinggal etnis Tionghoa sebelum menetap di Kediri.

Etnis Tionghoa menjadi salah satu etnis pendatang di Kediri. Namun, tidak ada catatan pasti tentang awal kedatangan mereka di Kediri. Imigran tersebut sebagian besar berasal dari daratan Tiongkok selatan, diantaranya berasal dari daerah Kwang Tung, Fu Chien, Fux Cho, Xin Hua, Hokkian, Hok Jia, Hu Pek, Chin Ciang, dan Kwang Fu. Meskipun berasal dari berbagai daerah, tetapi mayoritas berasal dari suku Han.

Tidak hanya dari dataran Tiongkok, tetapi sebagian dari imigran tersebut berasal dari kota lain di Jawa Timur seperti Malang, Surabaya, dan Lamongan. Imigran Tionghoa tersebut tinggal di pelabuhan- pelabuhan dengan alasan untuk mempermudah mencari informasi dan **melakukan transaksi perdagangan sehingga memudahkan mereka dalam berbisnis.**

Kebutuhan untuk berdagang dan tuntutan menghasilkan uang sebanyak-banyaknya membuat etnis Tionghoa cenderung bertempat tinggal dengan kelompoknya sekaligus dapat dengan leluasa membuka usahanya. Struktur pusat kota memang dahulu terletak pada suatu daerah yang terdapat banyak kegiatan ekonomi terutama transaksi bahan-bahan pangan.

Sejalan **dengan itu, tipe-tipe pemukiman etnis Tionghoa memang banyak ditemukan di daerah pinggir pelabuhan dan bantaran sungai.** Imigran Tionghoa tersebut menempati beberapa wilayah di kota Kediri. Mereka menempati wilayah yang berada di pusat keramaian dan berada tidak jauh dari bantaran sungai seperti Kelurahan Kemas, Kelurahan Jagalan, Kelurahan Balowerti, dan Kelurahan Pakelan yang hingga kini menjadi daerah pemukiman etnis Tionghoa.

Salah satu daerah yang hingga kini terkenal sebagai kawasan pecinan berada di Jalan Trunojoyo yang masuk dalam kelurahan Pakelan. Di kawasan ini terkenal dengan pertokoan-pertokoan yang sebagian besar merupakan usaha milik etnis Tionghoa, khususnya di Jalan Dhoho yang merupakan pusat perekonomian di Kota Kediri. Di Kelurahan Jagalan juga terdapat kawasan Pecinan yang berada di Jalan Pattimura.

Pada kawasan ini juga terkenal dengan kompleks pertokoan dan perdagangan dari etnis Tionghoa. Aktivitas perdagangan etnis Tionghoa di Gemeente Kediri atau pemerintah Kota Kediri pada masa kolonial terdapat beberapa toko yang terkenal diantaranya adalah toko Soerabaja dan toko Soen & Co seperti yang disebutkan oleh Dwi Margo Utomo (2019 : 26) : Aktivitas perekonomian khususnya pertokoan di Gemeente Kediri

mayoritas dijalankan oleh pedagang Tionghoa dan Eropa. Beberapa toko milik orang Tionghoa yang cukup terkenal seperti toko Soerabaja dan toko Soen & Co .

Untuk toko Soerabaja dimiliki oleh keluarga Tan Khoen Swie yang juga merupakan tokoh terkenal dibidang penerbitan yang terletak di jalan Dhohostraat. Pada tahun 1930-an, toko yang memperjualbelikan ban Dunlop, Michillin, Good Years, dan aksesoris motor termasuk pula SPBU. Selain itu, toko Soerabaja juga dikenal sebagai penerbitan Boekhandel En Scryf Behoeft Tan Koen Swie. _ Gambar 4.2

Toko Soerabaja & Penerbitan Boekhandel En Scryf Behoeft Tan Koen Swie. Sumber : J. Sutjahjo Gani Kawasan lain yang juga terkenal dengan kompleks pertokoan dan perdagangan etnis Tionghoa adalah di Jalan Pattimura yang terletak di Kelurahan Jagalan dan Jalan Yos Sudarso yang berada di Kelurahan Pakelan.

Letak Jalan Yos Sudarso sendiri memanjang di sebelah utara Klenteng Tjoe Hwie Kiong sekaligus berada di tepi Timur sungai Brantas. Meskipun berada di tepi sungai Brantas, Sumber Daya Alam yang dihasilkan sangat minim karena sebagian besar perekonomian di wilayah tersebut berasal dari pertokoan dan perdagangan yang juga merupakan usaha dari orang-orang etnis Tionghoa.

Pada kawasan ini berjajar toko yang menyediakan berbagai olahan makanan khas Kediri diantaranya adalah Tahu Takwa. Wilayah Kediri terbagi menjadi 2 wilayah yaitu wilayah barat sungai dan timur sungai. Kawasan-kawasan pecinan menyebar di sebelah timur sungai Brantas. Hal ini seperti yang diungkapkan oleh Handinoto (1999: 7) Kota Kediri secara keseluruhan dibelah menjadi dua oleh sungai Brantas yang melewati kotanya.

Pada zaman kolonial kota sebelah barat sungai diperuntukkan bagi daerah pemerintahan dan pendidikan. Sedangkan kota di sebelah Timur sungai merupakan kota lama yang terdiri dari Pecinan yang terletak di tepi sebelah Timur sungai (sekarang Jl. Jos Sudarso) Pembagian wilayah tersebut juga menjadi penyebab terpisahnya pemukiman masyarakat etnis Tionghoa dengan masyarakat lainnya.

Namun, tidak kalah pentingnyaa adalah kebijakan pemerintah Kolonial Belanda, misalnya sistem Opsir (Kapitan Cina), sistem pemukiman, dan pas jalan yang membuat orang Tionghoa jarang berbaur dengan masyarakat lain. Sistem pemukiman tersebut kemudian membentuk sebuah pola pemukiman etnis Tionghoa yang kemudian diturunkan kepada anak-anak dan cucu-cucu mereka.

Etnis Tionghoa yang telah terbiasa hidup dengan budayanya sendiri membentuk suatu kesenjangan budaya dengan masyarakat lainnya. Demikian juga dengan pola

pemukiman yang telah terorganisir sedemikian rupa oleh kelompoknya membuat etnis Tionghoa enggan tinggal terpisah dengan etnisnya. Di samping itu, kesamaan budaya serta kesamaan rasnya membentuk suatu masyarakat yang teralineasi dengan masyarakat lainnya.

Kebiasaan tinggal sesama kelompok etnis selain dapat mempertahankan identitas etnisnya sekaligus identitas budaya mereka juga dapat terpelihara. Seiring dengan kebutuhan yang harus dipenuhi oleh masyarakat etnis Tionghoa sendiri khususnya dalam bidang perekonomian, etnis Tionghoa tetap hidup berdampingan dengan etnis-etnis lain seperti Jawa, Arab, dan Madura.

Dalam usahanya, mereka juga merekrut karyawan yang bertempat tinggal tidak jauh dari kompleks pemukiman etnis Tionghoa. Hubungan etnis Tionghoa dengan masyarakat di Kota Kediri dapat dilihat dan ditelusuri dari asal muasal bagaimana mereka melakukan kontak dengan orang Kediri, hubungan atau diplomasi politik, perdagangan maupun hubungan kerjanya.

Penduduk di Kediri mengalami pertumbuhan cukup banyak di setiap distriknya saat memasuki awal tahun 1900-an. Pada periode waktu tersebut wilayah Kota Kediri yang dikenal dengan istilah Gementee Kediri terbagi menjadi dua wilayah, yaitu distrik Kediri dan distrik Modjoroto. Distrik tersebut kemudian terbagi ke dalam tiga subdistrik dan 72 desa dengan jumlah penduduk kurang lebih sekitar 73.000 penduduk.

Berikut adalah pembagian jumlah penduduk Gementee Kediri sebagaimana yang diuraikan oleh Dahlia Koni Saputri (2016 : 25) Tahun 1905 distrik Kediri dibagi ke dalam tiga subdistrik dan 72 desa, dimana jumlah penduduknya kurang lebih sekitar 73.000 penduduk. Sebesar 480 penduduk merupakan orang Eropa, 3.700 penduduk orang Cina, dan selebihnya merupakan orang pribumi.

Sedangkan distrik Modjoroto memiliki 75 desa dengan jumlah penduduk kurang lebih sekitar 105.000 dengan 200 orang Eropa, 80 orang Cina, dan sisanya adalah orang pribumi. Dengan jumlah penduduk cina tersebut menunjukkan bahwa etnis Tionghoa telah berkembang di Kediri.

Masyarakat etnis Tionghoa juga mendirikan beberapa fasilitas untuk keberlangsungan hidup mereka di wilayah Gementee Kediri. Salah satu fasilitas yang didirikan oleh etnis Tionghoa adalah sekolah. Terdapat dua sekolah yang didirikan oleh etnis Tionghoa secara mandiri diantaranya adalah sekolah Tiong Hwa Hwee Kwan (THHK) dan Chinessche Meisjesschool.

Kedua sekolah tersebut didirikan di wilayah Pecinan Sekolah THHK didirikan di daerah Pakelan sedangkan Chinese Meijesschool didirikan di desa Ringinanom, tepatnya di sebelah timur **klenteng Tjoe Hwie Kiong**. _ Gambar 4.3 Pengurus Tiong Hwa Hwee Kwan (THHK) 1906 Sumber : J. Sutjahjo Gani Selain kedua sekolah tersebut, pemerintahan Gementee Kediri juga menyediakan fasilitas pendidikan yang dikhususkan untuk orang-orang Tionghoa.

Yaitu Holland Chinese School. Berikut adalah data Jenis sekolah yang berkembang di Gementee Kediri tahun 1913. Data ini telah diolah oleh M. Saichurrohman (2015 : 60) dari Hoofdplaats Tabel 4.1. Jenis dan Jumlah Sekolah di Gementee Kediri Tahun 1913

Jenis/ Nama sekolah	Jumlah	Lokasi
Frobelschool	1	Bandar Lor
Holland Legere School (ELS)	1	Bandar Lor
Holland Indische School (HIS)	3	Kampung Dalem
Bandar Lor	2	
Holland Chinese School (HCS)	1	Balowerti
Tiong Hwa Hwee Kwan (THHK)	1	Rimginganom
Chinese Meijesschool	1	Potjanan
Jumlah	8	

Hingga memasuki tahun 1930-an hampir semua pendidikan didirikan oleh pemerintah kolonial dan hanya beberapa yang didirikan oleh swasta, yaitu sekolah-sekolah yang didirikan oleh masyarakat etnis Tionghoa.

Sedangkan pendidikan untuk masyarakat bumiputera sendiri mulai berkembang dengan didirikannya Sekolah Taman Siswa yang mengusung pembelajaran berbasis lokal untuk warga Kediri. **Etnis Tionghoa di Indonesia** khususnya di Kediri sudah melampaui beberapa pembagian zaman pemerintahan. Terhitung sejak pemerintah kolonial, pemerintahan **Soekarno pada masa Orde Lama**, pemerintahan Soeharto **pada masa Orde Baru**.

hingga masa sekarang ini masih tetap mampu bertahan sebagai kelompok minoritas di Kediri. Tahun 1965. kondisi perpolitikan di Indonesia mengalami kekacauan tepatnya pada masa pergantian presiden Soekarno ke Presiden Soeharto. Kekacauan politik tersebut mencapai puncak saat terjadi desakan oleh Angkatan Darat terhadap Soeharto yang kemudian memunculkan Soeharto sebagai pemimpin baru Indonesia.

Dari peristiwa ini maka mulai munculah kebijakan-kebijakan baru mengenai etnis Tionghoa di bawah pimpinan Soeharto. Etnis Tionghoa lebih diidentikkan dengan komunis, dan perebut perekonomian, sehingga posisi **etnis Tionghoa di Indonesia** khususnya di Kediri semakin terpojok oleh orang-orang pribumi yang merasa dirugikan dalam bidang perekonomian dan perdagangan.

Hal tersebut juga berpengaruh terhadap keadaan etnis Tionghoa sampai tingkat daerah khususnya Kediri. Etnis Tionghoa semakin mengalami tindakan diskriminatif dari pemerintahan. dengan dikeluarkannya Instruksi Presiden No.14 Tahun 1967, **tentang agama, kepercayaan, dan adat istiadat Tionghoa** yang diharapkan mampu melebur

dalam kebinekaan.

Beberapa bentuk diskriminasi tersebut seperti yang dijelaskan oleh Dwi Margo Utomo (2019 : 34) berdasarkan Surat Kepala Disospol Jatim kepada Bupati/Walikota tentang Ketentuan Kelenteng yang didasarkan pada Keputusan Menteri Dalam Negeri tanggal 26 Agustus 1989 Nomor: T. 200.02/1923 Perihal Pengumpulan Data/ Permasalahan Daerah Selain masalah ekonomi, sosial, dan politik, diskriminasi pada masa Orde Baru juga dialami etnis Tionghoa Kediri dalam bidang budaya dan kepercayaan.

Etnis Tionghoa di Kediri dilarang keras memainkan kesenian Barongsai mereka, dilarang untuk marayakan Cap Go Meh dan dilarang untuk menggunakan bahasa Tionghoa. Hal ini dianggap akan menghambat proses asimilasi dan integrasi etnis Tionghoa menjadi Indonesia. Bahkan penataan kelenteng juga diatur oleh pemerintah. Mulai dari kepercayaan apa yang dianut dan dilakukan di kelenteng tersebut, berapa pengunjung yang datang ke kelenteng, kegiatan apa saja yang dilakukan di kelenteng dan terbuat dari apa kelenteng tersebut. Pengawasan ketat semacam itu hanya ditujukan pada etnis Tionghoa Kediri. Sedangkan etnis lain tidak diawasi secara ketat.

