

Seledri, Si Hijau Renyah Asli Kaligiri

Written by P3M

Wednesday, 30 October 2019 07:07 - Last Updated Friday, 01 November 2019 00:35

Kaligiri â€“ Desa Kaligiri merupakan salah satu penghasil komoditas sayuran di kabupaten Brebes, salah satunya seledri. Tanaman dengan nama latin *Apium Graveolens L* ini sering kita jumpai sebagai penguat aroma makanan pada bakso dan sayur sop. Namun, ditangan para ibu-ibu di Desa Kaligiri khususnya di Dukuh Graul Karet seledri bisa disulap menjadi cemilan kering yakni keripik seledri. Dengan bahan dasar seledri, tepung beras, santan dan bumbu lainnya, jadilah si hijau renyah.

Jajanan keripik seledri awal mula diinisiasi oleh mahasiswa KKN IAIN Pekalongan yang memutar otak agar tanaman seledri yang banyak sekali dihasilkan warga Kaligiri bisa dibuat menjadi olahan, tidak melulu dijual begitu saja kepada tengkulak. Dibuatlah komunitas yang terdiri dari 10 orang ibu-ibu yang mengolah seledri.

Selain dibuat menjadi keripik, seledri di sini juga diolah menjadi stik seledri sebagai pendamping minum teh untuk cemilan di rumah. Walaupun cukup menjanjikan, persebaran penjualan keripik masih mengalami hambatan karena komunitas ini terdiri atas ibu rumah tangga yang tidak bisa menjajakan hasil olahan mereka keluar desa Kaligiri.

Hal itulah yang kemudian dipikirkan oleh kelompok 43 KKN IAIN Pekalongan angkatan 47 tahun ini, mereka sedang mengupayakan untuk izin BPOM dan menyebarkan produk asli daerah Kaligiri ini. Ditemui saat sedang memproduksi, salah satu komunitas Griya Rasa mengakui â€œiya memang karena keterbatasan akomodasi, juga karena kita semua ibu rumah tangga yang punya keterbatasan dalam hal pemasaranâ€ (17/10).

Kelompok 43 Desa Kaligiri Kec. Sirampog Kab. Brebes - Berita Minggu Ke 2