



Bawang Merah Goreng atau orang Kediri sering menyebutnya Brambang Goreng merupakan bumbu tambahan yang mampu membuat makanan semakin sedap dilidah. Brambang Goreng sangat cocok ditambahkan ketika kita makan Bakso, Nasi Goreng, Mie, Soto, Rawon, Soup dan lain sebagainya.

Melihat kebutuhan Brambang Goreng semakin meningkat dan terus bertambahnya para penjual makanan yang membutuhkan tambahan Brambang Goreng, kesempatan itu tidak disia-siakan oleh Bapak Suyanto (60). Usaha Brambang Goreng Bapak Suyanto mulai dirintis sejak tahun 1999. Awal memilki ide berjualan Brambang Goreng saat merantau ke Surabaya dengan menjual bawang merah mentah kepada konsumen dengan mengelilingi Kota Surabaya menggunakan sepeda motor. Setelah berjalan beberapa tahun ternyata usaha berdagangnya mengalami kegagalan.

Setelah mendengar para konsumennya tidak mau repot mengupas dan menggoreng bawang merah sendiri hal itu dimanfaatkan oleh Suyanto untuk memulai usaha Brambang Goreng. Kemudian dibantu oleh sang istri, Pak Suyanto mengolah sendiri Bawang Merah hingga siap dipasarkan. Karena banyaknya pelanggan yang merasa cocok maka permintaan akan Brambang Goreng semakin meningkat.

Brambang Goreng 'Baru Rasa' Lebih Gurih dan Kriyuuuk

Last Updated Wednesday, 10 February 2016 14:26

