Intip Produksi Makanan Olahan Berbahan Dasar Ikan Lempuk

Selasa, 25 Februari 2020

Danau Ranu Grati di Pasuruan tidak hanya menawarkan keindahan wisata, namun juga menyimpan potensi ikan lempuk yang unik. Ikan ini hanya bisa ditemukan di Ranu Grati dan Jepang, dan memiliki kandungan protein tinggi. Karena itu, ikan lempuk banyak diolah menjadi makanan, seperti lempuk kering, lempuk krispi, pepes lempuk, krupuk lempuk, dan nugget lempuk.

Srina Food, sebuah usaha dagang yang telah berdiri selama lebih dari 20 tahun, menjadi contoh sukses dalam memanfaatkan ikan lempuk. Pemiliknya, Srina, awalnya hanya seorang pembuat kue tradisional, namun tergerak untuk mengolah ikan lempuk saat jumlah ikan ini meningkat drastis. Srina memulai dengan lempuk krispi dan mendapat sambutan positif dari masyarakat, baik di sekitar Pasuruan maupun kota-kota besar lainnya.

Sukses dengan lempuk krispi, Srina mengembangkan produk lainnya seperti lempuk kering, pepes lempuk, krupuk lempuk, dan nugget lempuk. Ia selalu memprioritaskan kualitas dan menjaga cita rasa makanan olahannya, bahkan sampai memberdayakan warga sekitar untuk membantu produksi.

Srina juga menekankan pentingnya menjaga kualitas produk agar pelanggan tetap percaya. Ia menjual produknya tidak hanya ke masyarakat, tetapi juga ke perusahaan, instansi pemerintah, dan mengikuti stan pameran di luar kota. Selain olahan ikan lempuk, Srina juga menjual produk UMKM lainnya dari daerah Pasuruan.

Srina terus berinovasi untuk meningkatkan kualitas dan mengembangkan produknya, seperti mencari cara untuk menghilangkan bau amis ikan lempuk. Salah satu rahasianya adalah mencuci ikan lempuk dengan air mengalir hingga busa hilang, bukan dengan jeruk. Dengan kerja keras dan komitmennya terhadap kualitas, Srina telah sukses membangun bisnis olahan ikan lempuk yang berkembang dan dikenal luas.

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