

**“Melejitkan Omzet  
lewat Media Massa”**

Rakernas KPMI  
2012



@inohambaAlloh

# **Assalamu'alaikum**



@inohambaAlloh

# Tujuan ber-iklan / promosi

- 1.Untuk Mengingatkan
- 2.Untuk Menawarkan



@inohambaAlloh

# Harapan dari iklan yang dibuat

1. Untuk Meningkatkan jumlah calon Konsumen yang sebelumnya tidak tahu menjadi tahu akan bisnis Anda



Menyajikan kuliner tradisional Madura  
di Wedding Party  
di ballroom Pakuwon Trade Center



@inohambaAlloh

# Harapan dari iklan yang dibuat

2. Meningkatkan keinginan calon konsumen untuk mencoba membeli Produk Anda



Liputan dari [inijie.com](http://inijie.com) Juara Pesta Blogger Award 2009



@inohambaAlloh

# Harapan dari iklan yang dibuat

3. Meningkatkan omzet dan keuntungan perusahaan



Nasi Serpang  
Tertata rapi siap disajikan

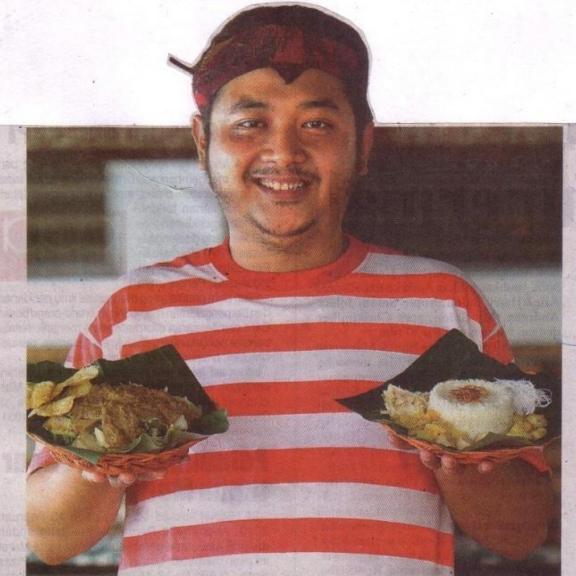


@inohambaAlloh

# Salah satu cara ber-iklan : dengan melalui Media Massa

Jawa Pos • Jumat 12 Maret 2010

## KULINER METROPOLIS



DITE BURENDRAGHWA POS

### Kuah Merah Soto Pamekasan

BANYAK jenis soto yang sering ditemui. Misalnya, soto ayam lamongan, soto daging madura, soto kudus, dan rujak soto. Satu jenis soto lainnya yang patut dicoba adalah soto ayam pamekasan.

Sekilas, soto tersebut tidak jauh berbeda dengan soto ayam lamongan. Namun, bisa benar-benar dicemari kuahnya yang ayam pamekasan lebih merah dan bening. "Warna merahnya berasal dari cabai. Namun, porsinya tak banyak. Cabai tersebut dihaluskan bersama bumbu-bumbu soto lain," kata Riana Dwi Permana, pemilik Reng Oneng di poolside Surabaya Plaza Hotel.

Kesan bening didapat karena

soto ayam pamekasan tak kaya kaldu dan bumbu. Namun, aroma dan rasa bumbunya tetap sedap. Yang membedakannya dengan soto ayam lamongan adalah bahan isian. Pada soto ayam lamongan, bahan isian hanya irisan ayam dan telur. Pada soto ayam pamekasan, bahan isian lebih banyak. Selain irisan ayam dan telur, terdapat perkedel ketang yang ukurannya kecil, keripik tentang, serta bentuk seperti ote-ote yang dipotong kecil-kecil.

Untuk menikmatinya, ujar Riana, semua bahan isian bisa dicampur jadi satu dalam kuah atau tetap terpisah dengan kuah. Hal itu ber-

gantung kebiasaan masing-masing. "Jadi, saat makan soto ini, permisalkan bahan isianya lebih banyak sehingga tak membuat konsumen jadi enek," paparnya.

Masakan Madura lain yang tak boleh dilepaskan adalah rujak petis madura. Riana mengatakan, yang membedakannya adalah jenis petisnya. Petisnya tidak terbuat dari udang, melainkan ikan tuna.

Pada bahan isian rujak tersebut, terdapat rumput laut, ketela pohon rebus, dan keripik tenggeng. Keripik itu terbuat dari ketela pohon. "Keripik ini dipakai menggantikan sendok atau garpu," papar pria 31 tahun tersebut. (al/tia)



@inohambaAlloh

# Cara ber-iklan melalui Media Massa

- 1.Iklan
- 2.Liputan

**14 FAMILY**

# KULINER DAN WISATA

Surabaya Pagi Minggu

27 FEBRUARI - 5 MARET 2010

**Resep Rujak Madura**  
(Untuk 1 porsi)

Bahan :

- 1 buah Cabe Kukuh mudah
- 3 buah Cabe Rawit
- 4 sdm Kacang Tanah (diangrai)
- secukupnya Gula Merah
- secukupnya Minyak Isir Madura
- secukupnya Air
- secukupnya Garam

Bahan campuran :

- Lontong (diris-iris sesuai selera), Rumpup laut, Singkong lekor, Bengkong, Merdimut, Krai, Kacang Panjang (dilebur), Kacanutan (duriar anhangat), Cinger, Kripik lengking/lengking

Cara membuat :

1. Iris-singkir lontong kecil mudah dengan garisan dan cabé rawit, haluskan (ditumbuk).
2. Masukan kecap tanah yang sudah disangrai lalu tambah hingga habis. Bisa tambah gula merah jika suka.
3. Masukan gula merah dan haluskan.
4. Terakhir, masukan petai lauk Madura dan benarkan air legi.
5. Siapkan bahan campuran seperti rumpup laut, beras-buahan dan berbagai sayuran di dalam seberang pering. Kemudian simbu nyuk diaitanya. Saikan bersama kripik lengking.

