



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

WARISAN RASA BANJAREJO

KELURAHAN BANJAREJO
Desa Karang Rejeki
S.H
Madi
EMBA
AN SE

KOMPILASI CERITA UMKM KULINER IKONIK BANJAREJO



KKN PPM UGM SUB UNIT 3
BANJAREJO



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

WARISAN RASA BANJAREJO

KOMPILASI CERITA UMKM KULINER IKONIK BANJAREJO

KKN PPM UGM SUB UNIT 3
BANJAREJO



Daftar isi

Pengantar — 4

Madumungso dan Sambel Pecel Wahyu
Tumurun — 6

Jenang Bu Suryati — 9

Nasi Pecel Bu Endang — 11

Lontong Sayur dan Dawet Jenang Bu Siti — 14

Pentol Tetelan Bu Lesta — 17

Produksi Tahu Pak Miswan — 19

Ayam Panggang Banjarejo — 21

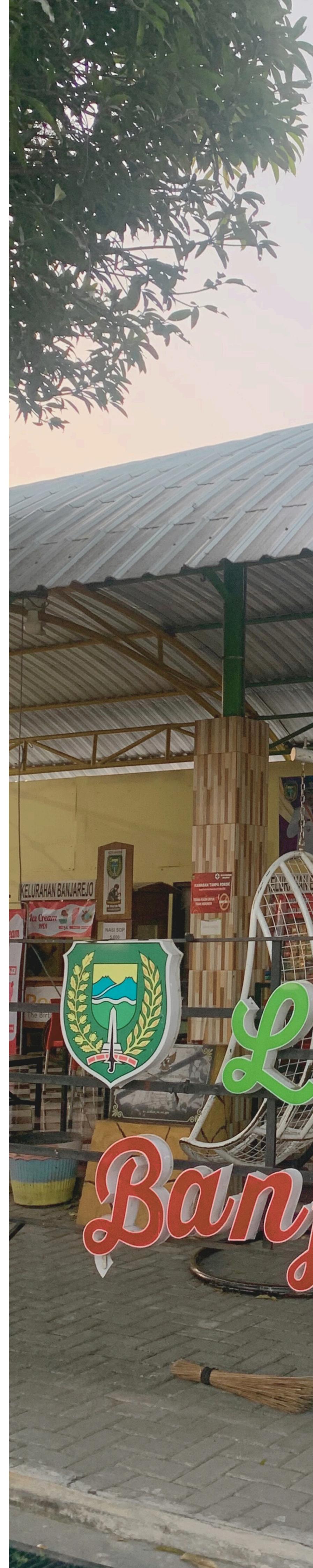
Penutup — 22

Pengantar

Banjarejo sebuah kelurahan yang terletak di wilayah Kecamatan Taman, Kota Madiun, tepatnya di sebelah selatan kota tersebut. Kelurahan ini dikenal dengan kekayaan berbagai wisata Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang dimilikinya, terutama kuliner. Beberapa di antaranya menjadi ikon utama Banjarejo. Madungmongso Wahyu Tumurun salah satunya, kuliner yang menjadi ikon dari Kelurahan Banjarejo merupakan UMKM tertua di Kota Madiun. Selain itu, untuk membantu meningkatkan perekonomian terdapat Lapak Banjarejo yang menyajikan beragam makanan khas Madiun mulai dari nasi pecel hingga dawet jenang campur. Ikon kuliner selanjutnya adalah salah satu tempat makan legendaris dengan nuansa tradisional di Madiun, yakni Ayam Panggang Banjarejo dengan menu unggulan Ayam Panggang Bumbu Rujak. Tidak hanya itu, kawasan industri tahu juga menjadi salah satu daya tarik utama di Banjarejo.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian nasional, menjadi ikon dari dinamika ekonomi yang bergerak maju. Di balik kesuksesan setiap UMKM, terdapat usahawan dan usahawati yang bersemangat, inovatif, dan berdedikasi dalam mengembangkan usaha mereka. Melalui semangat kewirausahaan yang tinggi, mereka tidak hanya menciptakan lapangan kerja tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan nasional. Mereka terus berupaya meningkatkan daya saing dan kualitas produk mereka, sehingga mampu bersaing di pasar global, serta memberikan kontribusi signifikan dalam memperkuat ekonomi bangsa.

