

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM OBYEK *STORYTELLING***

#### **2.1. Jenis Produk**

Tauco merupakan bumbu penyedap yang memiliki rasa asin, asam, dan segar dengan warna kuning kecoklatan yang khas (Lyliana, 2021). Tauco yang terbuat dari kedelai ini melalui proses fermentasi dalam pembuatannya. Fermentasi berasal dari Bahasa Latin “fervere” yang mana dapat dikaitkan dengan cairan yang mendidih atau bergelembung (Suprihatin, 2010). Fermentasi adalah metode pengawetan makanan tradisional dan banyak digunakan untuk meningkatkan keamanan pangan, umur simpan, dan metode pengujian, dan gizi. (Zang et al., 2019). Sehingga, fermentasi adalah proses pengawetan alami yang dilalui dengan tujuan tertentu.

#### **2.2. Sejarah Tauco**

Tauco merupakan salah satu contoh hasil akulturasi yang ada di Indonesia. Akulturasi sendiri memiliki arti dua budaya atau lebih yang bergabung, saling mempengaruhi, dan saling bertemu (KBBI, n.d.). Beberapa budaya di Indonesia sendiri telah mengalami akulturasi seiring dengan berjalannya waktu. Oleh karena bangsa Tiongkok yang bermigrasi ke wilayah Indonesia sejak abad ke 13, terjadilah akulturasi antara budaya asli Indonesia dengan budaya Tiongkok (Melodysky, 2019). Di negara asalnya, Tiongkok, tauco disebut dengan nama huángdòu jiàng yang sekarang disingkat dengan nama huáng jiàng yang memiliki arti harfiah saus kedelai fermentasi. (Hannah, 2021)

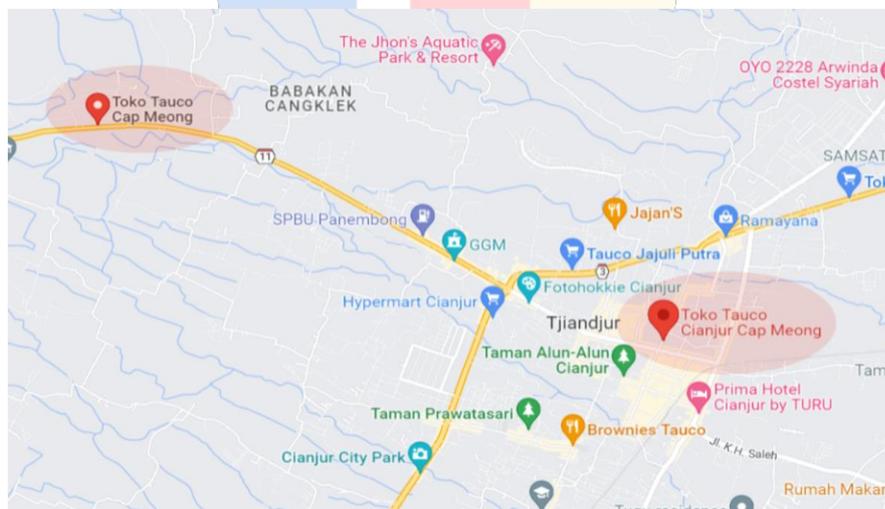
#### **2.3. Proses Pembuatan Tauco**

Proses pembuatan tauco diawali dengan memisahkan kacang kedelai dari kotoran dan dicuci. Selanjutnya, akan dilanjutkan dengan perendaman kacang kedelai dalam kurun waktu 24 jam lalu pengupasan kulit kedelai dilakukan baik secara manual maupun dengan alat pengupasan (dalam keadaan kering) yang kemudian akan direndam dalam air. Kemudian kacang kedelai direbus, ditiriskan, dan didinginkan. Kedelai pun dicampur dengan ragi dan disebar di atas tampah

lalu ditutup. Umumnya, fermentasi suhu ruang memakan waktu 2 hari. Hasil fermentasi kapang dijemur dan gumpalan biji kedelai yang terbentuk dihancurkan, dan kemudian direndam. Dalam larutan garam dengan variasi 5, 10, 15, dan 20% (b/v) selama 2 malam. Perendaman tersebut dilakukan dalam wadah tertutup, dan pada tempat terbuka (agar dapat terjemur sinar matahari). Hasil fermentasi dalam larutan garam disebut dengan tauco mentah (Djayasupena et al., 2014).

