

## Kajian Gastronomi Tahu Aci Sebagai Kuliner Khas Kota Tegal

Azarine Rahma Henast<sup>1</sup>, Jasmine Qur'ani<sup>2</sup>, Dst.

<sup>1</sup>Universitas Budi Luhur, Program Studi Pariwisata, Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Budi Luhur, Jakarta, Indonesia.

<sup>2</sup>Universitas Budi Luhur, Program Studi Pariwisata, Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Budi Luhur, Jakarta, Indonesia.

azarinerahmahenast@gmail.com

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tahu aci sebagai identitas kuliner khas Kota Tegal melalui pendekatan gastronomi. Penelitian berfokus pada empat aspek, yaitu sejarah kuliner, bahan makanan, proses pembuatan, dan teknik penyajian. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sumber data diperoleh dari dua penjual tahu aci di Kota Tegal, yaitu Pa Suhman sebagai penjual lama dan Pa Deddy sebagai penjual baru. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahu aci memiliki keterkaitan dengan wilayah Banjarnegara, Kabupaten Tegal sebagai tempat produksi tahu yang digunakan oleh para penjual. Bahan yang digunakan terdiri dari tahu kuning, tepung kanji, ampas tahu, bumbu penyedap, dan daun kucai. Proses pembuatan masih dilakukan secara manual tanpa alat cetak sehingga menghasilkan tekstur padat yang menjadi ciri khas tahu aci Kota Tegal. Tahu aci biasanya disajikan dalam keadaan panas dengan tambahan cabai hijau. Tahu aci mencerminkan identitas kuliner lokal dan memiliki potensi sebagai pendukung wisata kuliner Kota Tegal.

**Kata Kunci:** Gastronomi; Tahu Aci; Kuliner Tradisional; Kota Tegal; Pelaku Usaha

### PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki keragaman kuliner tradisional di berbagai daerah. Setiap daerah memiliki makanan khas yang mencerminkan budaya, kebiasaan, dan identitas masyarakat setempat. Dalam perkembangan pariwisata, kuliner tradisional menjadi salah satu daya tarik yang mampu memperkenalkan budaya suatu daerah kepada masyarakat luas. Gastronomi tidak hanya membahas makanan dari segi rasa, tetapi juga mencakup sejarah, budaya, bahan makanan, proses pengolahan, hingga teknik penyajian (Rahman, 2016).

Salah satu daerah yang memiliki kuliner khas adalah Kota Tegal. Kota Tegal dikenal dengan berbagai makanan tradisional yang masih bertahan hingga saat ini, salah satunya adalah tahu aci. Tahu aci merupakan makanan khas yang dibuat dari tahu kuning dengan isian adonan aci berbahan dasar tepung kanji. Tahu aci memiliki tekstur yang padat dan kenyal sehingga menjadi ciri khas dari makanan ini.

Di Kota Tegal, tahu aci cukup mudah ditemukan karena banyak dijual oleh pedagang kaki lima dan sudah menjadi makanan yang sering dikonsumsi masyarakat sehari-hari.

Pemilihan tahu aci sebagai objek penelitian didasarkan pada keunikan yang dimiliki makanan tersebut. Berdasarkan hasil observasi di lapangan, tahu aci masih mempertahankan proses pembuatan tradisional meskipun saat ini mulai banyak pelaku usaha baru yang ikut menjual makanan tersebut. Selain itu, penggunaan bahan sederhana seperti ampas tahu dan daun kucai menjadi salah satu ciri khas yang membedakan tahu aci dengan olahan tahu lainnya.

Dalam proses pembuatannya, tahu aci dibuat secara manual tanpa menggunakan alat pencetakan. Adonan aci diolah dengan cara diulen hingga mencapai tekstur tertentu sebelum dimasukkan ke dalam tahu kuning. Proses pengolahan tradisional menjadi salah satu unsur penting dalam mempertahankan

keaslian makanan daerah (Suprastayasa dkk., 2024). Teknik pengolahan tradisional juga mempengaruhi kualitas rasa dan tekstur makanan.

