

Bagi para penikmat sambal, ada varian baru yang perlu dicoba, yaitu sambal klotok. Sambal yang berbahan dasar ikan klotok (greh) ini bisa Anda dapatkan di Dusun Sumur Desa Nanggungan Kecamatan Kayen Kidul. Mulai diproduksi April lalu, sambal klotok ini kian dikenal masyarakat luas.



Pembuatnya bernama Destiani. Perempuan berusia 35 tahun ini bercerita usahanya berawal dari keisengan. “Suami saya tidak suka klotok, menurutnya klotok adalah makanan kucing. Akhirnya saya mengakali dengan membuatnya menjadi sambal,” katanya sambil tertawa.

Berbahan dasar ikan klotok, cabai, bawang merah dan bawang putih, rasa sambal ini enak dan gurih, tanpa meninggalkan rasa khas klotok. Dibantu satu orang karyawan, Destiani mampu memproduksi 6 kg sambal per hari. Proses pembuatannya pun tidak begitu rumit, hanya dengan menghaluskan cabai, bawang merah dan putih serta mencampur dengan daging ikan klotok yang sudah digoreng. Tentu sebelumnya ikan ini sudah dibersihkan dari duri.

“Memang agak lama mbak bikinnya, 1 kg klotok membutuhkan 1 kg bawang merah. Mengupas bawang merah dan memisahkan daging dari duri itu butuh waktu yang tidak sebentar,” terangnya, (30/6).



Destiani membandrol sambal klotok dengan harga Rp. 15.000/120 gr. Tak perlu khawatir, untuk

yang tidak terlalu menyukai rasa pedas, sambal ini memiliki tiga level mulai dari level 3, level 5, hingga level 10.

Awal mulanya sambal klotok ini hanya dikenalkan dalam acara Pleno PKK di Kecamatan. Kemudian mulai dikenal masyarakat dari mulut ke mulut, dan mengikuti pameran di event Kabupaten Kediri. Saat ini, sambal yang mampu menggoyang lidah tersebut juga sudah dipasarkan hingga ke Surabaya dan Jakarta.

Bagi Anda yang ingin merasakan pedas dan gurihnya sambal ini, bisa menghubungi Destiani di nomor 0857 3518 5941. (Kominfo/daw,tee,tj,wk)