

# NGO

## Tauco Cianjur No 1 Cap Meong, Kasohor Kamana - mana Dari Dulu Hingga Kini

Anwar Resa - [BOGOR.NGO.WEB.ID](http://BOGOR.NGO.WEB.ID)

May 30, 2022 - 06:55



*Toko Tauco Cianjur Ny Tasman*

Cianjur- Kabupaten Cianjur Jawa Barat sangat identik dengan Tauco. Bahkan daerah tersebut sudah lama dijuluki sebagai sentra industri Tauco terbesar dan terlama di Indonesia. Tauco merupakan bumbu makanan yang terbuat dari biji kedelai yang telah direbus, dihaluskan dan diaduk dengan tepung terigu kemudian dibiarkan sampai tumbuh jamur (fermentasi).

Menurut penyelusuran Go.id Tauco sudah masuk daerah Cianjur, Jawa Barat sejak tahun 1880, dibawa oleh pedagang asal Tiongkok bernama Tan Mei Hian. Sang istri yang bernama Tjoa Kim Nio atau lebih akrab dipanggil Nyonya Tasman, menjadi pelopor industri Tauco di daerah Cianjur. Tokonya ia beri nama 'Tauco No 1 Cap Meong Nyonya Tasma'.

Tetap Eksis Ratusan Tahun Ada beberapa alasan mengapa Tauco milik Nyonya Tasma ini tetap eksis meskipun sudah ratusan tahun. Salah satunya dikarenakan pembuatan tauco yang sangat tradisional.

"Kita masih tradisional, dalam pengemasan kita juga bisa lakukan secara dadakan, jadi konsumen bisa melihat secara langsung," kata Stefany Tasma, penerus generasi keempat, saat ditemui di Go.Id Perempuan Penggiat Ekonomi, di Cianjur, Jawa Barat, Minggu (29/5/2022).

"Kemudian kita tidak memakai pengawet makanan. Makanya kalau disimpan di suhu ruangan hanya bertahan satu minggu, kalau di kulkas bisa lama," tambahnya.

Pembuatan Tauco secara Tradisional. Di kesempatan yang sama, Stefany pun menjelaskan mengenai pembuatan tauco di pabrik milik Tauco No 1 Cap Meong Nyonya Tasma yang berada di Cijedil, Kec. Cugenang, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat.

Pembuatan Tauco Cap Meong Nyonya Tasma dibuat dari kedelai impor. Para pekerja pun memilih kedelai secara manual satu-satu dari karung. Pasalnya tak semua kedelai punya kualitas bagus jadi memang harus dipilih terlebih dahulu. Biasanya tercampur dengan batu



"Kita memilih kedelai impor memang sudah zaman dulu, alasannya ya karena kalau kedelai disini belum terlalu bagus, dan sangat kecil gitu," ujar Stefany Tan.

Setelah proses pemilihan, ada proses penjemuran di bawah sinar matahari, waktunya semingguan sampai kedelai menjadi sangat kering. Lalu masuk proses penggilingan.

"Kebetulan tadi tidak ada proses penghilingan karena tidak setiap hari. Kalo proses penggilingan cepat menggunakan mesin. Diproses penggilingan dipisahin mana kulit dan mana biji kedelainya," tuturnya.

Perebusan Kacang Kedelai Setelah proses penggilingan masuk pada proses perebusan, tak lupa ada satu orang yang harus mengaduknya, diperkirakan pekerjaan itu selama 5 sampai 6 jam. Setelah perebusan proses penjemuran, kacang kedelai disebar ke tampah-tampah agar kering terkena sinar matahari lalu lanjut ke proses peyem, peyeman.

"Itu didiamkan, 3 hari 3 malam sampai jamurnya keluar, nanti dijemur lagi ke proses perendaman ke proses petiman-periman kecil yang pendek, itu diasinkan," tuturnya.

"Yang dikendi-kendi itu selama 1 bulan didiamkan sampai airnya susut (kering). Kalau misalnya tidak ada matahari prosesnya bisa lama. Paling lama bisa 1 minggu 2 minggu. Pokoknya harus sampai kering," tambahnya.

Setelah itu pasti sudah setengah jadi lalu disimpan ke bak-bak penyimpanan dari keramik selama 3 bulan. Baru siap dimasak selama 2 - 3 jam dengan dicampur gula pasir dan juga gula aren, agar tauco terasa lebih manis. Tauco Cianjur No 1 Cap Meong, Kasohor Kamana - mana dari dulu hingga kini.

Oleh : Anwar Resa

Jurnalis Nasional Indonesia