Dalam perjalanan singkat lima puluh hari ini, KKN PPM UGM SUB Unit 3 Kelurahan Banjarejo berkesempatan untuk dapat melakukan penjelajahan dan berdialog dengan beberapa pelaku UMKM kuliner di Kelurahan Banjarejo. Penjelajahan ini mengungkap banyak inspirasi yang berharga dari para pelaku UMKM, berkat dedikasi dan ketekunan mereka dalam mengembangkan usaha. Oleh karena itu, buku dengan judul *Warisan Rasa Banjarejo* dibuat sebagai penghargaan dan dokumentasi atas perjalanan singkat kami serta kisah inspiratif yang ditemukan sepanjang perjalanan menelusuri UMKM kuliner di Kelurahan Banjarejo. Buku ini tidak hanya mengabadikan kisah-kisah inspiratif yang kami temukan di sepanjang perjalanan, tetapi juga berfungsi sebagai panduan bagi pembaca yang ingin menjelajahi kuliner ikonik di Banjarejo. Dengan buku ini, kami berharap dapat mengajak lebih banyak orang untuk merasakan kekayaan rasa dan cerita yang ditawarkan oleh Kelurahan Banjarejo.



Warisan Rasa Banjarejo / 5



Madumongso dan Sambel Pecel Wahyu Tumurun

Madumongso dan sambel pecel Wahyu Tumurun merupakan UMKM tertua di kota Madiun. Kuliner yang telah berdiri sejak 1995 ini menjadi salah satu ikon kebanggaan kota Madiun. Dibalik kesuksesan dan kondangnya kuliner satu ini terdapat wanita paruh baya dengan nama Danuk Sri Arini (72). Perempuan yang menyebut dirinya *Mbahe* ini menuturkan jika latar belakang pendirian usahanya adalah karena keinginannya untuk memenuhi kebutuhan ekonominya dalam menghidupi ketiga anaknya.

“Mbahe tiga anaknya, kecil-kecil terus mulai SMA anaknya minta uang. Kemudian mbahe iseng-iseng membuat madumongso,” kata Mbah Danuk.

Uniknya, meskipun nama *brand* kuliner ini adalah ‘tumurun’, Mbah Danuk mengungkapkan jika usahanya ini berasal dari resep yang beliau buat sendiri, tidak turun temurun dari keluarganya. Mulanya beliau hanya mencoba-coba, beruntungnya percobaannya ini menghasilkan madu mongso yang enak hingga mulai pada tahun 2005 beliau banyak mengikuti perlombaan, bahkan menduduki peringkat nomor satu.

“Karena madu mongso enak lomba menang nomor satu. Lomba tahun 2005, 2016, dan mulai tahun 2020 ke atas mbahe pergi terus untuk lomba-lomba. Untuk manajemen dan keuangan dibiayai oleh pemerintah kota,” ujarnya.

“Dulu rumah mbahe ini hanya gedek, dulu gak punya uang. Terus dipinjami modal tidak berbunga ke bank Pasar sebagai bank dari pemerintah kota untuk memenuhi kebutuhan produksi,” lanjut Mbah Danuk.

Sebagai kuliner yang ikonik, Wahyu Tumurun mendapatkan kepercayaan dari Pemerintahan Kota Madiun. Pemberian nama merek dagang pun berasal dari pemerintah Kota Madiun. Banyak orang-orang penting dari pemerintahan yang menjadi bagian dari pelanggan setia kuliner kondang ini. Bahkan urusan perizinan dan hak paten usahanya Mbah Danuk berkata sangat dimudahkan dan dibantu oleh pemerintahan Kota Madiun.

Mbah Danuk menuturkan bahwa tidak ada resep rahasia yang ia gunakan, ia bahkan membagikan resep yang digunakan dalam memproduksi madu mongso dan sambel pecel secara terang-terangan baik melalui pelatihan maupun ketika ada kunjungan di rumahnya. **Kunci yang ia gunakan dalam menjaga usahanya selama ini adalah menjaga dan meningkatkan cita rasa serta kualitas produknya.**

Madumongso yang sukses menggaet banyak konsumen ini terbuat dari bahan dasar berupa ketan hitam yang direndam selama sehari lalu dimasak hingga matang. Ketan hitam yang matang ini kemudian ditaburi ragi tape halus yang kemudian ditutup rapat-rapat di dalam panci selama kurang lebih tiga hari. Tape ketan hitam ini selanjutnya dimasukkan ke dalam wajan yang berisi santan, gula pasir, dan gula merah yang telah dipanaskan selama 30 menit. Proses pencampuran tape ketan hitam ini membutuhkan waktu kurang lebih empat jam. Setelah matang tape ketan hitam ini yang telah tercampur bahan-bahan lainnya ini menjadi madu mongso yang siap dikemas untuk disantap. **Madumongso yang dibungkus dengan kertas minyak warna-warni bertahan paling lama satu bulan karena dibuat tanpa menggunakan pengawet.**