Diskriminasi sangat jelas dialami oleh etnis Tionghoa Kediri Diberlakukannya Undang-undang tentang Kewarganegaraan juga cukup menyudutkan keberadaan etnis Tionghoa di Kediri. Diskriminasi dilakukan oleh petugas-petugas catatan sipil Kota Kediri. Petugas tersebut memanfaatkan keberadaan undang-undang kewarganegaraan untuk memperoleh keuntungan dari etnis Tionghoa di Kediri.

Keadaan tersebut semakin parah saat pemerintah mengeluarkan SBKRI. Hingga setelah undang-undang pencabutan SBKRI mulai diterapkan, praktek diskriminasi masih dialami oleh etnis Tionghoa di Kediri. Masyarakat etnis Tionghoa yang telah bermukim di wilayah Kediri dibagi menjadi beberapa status kewarganegaraan.

Hal ini sebagai akibat dari diterapkannya undang-undang tentang Kewarganegaraan. Beberapa diantara mereka menggunakan status kewarganegaraan daerah asal mereka seperti Taiwan dan RRT sedangkan beberapa diantaranya tidak memiliki status kewarganegaraan. Berikut adalah data jumlah Penduduk Tionghoa Asing dan WNI Turunan Tionghoa berdasarkan data olahan Dwi Margo Utomo (2019 : 23) yang bersumber dari registrasi penduduk kota Kediri tahun 1980. Tabel 4.2

Jumlah Penduduk Tionghoa Asing dan WNI Turunan Tionghoa No _ Kecamatan
_Tionghoa Asing _Turunan Tionghoa _ _ _RRT _Taiwan _Stateless _ _1. _Mojoagung _84
_- _ _181 _2. _Kota Kediri _2.124 _- _14 _6.111 _3. _Pesantren _242 _- _ _549 _
_Jumlah _2.450 _- _14 _6.841 _ _ Selain beberapa bentuk diskriminasi, berbagai kekangan

juga dirasakan oleh etnis Tionghoa di Kediri.

Pemerintah menyebarkan anggapan bahwa etnis Tionghoa di Kediri pro terhadap komunis dan disebut sebagai perebut perekonomian. Hal tersebut tentunya semakin memperlemah keberadaan etnis Tionghoa dalam mempertahankan eksistensi kehidupan mereka di Kediri. Perkembangan Tahu Takwa Kediri Berbagai bentuk diskriminasi dan kekangan oleh pemerintah telah diterima oleh masyarakat etnis Tionghoa di Kediri.

Berbagai bentuk diskriminasi tersebut menjadikan posisi etnis Tionghoa di Kediri semakin melemah dalam berbagai sektor kehidupan. Beberapa konflik perekonomian dan politik yang terjadi antara masyarakat etnis Tionghoa dengan pribumi turut dicampuri oleh pemerintah. Hal-hal tersebut menyebabkan etnis Tionghoa di Kediri memiliki kenangan buruk dalam sejarah mereka dalam kancah sejarah di Kediri, bahkan beberapa hal tersebut masih menjadi topik bahasan yang sensitif dibicarakan dikalangan etnis tionghoa di Kediri.

Keberadaan dan eksistensi etnis Tionghoa di Kediri harus tetap bertahan demi keberlangsungan hidup mereka di Kediri. Oleh sebab itu, budaya etnis Tionghoa dari leluhurnya harus disamakan agar tetap bertahan diantara masyarakat Kediri. Etnis Tionghoa di Kediri tentunya memiliki budaya yang berbeda dengan penduduk pribumi. Budaya mampu memberi identitas kelompok tertentu pada suatu masyarakat.

Pembentukan identitas tidak terlepas dari unsur-unsur budaya. Pembentukan identitas budaya suatu etnis sesuai dengan karakteristik tradisi, budaya, dan adat istiadat yang telah diwariskan oleh leluhurnya dan dikembangkan dengan interaksi sosial yang intensif dengan lingkungan sekitar.

Pada kasus etnis Tionghoa sebagai etnis minoritas di Kediri, etnis Tionghoa harus dapat beradaptasi dengan adat dan budaya masyarakat di Kediri sebagai golongan mayoritas. Bentuk adaptasi yang dimaksud adalah dengan memadukan beberapa kebudayaan yang berbeda kemudian melahirkan kebudayaan baru yang tidak meninggalkan karakter kebudayaan aslinya. Proses tersebut dinamakan sebagai akulturasi budaya. Secara alamiah, proses adaptasi tersebut diawali dengan datangnya imigran Tionghoa di Kediri.

Hal pertama yang mengalami proses akulturasi secara alamiah adalah bahasa, yang kemudian disusul dengan kuliner. Kuliner merupakan bagian dari budaya suatu etnis atau kelompok tertentu, sehingga kuliner dapat dijadikan sebagai identitas suatu kelompok. Sebagai bagian dari budaya, kuliner juga berkembang secara dinamis dari masa ke masa.

Kuliner juga merupakan bagian dari sejarah, sejarah mempengaruhi ragam kuliner suatu daerah. Perkembangan kuliner Indonesia tidak dapat dilepaskan dari pembaruannya dengan berbagai kebudayaan. Kuliner sebagai bagian dari budaya mempunyai makna dan nilai-nilai budaya yang terkandung didalamnya.

Setiap makanan atau kuliner memiliki cara penyajian yang khas, terutama makanan yang mempunyai nilai secara simbolis dalam agama dan kehidupan bermasyarakat. Imigran Tionghoa pada mulanya sering tidak menemukan makanan serta bahan-bahan makanan yang dibutuhkan sesuai tempat asal mereka. Hal tersebut tentunya membawa kesulitan tersendiri bagi mereka.

Seiring dengan berjalannya waktu, imigran Tionghoa tersebut mulai dapat beradaptasi, mereka memperkenalkan peralatan masak-memasak, teknik memasak, dan bahan makanan yang sebelumnya tidak dikenal oleh penduduk Kediri. Para Imigran Tionghoa juga memanfaatkan penggunaan bumbu dan rempah lokal yang tidak di temui di daerah asalnya. Hal ini seperti pendapat Aji Chen Bromokusumo (2013 : 3) Dalam perjalanan waktu yang panjang, proses akulturasi adalah proses alami dalam perjalanan satu bangsa.

Tidak dapat dipungkiri bahwa imigran dari Tiongkok yang datang dalam berbagai kurun waktu, sangat mempengaruhi kuliner Nusantara. Pengaruh tersebut diantaranya adalah teknik memasak atau menyiapkan makanan. Timbal baliknya, akibat dari akulturasi yang berkesinambungan, para imigran juga belajar dan menyerap penggunaan bumbu dan rempah lokal yang belum pernah mereka kenal sebelumnya dan memaukkannya dalam kuliner mereka. Tahu takwa merupakan hasil perpaduan budaya kuliner Tionghoa dengan Indonesia khususnya di Kediri.

Tahu Takwa sendiri memiliki kekhasan sendiri jika dibandingkan dengan jenis tahu lainnya. Perbedaan tersebut terlihat dari struktur, ukuran, dan bentuknya. Selain tampilan, tentunya tahu takwa mempunyai cita rasa yang berbeda dengan jenis tahu lainnya. Wisatawan yang berkunjung ke Kota Kediri kurang lengkap jika belum berbelanja oleh-oleh khas Kediri tersebut.

Nama tahu takwa diambil dari suku Hokkian yang bermigrasi ke Kota Kediri. Suku tersebut bernama "kwa", namun terjadi penyesuaian kata oleh masyarakat Jawa yang kurang fasih dalam penyebutan "tahu kwa", sehingga mereka lebih sering menyebutnya dengan takwa atau tahu takwa. Hal ini seperti yang disebutkan oleh J. Sutjahjo Gani dalam wawancara yang dilakukan pada tanggal 3 Juli 2020 pukul 10.30 Salah satu hal yang membedakan tahu Kediri dengan tahu yang berkembang di Kota lain adalah nama

nya. Tahu kuning Kediri biasa disebut dengan tahu takwa.

Nama tersebut berasal dari kata " kwa" yang merupakan nama suku yang bermigrasi ke Kota Kediri. Namun, terjadi penyesuaian kata oleh masyarakat Jawa yang kurang fasih dalam mengucapkan kata tersebut sehingga sering disebut dengan " takwa" atau " tahu takwa". Perbedaan lain antara tahu takwa dengan tahu lain adalah tekstur dan isinya. Tahu takwa memiliki tekstur yang kenyal namun padat.

Meskipun sudah diolah menjadi masakan, tekstur tahu takwa akan tetap kenyal dan lembut pada bagian isinya. Warna kuning pada tahu takwa diperoleh dari kunyit sebagai pewarna alami, beberapa industri pengolahan tahu takwa juga menggunakan pewarna kimia yang aman untuk dikonsumsi. Pemakaian warna ini tentunya dapat menambah cita rasa dari tahu ini.

Kemasan yang digunakan untuk kuliner khas Kediri ini pun juga unik yaitu "besek" yang terbuat dari anyaman bambu yang dibentuk wadah yang terdiri dari dua bagian dan salah satunya dijadikan sebagai penutup. Kuliner tahu takwa mengalami proses sejarah yang panjang di Kediri. Berawal dari usaha kecil yang dimulai oleh anggota keluarga hingga sekarang berkembang menjadi ikon kuliner dan oleh-oleh khas Kediri.

Berikut penulis uraikan perkembangan tahu takwa Kediri yang juga menjadi identitas etnis Tionghoa di Kediri. Perkembangan Tahu Takwa Kediri sebelum Orde Baru Tahu adalah salah satu jenis makanan dengan bahan dasar kedelai yang merakyat karena dari semua kalangan dapat menjangkanya sebagai bahan masakan. Beberapa makanan lain yang berbahan dasar kedelai diantaranya adalah tempe, kecap, dan taoco.

Industri pengolahan tahu takwa di Kediri sudah ada sejak masa penjajahan Kolonial Belanda. Untuk mengurangi jumlah bahan makanan impor, pemerintahan Kolonial Belanda membudidayakan berbagai bahan makanan, diantaranya adalah kedelai. Fadly Rahman (2016 : 124-125) menyebutkan bahwa pemerintahan Kolonial Belanda telah mengembangkan pembudidayaan berbagai bahan makanan.

Beberapa diantaranya adalah kedelai yang populer digunakan sebagai bahan pembuatan tahu dan kecap dengan kekhasan jenisnya di Hindia (tahu dan kecap manis) dan dari Tiongkok (takoah dan kecap asin). Semua itu memang diusahakan untuk bahan makanan bagi kaum peranakan di Hindia, meskipun kenyataannya pengolahan kedelai berkembang tidak hanya sebatas tahu dan kecap saja. Tetapi juga meluas menjadi oncom dan tempe yang merupakan produk fermentasi yang digemari oleh masyarakat pribumi sehingga banyak dijual di pasar-pasar.

Pembudidayaan kedelai oleh pemerintah kolonial Belanda mengakibatkan berkembangnya makanan yang berbahan dasar Kedelai, diantaranya adalah tahu. Perkembangan tahu takwa di Kediri dipelopori oleh Lauw Soen Hoek atau lebih dikenal dengan Bah Kacung. Ia mendapatkan ilmu untuk membuat tahu dari ayahnya. Menurut Bah Kacung pasar di Kediri berbeda dengan pasar di Tionghoa, ia pun berinovasi dengan menyesuaikan lidah masyarakat Indonesia khususnya Kediri dengan mencampur tahu tersebut dengan rempah-rempah yaitu kunyit. Kunyit tersebut direbus dan dicampurkan dengan resep buatan Bah Kacung sendiri.

Beberapa percobaan Bah Kacung sering kali gagal, hingga sekitar kurang lebih enam bulan akhirnya ia memberanikan diri menjual tahu olahannya di pasaran. Usaha pengolahan tahu takwa dirintis olehnya sejak tahun 1912. Tokonya terletak di Pejagaan Lor (sekarang Jalan Pattimura) yang merupakan kompleks pecinan yang ramai dan sebagai salah satu pusat kegiatan ekonomi di Kediri.

Hal ini seperti yang diuraikan oleh Wida Ayu Puspitosari (2012 : 111) dalam penelitiannyaorang menyebutnya Bah Kacung, ia adalah seorang Cina keturunan yang sudah lama tinggal di Kediri. Nama aslinya Lauw Soe Hoek. Bah Kacung dikenal sebagai orang pertama yang membuka gerai tahu di Kediri sejak tahun 1912. Tokonya dulu terletak di sepanjang Jalan Pattimura yang merupakan pusat kegiatan serta kompleks pecinan yang ramai _ Gambar 4.4

Lauw Soen Hoek (Bah Kacung) Sumber : Bahkacung Blog's Tradisi yang diwariskan oleh Bah Kacung tetap dijalankan hingga saat ini oleh generasi penerusnya yang sekarang adalah generasi ketiga. Aktivitas di industri pengolahan dan toko di buka sejak jam 6 pagi hingga jam 8 malam. Untuk mempertahankan cita rasa dari generasi ke generasi, industri pengolahan tahu takwa Bah Kacung tetap mempertahankan cara dan peralatan tradisional dalam pengolahan tahu. Dengan menggunakan peralatan tradisional tentunya akan menghasilkan citarasa yang berbeda dengan tahu yang di produksi dengan menggunakan peralatan modern.