#### 2.4. Lokasi/Tempat

Saat ini ada banyak tauco yang beredar di Indonesia, Tauco sendiri memiliki ciri khas rasa masing-masing di setiap daerahnya. Kami memilih Tauco Cap Meong khas Cianjur untuk kami jadikan sebagai objek/narasumber dikarenakan keberadaannya yang sudah lebih dari satu abad dan cara pengolahannya yang hingga saat ini masih sangat tradisional. Toko pertamanya berada di Jl.HOS.Cokroaminoto No.160, Kota Cianjur yang hingga kini masih ramai pengunjung. Mereka pun membuka toko kedua yang berada di depan pabrik dari Tauco Cap Meong ini, sehingga pengunjung dapat melihat cara pembuatan Tauco secara langsung di Jl. Gn. Lanjung Km 5 Cugenang, Cianjur.



Sumber: Google Maps

Gambar 2.4.1 Lokasi Toko Tauco Cap Meong



Sumber: Hermawan, Andri (2022)

Gambar 2.4.2 Tampak Depan Toko Tauco Cap Meong di Jalan Gunung Lanjung



Sumber: Kauzar, Nizar (2019)

Gambar 2.4.3 Tampak Depan Toko Tauco Cap Meong di Jl. Hos Cokroaminoto

## **2.5. Lama Berkecimpung di Bidang Tauco**

Tauco legendaris Cap Meong Cianjur merupakan tauco yang berdiri sejak tahun 1880 oleh Nyonya Tasma. Saat ini, Tauco legendaris Cap Meong diteruskan oleh generasi keempat yang bernama oleh Stefany Tasma dan Frank Tasma (Lestari & Aprillia, 2021). Menurut seorang pakar kuliner bernama William Wongso, kuliner legendaris merupakan kuliner yang dapat mempertahankan kualitas makanan yang disajikan dalam dua sampai tiga generasi secara turun-temurun (Juniman, 2018). Hal ini sesuai dengan wawancara yang dilakukan kepada Stefany Tasma, beliau menyatakan bahwa pendiri Tauco Cap Meong yaitu Tjoa Kim Nio dan dilanjutkan oleh Besti Tasma. Kemudian diteruskan oleh Wirijati Tasma lalu Harun Tasma dan dilanjutkan oleh anak-anaknya. Dengan begitu, Tauco Cap Meong ini sudah layak untuk mendapatkan julukan legendaris dalam segi seberapa lama ia dapat bertahan dengan kualitas yang sama.

Tauco dibuat secara tradisional dengan guci yang sudah digunakan ratusan tahun (Lestari & Aprillia, 2021). Hal tersebut menjadi keunikan tersendiri mengingat bahwa terhitung 142 tahun sudah usia Tauco Cap Meong ini didirikan. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh Ismet Slamet, 2022 dengan Frank Tasma, diungkapkan bahwa mereka tidak memiliki bumbu rahasia melainkan mempertahankan proses pengolahan sehingga menghasilkan rasa yang sama dari waktu ke waktu.

## **2.6 Keunggulan Objek**

Tauco Cap Meong ini memiliki 2 toko yang berada di Kabupaten Cianjur. Tidak seperti toko tauco pada umumnya, toko kedua Tauco Cap Meong yang berada di Cugenang ini memperbolehkan para pengunjungnya untuk melihat proses pembuatan tauco secara langsung.

Selain itu, Tauco Cap Meong juga masih menggunakan guci tanah liat yang sudah digunakan ratusan tahun untuk proses fermentasi tauco tersebut (Lestari & Aprillia, 2021). Selain menggunakan bahan yang berkualitas dan cara pengolahan yang sama sejak tauco ini berdiri, Hal ini diyakini dapat mempertahankan cita rasa Tauco Cap Meong hingga saat ini.