



Sate Emprit di depan SDN 1 Gurah, Kabupaten Kediri, milik Darmianto tidak pernah sepi pembeli, selain unik, saat sate digigit, cita rasa sedap mulai terasa. Ketika melewati kerongkongan rasanya sangat lembut. Sate emprit juga tidak amis.

Berbeda dengan sate ayam yang ketika dibakar masih berwarna putih, untuk sate emprit warnanya menjadi kecokelatan. Teksturnya liat, tidak lengket, aroma rasanya kuat, tanpa lemak, dan gurih.

Dipadu dengan bumbu garam, penyedap rasa, kacang, dan kecap, rasa sate emprit semakin nendang. Sebab saat daging berpadu dengan bumbu kacang, memunculkan sensasi unik, seperti daging ayam tetapi rasanya lebih gurih.

Bagi penyuka pedas, Darmianto sudah melakukan antisipasi dengan menyiapkan sambal. Saat sambal yang terbuat dari cabai, garam, dan bawang itu dipadu bumbu, rasanya langsung 'bluar', sejujur tubuh rasanya gemetar. Sambal cabai garam itu membuat lidah 'terbakar' tetapi diredam dengan bumbu kacang yang gurih. Dijamin pasti ketagiham, karena rasanya tidak akan kalah dengan masakan hotel bintang lima.

Pengunjung tidak perlu merogoh kocek terlalu dalam saat ingin menikmati sate emprit. Cukup dengan Rp 12.000 sudah bisa menikmati sepuluh tusuk. Bagi yang tidak suka sate, warung ini juga menyediakan krengsengan emprit dan emprit goreng yang dibanderol Rp 10.000 per porsi.

Darmianto mengungkapkan, sebelum menjual sate, awalnya dia menjual emprit hidup yang dicat warna-warni. Akan tetapi, karena penjualannya seret dan burung banyak yang mati, akhirnya guru Olahraga SDN 1 Gurah ini berinovasi dengan menjadikannya sate. Sebelumnya dia pernah punya pengalaman menjadi penjual sate ayam.

“Setelah mencoba sendiri enak dan baik untuk kesehatan, akhirnya saya memberanikan diri membuka warung sate emprit dengan menu sate, krengsengan, dan emprit goreng.” Ujar Darmianto.

Usahanya lancar. Jika dulu dia harus bekerja sendiri kini sudah memiliki enam tenaga kerja. Baru empat tahun berdiri, dia bisa membuka satu warung lagi di dekat kawasan Monumen Simpang Lima Gumul Kediri.

Dalam sehari, warung yang mulai buka pukul 16.00-21.00 WIB membutuhkan 1.000-1.500 emprit. Jika sedang sepi, hanya 700-800 emprit yang habis. Akan tetapi, ketika musim liburan, warung-warungnya membutuhkan 2.500-3.000 emprit.

Bukan hanya itu, saat ini selain sate, krengsengan, dan emprit goreng, Darmianto juga banyak mendapat pesanan daging emprit mentah. Tidak hanya dari wilayah Kediri, pesanan daging emprit mentah juga datang dari Jakarta. Semakin banyaknya pelanggan yang otomatis membuat permintaan emprit semakin banyak. Saat ini dia sudah memiliki enam pemasok, yang mampu memenuhi kebutuhan bahan baku sate emprit.