

EDISI JANUARI-OKTODER 2010

natas

WAHANA KREATIVITAS MENUJU AKADEMISI KRITIS



BENANG KUSUT
TOLERANSI YOGYAKARTA

SEPOTONG KISAH TEMPE DAN KEDELAI

Tak lebih dari sepuluh bakul angkringan “mengepung” kampus Universitas Sanata Dharma di Mrican. Dengan segenap hidangan dan tampilan yang sederhana, mereka sanggup bersaing melawan warung burjo yang juga menjamur. Berani sumpah, angkringan dan burjo laksana “juru penyelamat” kala mahasiswa-mahasiswi berkantong *cekak*. Hingga terbit guyonan, mahasiswa tanpa kedua penjaja itu bagaikan *sega oseng-oseng tempe tanpa dikareti: ambyar*.

Kendati berpenampilan berbeda, nuansa yang ditawarkan juga berlainan. Namun sejatinya, ada satu unsur pengikat dimiliki angkringan dan burjo yang digandrungi barisan mahasiswa, yakni tempe mendoan. Selain mengawani acara ngeteh atau ngopi, tempe mendoan yang tak alot seperti gorengan bakwan itu berkarib dengan nasi kucing atau sepiring nasi berlauk sarden plus tempe kering. Tidak terlalu buruk pula sekadar *digado* sembari menunggu mie rebus yang diolah aak burjo itu matang.

Sekalipun lidah kadung akrab dengan tempe, barangkali kita belum terang perihal sisi historis tempe. Menurut sejarawan yang jago memasak, Onghokham, tempe dikembangkan di Jawa setelah 1830

sebagai protein nabati menggantikan protein hewani yang lebih sulit didapat. Tetapi, keakraban lidah rakyat dengan tempe sudah dimulai semenjak Kerajaan Mataram Islam (Sultan Agung) berdiri. Dalam *Serat Centhini* yang ditulis pada tahun 1824, di bab tiga dan duabelas, telah ditemukan kata “tempe”. Bahkan, tempe dari Indonesia sempat diperkenalkan di Eropa.

Tahun 1895, ahli mikrobiologi dan ahli kimia Belanda, Prinsen Geerlings mengadakan riset perdana untuk mengidentifikasi jamur tempe. Pabrik tempe pertama di Eropa didirikan di Belanda oleh para pendatang dari Indonesia. Artikel berbahasa Inggris yang menyebut tentang tempe muncul tahun 1931 dalam buku “*Vegetables of the Dutch East Indies*”, yang ditulis oleh J.J. Ochse. Artikel yang populer tentang tempe terdiri 7 halaman diterbitkan di Perancis tahun 1982 dalam *Le Compas*. Ada laporan yang lebih lawas lagi, yaitu *Encyclopaedia van Nederlandsch Indie* (1922). Di buku itu dikatakan, tempe adalah makanan berupa kue yang terbuat dari kacang kedelai melalui peragian dan merupakan makanan kerakyatan.

Lalu, bagaimana dengan sejarah kedelai di Indonesia sendiri? Dalam laporan Bokhuis dan Von Libbenstein (1932),

Indonesia mengimpor kedelai pertama kali dilakukan pada 1928. Komoditas itu didatangkan dari Negara Tirai Bambu dan jumlahnya sekitar 63.000 ton per tahun. Akan tetapi, saat resesi ekonomi dunia 1934 dan menyebabkan melonjaknya harga kedelai global, berimbas pada

Hindia Belanda. Selain didukung populasi dan lahan terbentang luas, Belanda juga melakukan pembagian benih gratis. Meskipun produktivitas hanya 6 kuintal per hektare, kebutuhan kedelai bisa dipenuhi hingga 1950-an. Defisit pasokan kedelai

kembali terulang pada awal 1960-an. Era



stabilitas harga di Nusantara.

Terutama produk tempe dan tahu yang kala itu digemari di Jawa.

Tangan besi kolonialisme Belanda mengambil kebijakan melarang impor kedelai. Sebagai penggantinya, dibuat program peningkatan produksi kedelai di

Ilustrasi: Tyasti Anugrahani

Soekarno pun mencanangkan program Semesta Berencana guna meningkatkan produksi kedelai pada 1964.

Pusat-pusat tanaman kedelai di pulau Jawa antara lain, Banyuwangi, Blitar, Jember, Jombang, Brebes, Kediri, Bojonegoro. Di samping itu pulau Bali, Madura dan

pulau di Nusa Tenggara dan Sumatera Utara serta Sulawesi banyak pula andilnya sebagai produsen kedelai di Indonesia. Seluruhnya meliputi area tidak kurang dari 600.000 Ha dengan produksi lebih dari 400.000 ton. Produksi pertanaman kedelai di Indonesia rata-rata hanya menghasilkan kurang lebih 50 persen daripada produksi rata-rata di dunia. Ekspor kedelai yang besar terjadi dalam tahun 1953, meliputi lebih dari 6000 ton. Dari pelabuhan-pelabuhan Tanjung Priok, Ulele, Langsa, Lhoksumawe, Tapanuli, dan lainnya. Kedelai ini diekspor terutama ke Penang, Singapura, dan Hongkong serta Jepang.

Akhirnya, Indonesia menjadi teladan swasembada kedelai di Asia Tenggara. Menurut ahli pertanian Sapuan Gafar, keberhasilan peningkatan produksi kedelai tercatat dari periode sebelum intensifikasi (1969-1973) yang produksinya mencapai 0,5 juta ton per tahun menjadi rata-rata 1,5 juta ton pada periode tahun 1989-1998. Keberhasilan tersebut tidak lepas dari kehebatan strategi usaha pengadaan dan tata niaga perkedelaaian secara komprehensif.

Pertama, faktor politik, berupa komitmen nasional menuju swasembada kedelai yang didukung seluruh jajaran pemerintahan baik pusat maupun daerah. Komitmen bersama ini selain didukung oleh program penunjang dan anggaran yang cukup, tetapi tidak dikesampingkan juga dorongan dari eksekutif, legislatif hingga masyarakat. *Kedua*, faktor teknis berupa

paket-paket teknologi yang cocok, disertai manajemen di tingkat daerah dan koordinasi lapangan yang andal dengan ujung tombak para penyuluh pertanian. Faktor teknis meliputi pengolahan lahan, pemupukan, pemberantasan hama, cara-cara mengatasi kemasaman tanah, dan penggunaan zat perangsang tumbuh. *Ketiga*, faktor ekonomi berupa jaminan pasar. Pembentukan harga pasar ditentukan HD kedelai dan Bulog. Pengadaan kedelai yang bisa dilakukan oleh Pemerintah cq Bulog hanya pada tahun 1980, 1981, dan 1982 saja dalam jumlah antara 1.759-5.476 ton. Dengan demikian kesuksesan peningkatan produksi kedelai dari pertengahan tahun 1980-an sampai tahun 1990-an, ialah kombinasi dari berbagai faktor tadi.

Demikianlah, penggal riwayat tempe beserta bahan bakunya. Saking akrabnya orang Indonesia dengan tempe, sampai lahir lelucon: "jika tidak mampu beli daging, toh masih ada tahu dan tempe". Bersama bakul angkringan dan aak burjo, mahasiswa-i menjadi salah satu pilar pelestari tempe. Ayo, mencintai produk lokal tempe dan merawatnya menjadi identitas kolektif.

Heri Priyatmoko

Dosen Prodi Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas
Sanata Dharma

Menulis buku "Sejarah Wisata Kuliner Solo"