Hal tersebutlah yang membedakan produk tahu takwa Bah Kacung dengan produk lainnya. Pernyataan tersebut sesuai dengan pernyataan Herman Budiono (Lauw Soen Djing) yang telah ditulis pada laman website Bah Kacung Salah satu cara untuk tetap menjaga "citra" Bah Kacung adalah dengan tetap mempertahankan cara tradisional dalam membuat tahu.

Peralatannya masih dibuat dari kayu dan batu, serta dikerjakan secara manual dengan tenaga manusia. Bahkan, pembakarannya masih menggunakan kayu. "Dengan menggunakan gilingan ini rasa tahu lebih gurih karena bubur kedelai yang dihasilkan

dari proses penggilingan tidak lumat terlalu halus seperti hasilnya jika digiling dengan mesin. Bahkan ampas tahunya masih terasa gurih.” Jelas Herman.

Sebagai pelopor, tentunya Bah Kacung mempunyai peran dalam melakukan kontrol atas lingkungan yang membentuk sejarahnya. Banyak industri pengolahan tahu takwa yang bermunculan disekitar Jalan Pattimura. Usaha tersebut dibangun oleh keluarga-keluarga etnis Tionghoa yang tinggal di daerah tersebut.

Usaha industri tahu takwa berkembang di Jalan Pattimura bersamaan dengan berkembangnya usaha toko-toko sembako. _ Gambar 4.5 Perempatan Sumur Bor yang dijadikan sebagai pusat kawasan pecinan (ke arah timur Jalan Pattimura, merupakan pusat perdagangan yang ramai di kawasan Pecinan) Sumber : J.

Sutjahjo Gani Tahu merupakan hasil olahan kedelai yang menjadi salah satu makanan yang merakyat karena murah dan menjadi sumber asupan protein utama pada makanan masyarakat kebanyakan bersamaan dengan tempe. Dari awal perkembangannya di Kediri, tahu takwa merupakan bahan salah satu olahan makanan yang dapat dijangkau oleh seluruh kalangan masyarakat.

Herman Budiono (Lauw Soen Djing) dalam Wida Ayu Puspitosari (2012 : 112) mengatakan bahwa “Sebagai toko tahu yang pertama kali buka, kakek saya tidak langsung ramai kayak gini. Apalagi waktu itu masih terhitung baru. Kita hanya bermodalkan sedikit, tapi lama-lama lidah orang sini merasa cocok dengan citarasa tahu yang kami produksi. Apalagi tahu yang kami produksi masih dibuat dengan cara-cara tradisional dengan resep asli Tionggok, dulu kakek saya pernah menceritakan sesuatu kepada saya, tiap kali buruh-buruh pabrik Gudang Garam itu gajian banyak yang mampir kesini untuk membeli tahu disini.

Walau berbeda, namun bisa dibilaang bahwa toko kami adalah toko yang paling ramai diantara toko-toko sembako di Jalan Pattimura ini Selama tujuh belas tahun Bah Kacung membuka usaha tahu takwa di Kediri. Pada tahun 1949 dirintis industri pengolahan tahu Kau Long yang juga berada di Jalan Pattimura. Satu tahun berselang, tepatnya pada tahun 1950, lahirlah industri tahu dan gerai tahu LYM. Lokasi Industri tahu takwa LYM berada di Jalan Yos Sudarso. _ Gambar 4.6

Wilayah Pecinan (sekarang jalan Yos Sudarso) Sumber : J. Sutjahjo Gani Jalan Yos Sudarso merupakan kompleks pecinan yang dekat dengan rumah ibadah etnis Tionghoa, yaitu Kelenteng Tjoe Hwie Kiong. Sebagai kompleks pecinan tentunya banyak warga etnis Tionghoa yang bertempat tinggal di wilayah ini.

Tujuan dari keluarga Liem mendirikan industri tahu takwa di daerah tersebut adalah untuk memberikan pelayanan kuliner di tempat yang berbeda dan memperoleh pasar yang berbeda. (Puspitosari, 2012 : 112) Perkembangan Tahu Takwa Kediri pada Masa Orde Baru Tahun 1960 Indonesia telah memasuki babak orde lama yang dipimpin oleh Soekarno.

Pada masa orde lama, kehidupan etnis Tionghoa sejak tahun 1960-an hingga pemerintahan orde baru terjadi pergejolakan dan diskriminasi. Pada masa pergejolakan tersebut industri tahu takwa yang telah berkembang di Kediri tetap bertahan. Pada masa Orde Baru, tahun 1966 merupakan babak baru bagi etnis Tionghoa di Indonesia.

Pemerintah Orde Baru mengeluarkan beberapa peraturan yang bersifat membatasi ruang gerak etnis Tionghoa dalam aktivitas keagamaan, tradisi, dan budaya. Peraturan tersebut berdampak pula bagi etnis Tionghoa Kediri. Sejak tahun 1966, pemerintah Orde Baru mencanangkan kebijakan asimilasi bagi etnis Tionghoa, khususnya kehidupan budaya, hal ini dipertegas dengan dikeluarkannya Instruksi Presiden No. 14 tahun 1967, semua aktivitas budaya etnis Tionghoa dilarang dipertunjukkan di depan umum.

Etnis Tionghoa Kediri mengalami pembatasan-pembatasan dalam hal budaya dan agama, namun dalam aktivitas ekonomi, etnis Tionghoa diberikan keleluasaan untuk mengembangkan perekonomiannya. Pada masa Orde Baru etnis Tionghoa dijadikan pendukung kekuasaan dan tatanan ekonomi. Tahu takwa merupakan salah satu produk budaya etnis Tionghoa yang terpengaruh budaya kuliner Jawa karena dalam proses pengolahannya menggunakan kunyit yang merupakan rempah asli Indonesia. Perkembangan tahu takwa tidak lepas dari keberadaan industri pengolahan tahu takwa Bah Kacung.

Pada tahun 1966, usaha tahu takwa tersebut dipindahkan ke Jalan Trunojoyo yang juga merupakan tempat tinggal bagi keluarga Bah Kacung. Pada tahun tersebut, industri tahu takwa Bah Kacung sudah dikelola oleh generasi kedua nya yaitu J. Seger Budi Santoso (Lauw Sing Hian), Ia mulai mengelola usaha keluarganya setelah Bah Kacung (Lauw Soen Hok) meninggal pada tahun 1963.

Pada masa Orde Baru, tahu takwa Kediri semakin berkembang, terbukti dengan berdirinya industri pengolahan tahu di Jalan Pattimura pada tahun 1971. Industri tersebut didirikan oleh sepasang suami istri yaitu Liem Thien Tjien dan Took Gien Nio. Perusahaan tersebut dikenal dengan nama LTT. Penjualan tahu takwa pada tahun 1970-an terbilang sangat ramai.

Hal ini seperti yang diungkapkan oleh putri pertama dari Took Gien Nio yang sekarang

menjadi pemilik toko oleh-oleh LTT di Jalan Pattimura, Fanny Lindawati dalam kesempatan wawancara yang dilaksanakan pada tanggal 23 juni 2020 Toko-toko tahu di Kediri pada sekitaran tahun 1970-an sangat ramai pembeli. Pembelinya pun dari berbagai kalangan.

Penjualan tahu takwa di LTT sendiri mulai menurun saat banyaknya toko atau gerai di sepanjang jalan klenteng dan Jalan Yos Sudarso yang juga menjual tahu takwa. Dari tahun ke tahun bisnis tahu yang berkembang adalah bisnis milik keluarga. Sosok ayah dan ibu berperan sebagai manager perusahaan. Mereka merekrut banyak pegawai dari etnis Jawa.

Memasuki tahun 1980-an seiring dengan berkembangnya usaha pengolahan tahu takwa, beberapa industri tahu takwa membuka cabang toko dan gerainya. Masing-masing toko dan gerai di serahkan pada masing-masing anak atau cucu pemilik usaha. Gambar 4.7 Took Gien Nio (Pendiri Industri tahu LTT) Sumber : Fanny Lindaawti Dalam kesempatan wawancara, Fanny Lindawati menjelaskan bahwa toko-toko cabang dari beberapa industri tahu takwa yang tersebar di Kediri merupakan usaha yang dikelola oleh generasi penerus pemilik usaha.

Perusahaan LTT mempunyai 3 cabang toko, dua diantaranya terletak di Jalan Pattimura dan satu nya terletak di Jalan Yos Sudarso. Masing-masing toko tersebut di kelola oleh generasi kedua dan ketiga dari pasangan Liem Thien Tjien dan Took Gien Nio. Memasuki tahun 1980-an, gerai tahu takwa berkembang menjadi pusat oleh-oleh yang tidak hanya menjual tahu takwa, tetapi juga beberapa jajanan khas Kediri lainnya diantaranya adalah gethuk pisang, sambal pecel, tahu pong, dan beberapa produk turunan tahu lainnya seperti stik tahu. J.

Sutjahjo Gani dalam wawancara mengatakan bahwa, "yang menjadi pelopor Pusat Oleh-oleh di Kota Kediri itu adalah POO, orang orang tahunya kalau POO itu kependekan dari Pusat Oleh-Oleh, padahal POO itu juga kependekan dari nama pendiri usaha itu. Orang-orang menyebutnya Cing Poo. Jadi setelah POO berkembang di Jalan Yos Sudarso, banyak pengusaha tahu takwa yang juga ikut membuka gerai oleh-oleh kuliner dan jajanan khas Kediri di kawasan tersebut.

Seiring berkembangnya toko oleh-oleh khas Kota Kediri di Jalan Yos Sudarso Kelurahan Pakelan, produk yang dijual pun juga semakin beragam. Salah satu produk unggulan yang dijual adalah tahu Pong. Beberapa masyarakat menyebut bahwa tahu pong dan tahu takwa itu sejenis, padahal 2 produk tahu tersebut sangat berbeda.

Tidak hanya tampilan fisiknya saja yang berbeda, tetapi cita rasa dari kedua jenis tahu

tersebut juga sangat berbeda. Dari deskripsi masing-masing usaha atau industri tahu takwa yang berkembang di Kediri **pada masa Orde Baru** menunjukkan bahwa tidak ada kendala bagi masyarakat etnis Tionghoa untuk membuka dan mengembangkan usaha. Mereka mampu bertahan di tengah peraturan yang membatasi ruang gerak mereka di bidang agama, tradisi, dan budaya.

Perkembangan Tahu Takwa Kediri pasca reformasi Konsep makanan berdasarkan fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan pokok, sambilan, jajanan, untuk keperluan khusus, dan untuk berbagai keperluan upacara. Timbul Haryono (1994 : 11-12) menjelaskan beberapa hal terkait fungsi makanan. Makanan pokok adalah makanan yang menjadi bahan utama untuk kebutuhan makan sehari –hari dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan fisik.

Makanan sambilan adalah **makanan yang berfungsi sebagai selingan** pokok atau makanan ringan yang menyertai dan disertai minuman. Makanan jajanan adalah makanan atau olahan yang sudah dijual dipasar, toko, dan gerai dengan tujuan untuk mengurangi rasa lapar. Makanan untuk kepentingan khusus adalah makanan yang sengaja diadakan untuk disajikan di dalam keperluan yang khusus.

Sedangkan makanan untuk upacara adalah makanan yang disajikan dalam rangka kegiatan sosial yang melibatkan warga masyarakat terkait dengan peristiwa-peristiwa yang berada di luar aktivitas teknis sehari-hari. Dari beberapa fungsi tersebut, tahu takwa juga berfungsi untuk keperluan khusus saat perayaan hari-hari besar dalam tradisi dan kepercayaan etnis Tionghoa.

Beriringan dengan masa Reformasi, keberadaan **etnis Tionghoa di Indonesia** khususnya di Kediri mulai di kenal melalui tradisi, agama, dan budaya. **Presiden Habibie menerbitkan Inpres No. 26/1998 yang membatalkan aturan-aturan diskriminatif terhadap etnis Tionghoa. Inpres ini juga berisi tentang penghentian penggunaan istilah pribumi dan non-pribumi dalam penyelenggaraan pemerintahan.**

Presiden Abdurrahman Wahid juga berperan terhadap pembebasan etnis Tionghoa dalam peraturan yang bersifat diskriminatif tersebut. Leo Suryadinata (2010 : 230) mencatat bahwa **Gus Dur menyebut kelompok-kelompok etnis di Indonesia sebagai 'orang' bukan 'suku'. Ia berbicara tentang orang Jawa (etnis Jawa), orang Maluku (etnis Maluku), dan orang Tionghoa yang kesemuanya adalah orang Indonesia .**

Pada **akhirnya ia mendesak 'penduduk pribumi' Indonesia untuk** meyakini dengan etnis Tionghoa. Presiden Abdurrahman Wahid juga merealisasikan gagasannya tersebut pada tahun 2000 **dengan menerbitkan Inpres No. 6/2000 tentang penetapan hari raya imlek**

sebagai hari libur nasional.

Sejak itulah, etnis Tionghoa bebas kembali mengekspresikan identitasnya dengan menjalankan kepercayaan dan budayanya kembali, beberapa diantaranya adalah perayaan tahun baru imlek dan Cap Go Meh. Salah satu hidangan dalam perayaan Tahun baru Imlek dan Cap Go Meh adalah Lontong Cap Go Meh. Berikut adalah pernyataan Halim Prayogo dalam wawancara yang dilakukan tanggal 26 Juni 2020 Ada perubahan menu dalam perayaan Imlek dan Cap Go Meh.

