Melihat Kampung Tempe di Kelurahan Gempeng, Bangil

Selasa, 8 Oktober 2019

Kelurahan Gempeng di Kecamatan Bangil, Kabupaten Pasuruan, dikenal sebagai kampung tempe. Lebih dari 200 keluarga di daerah ini telah menggeluti usaha pembuatan tempe selama bertahun-tahun. Tempe yang dihasilkan dikenal berkualitas tinggi, gurih dan lezat, tanpa rasa asam atau pahit yang sering dijumpai di pasar tradisional maupun modern.

Salah satu pembuat tempe terkenal di Gempeng adalah Endang Martiningsih, yang memulai usahanya sejak tahun 1970. Endang menekankan pentingnya kebersihan dalam proses pembuatan tempe untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Ia menggunakan air bersih untuk merebus kedelai dan memastikan bahwa kedelai yang digunakan bebas dari kotoran dan biji-bijian lainnya.

Dalam sehari, Endang mampu membuat tempe sebanyak 1-3 kwintal dengan harga jual bervariasi, mulai dari Rp 1000 hingga Rp 40.000 per lembar. Usaha Endang kini dilanjutkan oleh anaknya, Farida, yang juga berhasil meneruskan tradisi pembuatan tempe enak.

Keduanya sama-sama meyakini bahwa tempe bukan lagi makanan kelas bawah, tetapi semakin digemari oleh berbagai kalangan, termasuk vegetarian. Mereka menjual tempe di Pasar Bangil dan di rumah mereka, dan permintaannya terus meningkat.

Baik Endang maupun Farida berbagi tips untuk membuat tempe yang lezat dan berkualitas. Prosesnya meliputi membersihkan bahan dan peralatan, merendam kedelai, mengukus atau merebus kedelai hingga empuk, menambahkan ragi, membungkus tempe, dan fermentasi.

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