

Mengulas tentang kuliner khas di setiap daerah tentu tidak akan pernah ada habisnya, salah satunya di Kabupaten Kediri. Daerah yang penuh dengan pesona alam dan kuliner ini tak luput dari jajanan serta makanan khas yang menjadi andalan untuk dijadikan oleh-oleh khas Kab. Kediri.

{youtube}uhWzyE_wpv8{/youtube}

Sudah banyak produk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang menjadi unggulan Kab. Kediri seperti tahu kuning, gethuk pisang, olahan nanas serta banyak lagi lainnya. Satu lagi yang perlu dicoba adalah produk olahan kacang mente. Pada umumnya kacang mente diolah menjadi cemilan dengan cara digoreng ataupun dioven, selain itu juga digunakan sebagai topping/bahan pelengkap untuk coklat maupun kue.

Tak biasa, kacang mente di tangan Darmanto diolah menjadi sambal. Ditemui di rumahnya, warga Desa Kepung Kec. Kepung ini mengatakan awalnya ia hanya memproduksi mente menjadi cemilan yang diolah dengan cara digoreng.

“Dalam satu kemasan yang saya jual hanya dipilih kacang mente yang mempunyai kualitas serta bentuk yang sempurna. Saat pemilihan kacang mente tentunya ada yang bentuknya tidak sempurna atau sering disebut dengan *sortiran*,” jelasnya (18/9).



