Geliat Kampung Tempe, Desa Parerejo, Kecamatan Purwodadi. Sehari, Perputaran Uang Tembus Rp 100 Juta



Senin, 19 Januari 2026

Desa Parerejo, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Pasuruan, dikenal sebagai Kampung Tempe. Mayoritas penduduknya berprofesi sebagai pengrajin tempe, menjadikan aroma kedelai rebus sebagai ciri khas desa ini. Aktivitas membuat tempe telah menjadi warisan turun-temurun yang tidak hanya menghidupi, tetapi juga disukai banyak orang.

Salah satu pengrajin, Mukhammad Irfan, mampu memproduksi hingga satu kuintal tempe per hari. Produknya tidak hanya dijual dalam bentuk batangan, tetapi juga diolah menjadi berbagai macam camilan seperti keripik, mendoan, brownies, cookies, hingga nugget tempe. Inovasi ini mampu menghasilkan omzet bulanan mencapai Rp 50 juta.

Irfan juga membuka "Omah Edukasi Tempe" untuk berbagi pengetahuan tentang proses pembuatan tempe dan olahannya. Tempe buatannya dikenal berkualitas dengan harga terjangkau. Tempe batangan dijual seharga Rp 30 per papan besar, sementara kemasan mika dan mendoan memiliki harga yang lebih ekonomis.

Produksi tempe di Desa Parerejo sangat signifikan. Camat Purwodadi, Sugiarto, menyebutkan bahwa sekitar 185 pengrajin mampu memproduksi 20 ton tempe setiap harinya. Hal ini menciptakan perputaran uang yang luar biasa, diperkirakan mencapai Rp 200 juta per hari.

Potensi Desa Parerejo di bidang produksi tempe sangat besar. Produksi dan kualitas tempe khas Parerejo telah bertahan puluhan tahun dan disukai oleh berbagai kalangan. Kampung Tempe ini menjadi bukti nyata keberhasilan ekonomi berbasis tradisi yang terus berkembang.

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