Pengubahan menu ini bertujuan untuk menghormati penduduk muslim setempat. Teknik pembuatan lontong meniru teknik bakcang atau kicang yang sudah ada ribuan tahun silam. Saat perayaan Cap Go Meh seluruh klenteng di Indonesia juga menggunakan lontong sayur dan salah satu bahan masakan yang digunakan adalah tahu kuning atau tahu takwa.

Tahu takwa mempunyai fungsi sebagai salah satu bahan masakan dalam perayaan tahun baru imlek dan Cap Go Meh. Hal ini tentunya juga berpengaruh terhadap produksi tahu takwa. Produksi tahu naik hingga mencapai dua kali lipat pada saat hari perayaan tersebut. Dalam hal ini tahu takwa yang menjadi bahan masakan lontong Cap Go Meh menunjukkan fungsinya sebagai makanan untuk keperluan khusus, yaitu sebagai hidangan dalam perayaan tahun baru Imlek dan Cap Go Meh.

Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya etnis Tionghoa dan kuliner khas Kediri Identitas budaya merupakan suatu produk yang senantiasa berkembang dan melalui berbagai proses pembentukan, selanjutnya identitas budaya terbentuk dalam suatu perwakilan yang tercermin dalam kehidupan sehari-hari. Pembentukan identitas budaya etnis Tionghoa di Kediri juga terjadi akibat akulturasi dan asimilasi budaya, etnis Tionghoa di Kediri menerima budaya masyarakat Kediri dan diwujudkan pada suatu budaya yang baru.

Tahu takwa Kediri identik dengan etnis Tionghoa di Kediri, hal ini dapat dilihat dari bahan-bahan, pengolahan, dan keberadaan tahu takwa dalam kehidupan etnis Tionghoa di Kediri. Perubahan Fungsi Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Tahu takwa bermula hanya untuk memenuhi hidup satu keluarga etnis Tionghoa, penjualannya pun hanya sebatas di kawasan pecinan Jalan Pattimura yang mayoritas dihuni oleh etnis Tionghoa.

Perkembangan tahu takwa hanya sebatas di lingkungan etnis Tionghoa, setelah peraturan wijkenstelsel dihapuskan, kawasan pecinan tidak lagi dikhususkan untuk etnis Tionghoa, etnis Tionghoa sudah banyak yang keluar dari pecinan, maka tidak dapat

dipungkiri jika tahu takwa tidak hanya dikenal oleh etnis Tionghoa, namun juga dikenal oleh penduduk Kediri lainnya. Perubahan fungsi tahu takwa dari kuliner rakyat biasa menjadi kuliner yang bersifat universal tentunya melalui beberapa tahapan.

Kuliner keluarga, diperkenalkan dan berkembang di lingkungan etnis Tionghoa Kediri di kawasan Pecinan, kemudian diperkenalkan kepada masyarakat Kediri. Tahu takwa dikenal luas oleh berbagai lapisan masyarakat, tak terkecuali para pejabat daerah ataupun pejabat negara. Semakin meluasnya jangkauan tahu takwa membuat tahu takwa beralih fungsi menjadi kuliner menjadi kuliner identitas etnis Tionghoa di Kediri, khususnya dalam perkembangannya menjadi kuliner khas di Kediri. Makna Sosial Tahu takwa Kediri memiliki nilai dan makna bagi etnis Tionghoa Kediri.

Interaksi **antara etnis Tionghoa dengan masyarakat** Kediri menjadi perantara berkembangnya kuliner tahu takwa. Tahu takwa memberikan makna terhadap hubungan sosial etnis Tionghoa Kediri dengan masyarakat Kediri. Tahu takwa yang memiliki cita rasa yang merakyat menyebabkan percampuran adat istiadat dan budaya antara etnis Tionghoa dan masyarakat Kediri semakin baik.

Selain mempererat **hubungan etnis Tionghoa dengan masyarakat** Kediri, tahu takwa juga mempererat hubungan antar etnis Tionghoa. etnis Tionghoa merasa memiliki produk budaya berupa tahu takwa yang memiliki sejarah yang unik. Tahu takwa tetap dinikmati, walaupun pada masa pemerintahan Soeharto melarang perayaan budaya-budaya etnis Tionghoa, seperti Barongsai **dan perayaan Cap Go Meh.**

Etnis Tionghoa mampu mempertahankan produk budaya warisan leluhurnya. Tahu takwa merupakan produk budaya, setiap produk budaya memiliki makna bagi masyarakat di tempat berkembangnya produk budaya tersebut. Makna sosial budaya suatu masyarakat akan terus berlangsung selama masyarakat itu ada.

Makna Politik Keberadaan tahu takwa sebagai salah satu kuliner etnis Tionghoa tidak terpengaruh dengan kebijakan Orde Baru. Pada kondisi ini terdapat makna politik yang terkandung dalam tahu takwa. **Etnis Tionghoa di Kediri** sebagai pelaku bisnis dan usaha tahu takwa tetap mempertahankan warisan budaya leluhurnya sebagai integrasi terhadap berbagai kebijakan politik pemerintah. Kebijakan politik yang menekan etnis Tionghoa tidak menghalangi produk budaya yang identik dengan etnis Tionghoa Kediri.

Etnis Tionghoa Kediri menaklukkan penduduk pribumi dengan kulinernya, yaitu tahu takwa. Tahu takwa dinikmati oleh setiap kalangan, walaupun pemerintah menganggap etnis Tionghoa sebagai orang Asing, etnis Tionghoa Kediri memiliki andil dalam memperkaya cita rasa kuliner masyarakat Kediri. Interpretasi dan Pembahasan **Kota**

Kediri memiliki beberapa potensi yang bisa dikembangkan untuk mendorong pertumbuhan perekonomian.

Potensi tersebut dapat dikelompokkan ke dalam beberapa bidang diantaranya adalah bidang keamanan, bidang sosial budaya, bidang lingkungan hidup, serta bidang industri dan perdagangan. Masing-masing potensi tersebut terbentuk sesuai dengan kawasan-kawasan yang telah berkembang di Kediri. Sebagai salah satu kota di Jawa Timur yang telah ditetapkan sebagai Pusat Kegiatan Wilayah (PKW), Kota Kediri akan mudah berinteraksi dengan beberapa kota atau kabupaten di sekitarnya. Oleh karena itu, pengembangan beberapa potensi sangat diperlukan guna pembangunan wilayah Kota Kediri.

Pengembangan kawasan militer bertujuan untuk menjaga stabilitas keamanan yang akan berpengaruh terhadap pengembangan wilayah secara keseluruhan. Pengembangan kawasan sosial budaya bertujuan untuk meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) karena didalamnya juga memuat pendidikan. Pengembangan kawasan lingkungan hidup bertujuan untuk menjaga kelestarian ekosistem-ekosistem yang ada di Kediri.

Sedangkan pengembangan kawasan industri dan perdagangan di Kediri bertujuan untuk mendorong perekonomian masyarakat dan meningkatkan pendapatan daerah. Potensi kawasan industri dan perdagangan di Kota Kediri terdiri dari berbagai sektor diantaranya adalah garmen, home industry, pabrik gula, pabrik rokok, kuliner dan sektor lainnya.

Salah satu kawasan yang terkenal di Kediri adalah kompleks wilayah Pecinan yang berada di Jalan Yos Sudarso, wilayah tersebut terkenal dengan kawasan wisata belanja dan kuliner. Kawasan tersebut berkembang berdampingan dengan etnis Tionghoa yang bertempat tinggal sekaligus mendirikan dan mengembangkan usaha di wilayah yang termasuk dalam Kelurahan Pakelan Kecamatan Kota, Kota Kediri.

Etnis Tionghoa memasuki wilayah Kediri dan menetap untuk tinggal di Kediri berdampingan dengan etnis lain diantaranya adalah etnis Madura, etnis Arab, dan etnis Jawa. Kedatangan etnis Tionghoa di Indonesia dapat dikelompokkan menjadi beberapa gelombang. Etnis Tionghoa mulai memasuki kawasan Nusantara khususnya Kediri sejak masa kerajaan hindu-budha, namun kedatangan Imigran Tionghoa tersebut tidak terorganisir.

Kedatangan etnis Tionghoa di Kediri baru terorganisir pada masa kolonial Belanda tepatnya pada tahun 1.600-an. Para Imigran tersebut tertarik untuk melakukan migrasi

karena telah mendengar berita tentang hubungan politik dagang pemerintah kolonial yang dianggap menguntungkan bagi etnis Tionghoa. Hubungan politik dagang yang dimaksud adalah hubungan dagang yang didalamnya terlibat etnis Jawa, etnis Tionghoa, dan pemerintah kolonial Belanda.

Pemerintah kolonial Belanda berperan sebagai pengatur perekonomian dan perdagangan, etnis Tionghoa berperan sebagai distributor, sedangkan masyarakat Jawa atau pribumi dijadikan sebagai produsen. Sebagai distributor, etnis Tionghoa dibebaskan untuk mengambil untung yang sebesar-besarnya dari kegiatan perdagangan. Oleh karena itu, masyarakat etnis Tionghoa sangat tertarik untuk melakukan migrasi ke wilayah Indonesia.

Tempat bermukim etnis Tionghoa di Kediri dipusatkan di sebelah timur sungai Brantas. Mereka menempati wilayah yang ramai di Kediri diantaranya di Kelurahan Kemas, Kelurahan Jagalan, Kelurahan Balowerti, dan Kelurahan Pakelan. Pusat perekonomian utama mereka berada di Jalan Pattimura yang termasuk Kelurahan Jagalan dan di Jalan Yos Sudarso yang termasuk Kelurahan Pakelan.

Kedua wilayah tersebut dikenal juga sebagai kawasan wisata belanja dan kuliner, karena banyak didirikan industri pengolahan tahu takwa dan toko pusat oleh-oleh. Keberadaan etnis Tionghoa di Kediri penuh dengan dinamika. Beberapa aturan yang ditetapkan pemerintah membuat etnis Tionghoa kurang leluasa menjalankan aktivitasnya. Dari pemerintah kolonial Belanda di terapkan sistem opir dan peraturan wijkensel.

Memasuki tahun 1960-an hingga awal pemerintah Orde Baru, etnis Tionghoa mendapat perlakuan diskriminatif. Dengan ditetapkannya Instruksi Presiden No. 14 tahun 1967, maka semua aktivitas budaya etnis Tionghoa dilarang dipertunjukkan di depan umum, aktivitas ibadah juga dilarang. Ruang gerak etnis Tionghoa pada masa Orde Baru hanya berada dalam sektor perdagangan.

Industri pengolahan tahu takwa menjadi salah satu usaha yang dikembangkan oleh etnis Tionghoa. Industri pengolahan tahu tertua di Kediri adalah Bah Kacung. Bah Kacung atau Lauw Soe Hoek memulai usahanya pada tahun 1912 di kompleks pertokoan di Jalan Pattimura Kota Kediri. Tahu sebagai makanan berbahan dasar kedelai merupakan makanan mengandung protein yang populer di kalangan masyarakat karena harga nya yang bisa dijangkau semua kalangan.

Dalam proses pengolahan tahu takwa dari tahun ke tahun, industri pengolahan tahu takwa tetap menggunakan peralatan tradisional dengan alasan untuk menjaga citarasa tahu takwa yang dihasilkan. Sebagai pelopor, industri pengolah tahu takwa Bah Kacung

mempunyai peran dalam melakukan kontrol atas lingkungannya. Industri tahu yang berkembang di Jalan Pattimura berkembang seiring dengan berkembangnya toko-toko sembako yang juga merupakan usaha dari etnis Tionghoa di Kediri.

Perusahaan tahu kedua di Kediri adalah Kau Long. Perusahaan tersebut mulai dijalankan pada tahun 1949. Satu tahun berselang tepatnya tahun 1950, lahirlah industri pengolahan tahu dan gerai tahu takwa LYM. Berbeda dengan kedua industri pengolahan tahu takwa sebelumnya, LYM berpusat **di Jalan Yos Sudarso** yang juga merupakan kompleks Pecinan yang lokasinya berdekatan dengan tempat ibadah mereka, yaitu Kelenteng Tjoe Hwie Kiong.

Pada tahun 1966, Industri pengolahan tahu takwa Bah Kacung dipindahkan lokasi usahanya di Jalan Trunojoyo yang berada di Kelurahan Pakelan. Pada tahun tersebut, Industri tahu takwa Bah Kacung telah dikelola oleh J. Seger Budi Santoso (Lauw Sing Hian) sebagai generasi keduanya. **Pada masa Orde Baru** tidak ada kendala yang dihadapi oleh etnis Tionghoa dalam mengembangkan usaha tahu takwa.

Hal tersebut terbukti dengan mulai muncul dan berkembangnya industri tahu takwa di Kediri. Pada tahun 1971 pasangan suami istri Liem Tjien Thien dan Took Gien Nio mendirikan industri tahu takwa LTT yang berlokasi di Jalan Pattimura. Gerai tahu nya pun juga ramai.