Sementara itu, untuk **proses pembuatan pecel dilakukan dengan mencampurkan kacang yang dioven, cabe rawit, cabe besar, garam, buah jeruk purut, buah asem, gula merah, dan gula putih menjadi satu dan merata sempurna.** Bahan-bahan tersebut kemudian dimasukkan ke penggilingan sambel. Untuk mendapatkan cita rasa yang sempurna, setelah keluar dari penggilingan bahan-bahan tersebut diaduk lagi agar bumbunya merata. Sambel pecel ini tahan selama lima bulan.





Untuk dapat menikmati kelezatan madu mongso dan sambel pecel Wahyu Tumurun ini, kita dapat membelinya secara *offline* dengan berkunjung langsung ke rumah produksi yang berada di Jalan Timbangan No. 19, Kelurahan Banjarejo, Kecamatan Taman, Kota Madiun.

Selain membelinya secara offline, mbah Danuk juga memperjualbelikan hasil produksinya ini secara *online* dengan bantuan anaknya melalui *e commerce*. Untuk penjualan secara *offline* mbah Danuk tidak menitipkan produknya di toko-toko. Tetapi, toko-toko tersebut yang datang ke mbah Danuk untuk membeli produknya dan dijual. Produk Mbah Danuk ini juga dapat dipesan untuk acara-acara tertentu seperti pernikahan hingga acara besar di Madiun.

"Penjualan ya ada *online* melalui anak, terus kalau kantor-kantor ada tamu. Kemarin kan hari jadi Madiun. Banyak pesanan mbahe, mbahe siap kardus. Jika tamu pejabat memesan kardus A 500, tamu biasa memesan kardus A 300. Isinya yang memilih dari pihak sana," tutur Mbah Danuk.

Distribusi penjualan produk Wahyu Tumurun bahkan mencapai ke luar pulau. Patokan harga untuk madumongso yang legendaris ini dibedakan berdasarkan kemasan dari yang paling ringan ke berat dengan harga mulai Rp 17.000 hingga Rp 70.000. Sementara untuk sambel pecel, harganya dibandrol dari Rp 15.000, Rp 20.000, dan Rp 25.000.





Jenang Bu Suryati

Beberapa dari pecinta kuliner Indonesia pasti tidak asing lagi dengan bubur sumsum. Di Madiun kita dapat menjumpai kuliner yang sama dengan sebutan yang berbeda yakni jenang bubur. Salah satu kuliner menarik dan patut dicoba ketika mengunjungi Madiun khususnya di Banjarejo.

Untuk dapat menikmati kelezatan kuliner yang satu ini kita dapat mengunjungi Bu Suryati di Jalan Banjarwatu Gang 4 RT 3 sebagai salah satu pemilik UMKM jenang di Banjarejo.

Bahan dasar dari pembuatan jenang ini berasal dari tepung beras, santan, dan garam. Untuk jenang ketan berasal dari ketan dan gula. Selain menjual jenang bubur putih, Bu suryati juga menjual bubur kacang hijau ketan dan jenang pati garut dari tanaman palawija yang dapat digunakan untuk menyembuhkan sakit lambung.

Selain dijual secara keliling menggunakan motor roda tiga, Jenang Bu Suryati ini dapat juga kita jumpai di parkiran Pasar Sleko dan Pasar Besar. Dengan semangat dan kerja kerasnya, Bu Suryati menjual produk UMKMnya ini di pukul enam pagi.

“Saya parkir di depan pasar kemudian keliling di ruangan pasar sleko. Setelah keliling saya berangkat ke Pasar Besar, saya enggak magrok saya enak keliling,” ungkap Bu Suryati.

Pelanggan Jenang Bu Suryati mencakup berbagai kalangan masyarakat, dari anak-anak hingga orang dewasa. Setiap hari, jenang ini laris manis dibeli oleh beragam usia karena cita rasanya yang cocok untuk semua kalangan. Produk UMKM yang dijual oleh Bu Suryati ini mendapatkan banyak respon positif dari para pelanggan, menunjukkan kualitas dan popularitas jenang tersebut di mata konsumen.