**Resep : Reng-Oneng Waroeng Madura di Sunray Plaza Hotel**  
Chef : Rano Dwi Permata  
Ketua : Nelly H Sulistyowati  
Foto-foto : Hermono/9MG

**Reng-Oneng Waroeng Madura di SPH**

## Soto Ayam Pamekasan hingga Rujak

Selain aneka bebek, Family Surabaya Pagi Minggu juga menghadirkan aneka makanan khas para Bangsawan Madura di Reng-Oneng Waroeng Madura di Pool Terrace Surabaya Plaza Hotel (SPH) dan Anda bisa mencoba resep Rujak Madura.

**MENIKMATI** makanan khas Jawa Timur yang biasa disajikan bagi para bangsawan Madura ini, Anda bisa menikmati warung madura yang menyajikan aneka makanan khas para bangsawan ini. Bisa Andau temukan di Reng-Oneng Waroeng Madura di Pool Terrace Surabaya Plaza Hotel (SPH) Madura yang merupakan resto Soto Ayam Pamekasan, Nasi Sambel, dan Nasi Jem Pamekasan, Rujak Madura hingga minuman teh dan jus Madura dan disini.

Masakan-masakan ini memang sejatinya merupakan hasil kreasi para jaman Penjajahan Belanda.

Kota Ambon, Samarinda atau Samarinda juga punya makanan yang tak sembarangan orang bisa dikenali. Namun di sana hanya disajikan untuk para bangsawan asal Pamekasan, Madura. Begitu

padat saat Republik Indonesia merdeka.

"Soto ini adalah sajian khasus dari Residen Madura, R. Scenario Hadiwidjojo yang juga kakak kami, kepada presiden Soekarno saat kunjungan kerja ke Madura," ujar Riano Dwi Permata, pemilik Reng-Oneng Waroeng Madura yang di Pool Terrace Surabaya Plaza Hotel.

Hari ini, selain menyajikan masakan soto ayam kekhasan, makanan asal Pamekasan ini terdiri dari soto ayam, nasi tumpeng, nasi ayam, telor, perkedel, dan ketan goreng ditambah hidangan sambal dan resep kueh yang juga meriah kota menggunakan teknologi modern.

Sebagian besar resep ini merupakan kreasi sendiri yang dibuat oleh Riano Dwi Permata. Sedangkan soal soto Madura ini lauknya kuehnya lebih bening," ungkap Riano, panggilan akrabnya. Selain itu, ada juga Paket Pamekasan yang bisa memicu nafsu Nasri Jepang yang merupakan hidangan resmi pernikahan.

"Atau bisa memicu minuman yang memiliki rasa manisnya," kata Riano. Selain itu juga ada menu lainnya seperti nasi goreng untuk anak-anak Madura yang terbuat dari ikan tuna dan berbagai

**Soto Ayam Pamekasan**

**Rano Dwi Permata**

**Serpong**

**Serpong**

campuran khas Jatin. Seperti rumpup laut, singkong rebuk dan kripik lengking (singkong) serta aneka sayur.

Semakin lengkap dengan kehangatan Pakok Madura, minuman khas Madura ini merupakan minuman menyokong dari suku Madura. "Minuman ini terbuat dari jahe dan temu-remu yang dicampurkan dengan bahan-bahan lainnya. Selain itu juga merupakan minuman yang membantu pencernaan. Selain itu juga merupakan minuman yang menyegarkan dan mencegah terbatasan tubuh," ungkap Riano. **ony**



**@inohambaAlloh**

# Ciri IKLAN

1. Harus berbayar
2. Durasi kemunculan sesuai dengan yang dibayarkan
3. Lokasi penempatan sesuai dengan yang dibayarkan
4. Yang butuh adalah pemasang iklannya

*Pasang Iklan Anda*  
**KLIK DISINI**  
**500 X 280**



@inohambaAlloh

# Ciri LIPUTAN

1. Tidak berbayar
2. Durasi kemunculan sekali (tergantung dari tema liputan)
3. Lokasi penempatan terserah medianya
4. Yang butuh adalah media massa nya



Lagi Diliput Media Nasional: Trans TV



@inohambaAlloh

# Keuntungan dari Liputan:

1. Tidak mengeluarkan biaya iklan sama sekali
2. Image lebih mengena di mata masyarakat daripada yang ber-iklan

METROPOLIS

KULINER

Jawa Pos • Selasa 27 November 2007

## Menyendok Rujak Pakai Keripik

MAKANAN khas di Madura terbagi atas empat kota besar, yakni Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumenep. Setiap daerah punya ciri khas. Salah satu yang digemari ialah rujak madura khas Pamekasan.

