

Bagi masyarakat yang lahir di era 80-an dan 90-an pasti akrab dengan jajanan tradisional. Salah satu jajanan tradisional yang masih banyak digemari adalah Kue Bolu. Kue yang manis dan terkenal akan keempukannya ini bisa dijumpai di beberapa wilayah di Kabupaten Kediri.



Salah satunya terdapat di wilayah Kecamatan Kunjang, tepatnya di Dusun Klepek Desa Klepek. Di Desa Klepek ini ada salah seorang warganya yang berprofesi sebagai pembuat Kue Bolu.

Adalah Sujati (35) warga Desa Klepek yang mulai memulai usaha kue bolunya sejak 17 tahun yang lalu, tepatnya pada tahun 1998. Berawal dari pesanan tetangganya untuk membuat kue dalam acara hajatan pernikahan, usaha kue bolu itu masih tetap di jalankan Sujati hingga kini.

“Resep ini saya dapatkan dari Ibu saya. Yang dulunya juga pernah membuka usaha kue bolu, meskipun hanya sebentar. Kemudian saya mulai usaha kue bolu ini, sejak 17 tahun lalu dan tetap saya pertahankan hingga sekarang.” Ungkap Sujati.



Dalam pembuatan kue bolu, sehari Sujati minimal menghabiskan 30 kg gula, 30 kg telur ayam dan 30 kg tepung terigu. Bahkan pada saat bulan Ramadhan lalu, dalam satu hari Sujati menghabiskan 50 kg gula, 50 kg telur ayam dan 50 kg tepung terigu dalam membuat kue bolu.

Kesehariannya Sujati dibantu oleh sang Ibu yang bernama Bibit. Meskipun hanya berdua saja, tetapi kecepatan produksi mereka tak bisa dipandang sebelah mata. Dalam satu jamnya



pasangan Ibu dan Anak ini mampu menghasilkan 1,5 kg kue bolu.

Dalam mengembangkan usahanya, Sujiati mengaku pernah mengikuti pelatihan yang digelar Pemerintah Kabupaten Kediri. Dukungan Pemerintah yang getol dengan UMKM, dirasa Sujiati sangat membantu dirinya mengembangkan usaha kue bolunya.



“Saya pernah mendapatkan pelatihan pembuatan kue basah oleh Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kabupaten Kediri, di BLK (Balai Latihan Kerja) Desa Bogo. Selain itu saya juga pernah mendapat pelatihan wirausaha dari Dinas Koperindag Kabupaten Kediri.” terang ibu 2 anak ini kepada Tim Kominfo, Sabtu (17/10).

Usaha kue bolu milik Sujati ini diberi nama “Bogarasa”. Pemasaran kue bolu Bogarasa ini pernah kirim hingga Jakarta dan Kalimantan. Dalam sehari-harinya, pemasaran kue bolu Bogarasa hanya lewat pesanan.

“Alhamdulillah, meskipun lewat pesanan saja tetapi setiap hari selalu ada saja yang memesan. Khususnya pada saat ada hajatan pernikahan. Pernah saya menerima 1 pesanan kue bolu sebanyak 65 kg.” kenangnya.



Sujati menambahkan, kue bolu miliknya ini tahan lama. Kue bolu yang baru matang mampu bertahan selama 1 bulan, tetapi jika musim penghujan minimal bertahan 2 minggu. Jika ada pesanan, dalam 1 kilogramnya Sujati membandrol harga 32 ribu. Namun jika dijual, ukuran kemasannya ‘hanya’ setengah kilogram dengan harga 16 ribu.

Selain memproduksi kue bolu, Bogarasa juga memuat berbagai macam jajanan tradisional. Seperti bikang mawar, lemper, pastel, onde-onde senyum, roti tar dan cake. Rencananya Sujati akan membuat etalase untuk produknya.

Jika anda ingin membeli kue bolu Bogarasa, anda bisa datang ke Dusun Klepek Desa Klepek Kecamatan Kunjang. Atau anda bisa menghubungi Ibu Sujati di nomor 085 607 766 335. (Kominfo)