Dari segi bahan, tahu aci menggunakan campuran tepung kanji kasar dan halus yang dicampur dengan ampas tahu, bumbu penyedap, dan daun kucai. Penggunaan bahan lokal menunjukkan adanya kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan sederhana menjadi makanan yang memiliki nilai ekonomi dan budaya. Penggunaan bahan lokal menjadi bagian penting dalam mempertahankan keberadaan kuliner tradisional di tengah perkembangan makanan modern (Mulyawati, 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku usaha, diketahui bahwa tahu aci memiliki keterkaitan dengan wilayah Banjarnegara, Kabupaten Tegal sebagai tempat produksi tahu yang digunakan oleh para penjual. Penjual lama memiliki pemahaman yang lebih mendalam mengenai perkembangan tahu aci dibandingkan penjual baru yang cenderung hanya mengikuti proses produksi yang sudah ada. Hal tersebut menunjukkan adanya perubahan pemahaman mengenai sejarah kuliner di kalangan pelaku usaha.

Meskipun tahu aci cukup dikenal oleh masyarakat, kajian mengenai makanan ini masih terbatas, khususnya yang membahas dari sudut pandang gastronomi. Sebagian besar penelitian kuliner lebih berfokus pada makanan yang sudah populer secara nasional, sedangkan kuliner tradisional seperti tahu aci masih jarang dikaji secara mendalam. Kuliner tradisional merupakan bagian dari identitas budaya daerah yang perlu dipertahankan dan didokumentasikan (Setiawan, 2018).

Selain itu, perkembangan makanan modern dan perubahan selera masyarakat juga dapat mempengaruhi keberadaan kuliner tradisional. Jika tidak didokumentasikan dan dikembangkan, makanan tradisional berpotensi mengalami penurunan eksistensi di masyarakat. Oleh karena itu, penelitian ini

dilakukan untuk mengkaji tahu aci sebagai kuliner khas Kota Tegal melalui pendekatan gastronomi dengan fokus pada aspek sejarah kuliner, bahan makanan, proses pembuatan, dan teknik penyajian.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode kualitatif digunakan untuk memperoleh pemahaman secara mendalam mengenai tahu aci sebagai kuliner khas Kota Tegal berdasarkan perspektif pelaku usaha. Penelitian kualitatif digunakan untuk memahami fenomena sosial berdasarkan pengalaman dan pandangan informan secara langsung (Sugiyono, 2019).

Penelitian dilakukan di Kota Tegal dengan melibatkan dua pelaku usaha tahu aci sebagai informan penelitian, yaitu Pa Suhman sebagai penjual lama dan Pa Deddy sebagai penjual baru. Pemilihan informan dilakukan menggunakan teknik purposive sampling karena kedua narasumber dianggap memiliki informasi yang sesuai dengan kebutuhan penelitian.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk melihat secara langsung proses pembuatan dan penyajian tahu aci. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah kuliner, bahan makanan, proses pembuatan, dan teknik penyajian tahu aci. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung penelitian.

## **Instrumen Wawancara**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan wawancara semi terstruktur untuk memperoleh data dari narasumber. Pertanyaan wawancara disusun berdasarkan empat indikator gastronomi, yaitu sejarah kuliner, bahan makanan, proses pembuatan, dan teknik penyajian.

Adapun pertanyaan yang diajukan kepada narasumber meliputi:

1. Bagaimana sejarah tahu aci menurut pelaku usaha?
2. Dari mana asal tahu yang digunakan dalam pembuatan tahu aci?
3. Apa saja bahan utama dalam pembuatan tahu aci?
4. Bagaimana proses pembuatan tahu aci?
5. Mengapa proses pembuatan masih dilakukan secara manual?
6. Apa ciri khas tahu aci Kota Tegal dibandingkan daerah lain?
7. Bagaimana teknik penyajian tahu aci kepada konsumen?
8. Apakah terdapat perubahan dalam penjualan tahu aci dari waktu ke waktu?
9. Apa tantangan dalam mempertahankan usaha tahu aci?
10. Bagaimana pandangan pelaku usaha terhadap perkembangan kuliner modern?

Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif dengan mengelompokkan data berdasarkan empat indikator gastronomi, yaitu sejarah kuliner, bahan makanan, proses pembuatan, dan teknik penyajian.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Sejarah Tahu Aci**

Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa tahu aci memiliki keterkaitan dengan wilayah Banjarnegara, Kabupaten Tegal sebagai tempat produksi tahu yang digunakan oleh para penjual. Tahu dari Banjarnegara dianggap lebih cocok digunakan karena memiliki tekstur yang sesuai untuk pembuatan tahu aci.

“Dari dulu tahu yang dipakai memang dari Banjarnegara, karena teksturnya cocok buat tahu aci.” (Pa Suhman)

Sementara itu, Pa Deddy menjelaskan bahwa dirinya mengikuti proses dan bahan yang sudah digunakan sebelumnya tanpa mengetahui secara rinci sejarah awal tahu aci.

“Saya ikut cara yang sudah ada aja, tahunya memang biasa dari Banjarnegara.” (Pa Deddy)

Penggunaan bahan lokal masih menjadi bagian penting dalam mempertahankan identitas kuliner tradisional. Kuliner tradisional memiliki hubungan erat dengan budaya dan lingkungan masyarakat setempat serta menjadi bagian dari identitas daerah yang perlu dipertahankan (Setiawan, 2018).

Selain itu, penggunaan bahan lokal dalam makanan tradisional menjadi bagian penting dalam menjaga karakteristik dan nilai budaya suatu daerah (Darwis, 2025).

Perbedaan pemahaman antara penjual lama dan penjual baru menunjukkan adanya perubahan pengetahuan mengenai sejarah kuliner tradisional. Penjual lama lebih memahami perkembangan tahu aci sebagai bagian dari budaya masyarakat, sedangkan penjual baru lebih fokus pada aspek produksi dan penjualan.

### **Bahan Makanan**

Bahan utama tahu aci terdiri dari tahu kuning dan adonan aci yang dibuat dari campuran tepung kanji kasar dan halus. Adonan tersebut dicampur dengan bumbu penyedap, ampas tahu, dan daun kucai.

“Ampas tahu dicampur supaya rasanya lebih gurih.” (Pa Deddy)

Penggunaan ampas tahu menjadi salah satu ciri khas tahu aci Kota Tegal. Selain memberikan rasa gurih, penggunaan bahan tersebut menunjukkan adanya pemanfaatan bahan sederhana menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Penggunaan bahan lokal dalam makanan tradisional menunjukkan kreativitas masyarakat dalam mempertahankan keberadaan kuliner daerah di tengah perkembangan makanan modern (Mulyawati, 2024).

Bahan makanan khas juga menjadi bagian penting dalam pembentukan identitas gastronomi suatu daerah (Damianti dkk., 2024).

Campuran tepung kanji kasar dan halus menghasilkan tekstur aci yang padat dan kenyal sehingga menjadi ciri khas tahu aci dibandingkan makanan sejenis di daerah lain.

### Proses Pembuatan

Proses pembuatan tahu aci masih dilakukan secara manual tanpa menggunakan alat pencetakan. Adonan diolah dengan cara diulen hingga mencapai tekstur tertentu sebelum dimasukkan ke dalam tahu kuning.

“Kalau dibuat manual, teksturnya lebih padat dan hasilnya beda.” (Pa Suhman)

Teknik pengolahan tradisional yang masih dipertahankan menunjukkan adanya upaya pelestarian terhadap cara produksi kuliner lokal. Proses pengolahan tradisional menjadi bagian penting dalam mempertahankan autentisitas makanan daerah (Suprastayasa dkk., 2024).

Teknik memasak tradisional juga mempengaruhi kualitas rasa dan tekstur makanan tradisional sehingga mampu mempertahankan ciri khas kuliner daerah (Aprillia & Kusumandyoko, 2022).

Meskipun proses manual membutuhkan waktu lebih lama, pelaku usaha tetap mempertahankan cara tersebut karena dianggap mampu menjaga kualitas tahu aci.

