Ikan Lempuk, Primadona Ranu Grati Yang Makin Digemari Konsumen Seberang Benua

Selasa, 19 Februari 2019

Ikan Lempuk, jenis ikan yang hanya ditemukan di Danau Ranu Grati, Kabupaten Pasuruan, telah menjadi primadona kuliner dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Selain kaya nutrisi, Lempuk crispy diolah menjadi makanan ringan yang digemari, tidak hanya di Jawa Timur dan kota-kota besar di Indonesia, tetapi juga telah merambah pasar internasional.

Siti Aisah, pemilik Aisah Lempuk Crispy, telah membangun bisnis pengolahan Lempuk crispy sejak tahun 2017. Walaupun masih tergolong baru, bisnisnya telah menjangkau berbagai negara seperti Singapura, Hongkong, Australia, Amsterdam, dan bahkan Equador. Pemasaran produknya dilakukan secara online melalui media sosial dan memanfaatkan jaringan yang luas, termasuk ibu-ibu di DPR RI dan Kedubes Indonesia di Equador.

Kualitas dan rasa Lempuk crispy yang terjaga merupakan faktor utama dalam mempertahankan branding produk. Setiap hari, Aisah Lempuk Crispy memproduksi sekitar 30 kg Lempuk crispy dan mampu menjual minimal 20 toples dengan harga Rp 37.000 per toples (350 gram). Selain Lempuk crispy, Aisah juga memproduksi pepes Lempuk yang dijual dengan harga Rp 3.500 per bungkus.

Aisah sangat terbantu dengan pembinaan yang dilakukan Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta Dinas Kelautan Perikanan Kabupaten Pasuruan dalam hal pelatihan pengemasan, promosi, dan budidaya Lempuk. Forum Kelompok Informasi Masyarakat (KIM) Kecamatan Grati juga berperan dalam mempromosikan produk melalui website resmi kecamatan. Aisah berharap produknya semakin dikenal di pasar internasional.

Dukungan dari berbagai pihak, baik pemerintah maupun masyarakat, telah membantu Siti Aisah mengembangkan bisnis Lempuk crispy. Ke depannya, produk ini diharapkan dapat semakin dikenal dan menjadi kebanggaan bagi masyarakat Kabupaten Pasuruan.

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