

Es Potong Trenggalek, Warisan yang Terlupakan

Oleh: Ahmad Rifa'i



Setiap kota pasti mempunyai sajian kuliner khas yang tak terlupakan. Salah satunya adalah Kota Trenggalek. Kota kecil yang terletak di bagian selatan Provinsi Jawa Timur tersebut terkenal akan makanan khasnya, seperti tempe, keripik, atau alen-alen. Semua makanan tersebut dibuat oleh industri rumahan yang dikelola perorangan. Tak hanya makanan, masyarakat Trenggalek juga sering membuat berbagai jenis minuman baru yang belum ada di pasaran. Berbekal kreativitas yang dimiliki, mereka menyulap minuman menjadi sebuah es krim yang menggugah selera.

Meski aslinya berasal dari Trenggalek, namun di Kota Malang ini kita juga bisa menemukan es drop yang nikmat ini. Es krim merupakan kelompok hidangan

beku yang memiliki tekstur semi padat. Berdasarkan komposisinya, es krim digolongkan menjadi tiga kategori, yaitu ekonomis, *good average*, dan *deluxe*. Nah, es krim komersial yang biasa kita beli pada umumnya berjenis ekonomis. Rasa lezat dan kandungan gizi yang cukup tinggi membuat es krim menjadi hidangan favorit berbagai kalangan. Sumbangan nilai gizi terbesar pada es krim berasal dari bahan baku dasarnya, yaitu susu. Itulah sebabnya es krim memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibanding minuman lainnya.

Sayangnya, beberapa es krim yang dijual justru meresahkan masyarakat karena mengandung bahan pengawet. Bahkan, bahan pengawet yang dicampurkan dalam larutan es krim tidak ditakar terlebih dahulu sehingga sangat berbahaya untuk dikonsumsi. Hal tersebut dilakukan untuk meraih keuntungan lebih namun dengan pengeluaran yang sedikit.

Ada pula mitos bahwa es krim penyebab batuk dan pilek. Mitos ini tentu tidaklah benar. Sebab, ketika masuk ke mulut, es krim akan segera meleleh. Pelelehan es krim dengan cepat dipacu oleh pengaruh suhu tubuh, sehingga saat es krim masuk ke kerongkongan suhunya sudah tidak seingin air es. Ada pula yang mengatakan bahwa es krim dapat membuat bertambahnya berat tubuh ibu hamil yang juga diikuti bertambahnya berat janin.

Menutup anggapan keliru yang beredar di masyarakat, Pak Yusuf justru gencar menginovasikan beraneka ragam es krim. Ia membuka usaha es krim yang diberi label "Es Drop Pak Yusuf". Menurut masyarakat, Es Drop Pak Yusuf memiliki ciri khas yang berbeda dari es krim lainnya, sehingga meskipun banyak pesaing namun

Es Drop Pak Yusuf tetap menjadi salah satu es kebanggaan masyarakat Trenggalek.

Es Drop Pak Yusuf adalah salah satu produk industri rumah tangga yang cukup sukses memasarkan es drop di wilayah Kabupaten Trenggalek dan sekitarnya. Pak Yusuf, pengelola usaha es drop, mengatakan bahwa ia bisa memproduksi es drop minimal 10.000 biji per hari. “Omzet kami kira-kira bisa mencapai delapan juta rupiah per hari,” tambahnya.

Industri rumah tangga Es Drop Pak Yusuf ini memiliki dua belas orang karyawan produksi yang bekerja dua *shift*, mulai pukul 07.00 hingga pukul 22.00. “Kalau order membengkak, proses produksi bisa berakhir sampai pukul 01.00 dini hari,” jelas Pak Yusuf. Rutinitas ini sudah berjalan sejak 2007 atau sudah lebih dari 18 tahun.

Usaha Es Drop Pak Yusuf yang sudah mengantongi keterangan Pangan Izin Rumah Tangga (PIRT) ini memasarkan produknya melalui dua jalur yaitu eceran dan grosir. Pak Yusuf menggunakan teknik pemasaran melalui media massa seperti radio dan *banner* untuk memberi tahu eksistensi keberadaan Es Drop Pak Yusuf. Dalam pemasaran eceran, Pak Yusuf memiliki sepuluh orang tenaga pemasar dengan cara jualan keliling. Untuk grosir, setiap hari para agen akan langsung datang ke tempat pembuatan es drop. Agen-agen tersebut berasal dari wilayah Kabupaten Trenggalek, Tulungagung, Pacitan, dan Ponorogo.

Usaha yang dirintis mulai tahun 1996 ini berawal dari modal uang satu juta rupiah pinjaman dari Bank Rakyat Indonesia (BRI). Dari situlah Pak Yusuf mampu membeli peralatan produksi berupa *freezer* dan cetakan es drop yang pada waktu itu hanya mampu memproduksi

200 batang es drop. Menjaga kualitas rasa, tekun, dan sabar adalah modal kedua yang membuat usaha Pak Yusuf kini tumbuh dan berkembang.