Seperti halnya rujak cingur khas Surabaya, rujak madura menggunakan cingur. Begitu juga bahan-bahan lain, seperti kecambah, kangkung, mentimun, tahu, dan tempe. "Yang membedakan adalah jenis petis dan tambahan keripik tenggeng (keripik ketela pohon, Red)," tutur Riano D. Permana, owner Reng-Oneng Waroeng Madura.

Selain itu, rujak madura diberi potongan singkong rebus. "Singkongnya cukup direbus biasa, nggak usah diberi garam. Asinya dari petis madura," ujar pewaris resep kuliner Madura dari orang tuanya tersebut. Maklum, petis madura memang terkenal dengan keasinyan.

Dikatakan, rujak madura paling pas dinikmati saat siang. "Lebih segar. Kalau lapar, bisa ditambah lontong. Kalau sudah kenyang, bisa tanpa lontong," katanya.

Alas daun pisang memperkuat aroma. "Setiap orang punya gaya makan sendiri-sendiri. Sering sih keripik tenggeng dipakai untuk menyendok. Jadi, sendoknya bisa dimakan." (wek)



Riano D.  
Permana  
Reng-Oneng  
Waroeng Madura



### Rujak Madura

**BAHAN**  
Kangkung secukupnya  
Kecambah secukupnya  
Tahu secukupnya  
Tempe secukupnya  
Cingur secukupnya  
Mentimun secukupnya  
Bengkung secukupnya  
Singkong rebus secukupnya

**BUMBU**  
Kacang tanah 1/4kg  
Cabai rawit secukupnya  
Petis madura 2 sdm  
Gula pasir/merah secukupnya

**TAMBAHAN**  
Keripik singkong secukupnya

**CARA MEMBUAT**  
• Seluruh bumbu diulek jadi satu.  
• Kompleks disajikan di atas bahan-bahan yang sudah diris sesuai dengan selera.  
• Keripik singkong disajikan di atas bumbu rujak, bisa di sajikan utuh atau dihancurkan menjadi ukuran lebih kecil.

"Singkong cukup direbus tanpa garam. Rasa asin diperoleh dari petis madura."

Liputan koran Jawa Pos, lebih mengena daripada iklan



@inohambaAlloH

# Keuntungan diliput:

3. Bisa menjadi terkenal mendadak
4. Bisa menjadi ajang Branding yang gratis



Diwawancara oleh Surya Saputra  
di acara Festival Jajanan Bangomania



@inohambaAlloh

# **Bagaimana caranya agar bisnis Anda bisa diliput Media Massa ?**



**Diliput TV Swasta Lokal JTV,  
di acara Makan Enak**



**@inohambaAlloh**

# Aturan Dasar

1. TIDAK ADA yang ditakuti oleh wartawan



@inohambaAlloh

# Aturan Dasar

2. Wartawan hanya takut pada  
DEADLINE



@inohambaAlloh

# Aturan Dasar

3. Bila sudah buntu materi berita,  
wartawan akan menjadi seperti ANAK  
KULIAHAN



# Aturan Dasar

4. Bila bisnis anda sudah pernah diliput media, maka media2 lain akan bergantian meliput bisnis Anda



Sebagaimana dari Daftar Media2 yang sudah meliput kami  
(data tahun 2007)



@inohambaAlloh

# Terus.....

# BAGAIMANA CARANYA

# agar Media mau meliput

# Bisnis Anda

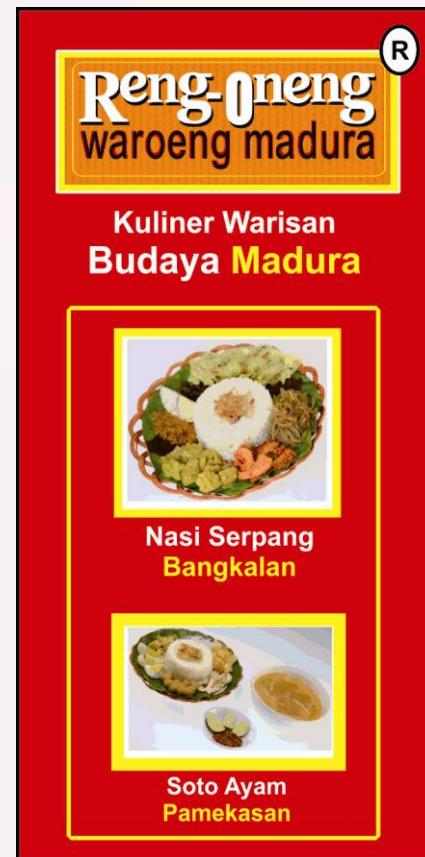
???