Memasuki tahun 1980-an, dibuka industri tahu takwa dan toko yang berada **di Jalan Yos Sudarso** yang menjadi pelopor dibukanya pusat oleh-oleh khas Kediri, yaitu POO. Masyarakat biasa menyebutnya dengan Pusat Oleh-Oleh. Padahal POO merupakan nama pendiri usaha tersebut, orang-orang menyebutnya dengan nama Cing-poo. Dengan keberadaan industri-industri tahu takwa di Kediri **pada masa Orde Baru**, membuktikan bahwa **kebijakan pemerintah Orde Baru** tidak berpengaruh terhadap perkembangan industri dan kuliner tahu takwa di Kediri.

Kebijakan pemerintah Orde Baru yang menekan etnis Tionghoa tidak menghalangi berkembangnya produk budaya yang identik dengan **etnis Tionghoa di Kediri** tersebut. Memasuki reformasi, **kebijakan yang diterapkan oleh Pemerintah** pun berbeda dengan pemerintah sebelumnya. **Presiden Habibie menerbitkan Inpres No. 26/2008** yang membatalkan segala bentuk diskriminatif terhadap etnis Tionghoa. Sedangkan pada tahun 2000, Presiden Abdurrahman Wahid juga menerbitkan Inpres No.

6/2000 **tentang penetapan hari raya imlek sebagai hari libur** nasional. Dengan kedua kebijakan tersebut, maka kegiatan keagamaan dan budaya etnis Tionghoa dapat dirayakan di muka umum. **Perayaan tahun baru imlek dan Cap Go Meh** tidak dapat

terlepas dari hidangan khas Tionghoa. Salah satu bahan yang digunakan dalam hidangan tersebut adalah tahu takwa.

Dalam hal ini tahu takwa mempunyai fungsi sebagai makanan untuk keperluan khusus saat perayaan hari-hari besar dalam tradisi dan kepercayaan etnis Tionghoa. Tahu takwa Kediri merupakan salah satu identitas budaya etnis Tionghoa di Kediri yang tercipta atas proses asimilasi dan akulturasi budaya antara budaya etnis Tionghoa dengan budaya Indonesia khususnya Kediri.

Tahu takwa yang semula hanya untuk konsumsi pribadi keluarga etnis Tionghoa berkembang menjadi olahan makanan yang dikenal oleh penduduk Kediri. Tahu takwa dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat dalam berbagai kalangan. Keberadaan tahu takwa memberikan arti penting dalam hal hubungan sosial etnis Tionghoa Kediri dengan masyarakat Kediri.

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN Pada bagian ini akan diuraikan mengenai simpulan, implikasi (keterlibatan), dan saran dari hasil penelitian "Tahu Takwa Kediri pada Masa Orde Baru (Perkembangan Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan Kuliner Khas di Kediri)" Simpulan Berdasarkan hasil penelitian tentang kajian historis perkembangan kuliner tahu takwa di Kediri pada masa Orde Baru (tahu takwa sebagai identitas budaya etnis Tionghoa dan kuliner khas Kediri), penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut: Etnis Tionghoa di Kediri mulai masuk ke wilayah Nusantara sejak berkembangnya kerajaan Hindu- Budha.

Kedatangan orang-orang Tionghoa dapat dibagi menjadi beberapa gelombang. Mereka datang silih berganti dengan tujuan untuk berdagang. Pada abad ke-16 merupakan migrasi besar-besaran yang dilakukan oleh para Imigran Tionghoa. Para Imigran Tionghoa yang menetap di Kediri membentuk pola pemukiman sendiri. Mereka membuka usaha keluarga dan membentuk kelompok profesi sendiri-sendiri.

Salah satu bentuk usaha yang dijalankan oleh etnis Tionghoa di Kediri adalah dalam bidang perdagangan. Memasuki pemerintahan Orde Baru, masyarakat etnis Tionghoa mengalami beberapa bentuk diskriminasi diantaranya adalah pembatasan aktivitas keagamaan dan budaya, sehingga mereka hanya mampu berkembang dalam dunia perekonomian. Salah satu usaha perdagangan yang dikembangkan oleh etnis Tionghoa di Kediri adalah Tahu takwa.

Tahu takwa mulai berkembang sejak zaman Kolonial dan tetap berkembang hingga masa Orde Baru, dimana terjadi beberapa tekanan diskriminatif dari peraturan pemerintah, tahu takwa tetap menunjukkan eksistensinya dalam masyarakat dan

pemerintah. Sebelum masa Orde Baru, industri pengolahan tahu takwa mulai berkembang dari kawasan pecinan di Jalan Pattimura.

Memasuki pemerintahan Orde Baru, keberadaan industri pengolahan tahu takwa dan gerainya berkembang **di Jalan Yos Sudarso**. Memasuki tahun 1980-an, gerai-gerai yang menyediakan tahu takwa berkembang menjadi pusat oleh-oleh khas Kediri yang tidak hanya menjual tahu takwa melainkan juga produk turunan dari tahu takwa Kediri.

Dalam bidang perekonomian, masyarakat etnis Tionghoa tetap mampu berkembang dan peraturan pemerintah Orde Baru tidak mempengaruhi aktivitas perekonomian **etnis Tionghoa di Kediri**. Pembentukan identitas budaya etnis Tionghoa di Kediri merupakan proses alami sebagai wujud asimilasi dan akulturasi dengan budaya masyarakat Kediri. Identitas budaya merupakan suatu proses yang berkelanjutan sehingga identitas budaya etnis Tionghoa Kediri memiliki identitas baru.

Tahu takwa sebagai identitas budaya etnis Tionghoa Kediri memberikan perubahan kehidupan etnis Tionghoa pada aspek sosial dan politik. Tahu takwa menyamarkan kesenjangan sosial antara etnis Tionghoa Kediri dan masyarakat Kediri. Kebijakan politik yang menekan etnis Tionghoa Kediri tidak menghapus **warisan budaya tak benda** yang telah ada sejak jaman kolonial.

Makna politik yang tercermin dalam tahu takwa adalah tahu takwa sebagai bentuk eksistensi etnis Tionghoa Kediri. Pemerintah Orde baru boleh jadi menghapus semua budaya etnis Tionghoa, namun produk budaya berupa tahu takwa bisa dijadikan senjata etnis Tionghoa Kediri bahwa etnis Tionghoa juga berkontribusi dalam sejarah Kota Kediri.

Implikasi Secara Teoritis Secara teoritis, **hasil penelitian ini dapat** digunakan sebagai bahan sumbangan pada khasanah penulisan sejarah di Indonesia, terutama tentang penulisan sejarah kuliner yang berkembang di Indonesia khususnya di Kediri, yakni tahu takwa yang menjadi kuliner khas dan identitas budaya etnis Tionghoa di Kediri. Secara Praktis Secara praktis, hasil penelitian tahu takwa Kediri **pada masa Orde Baru** dapat digunakan sebagai arah kebijakan pemerintah dalam mengembangkan potensi belanja dan wisata kuliner di Kediri.

Hasil penelitian ini juga dapat diimplikasikan dalam Program Pendidikan sejarah Pengembangan Penelitian Sejarah Tahu Takwa Kediri **pada Masa Orde Baru** (Perkembangan Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan Kuliner Khas di Kediri) dalam Perspektif Pendidikan Penelitian yang berkaitan dengan tahu takwa sebagai identitas budaya **etnis Tionghoa di Kediri** merupakan **salah satu warisan budaya**

yang patut dilestarikan.

Tahu takwa terbentuk melalui sejarah panjang yang berhubungan dengan interaksi antara masyarakat Kediri dengan etnis Tionghoa. Tahu takwa sebagai salah satu wujud hasil budaya yang tercipta akibat interaksi tersebut. Analisis tentang peristiwa sejarah tersebut tidak akan terjadi jika tidak melalui suatu proses pendidikan.

Pendidikan tidak hanya berupa penyampaian nilai-nilai yang terkandung dalam tahu takwa, namun pendidikan juga merangsang berpikir kritis menyikapi suatu peristiwa sejarah dengan pertanyaan apa, mengapa, siapa, kapan, dimana, dan bagaimana suatu peristiwa sejarah dapat terjadi. Melalui pendidikan nilai-nilai yang terkandung dalam peristiwa sejarah, dalam hal ini tahu takwa sebagai identitas budaya etnis Tionghoa di Kediri dapat dipelajari dan dihayati oleh peserta didik.

Pemahaman terhadap nilai-nilai budaya inilah yang akan menumbuhkan kesadaran budaya Nasional dan mencerminkan karakteristik budaya bangsa yang menjadi ciri khas suatu bangsa. Pengembangan Penelitian Sejarah Tahu Takwa Kediri pada Masa Orde Baru (Perkembangan Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan Kuliner Khas di Kediri) Diimplikasikan sebagai Bahan Pembelajaran Sejarah Hasil penelitian tahu takwa sebagai identitas budaya etnis Tionghoa di Kediri dapat dijadikan bahan pembelajaran sejarah di Sekolah Menengah Atas (SMA) yang menggunakan kurikulum 2013.

Hasil penelitian ini dapat dijadikan tambahan pengetahuan peserta didik tentang pengaruh dan kontribusi bangsa Asing khususnya etnis Tionghoa yang telah datang ke Nusantara sejak berkembangnya kerajaan-kerajaan Hindu-Budha di Nusantara dan berlanjut hingga orang-orang barat di Indonesia. Penerapan hasil penelitian sesuai dengan Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar matapelajaran Sejarah Indonesia kelas XII, pada Kompetensi Inti (3) dan Pada Kompetensi Dasar (3.8) tentang kehidupan Bangsa Indonesia di masa Orde Baru dan Reformasi.

Hasil penelitian tentang tahu takwa sebagai identitas budaya etnis Tionghoa di Kediri, dapat menambah wawasan peserta didik tentang keberagaman etnis yang menetap di Indonesia, khususnya Jawa. Selain itu peserta didik juga dituntut untuk memahami pengetahuan tentang budaya suatu masyarakat. Kuliner sebagai warisan budaya tak benda dapat dilestarikan dengan cara pengembangan.

Peserta didik harus memahami sejarah dan perkembangan warisan budaya tak benda dalam hal ini adalah kuliner, jika pemahaman budaya telah ditanamkan sejak dini, maka akan timbul rasa ingin menjaga dan melestarikan kuliner sebagai warisan budaya

Indonesia. Pengembangan Penelitian Sejarah Tahu Takwa Kediri pada Masa Orde Baru (Perkembangan Tahu Takwa sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa dan Kuliner Khas di Kediri) Diimplikasikan dalam Kurikulum Program Studi Pendidikan Sejarah di Universitas Pengembangan kurikulum disesuaikan dengan kebutuhan satuan pendidikan, potensi daerah dan peserta didik. Masing-masing program studi berhak untuk mengembangkan kurikulum guna meningkatkan kualitas peserta didik. Seiring dengan perkembangan zaman.

Keberadaan budaya lokal telah tergeser dengan budaya asing. Untuk membangun kembali kebudayaan lokal tentunya membutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas. Hal ini merupakan sebuah tantangan bagi lembaga pendidikan untuk mengembangkan suatu kurikulum. Guna menjawab tantangan tersebut, lembaga perguruan tinggi merupakan jenjang pendidikan yang paling mudah berinteraksi dengan dunia internasional, maka di butuhkan suatu kurikulum pendidikan yang menekankan pada pelestarian warisan budaya sebagai wujud penghargaan.

Dengan demikian unsur-unsur budaya yang terkandung dalam budaya lokal tidak akan tergeser dengan budaya asing. Program Studi Sejarah merupakan salah satu program studi yang kurikulumnya memuat tentang konsep-konsep dasar ilmu sejarah. Struktur kurikulum program studi sejarah juga memuat tentang ilmu-ilmu bantu sejarah.

Pengembangan kurikulum pada program studi sejarah berkenaan dengan wawasan peserta didik tentang budaya-budaya yang berkembang dalam masyarakat dari masa lampau, masa kini, dan masa yang akan datang. Pemahaman tentang budaya yang telah berkembang akan menumbuhkan nilai-nilai kearifan budaya Nusantara. Pengembangan kurikulum program studi sejarah yang berkaitan dengan hasil penelitian adalah penyempurnaan kurikulum yang telah ada dengan menambahkan materi-materi yang berkaitan dengan sejarah budaya yang berkembang dalam masyarakat Kediri.

Hasil penelitian dapat dimanfaatkan sebagai bahan ajar pengembangan ilmu-ilmu bantu sejarah. Bahan ajar ini memuat tentang sejarah sosial, sejarah lokal, dan sejarah kebudayaan. Saran untuk Tindakan Selanjutnya Berkaitan dengan kesimpulan penelitian diatas, maka penulis memberikan sumbangan saran yang dapat dipakai sebagai bahan pemikiran dan pertimbangan kepada pihak-pihak terkait.

Saran tersebut sebagai berikut : Bagi Pengusaha Tahu Takwa Kediri Perkembangan kuliner Tahu Takwa di Kediri sudah mengalami proses sejarah yang panjang. Beberapa industri pengolahan tahu tetap menjaga cita rasa tahu takwa dengan mempertahankan peralatan dan cara pengolahan tradisional. Beberapa diantaranya sudah menggunakan peralatan modern.

Bagi pengusaha tahu takwa Kediri supaya tetap menjaga cita rasa tahu takwa dengan tetap menggunakan bahan-bahan alami dan dapat mengembangkan produk tahu takwa menjadi beberapa produk turunan, sehingga akan lebih menarik minat para konsumen. Bagi Pemerintah Kota Kediri Pemerintah Kota Kediri tetap dan terus mendukung eksistensi kuliner tahu takwa sehingga predikat sebagai ikon kuliner Kota Kediri tetap terjaga. Bentuk dukungan tersebut dapat berupa proses pemasaran produk pada website pemerintah Kota Kediri dan lain sebagainya.