“Ya banyak yang bilang kalau rasanya enak dan menjangkau. Kualitas mutunya enak tidak merugikan katanya. Kalau dimakan tahan lama,” ucapnya.

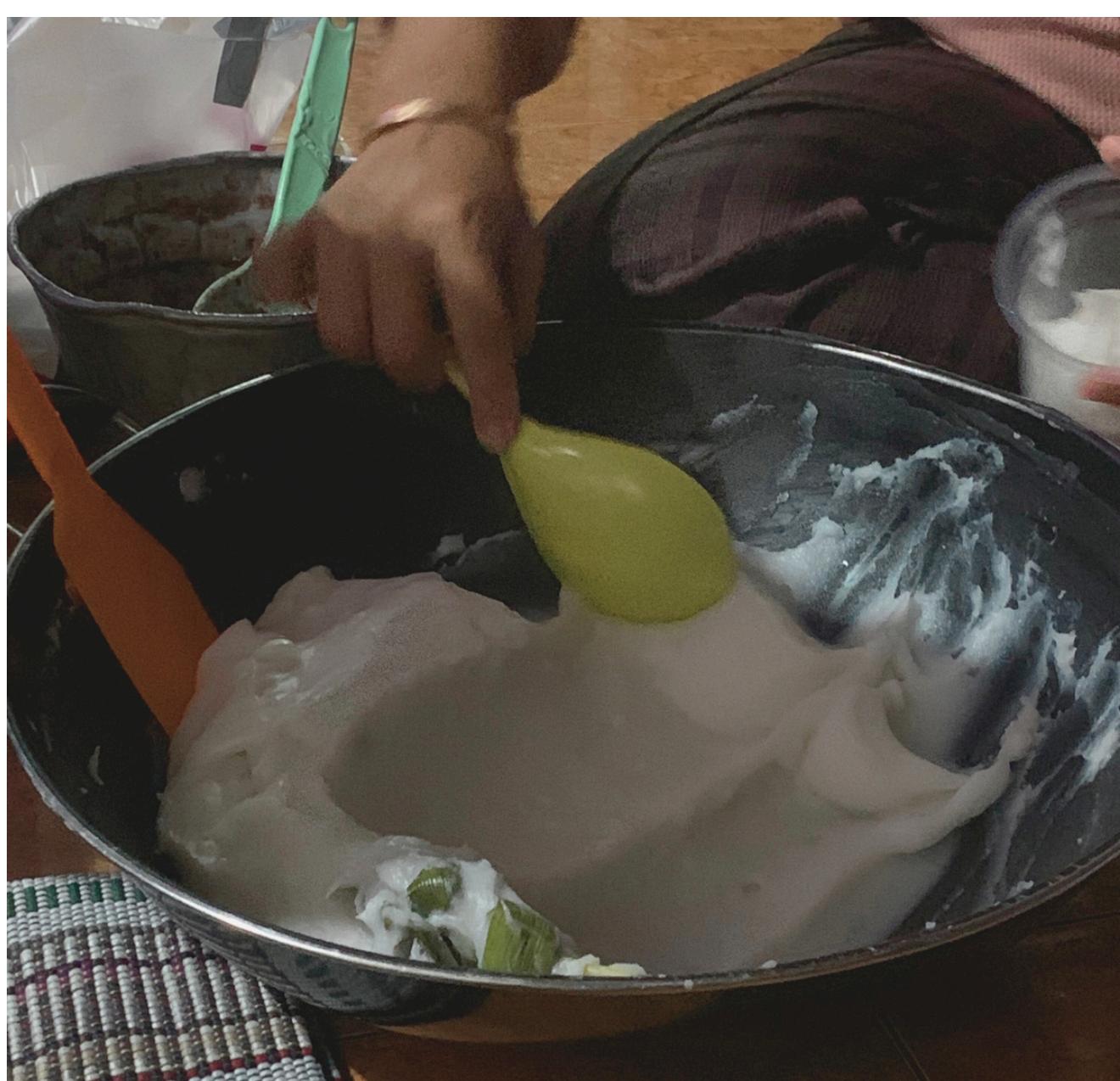
Khusus penjualan di bulan ramadhan, beliau mulai berjualan dari siang hari hingga ke sore hari pukul lima sore.



Terdapat kisah menarik di balik usaha Jenang Bu Suryati yang telah dirintis sejak 2015. Ia menceritakan kilas balik alasannya menekuni usaha yang menjadi mata pencahariannya ini.