@inohambaAlloh

# Caranya:

1. Buatlah Tema materi yang layak untuk diberitakan oleh Media dari Bisnis Anda.



@inohambaAlloh

# Caranya:

## 2. Bisa dari USP (Unique Selling Proposition) bisnis Anda



**Salah satu USP: Segarnya Soto Bangsawan Madura**



@inohambaAlloh

# Caranya:

3. Dari bahan tersebut, buatlah Press Release, dan kirimkan ke Media yang dituju



@inohambaAlloh

# **INGAT !!!**

Semakin Bonafid, dan semakin benar  
Media yang datang ke tempat Anda,  
semakin HARAM mereka minta uang



Karena ini adalah LIPUTAN, bukan IKLAN.  
Untuk menghindari wartawan-wartawan  
BONEK dan BODREK



@inohambaAlloh

# **Setelah Bisnis Anda berhasil diliput satu Media, Langkah Pertama berhasil dilalui**



**Anda bisa menunggu  
atau berupaya lagi seperti cara diatas  
tapi pada media lainnya**



**@inohambaAlloh**

# **Yang HARUS DISIAPKAN Ketika Liputan sudah beredar ditengah masyarakat**



@inohambaAlloh

# Yang HARUS DISIAPKAN

1. Persiapan Bahan dan Sumber Daya yang lebih daripada biasanya



@inohambaAlloh

# Yang HARUS DISIAPKAN

2. Bersiap2 akan datangnya **LEDAKAN PENGUNJUNG** yang ingin mencoba Produk Anda



@inohambaAlloh

# Yang HARUS DISIAPKAN

3. Usahakan untuk orang2 yang datang agar mau datang kembali diwaktu mendatang.  
Target kita adalah PROFIT, bukan hanya Branding



@inohambaAlloh

# Jadi, Intinya dari semua ini adalah:

1. Liputan Media adalah berguna untuk menarik jumlah orang agar mau mencoba produk Anda.



@inohambaAlloh

## Jadi Intinya adalah:

2. Karena Liputan adalah Promo yang GRATIS,  
(bukan iklan)

maka harus menunggu 6 bulan s/d 1 tahun lagi  
agar bisa diliput lagi pada media yang sama.

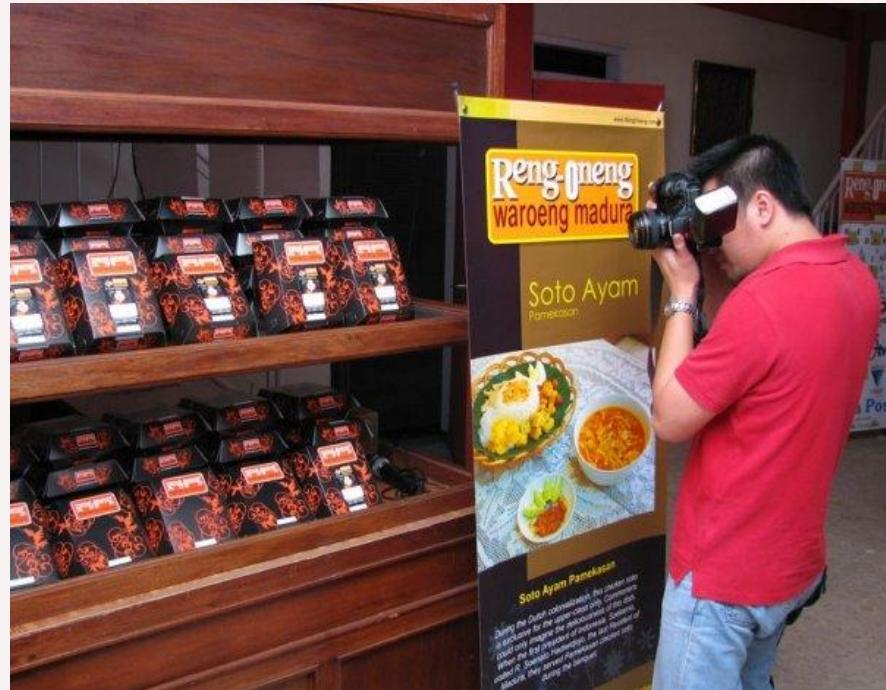
Jadi **Manfaatkanlah** sebaik-baiknya moment ini.



@inohambaAlloh

# Jadi Intinya adalah:

3. Tugas Anda agar produk Anda tetap banyak dibeli, meskipun masa promo Liputan Media sudah berakhir, agar bisa memaksimalkan Penjualan dan Profit yang didapat



@inohambaAlloh

# SILAHKAN MENCOPBA

## Cara ini

### Bahan bubur sumsum:

- Tepung beras 300 gram
- Santan 750 ml dari 1/2 butir kelapa
- Garam secukupnya

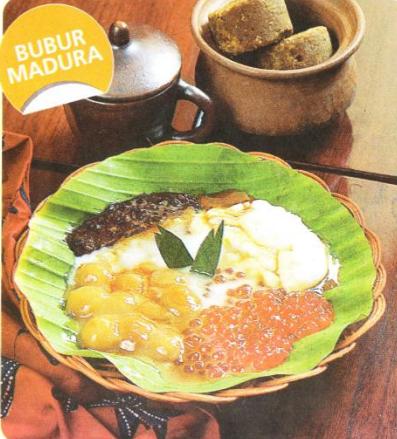
### Cara membuat:

1. Campur semua bahan, aduk rata.
2. Masak di atas api sedang sambal diaduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
3. Atur bubur sumsum di atas piring saji bersama bubur ketan hitam, mutiara

merah dan jenang gredul.  
4. Siram dengan sirup gula merah. Sajikan.

### Untuk 8 porsi

**Tips:** Sirup gula merah atau biasa disebut kincir dapat dibuat dengan mencampur 200 gram gula merah yang sudah desis, 50 gram gula pasir, 250 ml air, dan daun pandan wangi kemudian rebus sambal diaduk hingga gula larut dan mendidih.



