



KHAS : Salah satu bandeng asap yang dijual di toko kawasan Jl Majapahit, Sidoarjo.

## Bandeng Asap Kini Tanpa Duri

**BANDENG** Asap, memang bukan barang asing bagi warga kota Delta. Makanan khas ini bahkan sudah menjadi ikon kuliner di Sidoarjo.

Hanya saja, saat ini bandeng asap sudah berinovasi menjadi bandeng asap tanpa duri, jadi, jangan khawatir akan tersangkut duri saat menyantap ikan tambak ini. Untuk mendapatkan bandeng asap tanpa duri, tidaklah sulit, di sepanjang Jl Majapahit akan sangat mudah dijumpai. Maklum, di kawasan itu berjajar toko makanan khas

Sidoarjo, yang diantaranya menyajikan Bandeng Asap.

Dulu, bandeng asap biasa dimasak dengan duri-durinya. Tapi kini, para pedagang mulai berkreasi dalam menjual bandeng asapnya dengan cara mencabut semua duri-durinya.

Olahan bandeng asap tanpa duri kreasi Eko Susanto Limantoro yang dijual untuk mereka yang mencari oleh-oleh khas Sidoarjo. Berbisnis oleh-oleh sejak tahun 1973, tapi baru pada 2009 dia mulai mengolah bandeng asap tanpa duri.



ABDULLAH MUNIR/RADAR SIDOARJO

"Meski tanpa duri, harganya sama dengan yang berduri," ujar Eko Susanto Limantoro.

Memang hanya di toko yang menjual bandeng asap tanpa duri. Untuk proses pengasapan, dilakukan secara tradisional. Butuh waktu hampir 10 jam, untuk pengasapan.

bandeng asap biasanya tidak dimasak dalam jumlah besar sekaligus. Sebab makanan ini tidak bisa disimpan lama. "Yang kami jual ini baru selesai diasapkan," ujar Chindra, salah satu pedagang. (rud)

## Bumbu Jadi untuk Ibu yang tak Mahir Memasak

"Mama bisa masak rawon, gulai, kare, sup, atau lodeh yang enak?"

"Jelas bisa, dong pa. Istri siapa dulu.." (iya, soalnya ada bumbu jadi. Ah, mama palsu!).

AGUNG NUGROHO

**BAGI** ibu-ibu kota yang sering bingung kalau harus berurusan dengan urusan dapur, karena tak ahli meracik bawang merah, garam, merica dan kawan-kawan, kini ada bumbu jadi yang akan memudahkan Anda dalam memasak. Tak perlu ngulek, tak perlu mikir susah-susah, tinggal cemplung dan oseng-oseng.

Adalah Lilik Nur Cholifah, warga RT 5 RW 1 Putat, Kecamatan Tanggulangin yang kini berbisnis untuk melayani para ibu tak mahir masak itu. Dari hobi memasaknya, dia lantas berwirausaha bumbu racik yang siap pakai.

Awalnya hanya bumbu Rawon, soto, kare, lodeh, dan bumbu Bali. Produksinya pun masih skala kecil. Setiap membeli bahan, hanya 1/2 kilogram, tapi itu sembilan tahun yang lalu. Memang, diakui Lilik, dia bukan pionir dalam bisnis bumbu jadi.

Ada nama Machmudah juga



AGUNG NUGROHO/RADAR SIDOARJO

**PRAKTIS:** Lilik Nur Cholifah dan bumbu jadi produksinya.

dari Tanggulangin yang juga sangat populer dikalangan ibu-ibu karena karena olahan bumbu-bumbu jadinya. "Saya tidak bermaksud meniru. Tapi bisnis ini memang menjanjikan. Antara jual bakso dan bumbu, kok yang banyak laku bumbunya, sehingga saya pilih konsentrasi ke bumbu," katanya.

Alhamdulillah, usaha itu terus maju. Padahal, awal-awanya, Lilik mengaku sempat menangiis bumbu yang dibuatnya. Banyak pertanyaan yang muncul di batinnya, kemana harus menjual. Namun

seiring keteguhan hatinya, dan sambutan masyarakat, dia pun semakin mantab menjalani bisnis itu.

Semakin lama, referensi bumbu pun makin banyak. Caranya, dengan berdialog dengan banyak pedagang di pasar saat bertemu ketika nyelep atau menghaluskan bumbu. Alhasil, kini dia sudah memproduksi 13 jenis bumbu.

"Selain saya belajar jenis-jenis bumbu, saya juga menyanging informasi dari pembeli mengenai kekurangan rasa dari bumbu yang saya buat. Dan itu hampir setahun, ak-

hirnya saya semakin yakin bumbu saya sudah cocok dengan lidah masyarakat."

Lilik makin yakin, bahwa bumbunya bukan saja diminati masyarakat Sidoarjo, karena banyak produknya dikirim ke luar daerah termasuk ke Sumbawa, Kalimantan, dan Bali. Produknya bisa bertahan sekitar satu bulan, meski tidak menggunakan bahan pengawet. Bumbu-bumbu tersebut dimasak lebih dulu hingga matang, sehingga tidak basi.

