Lezat Gurihnya Keripik Produksi UMKM Kabupaten Pasuruan

Senin, 11 Mei 2020

Keripik, camilan berbahan dasar umbi-umbian, masih menjadi favorit di berbagai usia. Kabupaten Pasuruan dikenal sebagai sentra industri rumahan keripik, menarik pecinta camilan untuk berkunjung ke gerai-gerai produsennya. Salah satunya adalah "KuCinta" yang sejak 2010 memproduksi berbagai varian keripik, mulai dari singkong, ubi, hingga pisang. Keunggulannya terletak pada bahan baku pilihan, menghasilkan rasa yang bersaing dengan merek lain.

"KuCinta" menggencarkan strategi pemasaran, baik melalui transaksi langsung maupun *e-commerce*. Pangsa pasarnya merambah ke beberapa kota di Jawa Timur, seperti Malang dan Sidoarjo, dengan potensi ekspansi ke kota-kota besar lainnya. Melalui *marketplace* seperti Shopee dan Bukalapak, pesanan keripik premium siap dikirim ke rumah. Susi, pemilik "KuCinta", mencatat peningkatan omzet hingga 25% dari pemesanan online, melebihi penjualan offline yang mencapai 60 kg per bulan.

Kolaborasi dengan perusahaan *startup* memudahkan pembeli dalam bertransaksi, sementara pelaku UMKM merasakan keuntungan tambahan. Tidak jauh berbeda dengan produsen keripik nangka "Arga" di Prigen, yang memiliki keunggulan cita rasa manis dari buah musiman. Ukuran daging buah yang besar dan tebal menjadi ciri khasnya, menghasilkan rasa yang manis, legit, dan renyah. Keripik nangka "Arga" tahan lama tanpa bahan kimia atau pengawet, membuatnya menjadi camilan populer.

Pemesanan dapat dilakukan melalui nomor kontak 085791262930, dengan pengiriman langsung ke pembeli. Sinergi dengan *marketplace* meningkatkan nilai ekonomis bagi produsen keripik nangka "Arga". Kesenangan pecinta keripik dipadukan dengan kemudahan bertransaksi melalui *online* menciptakan peluang baru bagi industri rumahan keripik di Pasuruan. Pelaku UMKM dapat memanfaatkan platform digital untuk meningkatkan jangkauan dan keuntungan bisnis mereka.

Berita ini diringkas menggunakan AI. Silahkan scan QR code diatas untuk melihat berita aslinya.