Bagi Dinas Perindustrian Perdagangan Pertambangan dan Energi Dinas Perindustrian Perdagangan Pertambangan dan Energi supaya dapat mengembangkan kawasan belanja oleh-oleh yang berada **di Jalan Yos Sudarso dan Jalan Pattimura** sesuai dengan perkembangan teknologi. Inovasi produk olahan tahu juga diperlukan oleh para pengusaha. Bagi Dunia Pendidikan Para tenaga pendidik supaya senantiasa menanamkan karakter kearifan budaya dan jati diri bangsa kepada para peserta didik agar akar budaya bangsa tidak hilang.

Penanaman nilai-nilai budaya bangsa juga dapat dilakukan dengan mengembangkan kurikulum yang berlandaskan penanaman karakter bangsa dan budaya . Bagi Peneliti Lain **Penelitian ini dapat dijadikan** referensi untuk peneliti berikutnya yang hendak melakukan penelitian sejenis. Bagi para peneliti supaya meneliti lebih lanjut tentang perkembangan industri-industri tahu takwa yang telah berkembang di Kediri.

DAFTAR PUSTAKA Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia. Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia. SNI 01-3142-1998. Badan Pembangunan Daerah Daerah Jawa Timur. 2013. Potensi dan Produk Unggulan Jawa Timur. Surabaya : BAPPEDA Jatim. Badan Pusat Statistika Kota Kediri. 2018. Kota Kediri dalam Angka 2018. Kediri: BPS Kota Kediri Bromokusumo, Aji Chen. 2013. Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara.

Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 1967 Tentang Agama Kepercayaan dan Adat Istiadat Cina. Ismaun. 2005. Sejarah Sebagai Ilmu. Bandung : Historia Utama Press. KBBI. 2016. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). [Online] Tersedia di: <https://kbbi.kemdikbud.go.id>, [Diakses 1 Februari 2020]. Koentjaraningrat. 1993. Manusia dan Kebudayaan Indonesia. Jakarta : Djambatan. _____ 1977. Metode-metode Penelitian Masyarakat. Jakarta : Gramedia. _____ 1979.

Pengantar Ilmu Antropologi. Jakarta : Aksara Baru. Moleong, L.J. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung : Remaja Rosda Karya. Rahman, Fadly. 2016. Jejak Rasa Nusantara, Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta : Gramedia. Sarwono, B & Yan Pieter Saragih. 2005 Membuat Aneka Tahu. Depok : Penebar Swadaya Setiono, Benny G. 2008. Tionghoa dalam Pusaran Politik. Jakarta : TransMedia Pustaka. Sugiyono. 2008.

Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta. _____. 2015. Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung : Alfabeta. Suryadinata, Leo. 2010. Etnis Tionghoa dan Nasionalisme Indonesia. Jakarta : Penerbit Buku Kompas. Tan, Mely G. 2008. Etnis Tionghoa di Indonesia : Kumpulan Tulisan. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia. JURNAL & SKRIPSI Handinoto. 1999.

Perletakan Stasiun Kereta Api dalam Tata Ruang Kota-Kota di Jawa (Khususnya Jawa Timur) Pada Masa kolonial. Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik universitas Kristen Petra. Haryono, Timbul. 1994 Jajan Pasar dalam Persepsi Budaya Jawa. Yogyakarta : Fakultas Sastra dan Kebudayaan UGM. Puspitosari, Wida Ayu. 2012. Etnis Tionghoa, Tahu, dan Kota : Terbangunnya Identitas Kota Kediri.

Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Politik. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Saichurrohman, M. 2015. Perkembangan Sistem Administrasi dan Fasilitas public di Gementee Kediri 1906-1942. Program Studi Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Airlangga Surabaya. Saputri, Dahlia Koni. 2016. Banjir di Kediri Tahun 1900-1942. Program Studi Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Airlangga Surabaya.

Shurtleff, William & Akiko Aoyagi. 2013. History of Tofu and Products (965 Ce To 2013).

United States of America : Soyinfo Center. Sungkawa, Dadang. Tanpa keterangan tahun.
Sebuah Jurnal : Tahu Sebagai Andalan Industri Pariwisata di Sumedang. Tidak diterbitkan. Suryadinata, Leo.1999. Wacana Vol.1 No. 2 : Negara dan Minoritas Tionghoa di Indonesia. Utomo, Dwi Margo. 2019. Etnis Tionghoa Kediri dalam Penerapan SBKRI 1969-1996.

Program Studi Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Airlangga Surabaya.
WEBSITE Legenda Tahu Kediri Bah kacung. Dapat diakses melalui <https://bahkacung.wordpress.com/2009/04/25/legenda-tahu-kediri-bah-kacung/>. Diakses pada tanggal 01 Juli 2020. Website resmi Pemerintah Kota Kediri. Dapat diakses melalui : <https://www.kedirikota.go.id/>. Diakses pada tanggal 04 April 2020.

INTERNET SOURCES:

<1% - http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2016/12.1.01.04.0116P.pdf
<1% - http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2015/11.1.01.06.0006.pdf
<1% - http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2015/11.1.01.05.0087.pdf
<1% -
<http://lp2m.unpkediri.ac.id/berita21-Penandatanganan-Kontrak-Hibah-Penelitian-dan-PM-Tahun-2018.html>
<1% - http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2015/10.1.01.09.1487.pdf
<1% -
<http://repository.unair.ac.id/21210/8/gdlhub-gdl-s1-2011-yunina-16059-kh1571-p.pdf>
<1% - <http://etheses.uin-malang.ac.id/3170/2/10630084.pdf>
<1% -
<http://eprints.umm.ac.id/34233/1/jiptummpg-gdl-untungsura-44847-1-pendahul-l.pdf>
<1% -
<https://id.123dok.com/document/lzgx8gnq-politik-identitas-etnis-di-indonesia-suatu-studi-terhadap-politik-identitas-etnis-tionghoa-di-kota-medan.html>
<1% -
<https://kajianbudayablog.wordpress.com/2016/12/03/diskriminasi-politik-ekonomi-dan-sosial-budaya-pada-masyarakat-tionghoa-di-indonesia/>
<1% - <https://dochero.tips/konspirasihtm-konspirasi-dan-genosida-oleh.html>
<1% -
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/26019/Chapter%20III-V.pdf;sequence=3>
<1% - http://repository.upi.edu/21598/5/S_SEJ_1002008_Chapter3.pdf
<1% - <https://fsrd.itb.ac.id/thesis-disertasi/magister-desain-angkatan-2001/>
<1% -
<https://fkmalmarsya.blogspot.com/2015/03/klenteng-tjoe-hwei-kiong-dinamika.html>

<1% -

<http://web.budaya-tionghoa.net/index.php/konten/esai/item/107-etnis-tionghoa-adalah-bagian-dari-integral-bangsa-indonesia>

<1% - <https://www.mypurohith.com/contoh-kata-pengantar-makalah/>

<1% -

<http://eprints.umm.ac.id/43244/1/jiptummpp-gdl-alfianprad-51639-1-pendahul-n.pdf>

<1% - http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2018/14.1.01.02.0022.pdf

<1% - <http://eprints.umm.ac.id/39949/1/SKRIPSI%20AMRIATI%20MASSO.pdf>

<1% -

https://mafiadoc.com/upaya-meningkatkan-minat-belajar-matematika-_59d5e96f1723dd68cfd3134e.html

<1% -

<https://www.scribd.com/document/346919977/Prosiding-Seminar-Nasional-IV-Hayati-2016-pdf>

<1% -

http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2017/391e066d98585b7badb73049e7358c58.pdf

<1% - http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2018/14.1.01.10.0177.pdf

<1% - <https://lib.unnes.ac.id/17999/4/8150408200.pdf>

<1% - <https://zombiedoc.com/bagian-1-metode-pembelajaran.html>

<1% - <https://juraganesia.net/contoh-kata-pengantar/>

<1% -

http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2017/77b146fe4ddf8e64ba18456f96c4434e.pdf

<1% - <http://eprints.ums.ac.id/5965/1/J410050018.PDF>

<1% -

<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/43141/3/KHOLID%20SURYAD1%20AHMAD.FISIP.pdf>

<1% - <http://eprints.walisongo.ac.id/9797/1/SKRIPSI%20FULL.pdf>

<1% - <http://lib.unnes.ac.id/20454/1/5401409084-s.pdf>

<1% - http://repositori.uin-alaududin.ac.id/3665/1/KTI_%20RISMAWATI.pdf

<1% - <http://eprints.walisongo.ac.id/5426/1/092411165.pdf>

<1% -

<https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/15848/03%20daftar%20isi.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

<1% - <http://eprints.walisongo.ac.id/6126/1/123111100.pdf>

<1% -

<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2043/BAB%201%20FIX.docx?sequence=1>

<1% - <http://repository.unpas.ac.id/5656/7/BAB%203.pdf>

<1% - <http://digilib.uinsby.ac.id/329/6/Bab%203.pdf>

<1% -

<https://endang965.wordpress.com/thesis/1-iklim-organisasi-kinerja-guru/bab-3-metodologi-penelitian/>

<1% - <http://library.um.ac.id/ptk/index.php?mod=detail&id=82234>

<1% -

<https://pendidikan.co.id/pengertian-motivasi-jenis-faktor-dan-menurut-para-ahli/>

<1% - <https://darunnajah.com/peradaban-islam-spanyol-di-eropa/>

<1% -

<https://dangstars.blogspot.com/2012/09/akulturasi-budaya-tionghoa-dengan.html>

<1% -

<https://dominique122.blogspot.com/2015/03/pembentukan-kebudayaan-nasional.html>

1% - <https://klka.wordpress.com/2008/08/08/mengenal-kehidupan-budaya-tionghoa/>

<1% - <https://stmikglobal.ac.id/journal/index.php/sisfotek/article/download/119/116>

<1% -

<https://indonesia.go.id/ragam/pariwisata/kebudayaan/dari-kecap-benteng-hingga-kue-keranjang>

<1% -

<https://lutpiiee.wordpress.com/2013/05/01/siapa-yang-menjadi-warga-negara-dalam-pasal-26-uud-1945/>

<1% - <https://paramadina.wordpress.com/2007/03/04/chinesse-indonesian/>

<1% - <http://journal.unas.ac.id/ilmu-budaya/article/download/249/142>

<1% -

http://purplelotusmandala.weebly.com/uploads/1/2/5/3/1253653/diskriminasi_terhadap_etnis_cina.pdf

<1% - <https://wilysaputra29.blogspot.com/>

<1% - https://issuu.com/waspada/docs/waspada__jumat_18_desember_2015

<1% - <https://ppkn-smp.blogspot.com/2015/09/>

<1% - https://id.wikipedia.org/wiki/Sumatera_Barat

<1% -

<https://veronicamartha3.blogspot.com/2013/01/makalah-kebudayaan-tionghoa.html>

<1% -

<https://sejarahlengkap.com/indonesia/kemerdekaan/pasca-kemerdekaan/penyimpangan-pada-masa-orde-baru>

<1% -

<https://surabaya.liputan6.com/read/4256232/cegah-penyebaran-covid-19-wali-kota-kediri-batasi-kegiatan-masyarakat>

<1% -

<http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/135966-T%2028083-Evaluasi%20perubahan-Pendahuluan.pdf>

<1% -

<https://contoh-contohskripsi.blogspot.com/2010/03/015-tinjauan-tentang-pencabutan.html>

<1% - <http://repository.unpas.ac.id/29789/5/BAB%20I.pdf>

<1% -

<https://nicofergiyono.blogspot.com/2015/01/fenomena-judi-bola-online-di-kalangan.html>

<1% -

<https://gobloggeris.blogspot.com/2011/09/makalah-seni-budaya-dalam-pandangan.html>

<1% -

https://repository.unsri.ac.id/1580/5/RAMA_85201_%2006061381419083_012125303_0012086205_01_front_ref.pdf

<1% -

http://file.upi.edu/Direktori/PROCEEDING/UPI-UPSI/2010/Book_3/KONSEP_DIRI_MELALUI_PENDIDIKAN_BERBASIS_KEUNGGULAN_LOKAL_SEBAGAI_MODEL_PENDIDIKAN_BERKARAKTER_DAN_BERBUDAYA_BANGSA_DI_ERA_GLOBAL.PDF

<1% -

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/57069/Chapter%20II.pdf;sequence=4>

<1% - <https://kiranasasi17.blogspot.com/2015/>

<1% -

<https://jurnalwalasuji.kemdikbud.go.id/index.php/walasuji/article/download/76/pdf>

<1% - <https://sejarahmakanan.com/>

<1% -

<https://nuzululKhoirun.blogspot.com/2014/12/tugas-sejarah-intelektual-kapitalisme.html>

<1% - <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/teori-dan-indikator-pembangunan-12>

<1% -

<https://haripurwati06.blogspot.com/2015/11/adat-perkawinan-etnis-tionghoa.html>

<1% - <https://kbbi.web.id/etnik>

<1% -

https://www.researchgate.net/publication/324007021_Etnis_Tionghoa_dan_Jawa_dan_kualitas_hidup_orangtua_usia_lanjut

<1% -

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/16175/Chapter%20II.pdf;sequence=3>