\*Foto : Adi Wiratmo



\*Foto : Adi Wiratmo

**Bahan:**

- Singkong 500 gram, kupas, potong, rebus
- Babat 500 gram, cuci bersih, rebus
- Usus sapi 500 gram
- Air kaldu 1 liter
- Lontong secukupnya
- Taoge pendek secukupnya
- Daun bawang secukupnya
- Minyak goreng 300 ml

**Bumbu halus:**

- Bawang putih 7 siung
- Cabe rawit merah 5 butir
- Lengkuas 2 cm
- Gula pasir 1 sendok makan
- Garam secukupnya
- Merica 1/2 sendok makan

**Bahan sambal kacang:**

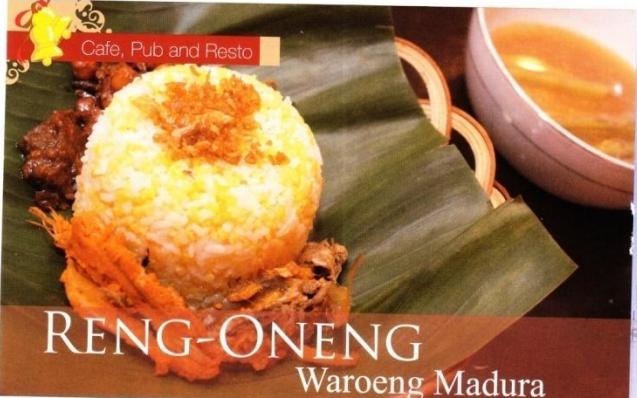
- Petis ikan 1 sendok makan
- Kacang tanah 250 gram, goreng
- Cabai rawit 4 buah (sesuai selera)
- Gula merah 1 sendok makan
- Air secukupnya

1. Sambal kacang: Haluskan kacang tanah, tambahkan bumbu lainnya dan aduk perlahan hingga rata (leketkalannya minyak dengan bumbu pecel).
2. Rebus babat dan usus hingga lunak. Angkat lalu potong.
3. Panaskan minyak, goreng taoge hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Goreng daun bawang di dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
5. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tuang air kaldu dan dinginkan.
6. Masukkan usus dan babat sapi, masak hingga bumbu meresap. Angkat.
7. Tuang soto dalam mangkuk saji, taburi dengan daun bawang goreng.
8. Tata lontong dan ketela di atas piring saji. Tuang sambal kacang secukupnya dan taburi taoge goreng. Sajikan.

Untuk 8 porsi



@inohambaAlloh



## RENG-ONENG Waroeng Madura

Tak banyak yang tahu, hidangan khas Madura tak selalu soto dan sate saja. Bahkan di pulau Madura, tipe kota malah yang memiliki makanan khas yang menawarkan berbagai sensasi bentuk dan rasa. Seperti Nasi Serpong di Bangkalan, atau Nasi Jejen khas Pamekasan.

Penasaran dengan menu-menu khas Madura ini? Tidak perlu pergi ke pulau garam tersebut, sebab di Surabaya sudah ada restoran yang menyediakan khusus hidangan khas Madura.

Restoran bernama *Reng-Oneng* di dalam bahasa Madura berarti "orang tahu" menyediakan masakan khas dari Madura seperti: Nasi Serpong Bangkalan. Hidangan ini terdiri dari nasi putih, su'un semur, bremiges tongkol, bremiges udang, telur asin, dendeng sapi, serundeng, sambal goreng tahu cecuk, sambal Madura dan peyek. Adapula Nasi Jejen Pamekasan, merupakan sajian nasi putih, su'un semur, sambal goreng

cambah, usek-usek daging sapi, telur petis madura, dendeng sapi, serundeng, dan Sambal Madura. Menu lain yang tak kalah nikmat yaitu Nasi Jagung, Nasi Solo Ayam Pamekasan, Nasi Rawon Madura. Khusus untuk hari Sabtu dan Minggu tersedia Rujak Madura dan Bubur Madura.

Disebut makanan tersebut memiliki jenis sambal yang berbeda-beda dengan jenis makanannya. Dari orang-orang yang pernah mencicipi makanan di *Reng-Oneng* mereka merasakan yang pertama kali adalah rasa masakan-masakan Madura adalah dari rasa sambal, terutama pada rasa di sambal khas Madura. Tak hanya hidangan, camilan Madura juga bisa ditemui di *Reng-Oneng* seperti kue lapis, kripik ketengeng (singkong) dan petis madura. *Reng-Oneng* Waroeng Madura buka mulai jam 7 pagi sampai dengan jam 9 malam. Beralamat, Jl Raye Nginden 85 A Surabaya (sebelah kirir jalan bila ke arah perempatan jembatan Nginden/Prapen).