Kemudian Pak Yusuf yang juga mantan pegawai IndoEskrim Meiji ini mulai melirik sistem pemasaran waralaba atau *franchise*. Hal tersebut dianggapnya sebagai langkah strategis dalam mengembangkan sayap dan lebih memopulerkan produk Es Drop Pak Yusuf di seluruh nusantara bahkan mancanegara. Oleh karena itu, Es Drop Pak Yusuf dapat dikatakan sukses dan menjadi es drop kebanggaan masyarakat Trenggalek. **(Rif)**

Murah Meriah dan Berkah

Oleh: Baihaqi Tanthowi



Mahasiswa identik dengan yang namanya anak kos, dan anak kos identik dengan makan dan kualitas makanan. Awal bulan makan enak, sedangkan akhir bulan makan mi instan saja. Itu kondisi yang sering terjadi. Apalagi dengan kebiasaan masyarakat Indonesia yang harus makan sebanyak tiga kali dalam sehari, cukup membuat sugesti penambah biaya pengeluaran bagi para mahasiswa. Uniknya, mereka tidak akan menyebut makan apabila mereka belum makan nasi. Seperti halnya yang terjadi di kalangan mahasiswa, seorang mahasiswa yang hidupnya jauh dari orang tua mau tidak mau harus mampu mengatur keuangannya dengan baik. Banyak sekali mahasiswa yang tidak memedulikan pola

makannya hanya karena pengiritan uang jajan.

Selain dikenal sebagai kota pendidikan, Kota Malang juga terkenal akan berbagai restoran dan warung makan yang menyediakan berbagai makanan dengan harga terjangkau. Sebuah tempat yang disebut sebagai “Gang Sejuta Umat” di kawasan Kampus 3 Universitas Muhammadiyah Malang menyediakan segala kebutuhan makan bagi para mahasiswa. Seperti nasi campur, tahu telur, atau nasi lalapan. Tempat tersebut adalah Tirta Utomo, sebuah perkampungan yang penuh dengan hunian rumah kos dan rumah kontrak.

Bagi mahasiswa yang merantau di Kota Malang dan warga asli Malang yang ingin mengunjungi tempat makan murah tersebut, berikut sedikit informasi mengenai lokasi, harga, dan menu yang disajikan.

Yang pertama ada nasi campur murah meriah dari Nasi Buk Madura, terkenal karena asli khas dari Madura. Asal kata “Buk” biasa dilafalkan dengan “Bok” yang berarti “Bu”, sebab makanan ini dijajakan oleh ibu-ibu asal Madura. Nasi Buk Madura terdiri dari nasi putih dan lauk pendampingnya seperti sayur lodeh rebung, dendeng ragi, empal goreng, kerupuk paru, dendeng kelapa, dan lain-lain. Nasi Buk Madura berlokasi di Jalan Tirta Utomo Gang IV. Sebuah warung kecil yang dihias cat berwarna oranye di setiap dindingnya. Cukup dengan mengeluarkan uang sebanyak Rp3.000,- maka kita dapat menikmati lezatnya nasi campur Buk Madura. Warung yang sudah berdiri selama kurang lebih dua puluh tahun ini memang berbeda dengan warung-warung lainnya. Di tengah melonjaknya harga-harga bahan pokok, warung ini tetap mempertahankan harganya yang murah. “Biar murah

yang penting habis,” ujar Mak Sumi, salah satu penjual di Nasi Buk Madura.

Jenis makanan berikutnya yaitu tahu telur, jenis makanan ini adalah salah satu makanan khas Kota Surabaya. Tahu tek yang terdiri dari tahu goreng setengah matang dan lontong yang dipotong kecil-kecil dengan gunting. Lezatnya tahu telur atau tahu tek ini semakin lezat dengan taburan kentang goreng, sedikit tauge, dan irisan ketimun. Makin *mak nyus* ketika disiram dengan bumbu kacang di atasnya. Hmm... sedap.

Tahu telur enak dengan harga terjangkau dapat ditemukan di depan gapura Jalan Tirta Utomo Gang VI, Malang. Di situ ada sebuah gerobak kecil di pinggir jalan yang menyajikan menu ini. Walaupun terletak di pinggiran jalan, namun tempat dan makanan yang disajikan bersih dan higienis. Dengan harga Rp7.000,- kita dapat merasakan sensasi nikmatnya tahu telur.

