Jalan-Jalan ke Kampung Satru di Desa Rejoso Lor, Kabupaten Pasuruan

Rabu, 22 Mei 2019

Desa Rejoso Lor di Kabupaten Pasuruan dikenal sebagai Kampung Satru, sebuah tempat yang terkenal dengan produksi kue tradisional bernama Kue Satru. Kue ini terbuat dari tepung kacang hijau, gula pasir, dan tepung sagu, dengan perbandingan bahan yang sama, sehingga disebut "satu" atau "satru". Setiap rumah di desa ini memproduksi Kue Satru, menjadikan Desa Rejoso Lor sebagai pusat pembuatan kue ini.

Salah satu warga Desa Rejoso Lor, Asiyah, telah menggeluti usaha pembuatan Kue Satru selama 4 tahun. Awalnya, terinspirasi oleh tetangganya yang sukses dengan bisnis kue satru, ia dan suaminya, seorang penarik pick up, memulai usaha ini dengan menggunakan uang hasil kerja suaminya untuk membeli bahan baku. Usaha Asiyah pun berkembang pesat, dengan pesanan kue satru yang datang tidak hanya dari Pasuruan, tetapi juga dari kota-kota di sekitarnya seperti Probolinggo, Mojokerto, Sidoarjo, Malang, dan Surabaya.

Proses pembuatan Kue Satru terbilang mudah. Kacang hijau disangrai, dikupas, dan dihaluskan. Kemudian, gula bubuk dan vanila essence ditambahkan, lalu dicampur dengan air sedikit demi sedikit hingga membentuk adonan yang pulen. Adonan kemudian dicetak dan dijemur selama 3 jam sebelum dipanggang dalam oven.

Asiyah dengan senang hati membagikan tips membuat Kue Satru kepada masyarakat. Dia menekankan pentingnya kesabaran dan ketekunan dalam proses pembuatan kue ini. Dengan resep yang sederhana dan rasa yang lezat, Kue Satru dari Desa Rejoso Lor telah menjadi salah satu kue tradisional yang populer dan diminati banyak orang.

Kue Satru menjadi bukti kekayaan kuliner Indonesia yang terus diwariskan dari generasi ke generasi. Desa Rejoso Lor, dengan warisan kulinernya, menunjukkan bagaimana keahlian tradisional dapat berkembang menjadi bisnis yang sukses dan membawa kemakmuran bagi masyarakat setempat.

Berita ini diringkas menggunakan AI. Silahkan scan QR code diatas untuk melihat berita aslinya.