



Pecel, telinga kita sudah sangat akrab dengan warisan kuliner yang satu ini. Makanan pecel tidak bisa lepas dari sambal pecelnya. Hampir di semua daerah terutama di Jawa, mengklaim memiliki makanan pecel yang khas. Nah, dari sekian jenis pecel atau sambal pecel yang ada, pecel racikan tradisional dari Kediri dikenal memiliki cita rasa tersendiri.

Karena rasanya yang sedap dan mantap, pecel Kediri sangat digemari masyarakat di berbagai daerah. Adalah keluarga Bapak Muslih (49), salah satu keluarga pembuat sambal pecel di Kediri yang dikenal memiliki rasa yang mantap.

Usaha pembuatan sambal pecel Pak Muslih ini kini mulai berkembang. Dari sebuah rumah

Sambal Pecel "Hutami" Sedap dan Mantap, Dibuat dari Kacang Pilihan

Last Updated Wednesday, 15 June 2016 10:34

yang tidak begitu luas, usaha ini dirintis sekitar 1 tahun yang lalu. Rumahnya terletak di Desa Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih atau sekitar 2 km ke arah selatan dari alun-alun kota Kediri.

Pembuatan sambal pecel berlogo dan bermerek "Hutami" ini masih mempertahankan cara-cara tradisional dengan bahan baku kacang dan Lombok pilihan.



usaha sambal pecel Pak Muslih berawal dari Istrinya yang bernama Ulfa Yuliatin (40) yang hobi memasak . "Istri saya bisa membuat sambal pecel, kemudian ada tetangga yang pesan dan katanya enak, akhirnya saya kembangkan menjadi usaha sampai saat ini" tutur pria yang dulunya pernah menjadi direktur di sebuah BPR ÂÂÂÂ ini.

Sejak itu, sambal pecel “Hutami” laris manis dan dari hari ke hari, bisnis sambal pecel ini semakin berkembang. Karena masih baru mulai, bisnis Sambal Pecel Pak Muslih ini masih berbasis pesanan. Pesanannya datang dari berbagai kota di Jakarta, Blitar dan Surabaya.

Apa sebenarnya yang jadi rahasia dibalik mantapnya sambal pecel “Hutami”? “Dari racikan dan bahan bakunya,” tandas Muslih. Dia membeberkan bahwa salah satu rahasia adalah bahan bakunya. Dia selalu menggunakan bahan terbaik dan tidak berlaku curang dengan mencampur bahan lain agar mendapat untung besar.

“Saya menggunakan kacang dan bahan terbaik dan saya pilih yang benar-benar berkualitas, kadang ada juga yang mencampur dengan singkong agar harganya murah, tetapi saya tidak mau melakukan itu, karena rasanya tidak akan enak” ucapnya. Bahan baku umum untuk membuat sambal pecel adalah kacang tanah, gula merah, gula pasir, asam, dan cabai keriting.

“Sambal Pecel yang enak bisa dilihat saat diseduh dengan air panas, jika warnanya tetap merah maka sambal pecel itu menggunakan kacang murni, tetapi jika warnanya berubah putih maka sudah ditambahi singkong,” Kata Muslih.

Selain sambal pecel, Pak Muslih juga memproduksi keripik tahu dengan merk “Klik” yang rasanya gurih dan renyah saat dimakan. Bagi Anda yang ingin menikmati sambal pecel “hutami” milik pak Muslih, Anda bisa ke Desa Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih atau bisa memesan melalui telepon / WA di nomer 082232101133.