### Teknik Penyajian

Tahu aci biasanya disajikan dalam keadaan panas dengan tambahan cabai hijau sebagai pelengkap.

“Kalau dimakan panas lebih enak dan teksturnya masih bagus.” (Pa Deddy)

Penyajian dalam keadaan panas menjadi bagian penting karena mempengaruhi kualitas tekstur dan rasa tahu aci. Teknik penyajian

menjadi bagian penting dalam pengalaman konsumsi makanan tradisional (Wulandari dkk., 2024).

Kuliner tradisional memiliki potensi sebagai daya tarik wisata apabila tetap mempertahankan ciri khas rasa dan teknik penyajiannya (Resmayasari dkk., 2025).

Penyajian tahu aci dengan cabai hijau dan kondisi panas menjadi bagian dari identitas kuliner khas Kota Tegal.

### ANALISIS SWOT

STRENGTH	WEAKNESS
1. Memiliki cita rasa khas	1. Promosi masih terbatas
2. Menggunakan bahan lokal	2. Produksi masih manual
3. Tekstur khas dan berbeda	3. Daya tahan makanan singkat
4. Memiliki identitas daerah	4. Belum banyak inovasi produk
OPPORTUNITY	THREATS
1. Berpotensi menjadi wisata kuliner	1. Persaingan makanan modern
2. Dapat dipromosikan melalui media sosial	2. Perubahan selera masyarakat
3. Menjadi identitas kuliner daerah	3. Berkurangnya pelaku usaha tradisional
4. Dapat dikembangkan sebagai UMKM	4. Produk luar daerah semakin banyak

Berdasarkan analisis SWOT, tahu aci memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian

dari wisata kuliner Kota Tegal karena memiliki karakteristik khas dari segi bahan, rasa, dan proses pembuatannya. Namun, masih terdapat beberapa kendala seperti promosi yang terbatas dan persaingan dengan makanan modern. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian dan pengembangan agar tahu aci tetap dikenal oleh masyarakat.

### **KESIMPULAN**

Tahu aci merupakan salah satu kuliner khas Kota Tegal yang memiliki nilai gastronomi dari aspek sejarah kuliner, bahan makanan, proses pembuatan, dan teknik penyajian. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa tahu aci memiliki keterkaitan dengan wilayah Banjarnegara sebagai tempat produksi tahu yang digunakan oleh para pelaku usaha.

Keunikan tahu aci terletak pada penggunaan bahan sederhana seperti campuran tepung kanji, ampas tahu, dan daun kucai yang menghasilkan cita rasa khas. Selain itu, proses pembuatan yang masih dilakukan secara manual menjadi faktor penting dalam mempertahankan tekstur tahu aci yang padat dan kenyal.

Perbedaan perspektif antara penjual lama dan penjual baru menunjukkan adanya perubahan pemahaman mengenai sejarah kuliner tahu aci. Meskipun demikian, tahu aci masih memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari wisata kuliner dan identitas budaya Kota Tegal.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Aprillia, V. P., & Kusumandyoko, T. C. (2022). Kajian visual kuliner tradisional sebagai identitas budaya daerah. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*.

Darwis, R. (2025). Gastronomi kuliner tradisional berbasis bahan lokal. *Jurnal Gastronomi Indonesia*.

Damiati, A., [Penulis lain]. (2024). Gastronomi dan identitas budaya dalam kuliner tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*.

Mulyawati, G. (2024). Pemanfaatan bahan lokal dalam makanan tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*.

Rahman, F. (2016). *Gastronomi Indonesia*. Jakarta: Gramedia.

Resmayasari, I., [Penulis lain]. (2025). Kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*.

Setiawan, R. (2018). Kuliner tradisional sebagai identitas budaya daerah. *Jurnal Respons*.

Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

Suprastayasa, I. G. N. A., [Penulis lain]. (2024). Proses pengolahan tradisional dalam gastronomi nusantara. *Jurnal Gastronomi Indonesia*.

Wulandari, P. P., [Penulis lain]. (2024). Teknik penyajian dalam pengalaman gastronomi makanan tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*.