Nyobain Kripik Tempe "Qi" Super Renyah Khas Desa Sumberejo, Pandaan



Jumat, 30 Januari 2026

Kripik tempe "Qi" dari Desa Sumberejo, Pandaan, menawarkan kelezatan super renyah yang berbeda dari kripik tempe biasa. Produk ini bukan sekadar tempe goreng, melainkan hasil racikan rempah-rempah spesial yang membuat lidah enggan berhenti menikmati.

Rahasia kerenyahan kripik tempe "Qi" terletak pada adonan khusus yang dikembangkan Kasiatin, sang produsen. Setelah melalui berbagai percobaan, ia berhasil menemukan resep yang membuat kripiknya renyah tanpa terasa keras atau sakit di gigi.

Dalam produksinya, Kasiatin dibantu oleh suami dan dua tetangganya. Setiap hari, mereka mengolah rata-rata 15 kilogram tempe. Jumlah ini meningkat drastis saat hari besar keagamaan atau akhir pekan, menunjukkan tingginya permintaan.

Kripik tempe "Qi" dijual dalam berbagai ukuran kemasan, dari yang kecil seberat 5 gram seharga Rp5 ribu hingga kemasan baskom 2 kg seharga Rp160 ribu. Hal ini memudahkan konsumen untuk memilih sesuai kebutuhan mereka.

Produk lokal Pasuruan ini diminati oleh berbagai kalangan, mulai dari rumah tangga hingga pusat oleh-oleh dan rumah makan di dalam maupun luar daerah. Bantuan dari KOMPPAK turut memperluas jangkauan pasar kripik tempe "Qi".

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