

Mendekati Hari Raya Idul Fitri 1436 H, berbagai jajanan khas Lebaran telah mulai ramai diproduksi. Salah satu jajanan tradisional khas Lebaran adalah Madumongso. Madumongso adalah makanan ringan yang terbuat dari ketan hitam sebagai bahan dasarnya.



Salah satu pengolah dan penjual Madumongso di Kabupaten Kediri adalah Rini Astuti. Wanita yang berasal dari Dusun Padangan Desa Padangan Kecamatan Kayen Kidul ini mengaku, usaha madumongso miliknya ini telah dirintisnya sejak tahun 2005.

“Awalnya saya mendapat resep dari keluarga saya. Lalu saya mencoba membuat Madumongso

untuk keluarga saya saat Lebaran. Dan Alhamdulillah keluarga saya banyak yang suka. Mulai dari situ saya mengembangkan Madumongso buatan saya ke teman dan memasarkannya.” Ungkap Rini Astuti kepada tim Kominfo. Jumat (10/7)

Usaha Madumongso milik Rini Astuti ini diberi nama Griya Manis, dengan *merk* “Ibuku”. Saat ini Rini Astuti memiliki 7 orang karyawan. “Dari 7 orang karyawan tersebut, 2 diantaranya saya beri tugas khusus untuk mengaduk Madumongso yang sedang dimasak. Karena proses pengadukan ini memakan waktu yang lama yakni mulai jam 7 pagi sampai jam 3 sore, atau sekitar 8 jam. Kemudian didiamkan dan dikemas keesokan harinya. Pengadukan Madumongso ini tidak boleh berhenti, karena jika berhenti akan mengeras.”



Beberapa jenis kue yang digunakan sebagai bahan untuk membuat kue ini adalah biji, tepung, gula pasir, telur, dan mentega.