

Geliat Kuliner Nasi Pecel Kediri Menjadi Daya Tarik Tersendiri



Journalist: **indonesiasatu**, Tanggal: *19 Mar 2019*

KEDIRI - Menu masakan yang satu ini sudah umum ada dimana-mana, termasuk di Kediri, terlebih lagi harganya relatif terjangkau. Nasi pecel, identik dengan makanan khas tradisional dan setiap daerah memiliki ciri sendiri-sendiri. Selasa (19/3/2019)

Saat siang tiba, jam dipergelangan menunjukkan waktu makan, Kapten Inf Sutrisno menghampiri salah satu depot yang relatif murah meriah, bila ditilik dari harganya. Nasi pecel adalah kombinasi antara nasi dengan sayuran yang sudah melewati proses rebusan, ditambah dengan sambal kacang.

Brand tradisional mengiringi hidangan nasi pecel, seperti piring yang berbahan dasar bambu atau disebut ingke dan pincuk. Sedangkan sayuran yang dihidangkan umumnya terdiri dari kacang panjang, taoge, mentimun, daun singkong dan daun kemangi.

Tidak ketinggalan, sambal berbahan utama kacang, kencur, gula merah, garam, cabai, kecombrang dan daun jeruk purut, ditaruh dalam satu tempat untuk ditumbuk dan diulek, agar merata atau tercampur. Sebagian kecil, ada yang menambahkan daun bawang yang disiramkan bersamaan dengan air, saat pecel sudah tercampur seluruhnya.

Disamping nasi pecel, umumnya ada peyek, entah itu ditaburi dengan kacang atau kedelai, rasanya tak bakal

berkurang kenikmatannya, justru membuat selera makan bertambah. Sebagai tambahan, tahu dan tempe, sudah menjadi bagian yang sulit dipisahkan dari keberadaan nasi pecel.

Khusus di Kediri, harga nasi pecel bervariasi, ada yang dipatok seharga Rp 5.000,- per pincuk, ada yang Rp 8.000 per pincuk, bahkan di desa-desa, khususnya di sekitaran Gunung Wilis maupun Gunung Kelud, nasi pecel dipatok seharga Rp 3.000,- per pincuk. Namun, bila nasi pecel sudah masuk ke depot-depot atau rumah makan, umumnya nasi pecel dipatok seharga Rp 10.000,- per pincuk.

Harga yang berbeda-beda tersebut, bukan lantaran tempatnya, melainkan adanya tambahan makanan pendamping, seperti dadar telur, sate usus, sate jeroan dan dadar jagung.

Tetapi, bisa juga harga tersebut berbeda dikarenakan jenis bumbu maupun jenis sayuran. Semua itu tergantung dari menu yang disajikan, namun secara global, nasi pecel masuk kategori makanan murah meriah.

Di Kota Kediri, deretan pedagang nasi pecel banyak sekali dijumpai di alun-alun, sepanjang jalan Doho, sepanjang jalan Patimura, sepanjang jalan Yos Sudarso, seputaran Taman Sekartaji, sekitar Pasar Ngronggo, Pasar Setono Betek dan sekitar Pasar Pahing.

Menurut Kapten Inf Sutrisno, makanan pecel sudah digemarinya sejak dulu, bahkan menjadi makanan favorit. Tidak sekedar harga yang terjangkau alias murah meriah yang menjadikannya nasi pecel sebagai makanan favorit, tetapi alasan klasik, yaitu sudah akrab dilidahnya.

Bagaimanapun juga, nasi pecel tetaplah nasi pecel, dan nasi pecel ini makanan tradisional yang harus tetap eksis dimana saja dan kapan saja. Nasi pecel sendiri, sama sekali tidak termakan perkembangan atau perubahan jaman, dan ini bisa dibuktikan, nasi pecel dari jaman dulu hingga sekarang, tetap seperti itu, tanpa berubah sama sekali. (aang)

INDONESIASATU.CO.ID

ADVERTISED BY PT JURNALIS INDONESIA SATU
0821.2381.3986 SPACE AVAILABLE

Sumber:

<http://aang.wartamiliter.com/news/detail/>

[geliat_kuliner_nasi_pecel_menjadi_daya_tarik_tersendiri](#)