

Bau harum khas kue yang baru keluar dari panggangan menyambut kedatangan tamu yang singgah di rumah mungil di Jalan Irian Desa Gedang Sewu Kecamatan Pare. Rini, sebagai tuan rumah menyambut kami dengan ramah , pada hari Jumat (10/2).



Di dalam rumah yang juga berfungsi sebagai tempat produksi, kami melihat bagaimana proses pembuatan kue manis yang berbahan tepung terigu, telur, mentega dan gula ini. Dengan cekatan adonan digilas, dilipat dan digilas lagi. Sebelum dilipat, isian bolen dimasukkan ke tengah adonan yang telah digilas tadi.

Bertekad menjadi makanan khas Kabupaten Kediri, Rini berkreasi menjadikan bolen yang lazim diisi pisang, coklat atau keju menjadi bolen isi nanas. Menurut Rini, selama ini nanas identik dengan hasil perkebunan dari Gunung Kelud.

Hal ini sesuai dengan program dari Pemerintah Kabupaten Kediri selalu membuat hal yang baru menjadi produk unggulan desa dan ke depan diharapkan mampu menjadi produk unggulan Kabupaten Kediri.



“Nanas dari Kelud lebih manis dengan kematangan yang merata kekuningan, sehingga selai yang dihasilkan untuk isian bolen tidak memerlukan banyak gula dan warna yang dihasilkan ketika selesai dipanggang nampak cantik” kata Rini.

Dibantu tiga orang, Rini mampu membuat rata-rata 1000 bolen yang dikemas menjadi 100 box per hari. Harga per box dipatok Rp. 30.000,- cukup terjangkau dengan rasa yang didapat.

Pemasaran yang dilakukan Rini pada awalnya dilakukan melalui facebook dengan sistem de livery order

tan

pa batas minimal pengiriman. “Untuk pengiriman di wilayah Kediri saya dibantu dua orang. Bahkan jika suami saya lepas dinas pun ikut membantu melakukan pengiriman di area Kediri,” cerita Rini.

Bolen yang bertahan 5 hingga 7 hari ini pernah dikirim Rini ke Bali, Makasar bahkan hingga ke Singapura dan Hongkong. Namun Rini mengakui jika kadang ada perasaan was – was jika bolen yang dikirim mengalami keterlambatan, mengingat daya tahan Bolen Patroli ini tidak tahan lama.