<1% - http://repository.petra.ac.id/15930/1/Publikasi1_06003_582.pdf

<1% -

<http://idsejarah.net/2014/01/kebudayaan-orang-tionghoa-indonesia.html?share=twitter>

<1% - http://dbp.gov.my/arti_fitri.pdf

<1% -

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/23488/Chapter%20II.pdf;sequence=3>

<1% - [https://id.wikipedia.org/wiki/Sejarah_Nusantara_\(1602%E2%80%931800\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Sejarah_Nusantara_(1602%E2%80%931800))

<1% - http://fportfolio.petra.ac.id/user_files/81-005/Intisaripdf.pdf

<1% -

<https://tugaskuliah15.blogspot.com/2015/10/makalah-keseragaman-dan-kesederajatan.html>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/oy83x34q-kebudayaan-tionghoa-dalam-novel-dimensi-terakhir-karya-clarang-dan-implikasinya-terhadap-pembelajaran-bahasa-dan-sastra-indonesia-di-sma.html>

<1% - <https://yesussangmesiasnaif.blogspot.com/2018/11/>

<1% - <https://www.dosenpendidikan.co.id/makna-pancasila/>

<1% - <https://historia.id/politik/articles/pemuda-tionghoa-pun-berjuang-PyRRr>

<1% -

<https://yesussangmesiasnaif.blogspot.com/2017/05/sejarah-ketionghoan-indonesia-kutipan.html>

<1% -

<http://web.budaya-tionghoa.net/index.php/item/694-perilaku-ekonomi-etnis-cina-di-indonesia-sejak-tahun-1930-an>

<1% -

<https://muhammadfathan.wordpress.com/2011/03/13/warganegara-dalam-pasal-26-undang-1945/>

<1% -

http://uuu.mindtel.com/2005/0303.indonesia.CountryReport.LoC/FULL_REPORT.htm

<1% - <https://risdiantoprabowo.blogspot.com/>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/8yd7kwgy-pola-interaksi-masyarakat-pendatang-dengan-masyarakat-lokal-studi-tentang-interaksi-sosial-etnis-tionghoa-dan-etnis-karo-di-desa-lama-kecamatan-pancurbatu-kabupaten-deli-serdang.html>

<1% -

https://ainamulyana.blogspot.com/2016/08/keragaman-suku-bangsa-dan-budaya-di_19.html

<1% - <https://gastroina.blogspot.com/2015/06/>

1% - <http://kampungnesia.org/berita-etnis-tahu-dan-imaji-identitas-kediri.html>

<1% - <https://kbbi.web.id/tahu-2>

<1% - <https://konsultansi-agroindustri.blogspot.com/2010/05/pelatihan-tahu.html>

<1% -

<https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/6038/MTY3NDM=/Profil-kandungan-daidzein-dan-genistein-pada-tempe-gembus-selama-proses-fermentasi-abstrak.pdf>

<1% -

<https://fatimahadlia8.blogspot.com/2014/11/makalah-bahasa-indonesia-pemanfaatan.html>

<1% -

<https://nusantara-angkasaneagencyglobal.blogspot.com/search/label/ABNS%20KULINER>

<1% -

http://repository.unisba.ac.id/bitstream/handle/123456789/3237/05bab1_Isti%20Pratiwi_10060310054_skr_2016.pdf?sequence=5&isAllowed=y

<1% - <https://suryakarateclub.blogspot.com/2011/>

<1% - <https://ewikie.blogspot.com/2012/06/sejarah-dan-asal-usul-tahu-kuning.html>

<1% - <https://id.scribd.com/doc/139389900/tahu-pengawet-pdf>

<1% -

<https://blogpunyaalya.blogspot.com/2012/10/the-most-delicious-food-in-world.html>

<1% - <https://gastroina.blogspot.com/2014/08/hut-akademi-gastronomi-indonesia.html>

2% - <http://digilib.unila.ac.id/12217/8/II%20ibcl.pdf>

<1% - <https://historia.id/kultur/articles/pesona-nasi-goreng-P0mrK>

<1% - <https://elnuha.net/makanan-khas-di-bandung/>

<1% - <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/mitra/article/download/950/630/>

1% - <https://id.scribd.com/doc/240009718/Analisis-Kadar-Protein>

<1% -

<https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/57980/BAB%20II.%20TINJAUAN%20PUSTAKA.pdf?sequence=3>

<1% - <https://id.scribd.com/doc/83310835/makalah-tahu>

<1% -

https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/46740/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka_%202011nnu.pdf

<1% -

<https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/16292/05.4%20bab%204.pdf?sequence=9&isAllowed=y>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/ozl29l6q-pemilihan-bahan-pengawet-yang-sesuai-pada-produk-tahu-putih.html>

<1% - <https://www.biblestudytools.com/dictionary/mill-millstone/>

<1% -

<https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/9712/Bab%203%202008izu.pdf>

<1% -

<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/114/jtptunimus-gdl-denihanday-5659-2-babii.pdf>

<1% -

<https://cookpad.com/id/resep/13286326-macaroni-schotel-kukus%F0%9F%A7%80>

<1% -

<https://bemakbidupbptk.blogspot.com/2011/01/pengolahan-menu-sesuai-kebutuhan.html>

<1% -

https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/49876/H11apo_BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=5&isAllowed=y

<1% -

<https://www.yumpu.com/id/document/view/29215958/skripsi-upaya-masyarakat-etnis-tionghoa-dalam-andy-nuriman>

<1% - http://repository.upi.edu/13265/4/S_PSI_1000385_Chapter%201.pdf

<1% -

<https://azzahraria.blogspot.com/2014/12/perbedaan-perusahaan-perorangan-firma.html>

<1% -

<https://id.quora.com/Saya-masih-belum-mengerti-kenapa-kejadian-tahun-1998-banyak-keturunan-tionghoa-yang-diincar-sebenarnya-apa-yang-menjadi-latar-belakang-hal-tersebut>

<1% -

<https://www.loveusaha.com/berita/tips-agar-usaha-bertahan-saat-pandemi-corona/>

<1% -

<https://koranmemo.com/tahu-takwa-kediri-terkenal-akan-cita-rasanya-yang-khas/>

<1% -

<https://daerah.sindonews.com/read/118734/704/tmmd-108-kodam-vbrawijaya-wujudkan-masyarakat-produktif-saat-pandemi-1596125270>

<1% - <https://www.befreetour.com/id/articles/activities-indonesia>

<1% - <http://mesintasudo.com/industri-pembuatan-tahu.html>

<1% - <http://digilib.uinsby.ac.id/7018/4/bab%203.pdf>

<1% -

<https://gureekebencanaan.blogspot.com/2012/09/strategi-analisis-data-kualitatif.html#!>

<1% - http://repository.upi.edu/5670/6/S_AD_P_0806865_Chapter3.pdf

<1% - <http://digilib.unila.ac.id/3643/16/BAB%20III.pdf>

<1% - <http://repository.unpas.ac.id/36044/6/15.%20BAB%20III.pdf>

<1% - <https://www.gurupendidikan.co.id/metode-penelitian-kualitatif/>

<1% - http://repository.upi.edu/3165/6/S_SDT_0900049_CHAPTER3.pdf

<1% -

<https://publichealthelearn.blogspot.com/2016/05/metode-penelitian-kualitatif.html>

<1% - <http://wikipintar.com/metode-penelitian-kualitatif-dan-kuantitatif/>

<1% - http://repository.upi.edu/16045/9/S_SEJ_0705587_Chapter3.pdf

<1% -

<https://id.123dok.com/document/oz136kpq-tinjauan-historis-masuk-dan-berkembangnya-islam-di-teluk-betung.html>

1% - <http://digilib.unila.ac.id/328/8/BAB%20III.pdf>

<1% - http://repository.upi.edu/22684/6/D_ADPEND_1104027_Chapter3.pdf

<1% - <http://digilib.unila.ac.id/10889/3/3.pdf>

<1% - http://repository.upi.edu/17801/5/T_GEO_1302529_Chapter3.pdf

<1% - http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2015/11.1.01.04.0079.pdf

<1% -

https://must-august.blogspot.com/2015/01/kti-kenaikan-pangkat-penilik-sekolah_28.html

<1% - <http://digilib.uinsby.ac.id/267/6/Bab%203.pdf>

<1% - https://issuu.com/wachidanbaldi/docs/profil_investasi_kota_kediri_a4

<1% - <http://repository.unpas.ac.id/11461/26/BAB%20III.pdf>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/q06g9kgq-tradisi-ritual-kesenian-incling-krumpyung-gunung-hargorejo-kabupaten.html>

<1% - http://eprints.ums.ac.id/12891/6/BAB_III_bner.pdf

<1% -

<https://www.scribd.com/document/322077909/Penelitian-Kualitatif-Interaktif-Dan-Non-Interaktif>

<1% - <https://www.pintarnesia.com/teks-proposal/contoh-proposal-skripsi/>

<1% -

<https://administrasi2007.wordpress.com/2010/03/30/metode-penelitian-administrasi/>

<1% -

<https://afidburhanuddin.wordpress.com/2013/09/24/teknik-pengumpulan-data-dan-instrumen-penelitian/>

<1% - http://eprints.undip.ac.id/40737/3/004_BAB_III.pdf

<1% -

<http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/penelitian/Saliman,%20Drs.%20M.Pd./CBIS.pdf>

<1% - <https://www.dosenpendidikan.co.id/observasi/>

<1% - https://media.unpad.ac.id/thesis/170820/2011/170120110503_3_1418.pdf

<1% - http://simki.unpkediri.ac.id/mahasiswa/file_artikel/2019/14.1.01.02.0010.pdf

<1% -

<https://afidburhanuddin.wordpress.com/2017/09/15/latihan-soal-sumber-dan-teknik-pengumpulan-data/>

<1% - http://repository.upi.edu/6359/6/S_PSI_0906283_Chapter%203.pdf

<1% - <https://fatkhan.web.id/teknik-pengumpulan-data-dan-analisis-dalam-penelitian/>

<1% - <http://repository.unpas.ac.id/30575/5/BAB%20III.pdf>

<1% -

<https://rayendar.blogspot.com/2015/06/metode-penelitian-menurut-sugiyono-2013.html>

<1% - <https://muflichana.blogspot.com/2015/05/makalah-teknik-analisis-data.html>

<1% -

<http://digilib.unmuhjember.ac.id/files/disk1/68/umj-1x-novaekohid-3396-1-3.nova.pdf>

<1% -

<https://makalahlaporanterbaru1.blogspot.com/2012/05/tanggung-jawab-orang-tua.html>

<1% -

<https://vikochejr.blogspot.com/2014/02/makalah-tentang-faktor-keterlambatan.html>

<1% - <http://digilib.uin-suka.ac.id/2750/>

<1% - http://eprints.walisongo.ac.id/7515/4/135112002_bab3.pdf

<1% - <http://digilib.uinsby.ac.id/10712/6/bab%203.pdf>

<1% - <http://eprints.umm.ac.id/35375/4/jiptummpg-gdl-dendrikart-48627-4-bab3.pdf>

<1% -

<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/110/jtptunimus-gdl-muhakbarnu-5484-4-babiii.pdf>

<1% -

<https://shofieklupek.blogspot.com/2017/05/bab-iii-metodologi-penelitian-kualitatif.html>

<1% -

http://file.upi.edu/Direktori/FIP/JUR._PEND._LUAR_BIASA/196010151987101-ZULKIFLI_SIDIQ/Sistematika._proposal.pdf

<1% - <https://id.scribd.com/doc/211987187/Sejarah-Balitbangkes>

<1% -

<https://pusatmakanandanjajankediri.blogspot.com/2014/12/getuk-pisang-khas-kediri.html>

<1% -

http://sippa.ciptakarya.pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/DOCRPIJM_8a2ffcd834_BAB%20VIBAB%206%20PROFIL%20KOTA%20KEDIRI%20FIX.pdf

<1% - <https://surabaya.bpk.go.id/kota-kediri/>

<1% - <https://one-geo.blogspot.com/2014/04/geografi-kota-kediri.html>

<1% - https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Kediri

<1% - <https://trendmagtheme.blogspot.com/2012/11/sejarah-kota-kediri.html>

<1% - <http://digilib.uinsby.ac.id/15957/5/Bab%203.pdf>

<1% - <http://benih-ikan.com/budidaya-ikan-cupang-di-masyarakat-kota-kediri/>

2% -

<http://bappeda.jatimprov.go.id/bappeda/wp-content/uploads/potensi-kab-kota-2013/kota-kediri-2013.pdf>

<1% - <https://www.scribd.com/document/373351262/Fix>

<1% - <https://bappeda.kedirikota.go.id/sejarah>

<1% -

<https://radarkediri.jawapos.com/read/2018/10/25/100271/rtrw-kota-kediri-terimbas-ren-cana-tol-dan-bandara>

<1% -

<https://xcontohmakalah.blogspot.com/2013/07/konsep-pengembangan-kawasan-agribisnis.html>

<1% -

<https://www.kompas.com/skola/read/2020/03/30/160000869/upaya-pelestarian-peninggalan-bersejarah>

<1% -

<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/77532/2.%20LAMP.%201%20%20RKPD%20TAHUN%202018.pdf>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/z31695my-peningkatan-mutu-pendidikan-pesantren-studi-multi-kasus-ppst-ar-risalah-lirboyo-pp-wahidiyah-kedunglo-bandar-lor-dan-pp-wali-barokah-burengandi-kota-kediri.html>

<1% -

https://www.researchgate.net/publication/321111114_Pusat_Pertumbuhan_di_Kota_Malang_Potensi_dan_Permasalahan