“Awal mulanya anak saya menemui brosur di sekolah TK, minta sekolah. Kemudian saya diajak untuk berkunjung ke sekolah TK. Saya disuruh sama kepala sekolahnya untuk jualan di kantin. Ya seperti itu sampai sejinya lamanya,” tutur Bu Suryati

Keunikan dari jenang yang dibuat Bu Suryati adalah penggunaan santan kelapa asli. Bu Suryati menuturkan jika ia selalu menjaga kualitas bahan dan keaslian. Kelebihan lain yang dimiliki oleh jenang yang diproduksi oleh Bu Suryati ini lebih tahan lama dibandingkan dengan jenang lain yang mudah mencair, puncak ketahanannya bahkan bisa mencapai satu hari semalam.





Nasi Pecel Bu Endang

Madiun dikenal dengan berbagai kekayaan kuliner yang khas dan nasi pecel menjadi salah satu ikon kuliner khas asli kebanggaan dari daerah ini. Kita dapat berjumpa dan mencicipi kuliner ikonik Madiun ini salah satunya pada Lapak Banjarejoku yang berada di Jalan Sedoro Nomor 17b.

Bu Endang (55) salah seorang penjual Nasi Pecel di Lapak Banjarejo telah menekuni UMKM kuliner ini kurang lebih enam tahun yang lalu sejak pertama kali Lapak Banjarejo didirikan.

“Saya berjualan mulai dari berdirinya lapak ini. Dulu kebetulan mewakili RW. Satu RW dapat satu gerobak. Bisa menginput ke tetangga mau nitip apa dijadikan satu per RW dulu gitu, kalau sekarang sudah dikelola sendiri-sendiri. Tetapi kalau ada yang nitip ya boleh-boleh saja,” ungkap Bu Endang menceritakan latar belakang ia memulai usahanya.

Selain nasi pecel, Bu Endang juga menjual variasi makanan lainnya seperti tahu telor, soto, dan nasi jotos. Bu Endang mengungkapkan jika menu andalan yang menonjol di lapaknya adalah nasi pecel dan soto. Penjualan paling ramai biasanya hari libur atau hari minggu. Tidak hanya melayani penjualan secara langsung, Bu Endang juga menerima pesanan.

“Biasanya ada menerima pesanan juga. Biasanya Pak Wali kalau bikin acara kan di lapak ya, kadang juga dapat pesanan dari arisan sekalian tempatnya, kalau lebaran ada buat reuni bisa dari luar Banjarejo juga,” tuturnya.



Bu Endang mengungkapkan jika sambal pecel menjadi keunikan utama dari nasi pecelnya. Ia mengungkapkan jika kacang yang ia gunakan untuk membuat sambal pecel adalah kacang tuban. Proses pembuatan sambal pecelnya juga berbeda dari yang lain, yakni dengan cara menyangrai kacangnya sendiri tanpa mengoven atau menggoreng dengan minyak. Kacang yang telah disangrai ditambah dengan cabai, buah asem, daun jeruk, garam, dan gula jawa. Untuk variasi sayur yang digunakan dalam nasi pecel ini berbeda-beda sesuai dengan selera.

“Untuk sayur yang digunakan ya ganti-ganti, ada daun kates, daun ketela, kembang turi, kacang panjang, lalapan kemangi, kacang lamtoro, timun, ditambah tempe dan peyek kalau tempat saya gitu,” kata Bu Endang

Harga nasi pecel dibanderol mulai dari Rp7.000 harga ini disesuaikan dengan permintaan pelanggan tergantung dengan isi lauknya. Untuk harga soto seporsi mulai dari Rp 10.000.

Kita dapat mengunjungi dan mencicipi kelazatan nasi pecel Bu Endang ini mulai dari pagi hari hingga malam hari.

“Tidak pasti ya, kadang maju kadang mundur. Ya pasti jam sembilan pagi itu udah stay. Kalau hari libur anak-anak lebih pagi, kalau ada acara off. Paling isya tutup, tetapi tidak pasti juga,” kata Bu Endang





Selain mengelola usaha kuliner di Lapak Banjarejo, Bu Endang juga menggeluti berbagai profesi di bidang lain, ia berperan sebagai ibu RT, kader kesehatan, kader politik, dan menjalankan usaha di rumah. **Prinsip hidup Bu Endang adalah saling mengisi dan memangaatkan peluang yang ada, selama masih bisa ditekuni, ia akan menjalankannya dengan penuh dedikasi.**

“Pokoknya *wis* mana yang berjalan, kita pintar-pintar cari peluang. Bisa berjalan semua, organisasi jalan, tanggungjawab sebagai RT, usaha lancar, dan prinsipnya *bismillah* saja,” ujar Bu Endang.

