

Jenang merupakan makanan yang tidak asing di Pulau Jawa. Biasanya jajan tradisional ini dijumpai pada acara adat pernikahan ataupun hajatan. Masyarakat Jawa menganggap bahwa jenang adalah makanan khas yang wajib ada ketika menggelar acara. Sebab jenang ini masih lekat dengan unsur kepercayaan dan adat yang secara turun temurun terus dilakukan.



Maka dari itu banyak masyarakat Jawa yang memproduksi jenang dengan resep turun temurun. Salah satunya di Kabupaten Kediri, banyak produsen yang menyediakan beragam varian jajanan jenang, mulai dari rasa, aroma, bahan baku, dan tentu Anda bisa memilih sesuai selera.

Varian jenang terbaru di Kabupaten Kediri adalah Jenang Susu Al-Basith yang beralamat di Desa Tegalan, Kec. Kandat. Jenang ini milik salah satu pengusaha muda di Kabupaten Kediri yaitu Muhammad Zian Arzianzen, yang akrab disapa Zezen.

Usaha ini baru dirintisnya sekitar 2 bulan yang lalu. Dengan racikan resep sang ibu, Zezen menjadikan jenang sebagai usaha baru yang terus dikembangkan untuk menambah nilai ekonomis. Ditemui di salah satu stan Pekan Budaya dan Pariwisata, Zezen menceritakan usaha jenangnya tersebut.

“Awalnya dulu ibu pernah membuat jenang susu tapi hanya untuk konsumsi keluarga dan suguhan tamu. Kemudian banyak yang komentar kalo jenang ibu saya itu enak, jadi saya berfikir untuk mengembangkan usaha ini dengan pemasaran yang lebih luas,” katanya, (8/7).



Jenang susu dengan bahan dasar ketan siyem, susu, dan telur ini dikemas dalam tiga macam kemasan, yaitu kemasan 1kg seharga Rp 60.000, kemasan 500 gr seharga Rp 31.000 dan kemasan 250 gr dijual dengan harga Rp 17.000. Tak perlu merogoh saku terlalu dalam, Anda bisa menikmati jenang susu tanpa rasa eneg, bergizi, dan yang pasti sesuai dengan selera Anda.

Jenang susu ini juga bisa dikonsumsi anak-anak. Kandungan susu dan telur cocok untuk mencukupi nutrisi pada anak dan mengajarkan mereka untuk mengenal sekaligus menyukai jajanan tradisional.

“Saya membuat jenang tanpa menggunakan bahan pengawet. Memasaknya pun dengan bahan alami, menggunakan alat sederhana dan *diudeg* secara manual. Konsekuensinya, jenang ini hanya tahan selama 7 hari saja,” tambah Zezen.

Disinggung keikutsertaannya di pameran UMKM, Zezen mengungkapkan rasa senangnya. “Bagi saya, Pekan Budaya dan Pariwisata memberi kesempatan untuk mempromosikan dan mengenalkan jenang susu ke masyarakat luas. Alhamdulillah, pesanan pun berdatangan,” ungkapnya sambil tersenyum.



085795557677 Jenang Susu Al-Baasith Gethuk Pisang SHR Pusat Gethuk Pisang Macam macam