

Jika Anda salah satu penyuka jenis makanan umbi-umbian, mungkin sudah tidak asing dengan gote. Di daerah pedesaan masih banyak yang menanam dan mengonsumsinya sebagai sumber karbohidrat. Secara tradisional, gote umumnya dikonsumsi dengan cara direbus saja, namun kini semakin banyak varian olahan gote yang patut dicoba.



Krismantoro adalah satu diantara sekian orang yang mengolah gote. Warga Desa Sepawon Kecamatan Plosoklaten ini memproduksi kriuk berbahan dasar gote yang kemudian diberi label 'Timerna'. Memulai usaha lima tahun silam, kriuk buatannya selalu laris manis.

Ketika berkunjung ke rumahnya, Tim Kominfo berkesempatan mencicipi kripik buatan Pak Krismantoro. Enak, renyah, dengan rasa asin-asin gurih. Tak terasa satu piring kripik ludes, berlanjut ke piring berikutnya. Gurih dan kriuknya benar-benar nagih.



Pilihan bahan yang membuat kripik ini beda dengan kripik gote pada umumnya. “Saya selalu menggunakan gote super. Harganya memang lebih mahal tapi hasilnya memuaskan. Alhamdulillah pelanggan pun semakin bertambah,” katanya (21/9).

Kakek satu orang cucu ini menuturkan, awal ia memulai usaha ini adalah karena belum ada pembuat kripik di desanya. Selain itu juga karena banyak orang yang suka makan gote. Timerna sendiri merupakan singkatan dari nama ketiga anaknya, yaitu Tia, Meri dan Nathan.



Pemasaran kripik Timerna masih di wilayah Kediri dan sekitarnya. Pembeli bisa merasakan enakness kripik ini cukup dengan membayar Rp. 8 ribu/kemasan 2 ons atau Rp. 40 ribu/kg. “Untuk kemasan, kami juga menyesuaikan permintaan, bisa 0.5 kg, 1 atau 2 kg. Jadi silakan kalau mau pesan, bisa menghubungi nomor HP 085259502355,” katanya sambil tersenyum. (Kominfp/tee,tj,wk)