### Alternatif lain

#### Dapur Desa Traditional Resto

Jl Basuki Rachmad 72  
Telp (031) 5461099  
**Fajar Choco Restaurant**  
Jl Raye Nginden Indah No.11  
Telp (031) 7340277  
Jl Moyer Kertojo V43-47  
Telp (031) 5943245

#### Agis Restaurant

Jl Wisma Pagesangan 197  
Sebelah Masjid Al-Akbar  
Telp (031) 8284294-8294306  
**Warung Lesehan Bu Lastrri**  
Desa Trosebo Km 7 dari Krajan  
Telp (031) 7874957, 60229505

#### Nur Pacific Restoran & Karaoke Keluarga Eksklusif

Jl Adityawarman No 59-63  
Telp (031) 5683380 - 81  
**Batavia Steak House**  
Plaza Marina Lt.3  
Jl Margorejo Indah 97-99  
Telp (031) 8497654  
**Double Happiness International Restaurant**  
Jl Kombes Pol M Duyati 41  
Telp (031) 5482564/5463935

#### Rumah Makan Aloha

Jl Tratay (Waru) Gedongan  
Telp (031) 8533438  
- 8531369  
**Masoku**  
Jl Margorejo Sungkono 170  
Telp (031) 70081001  
**Bu Cokro**  
Jl Dharmahusada 190  
Telp (031) 8993738/5947748  
**Wing Dome**  
City Walk FT20-30  
Telp (031) 7390460

**Media PERTAMA yang meliput Reng-Oneng:  
Majalah “Surabaya City Guide”  
Desember 2006**



# KONGKOW

PROFIL



SP/Dwi Laksono

## Ide Teman

MENJADI cucu residen pertama di Madura, yaitu R. Soemarto Hadidjijo adalah sebuah keberuntungan bagi Reng-Oneng, pemilik Reng Oneng, warung makan khas Madura. Satu satunya adalah bisa mengatahui segala hal tentang makanan khas Madura. Demen begitu ia cukup mudah mengetahui semua makanan khas daerah tersebut.

Dilansir dari *Surabaya Post* pada 2002 jurasannya Eko dan Studi Pembangunan ini memang sangatnya menjajaki dunia bisnis yang selama ini menjadi bidangnya. Terlepas sejak lulus dari STKIP, seorang teman Mursi yang baru meninggal Agustus tahun lalu itu dipercaya mengurus sebuah kafe di kawasan RSU Haji Surabaya. Namun karena kurang bagus prospeknya, kafe tersebut terpaksa tidak diteruskan lagi.

Baru setelah sering berkomunikasi dengan komunitas Surabaya Entrepreneur Club (SEC) yang merupakan hasil dari Forum Bisnis Indonesia (FBI), Reng-Oneng mendapatkan beberapa saran dalam berbisnis. Salah satunya, warung Reng Oneng ini. "Awalnya dari ide teman yang menyuruh saya membuat warung yang sama dengan dia. Baru saya berpikir korupsi tidak membuat warung khas Madura saja," cerita Reng.

## ASLI MADURA, LO!

Selain garam atau batikne yang khas, Madura juga terkenal dengan soto dan satenya yang lezat. Di samping itu, masih ada sederet menu lain yang tak kalah menggodanya.

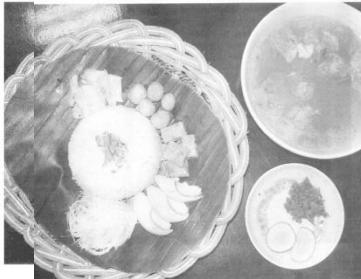


Foto: SP/Dwi Laksono

Ing memicpi makanan kha benarnya dari daerah Madu lu jauh di dalam negeri Jawa yang se-ri, bukannya sekarang dulu? Tak per-sindah adanya warung yang ke dae menyalu makaman khas dari li Surabaya Namaanya Reng Oneng. ig khusus bertemu di Kawana Ng Madura, yang eks sejauh Serpong, lalu itu bule dibuang sebagian, resto dala menciptakan warung pber tahan kanan Madura di Surabaya. jai pion sini penciptaan makaman Med' khas soto dan sate. Soto Madura orang di makaman khas yang asli Madura yatu Riano, pemilik warung yang buka pukul 7 pagi hingga 11 malam. "Selain itu, teman-teman punya buka mulai yang belum pernah ada di sana ini. Karena beda jalin dengan labaknya i ring tersebut dikenal di Surabaya beda lama waktu sehari, lebih ratusan ratusan pelanggan berbagi resep wa-ning warung ini."

Untuk jenis makanan khasan pe-

ram yang ada di warung ini, al masakan memangkut, misal Nasi Serpong, Nasi Jejen Pamekasan, Ayam Pulan Ga-

soto Ayam Pamekasan, Rawi, Andi bisa Camilan Madura, Kiki Kacurang Bangka, Bubur Madura dan Rujak Mayaki Jagung, misalnya merupakan "ciri" Madura,

gak, "chev yang memang, ang Hijau,

tangan langsung dari Madura,"

"se-resep keluar-i juga dida-

ura,"

sangat khas n brongkes campuran ti sambar go- g, pecay, gun semur t nasi -yang nasi campur

ini bisa memuaskan berbagai pilhan rasa.

Hampir sama dengan Serpong Bang-  
kalan, Nasi Jejen Pamekasan lebih khas pada dendeng sapi, daging usus-usus

Madura bukan hanya yang sato kelud, tapi nasi campur yang lezat ini juga termasuk makaman khas Madura,"

kata seorang pengunjung lega.

Sedangkan itu nasi campur Soto A-

yam Pamekasan yang sangat berbeda

dengan soto Madura yang terkenal di

Surabaya dengan dagingtonya. Makanan

yang terkenal di Pamekasan tersebut

terdiri atas soto dengan ayan, perke-

del, telukukus, cambah goreng, suu

dan penambah rasa seperti jeruk nipis dan sambal.

