



Buah sirsat selain rasanya enak, juga memiliki banyak manfaat untuk pengobatan dan dapat diolah menjadi beragam jenis makanan serta minuman. Soal pengolahan jenis makanan dan minuman yang berbahan dasar sirsat, Desa Peh Kulon Papar Kabupaten Kediri adalah jagonya.

Bagaimana tidak, seluruh desa ini dipenuhi kurang lebih 10.000 pohon buah sirsat. Bahkan desa ini pernah mendapat penghargaan Desa Anugerah pada 2018 karena mampu mengangkat perekonomian masyarakat melalui buah sirsat.

“Penanaman pohon-pohon sirsat ini awalnya bertujuan untuk penghijauan, namun kemudian masyarakat juga memanfaatkan buah sirsat untuk dijadikan produk bernilai jual,” ujar Kepala Desa Peh Kulon, (16/4).



Sebelumnya tanaman ini dianggap langka dan tidak bermanfaat, namun setelah dicoba sirsat ini banyak memiliki manfaat. Hal itulah yang menjadi inspirasi warga desa untuk mengolah buah sirsat. Selain menjualnya buahnya langsung, masyarakat pun memanfaatkannya dengan diolah menjadi minuman sari sirsat segar, sirup, brownis, dodol, wingko sampai krupuk gambir.

Warga desa Peh Kulon ini tergabung dalam satu kelompok untuk membuat serta menjual produk-produk tersebut. Proses pembuatan tidak terlalu rumit. Pemilihan buah menjadi faktor utama, harus buah yang benar-benar bagus dan segar.

“Sirsat dikupas dan diambil dagingnya, pisahkan dari biji. Kemudian diblender, direbus dan disaring. Setelah itu akan diolah menjadi makanan dan minuman,” ujar Sri Handayani salah satu anggota.



Dalam kurun waktu satu minggu, mereka mampu memproduksi 500 produk olahan buah sirsat. Soal rasa tidak perlu khawatir, seluruh produk memiliki rasa dan kualitas yang baik. Hasil produk tersebut juga sudah terjual luas di Kabupaten Kediri dan sekitarnya. Apabila anda ingin merasakan buah segar dan produk olahan buah sirsat, bisa langsung datang ke Desa Peh Kulon Kecamatan Papar atau menghubungi langsung di nomer telepon 085 233 969 942. (Koinfo/daw,team,tj,wk)