Dan yang terakhir, jenis menu makanan nasi lalapan. Lalapan adalah sayur-sayuran yang biasa disajikan bersama masakan tradisional Indonesia. Lalap biasa dimakan bersama nasi dan lauk-pauk lainnya seperti ayam goreng, ikan goreng, sambal, dan sebagainya. Sayur-sayuran yang biasa digunakan antara lain selada, kacang panjang, timun, tomat, daun pepaya, daun singkong, dan kemangi. Sayur-sayuran ini dihidangkan dalam keadaan mentah kecuali daun singkong dan pepaya yang sebelumnya direbus terlebih dahulu. Banyak sekali warung makan yang menyuguhkan menu nasi lalapan di Malang, namun ada satu tempat di Tirta Utomo yang menyajikan menu lalapan lezat nan murah. Warung yang terletak di Jalan Tirta Utomo Gang IV tersebut konon telah berdiri

belasan tahun. Walaupun bahan pokok yang selalu naik, namun warung tersebut selalu memberikan harga murah dibanding warung lain. Semisal warung makan lain menjual ayam lalapan Rp8.000,-, namun warung makan ini menjualnya Rp7.000,-. "Biar murah asal banyak yang beli," ujar Mak Yum, penjual nasi lalapan. Murahnya harga lalapan di kota dingin ini melegenda. Sehingga tak heran jika banyak mahasiswa luar Pulau Jawa yang menggemari menu lalapan ini. Di daerah asal mereka, menu lalapan ini bisa mencapai lebih dari Rp20.000 rupiah per porsinya.

Bicara mengenai kepuasan memang tidak akan pernah ada habisnya, apalagi kepuasan mengenai usaha berdagang. Sama halnya dengan para mahasiswa yang terus berburu makanan lezat nan murah. Murahnya harga di warung-warung makan sekitar kampus 3 UMM membuat mahasiswa selalu bersyukur dan menjadi simpatik dengan warung-warung makan tersebut. Biar murah, yang penting ludes terjual. Biar murah, yang penting porsi banyak. Biar murah, yang penting kantong tetap tebal. **(Hqi)**

Kafe Unik Bikin Ketagihan

Oleh: Bima Pratama



Maraknya bisnis kafe di Kota Malang membuat para pebisnis harus memiliki ide kreatif dalam mengolah menu agar mampu bertahan dalam ketatnya persaingan bisnis kuliner. Dari beberapa kafe di Kota Malang, ada salah satu kafe yang saat ini menjadi *trending topic* di kalangan pelajar dan mahasiswa. Bunchbead, kafe yang berlokasi di Ruko Ditas Kavling 19, Dinoyo, ini mampu menarik perhatian anak muda yang hobi nongkrong bersama teman-temannya. Bunchbead yang berasal dari kata *bunch* dan *bead* ini memiliki arti “kumpulan manik-manik”. Pemakaian nama tersebut dikarenakan Bunchbead merupakan bisnis bersama yang dimiliki oleh tiga anak muda yang masih studi di perguruan

tinggi.

Salah satu menu andalan dari kafe ini adalah Cake in Jar. Cake in Jar adalah jenis makanan pencuci mulut atau *dessert*. Dalam dunia kuliner biasa disebut *trifle cake*, yakni kue yang dimasukkan di dalam toples. Di Indonesia sendiri lebih dikenal dengan sebutan Cake in Jar, karena memang *cake*-nya dimasukkan ke dalam toples kaca bening. Paduan kue dengan fla yang manis, sereal gurih, potongan buah, dan es krim ini menarik rasa penasaran bagi pengunjung, khususnya kaum hawa yang umumnya tertarik dengan tampilan menggemaskan dari *dessert* ini. Ada delapan varian Cake in Jar yang ada di Bunchbead, yakni *chocolate devil*, *strawberry shortcake*, *red ocean*, *tropical sparkling*, *wood pines*, *greezel*, *lucius* dan *choco crush*.

Kafe yang menjual *dessert* telah menjadi tren tersendiri dalam bisnis kafe di Kota Malang. Hal tersebut membuat Ferdha, Endrip, dan Darmo memilih konsep tersebut untuk Bunchbead. "Selain menjual Cake in Jar, kami juga menjual makanan berat seperti *japanese curry* dan *burger*," ungkap Ferda, selaku bagian operasional di Bunchbead.

Bisnis ini sudah dimulai sejak September 2014, mampu bertahan sampai hampir dua tahun adalah pencapaian menarik bagi sebuah kafe di Kota Malang, mengingat sangat banyaknya kafe baru yang tidak kalah menarik dengan Bunchbead. "Ada tiga hal yang perlu diperhatikan dalam bisnis kafe antara lain layak foto, layak makan, dan terakhir, baru layak jual," ungkap Ferda. Maraknya pengguna media sosial di kalangan anak muda menjadi salah satu senjata dalam melakukan promosi, salah satunya dengan memberi diskon khusus untuk pengunjung