Kini, bukan hanya Lilik dan Machmudah yang memiliki usaha bumbu instan. Sebab ada produk serupa yang dibuat oleh tangan berbeda.

Lilik berharap, ada perhatian dari pemerintah daerah untuk membantu mengembangkan usahanya, terutama dari sisi permodalan.

Usaha ini sepertinya akan terus berkembang, karena kian hari rasanya makin banyak saja kaum ibu yang tak bisa memasak. Tapi apapun, istri harus disayang suami. Kalau kebetulan sebagai istri Anda tak mahir memasak, jangan khawatir, ada bumbu masak langsung tuang made in Machmudah dan Lilik Nur Cholifah. (\*)

## Manisnya Petis Udang

**TIDAK** hanya kerupuk yang mempunyai rasa Udang, tetapi petis pun juga dibuat dari Udang.

Petis Sidoarjo, saus yang terbuat dari kepala udang, sering diklaim sebagai terenak dari yang ada.

Di daerah Sekardangan, Kecamatan Sidoarjo, setidaknya ada delapan pengusaha petis.

Salah satu pengusaha petis Udang, Hasanudin, mengatakan, sejak 1972, usaha petis udang miliknya telah dirintis oleh orang tuanya, Abdullah. "Saya meneruskan usaha orang tua saja," ungkapnya.

Petis Udang Sidoarjo mudah dikenali, karena mempunyai ciri khas, rasanya manis dibandingkan petis daerah lainnya. Cara pembuatannya pun masih cenderung tradisional.

Membuat petis udang memang membutuhkan tenaga ekstra dan butuh ketelaten-

an. Kepala udang yang didatangkan dari Sedati diproses dengan cara dibersihkan dulu. Kemudian direbus, kemudian kepala udang digiling lalu disaring untuk diambil sarinya.

Setelah diambil sarinya, kemudian direbus kembali. Perebusan membutuhkan waktu hingga kira-kira 12 jam hingga petis berubah warna menjadi kehitaman. Jadi, petis yang berwarna hitam itu sesungguhnya buka karena diberi pewarna.

Selain memasok toko oleh-oleh di Sidoarjo, petis udang produksi Hasanudin juga telah dipasarkan hingga berbagai daerah di luar kota seperti Malang, Probolinggo, serta Pasuruan.

Selain petis udang, sebenarnya masih ada satu jenis petis lagi. Yaitu petis kupang. Karena tak banyak pantai yang menghasilkan kupang, maka petis kupang Sidoarjo pun akhirnya menjadi khas. (vga)



OLEH-OLEH: Petis udang, salah satu buah tangan khas dari Sidoarjo.

## Krupuk dan Terasi

**SIDOARJO** memang identik dengan udang dan bandeng. Wilayah timur yang Sidoarjo yang dipenuhi areal pertambakan membuat kota ini punya daya kreatif untuk mengolah makanan dengan basis udang dan bandeng.

"Kalau yang khas Sidoarjo serba udang. Mulai dari krupuk udang sampai trasi udang,"

ujar Ny Chindra, pengelola toko Mitra di Jl Majapahit.

Untuk oleh-oleh makanan khas Sidoarjo yang masih mentah, memang para pembeli kerap memilih krupuk udang plus terasinya. Tapi, untuk makanan siap saji, banyak yang membeli beragam olahan bandeng. Mulai bandeng Asap hingga otak-otak. (rud)



**PENGURUS DPC  
PARTAI DEMOKRAT KABUPATEN SIDOARJO**

MENGUCAPKAN

# SELAMAT & SUKSES

**151** Tahun

31 Januari 1998 - 31 Januari 2010



Kab. Sidoarjo

**& 1** Tahun

31 Januari 2009 - 31 Januari 2010



**H Sarto, ST, MH**  
Ketua DPC Partai Demokrat SIDOARJO



**"Hidup Sehat & Panjang Umur"  
Tujuan Hidup Manusia**

Minumlah Afis Susu Bubuk Kedelai secara teratur setiap hari





Diproduksi oleh : **Afis**  
PT. Afis Prima Perdana Indonesia

Baik untuk penderita:  
Hipertensi, Jantung Koroner, Kolesterol, Stroke, Asam Urat, Diabetes, Osteoporosis, Kanker dan penyakit degeneratif

Kini telah tersedia di **Carrefour** Surabaya



**Khasiat Hebat**

- Melangsingkan Badan & menyusutkan perut buncit
- Menurunkan kadar kolesterol
- Melancarkan BAB
- Mencegah timbulnya jerawat





Diproduksi oleh : **Afis**  
PT. Afis Prima Perdana Indonesia

Hotline service: 031-5678881, 0388-0370-0508, 081-5503-0049, 031-8988222.