Menariknya, ade cerita khasan me-  
ngiring minuman soto ini. Komon, saat

zakat holiodan masih malah, Soto Ayam Pamekasan ini hanya tersaji bagi

man yang bangsawan, sehingga rakyat biasa

tidak diperkenankan ikut merasakan

makanan tersebut. Namun karena rasa

kebangsawanannya di sana sedikit den-

sedikit sudah menghilang, makanan ini

semakin dikenal oleh rakyat bis-

aya.

Perbedaan dengan makanan, soal minum-

an, warung Reng Oneng masih ter-

bilang standar. Minuman yang tersaji

belum ada yang khas dari Madura. "Ka-

ni masih mencari minuman yang khas Madura sampai saat ini," jelas Riano.

Sedangkan warung Yanti batu-

lao ini berandai meski baru naik Soto Pohong (ketela) khas Sumenep itu juga menampilkan beberapa hal yang

khlas dengan Madura, seperti lukisan ukir bergambar karapan sapi dan beber-

apa hissan lai.

Reng Oneng dalam waktu dekat akan

membuka cabang di kawasan belakang Masjid Al-Falah, yang kemudian dikembangkan lagi di kawasan Swallowkerto.

"Kami mencari pangsa pasar yang

berbeda dari tempat ini," ujar Riano.

(mm2)

# Koran PERTAMA yang meliput Reng-Oneng: Surabaya Post Desember 2006



@inohambaAlloH



**TV PERTAMA yang meliput Reng-Oneng:  
JTV Jawa Timur**



@inohambaAlloh



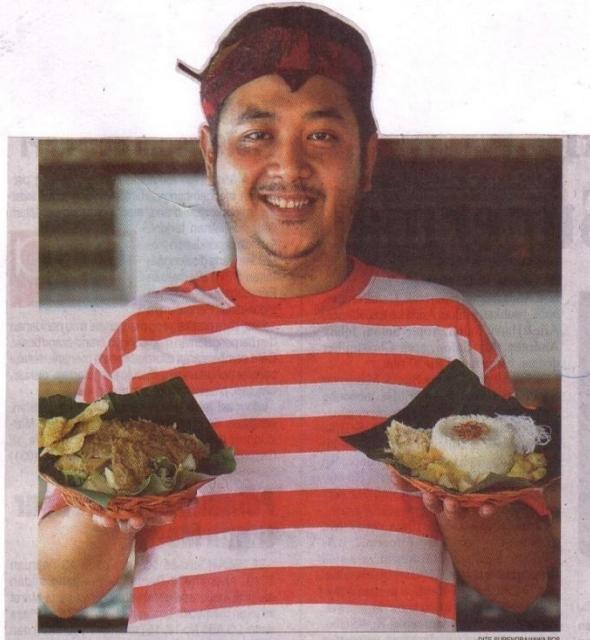
**Menerangkan tentang Reng-Oneng  
dihadapan wartawan dari MNC Group  
(Global TV & MNC TV)**



@inohambaAlloh

# KULINER

METROPOLIS



DITE BURENDRAGAJAWA POS

## Kuah Merah Soto Pamekasan

BANYAK jenis soto yang sering ditemui. Misalnya, soto ayam lamongan, soto daging madura, soto kudus, dan rujak soto. Satu jenis soto lainnya yang patut dicoba adalah soto ayam pamekasan.

Sekilas, soto tersebut tidak jauh berbeda dengan soto ayam lamongan. Namun, bila benar-benar dicermati, kuah soto ayam pamekasan lebih merah dan bening. "Wana memohnya bersal dari cabai. Namun, porsinya tak banyak. Cabai tersebut dihaluskan bersama bumbu-bumbu soto lain," kata Riano Dwi Permana, pemilik Reng Oneng di *poolside* Surabaya Plaza Hotel.

Kesan bening didapat karena

soto ayam pamekasan tak kaya kaldu dan bumbu. Namun, aroma dan rasa bumbunya tetap sedap. Yang membedakannya dengan soto ayam lamongan adalah bahan isian. Pada soto ayam lamongan, bahan isian hanya irisan ayam dan telur. Pada soto ayam pamekasan, bahan isian lebih banyak. Selain irisan ayam dan telur, terdapat perkedel ketang yang ukurannya kecil, keripik kentang, serta bentuk seperti ote-ote yang dipotong kecil-kecil.

Untuk menikmatinya, ujar Riano, semua bahan isian bisa dicampur jadi satu dalam kuah atau tetap terpisah dengan kuah. Hal itu ber-

gantung kebiasaan masing-masing. "Jadi, saat makan soto ini, permix bahan isiannya lebih banyak sehingga tak membuat konsumen jadi enek," paparnya.

Masakan Madura lain yang tak boleh dilepaskan adalah rujak petis madura. Riano mengatakan, yang membedakannya adalah jenis petisnya. Petisnya tidak terbuat dari udang, melainkan ikan tuna.

