

Kabupaten Kediri tak asing lagi dengan tahu sebagai makanan khas. Tak hanya digoreng atau dimasak menjadi berbagai olahan makanan, tahu juga dapat diolah menjadi kripik yang sangat lezat dan cocok untuk cemilan sehari-hari.



Salah satu kripik tahu andalan Kabupaten Kediri adalah kripik tahu yang diproduksi oleh Kristianti. Ibu satu anak ini melabeli produknya dengan nama “3 Puteri”, yang berarti tiga bersaudara perempuan. Produksi kripik tahu tersebut sudah ia tekuni selama empat tahun. “Awal usaha ini karena ibu saya membuat tahu, dan suami saya yang menjualnya. Kemudian saya juga ingin mengolahnya, jadilah kripik ini,” ujar perempuan asal Semanding Tawang Kecamatan Wates tersebut.

Untuk menghasilkan kripik dengan cita rasa dan kualitas yang baik, Kristianti menggunakan tahu yang masih baru. Ia pun menjamin hanya menggunakan tahu murni, tanpa campuran bahan lain, seperti tepung. Bahan baku ia dapatkan dari wilayah Kabupaten Kediri dan

Tulungagung. Awal memproduksi kripik tahu, ia hanya dibantu oleh suami dan orang tuanya. Namun seiring berkembangnya usaha, kini Kristianti memiliki 9 karyawan.





Canal: @kripik_tahu_3putri | Instagram: @kripik_tahu_3putri | Facebook: Kripik Tahu 3 Putri | Twitter: @kripik_tahu_3putri