<1% - <http://thesis.ummy.ac.id/datapublik/t36426.docx>

<1% -

<http://www.tpl314.weblog.esaunggul.ac.id/wp-content/uploads/sites/829/2017/10/Kuliah-ke-10-Perenc-Wilayah-Kawasan-Lindung-dan-Budidaya-.pdf>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/7q090elq-implementasi-ketentuan-penyediaan-terbuka-berdasarkan-tentang-penataan-surakarta.html>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/ky6lrl7y-optimasi-pemanfaatan-ruang-kawasan-konservasi-gili-sulat-gili-lawang-kabupaten-lombok-timur.html>

<1% - <https://miwaku.id/tag/jual-mochi-es-krim/>

<1% -

https://mafiadoc.com/biografi-bupati-pemerintah-kabupaten-jombang_59d44bbf1723dd062efc5392.html

<1% -

<http://www.donisetiawan.com/faktor-indische-partij-dilarang-oleh-pemerintah-kolonial-belanda/>

<1% -

https://peterrchandradinata.blogspot.com/2009/09/kebudayaan-etnis-tionghoa-ditinjau-dari_18.html

<1% -

<https://www.economica.id/2020/05/16/tapak-tilas-keberadaan-etnis-tionghoa-di-indonesia/>
<1% - <https://silabus.org/kurikulum-pendidikan-nasional-1947/>
<1% - <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/61727/Chapter%20II.pdf;sequence=3>
<1% - <https://kekunaan.blogspot.com/2015/08/>
<1% - https://issuu.com/sdnbuahbatu/docs/kelas_4_-_ilmu_pengetahuan_sosial_-_7da29de111cd43
<1% - <https://www.tumbex.com/tvjet.tumblr/photo>
<1% - <https://penelusurrelmati.wordpress.com/stasiun/peletakan-stasiun/>
<1% - <https://9808films.wordpress.com/essay/>
<1% - <https://www.kompasiana.com/nikodemus/5500976ca333115d6f511784/cina-atau-tionghoa>
<1% - <https://gunungtoba2014.blogspot.com/2014/05/sejarah-perkembangan-penduduk-di.html>
<1% - <https://andrik-kun.blogspot.com/feeds/posts/default>
<1% - <https://today.line.me/id/pc/article/5+Daftar+Sekolah+yang+Didirikan+Oleh+Pahlawan+Nasional-EZepek>
<1% - <https://y2kandroid.blogspot.com/2014/03/masa-transisi-orde-lama-menuju-orde-baru.html>
<1% - <https://sayaalvianti.wordpress.com/2014/09/28/dinamika-bilateral-indonesia-dan-china/>
<1% - <https://cabiklunik.blogspot.com/2009/01/>
<1% - <https://www.kaskus.co.id/thread/5742e4ecddd770a7518b456a/9-sebutan-dan-tipe-keturunan-tionghoa-di-indonesia/>
<1% - <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU12-2006KewarganegaraanRI.pdf>
<1% - <https://id.scribd.com/doc/48848156/Politik-Pemerintah-Indonesia-Terhadap-Etnis-Tionghoa-di-Kudus-Pasca-G-30S-PKI-1965-1998>
<1% - <https://hukumadattionghoa.blogspot.com/2015/05/kebudayaan-masyarakat-tionghoa-indonesia.html>
<1% -

<https://analisadaily.com/berita/arsip/2016/9/11/262381/melestarikan-lingkungan-dari-beberapa-kearifan-lokal/>

<1% -

<https://www.kompasiana.com/lailatulrahmah/54f8046aa33311f1608b4841/antropologi-dalam-dunia-kesehatan>

<1% - https://abstrak.uns.ac.id/wisuda/upload/C0509002_bab2.pdf

<1% -

<https://gastroina.blogspot.com/2014/08/antropologi-makanan-selera-budaya-dan.html>

<1% -

<https://lordbroken.wordpress.com/category/ilmu-dan-teknologi-pangan/pengemasan-dan-pengawetan/>

<1% - <https://issuu.com/hariannasional/docs/29spt-hn-th01-no30>

<1% - <https://makananoleholeh.com/makanan-khas-betawi-jakarta/>

<1% -

<https://initempatwisata.com/wisata-indonesia/malang/oleh-oleh-khas-malang-saat-berwisata/3876/>

<1% - <https://travelingyuk.com/kampung-tahu-kediri/250524/>

<1% -

<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/06/24/asal-usul-tahu-kediri-yang-mendunia>

<1% - <https://www.tribunnewswiki.com/2020/02/18/tahu-takwa-tahu-kuning>

<1% - <https://www.slideshare.net/ernaliarosita/laporan-praktikum-tahu>

<1% - <https://gastroina.blogspot.com/2017/02/aneka-nasi-di-indonesia.html>

<1% - <https://akg.fkm.ui.ac.id/wp-content/uploads/2015/06/BAGI-1-2015.pdf>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/rz327e7q-faktor-faktor-mempengaruhi-produksi-produk-turunan-minyak-indonesia.html>

<1% -

<https://id-id.facebook.com/notes/kediri/legenda-tahu-kediri-bah-kacung-pelopori-industri-tahu-pertama-di-kediri-sejak-tahun-10150336525428133/>

<1% - <https://tahutempekedelai.wordpress.com/2015/11/>

<1% -

<https://historyandlegacy-kebumen.blogspot.com/2019/08/kartu-tanda-penduduk-dari-masa-ke-masa.html>

<1% - <https://www.mikirbae.com/2016/05/perubahan-masyarakat-masa-orde-baru.html>

<1% -

<https://zainimarigaanakgayo.blogspot.com/2015/11/makalah-sosial-ekonomi.html>

<1% -

<https://www.radarsriwijaya.com/2017/11/26/3-hari-3-malam-menyisir-kawasan-pesisir-timur-oki>

<1% - <https://warta.bedukmutu.com/welcome/full>

<1% -

<https://hot.liputan6.com/read/4008073/ciri-sepatu-nike-asli-yang-perlu-dikenali-jangan-sampai-tertipu>

<1% - <http://rizal.weblog.esaunggul.ac.id/>

<1% -

<https://www.slideshare.net/ainiaikudou/perencanaan-ekowisata-kuliner-di-kabupaten-sragen>

<1% - <https://faktabmr.com/nasional/imlek/>

<1% -

<https://tirto.id/sejarah-perayaan-imlek-dilarang-soeharto-dibebaskan-gus-dur-dfR7>

<1% -

<https://asal-usul-motivasi.blogspot.com/2014/01/asal-usul-sejarah-tahun-baru-imlek.html>

<1% -

<https://www.kompasiana.com/yswitopr/550dbca38133111622b1e5d5/perayaan-cap-go-meh-tarik-ulur-agama-dan-budaya>

<1% - <https://sumselnian.com/john-cena-akan-bergabung-dalam-film-fast--furious-9>

<1% - <https://jatimplus.id/menjemput-lontong-sayur-di-kemeriahan-cap-go-meh-1/>

<1% - <https://issuu.com/haluan/docs/hln230216>

<1% - <https://issuu.com/jademagz/docs/jademagz.com>

<1% -

<https://pontianak.tribunnews.com/2020/01/15/jadwal-cap-go-meh-singawang-dan-jadwal-imlek-2020-lomba-atraksi-naga-hingga-puncak-parade-tatung>

<1% -

https://musthofakingwahid.blogspot.com/2013/01/proses-perumusan-pancasilasebagai-dasar_20.html

<1% - https://issuu.com/mtnashrullah/docs/laporan_akhir_smart_heritage

<1% -

https://www.researchgate.net/publication/318915922_ARSITEKTUR_TRADISIONAL_TIONGHOA_TINJAUAN_TERHADAP_IDENTITAS_KARAKTER_BUDAYA_DAN_EKSISTENSINYA/fulltext/598522ba0f7e9b6c852f5456/318915922_ARSITEKTUR_TRADISIONAL_TIONGHOA_TINJAUAN_TERHADAP_IDENTITAS_KARAKTER_BUDAYA_DAN_EKSISTENSINYA.pdf

<1% - <https://sardp.blogspot.com/2016/03/profil-kota-kabupaten-blitar-written-by.html>

<1% -

<https://sulteng.antaranews.com/berita/141750/pengamat-sebut-sinergitas-tni-polri-penting-jaga-stabilitas-keamanan>

<1% -

<http://setnas-asean.id/site/uploads/document/journals/file/59b0f4b6b8306-20-cluster-ekonomi-univ-sumenep.pdf>

<1% -

<https://tempatwisataunik.com/wisata-indonesia/jawa-timur/tempat-wisata-di-surabaya>

<1% - <https://bentangpustaka.com/sejarah-tionghoa-muslim-di-indonesia/>

<1% - <https://kekunaan.blogspot.com/2015/09/>

<1% -

<https://bintang-memesona.blogspot.com/2011/07/makalah-sejarah-peradaban-islam-di.html>

<1% - <https://id.scribd.com/doc/45741060/Skripsi-Risdha>

<1% -

<http://digilib.unila.ac.id/23792/15/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>

<1% - <https://mampirkeblokparadise.blogspot.com/2014/11/analisis-resiko.html>

<1% - <https://ihategreenjello.com/pesona-keindahan-wisata-tjoe-hwie-kiong/>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/6zkkn04z-dinamika-kehidupan-sosial-ekonomi-etnis-tionghoa-di-makassar-pada-masa-orde-baru-1966-1998.html>

<1% - <https://youchenkymayeli.blogspot.co.id/feeds/posts/default>

<1% - <https://rinastkip.wordpress.com/tag/kebijakan/>

<1% - https://issuu.com/eventguidemagz/docs/event_guide_jan_2013

<1% - <https://jejakpiknik.com/simpang-lima-gumul-kediri/>

<1% - <https://kabar6.com/sejarah-mencatat-6-migrasi-manusia-terbesar/>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/rz31o18y-kehidupan-sosial-ekonomi-budaya-etnis-jawa-berastagi.html>

<1% - https://issuu.com/lampungpost/docs/rabu__10_september_2014

<1% - <https://journal.uc.ac.id/index.php/AKSEN/article/download/130/121>

<1% -

<https://id.123dok.com/document/y60x8vny-jantra-jurnal-sejarah-dan-budaya-vol-vi-no-12-repositori-institusi-kementerian-pendidikan-dan-kebudayaan.html>

<1% -

<https://sejarahlengkap.com/prasejarah/pengertian-sejarah-dan-unsur-unsur-sejarah>

<1% -

http://docshare.tips/kelas-10-sejarah-dwi-ari-listiyani_57818497b6d87f0f618b45f6.html

<1% -

<https://siskadevie.wordpress.com/2019/02/27/permasalahan-kurikulum-masa-kini-dan-solusinya/>

<1% -

<https://richawahyuni.blogspot.com/2014/05/kerajaan-kerajaan-hindu-budha-di.html>

<1% - <http://eprints.walisongo.ac.id/4553/1/113811052.pdf>

<1% -

<https://shentiald.blogspot.com/2013/12/makalah-indonesia-pada-masa-orde-baru.html>

<1% -

<https://sinta.unud.ac.id/uploads/wisuda/1491061001-3-02%20BAB%20II%20KAJIAN%20PUSTAKA%20KONSEP,%20KAJIAN%20TEORI%20DAN%20MODEL%20PENELITIAN.pdf>

<1% - <https://dunia.pendidikan.co.id/budaya-indonesia/>

<1% - <https://kunt34.blogspot.com/2010/11/pendidikan-karakter-bangsa.html>

<1% - <http://badanbahasa.kemdikbud.go.id/lamanbahasa/node/306>

<1% - http://eprints.undip.ac.id/845/1/MAKALAH_LOKAKARYA_NASIONALginna.doc

<1% - <http://journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/download/126/113>

<1% - <http://journal.upgris.ac.id/index.php/JP3B/article/download/272/240>

<1% -

<https://blog.ruangguru.com/konsep-diferensiasi-sosial-pengertian-ciri-ciri-dan-jenis-jenis>

<1% - <https://id.scribd.com/doc/306725830/Bahan-Ajar>

<1% -

<http://www.pdpersi.co.id/content/news.php?catid=23&show=yearly&yearnews=2015&taahuncari=2015>

<1% -

<https://www.jontarnababan.com/2019/03/sistematika-laporan-ptk-revisi-terbaru.html>

<1% -

https://bsn.go.id/uploads/download/skema_tahu_-_lampiran_xv_perka_bsn_11_tahun_2019.pdf

<1% - <https://konghucuindonesia.blogspot.com/2012/05/makalah-kelompok.html>

<1% - http://repository.upi.edu/7990/7/d_pu_0705401_bibliography.pdf

<1% - <https://sejarahmakanan.com/category/lingkungan/>

<1% -

https://mafiadoc.com/sugiyono-2010-metode-penelitian-kuantitatif-kualitatif-dan-rd-_59c80c811723dd11f81ddce9.html

<1% -

<http://jimbastrafib.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jimbastrafib/article/view/605/541>

<1% - <http://jurnal.dpr.go.id/index.php/politica/article/view/292>

<1% -

http://docshare.tips/kurikulum-arsitek-univ-brawijaya_584eb229b6d87fc4a18b529c.html

<1% - https://eprints.uns.ac.id/34538/1/D0313030_pendahuluan.pdf

<1% - <http://repository.unair.ac.id/view/divisions/Illmu=5FSejarah/2016.html>