Pada bahan isian rujak tersebut, terdapat rumput laut, ketela pohon rebus, dan keripik tenggeng. Keripik itu terbuat dari ketela pohon. "Keripik ini dipakai menggantikan sendok atau garpu," papar pria 31 tahun tersebut. (ai/tia)

# Liputan ke-2 di koran Jawa Pos



@inohambaAlloh



**Menjelaskan cara meracik Rujak Madura  
pada para pemirsa Trans 7**



@inohambaAlloh

**Resep Rese**

## Wisata Kuliner di Reng Oneng

Soto, soto, atau buah banyak dikenal sebagai makanan khas Madura. Saya menganggap jika Madura tak hanya memiliki tiga makanan tersebut, seorang putra Madura bertekad mengembangkan makanan khas Madura di resto miliknya, Reng Oneng. Apa saja?

**Wedang pokak**

**VARIAN HIDANGAN**

Kata Reng Oneng sangat digunakan Riano Dwi Permana (pemilik) sebagai nama resto yang berdiri di tepi jalan raya Nginden-Surabaya. Alasannya, selain mudah dijangkau, Reng-oneng punya makna lebih. Reng-oneng merupakan orang yang berarti. Orang atau Orang yang berarti Orang atau Orang yang berarti orang yang berarti menyandarkan bahan, sehingga ia menjadi orang yang berarti. Akan tetapi Madura juga akan hidangan.

Di Reng Oneng, kita akan diajak merasakan citarasa makanan khas Madura yang diracik dan dikelola oleh orang asli Madura.

**CIRI KHAS**

Ketika datang apa yang menjulii ini khas maduran Madura? Mungkin saja selain karena rasanya yang cenderung asam atau gurih, masakan Madura biasanya berari (kayu) akan bumbu.

Selain dari rasa, Madura memiliki petis ikan berwarna coklat bukan hitam layarnya yang banyak dijual di pasaran.

**Reng Oneng**  
EDISI EDI 19  
MARET 2008  
4

**Riano Dwi Permana**

Tabloid KOKI

## ►RENG-ONENG WAROENG MADURA

JL. BRATANG BINANGUN 67 SURABAYA  
TELP. (031) 5913185 – 60911788  
HP. 0857 3075 9581  
[www.rengoneng.com](http://www.rengoneng.com)

**KONSEP YANG DITAWARKAN** Riano Dwi Permana (30) tergolong unik. Ia menawarkan hidangan khas tanah kelahiran-

nya, Madura. Namun masakan tradisional ini tak disajikan dalam warung, seperti masakan khas Tegal yang terkenal dengan wartegnya itu. Riano justru menggunakan gerobak untuk menjajakan hidangannya. Konsep bersantapnya pun lebih dominan take away alias dibawa, ketimbang makan di tempat.

Pertama kali ia membuka rumah makan berbasis masakan Madura pada tahun 2006. Namun 2 tahun berikutnya, ia memperluas usahanya menggunakan konsep gerobak pinggir jalan ketimbang rumah makan. Sebuah perubahan yang



Tabloid SAJI

Liputan dari 2 Media Nasional khusus Kuliner



@inohambaAlloh

# 千島日報

## 推介东爪省马都拉岛的饮食文化 泗水商厦酒店举行“Reng Oneng”马都拉食摊发布会



左起: Riano D. Permana和优沙·安梭利

(本报记者婷婷报道)自从泗水大桥通车后,马都拉岛的文化艺术,包括传统美食受到了泗水和其他地区社会民众的热烈欢迎。为推介东爪省马都拉岛的饮食文化,泗水商厦酒店于2月



服务员为来宾端上  
“Soto Ayam Pamekasan”食品

午11时许,发布会由泗水商厦商场总经理优沙·安梭利(Yusak Anshori)主持。他称,泗水商厦酒店推介“Reng Oneng”马都拉食摊是为了让国内外游客更加了解东爪省马都拉岛的传统食品,并让传统食品能更受到社会民众的关注。

接着,“Reng Oneng”马都拉食摊业主Riano D. Permana向记者介绍了具有一个世纪历史的“Soto Ayam Pamekasan”食品。他说,在荷兰殖民时期直到印尼独立前,能享受这些食品的只有贵族而已。印尼独立后,马都拉岛领导R. Soenarto Hadiwidjojo在苏加诺总统参观马都拉岛时,特别为他预备了这道佳肴。目前,社会民众不论上、中、下阶层,普遍都喜欢这闻名本国,甚至外国的佳肴——“Soto Ayam Pamekasan”。

23日在该酒店露天游泳池畔,举行“Reng Oneng”马都拉食摊(Waroeng Madura)发布会。

是日中

Koran bahasa Mandarin “Qian Dao Ri Bao”  
meliput Reng-Oneng



@inohambaAlloh



Para wartawan berebut meliput pembukaan outlet kami  
yang berlokasi dipinggir kolam renang Hotel Bintang 4  
di Pool Terace Surabaya Plaza Hotel



@inohambaAlloh

# Terima Kasih



@inohambaAlloh

**::Hidup adalah Pilihan,  
cara Berbisnis juga pilihan,  
asal tahu akan segala  
konsekwensinya::**



@inohambaAlloh

# Kalau ke SURABAYA, jangan lupa Mampir ke Mie Ayam iNO



@inohambaAlloh

Siapa yang **BERANI**  
Menahan **LEDAKAN**-nya



**Mie Ayam RANJAU**



**Depan ex kampus UPB  
Jalan Arief Rahman Hakim Surabaya**



@inohambaAlloh

# **Assalamu'alaikum**



@inohambaAlloh