



Gula adalah salah satu bahan dasar makanan atau minuman yang tak pernah absen dari setiap olahan masakan. Di Indonesia sendiri gula yang sering digunakan adalah gula pasir dari tebu. Akan tetapi jauh sebelum mengenal gula pasir, bangsa Indonesia sudah mengenal gula aren atau gula jawa terlebih dahulu dengan proses pembuatan yang masih tradisional.

Di Kabupaten Kediri ternyata masih ada UMKM pengolah gula jawa yaitu “Nira Sari” yang didirikan ownernya tahun 2014 lalu. Produksi olahan gula jawa yang terletak di Desa Nambaan, Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri ini setiap hari memproduksi gula jawa sekitar 1 ton. Dengan dibantu 6 karyawan, Ibu Sari selaku pemilik, setiap hari memasok gula jawa baik ke Kediri ataupun memenuhi permintaan dari luar daerah.

“Awalnya saya hanya mencoba, sekali, dua kali pernah gagal. Ternyata bahan baku juga menentukan. Setiap hari selain saya titipkan di pusat oleh-oleh seperti di GTT, saya juga menerima pesanan dari luar daerah seperti Kalimantan,” kata Ibu Sari, (8/4).



08-101-001-0155 (Kabin Informasi dan Pelayanan) dan Nira Sari by Gula Jawa @gulajawasari.com