“Pokoknya mengembangkan sayap. Saya juga memproduksi sambel pecel di rumah. Kadang ada pesanan kadang juga buat stok jualan sendiri juga,” lanjut Bu Endang menceritakan motivasinya dalam menekuni usaha nasi pecelnya.

Dalam menggeluti usahanya ini, tentu saja Bu Endang pernah mengalami suka dan duka. Untuk membuat dagangan misalnya ia harus berangkat pagi-pagi ke pasar untuk belanja. Terkadang juga beberapa dagangannya sisa.

“Jam enam jam tujuh sudah persiapan di rumah. Dalam sehari pernah tidak laku. Ya tidak berat ya saya enjoy saja rejeki enggak dapat hari ini bisa hari lain,” ungkapnya.

“Semoga Lapak Banjarejo semakin dikenal banyak orang. Memajukan UMKM di Madiun,” lanjut Bu Endang menutup sesi wawancara.



Dawet Jenang dan Lontong Sayur Bu Siti

Tidak jauh dari Nasi Pecel Bu Endang, di lokasi yang sama yakni Lapak Banjarejo terdapat dawet jenang campur dan lontong sayur. Selama hampir empat tahun, Bu Siti (56) dengan tekun menjalankan usaha lontong sayur dan dawet jenang di Lapak Banjarejo. Usaha kuliner ini awalnya dirintis oleh anaknya yang saat itu belum memiliki pekerjaan. Ketika anaknya kemudian mendapat pekerjaan, Bu Siti mengambil alih dan dengan penuh dedikasi melanjutkan usaha tersebut. Seiring berjalannya waktu, usaha Lontong Sayur dan Dawet Jenang Bu Siti semakin dikenal dan menjadi favorit di kalangan masyarakat sekitar.

“Ya melanjutkan, awalnya kalau nanti pensiun tidak berhenti tidak diam jadi ada aktivitas. Alhamdulillah sudah ada tempat. Dulu kan lapak belum dibangun seperti ini ya jadi kalau hujan deras lumayan sampai kedinginan. Alhamdulillah tahun 2021 sudah dibangun ini. Dulu warung terbuka jadi kalau hujan harus repot harus ngeringkesi,” ungkap Bu Siti

Menu makanan yang dijual oleh Bu Siti sangat beragam dan menggugah selera, termasuk lontong sayur, dawet jenang campur, tahu telor, tahu kecap, dan es buah. **Berbeda dengan penjual dawet lainnya, Bu Siti berinovasi dengan tidak hanya menjual dawet, tetapi juga memadukannya dengan jenang, menciptakan kuliner unik yang memikat banyak pengunjung.**

Kini kuliner es dan dawet jenang campur Bu Siti tidak hanya dinikmati oleh warga Banjarejo, tetapi juga menarik perhatian banyak orang dari luar kelurahan. Penjualan biasanya meningkat tajam selama bulan puasa dengan permintaan yang bisa mencapai ratusan cup per hari.

Es dan dawet jenang Bu Siti bahkan memiliki pelanggan setia dari luar Banjarejo, seperti Akademi Kereta Api Madiun, salah satu Politeknik Perkeretaapian Indonesia. Inovasi dan kualitas yang konsisten membuat usaha kuliner Bu Siti semakin dikenal luas dan dicintai banyak orang.

Akademi Perkeretaapian Madiun itu misalnya, mereka ketika ada perpisahan memesan dari sini biasanya sampai 500 cup. Jika ada penerimaan murid baru kami yang ke sana,” tutur Bu Sti bercerita pengalamannya.

“Akademi Perkeretaapian Madiun itu misalnya, mereka ketika ada perpisahan memesan dari sini biasanya sampai 500 cup. Jika ada penerimaan murid baru kami yang ke sana,” tutur Bu Sti bercerita pengalamannya.

Tak hanya es buah dan dawet jenang, lontong sayur Bu Siti juga kerap menjadi langganan dalam berbagai acara, misalnya saat Jumat Berkah di masjid. Seporsi lontong sayur biasanya dibanderol dengan harga terjangkau, hanya Rp 5000. Namun, untuk pesanan khusus, Bu Siti fleksibel menyesuaikan harga sesuai permintaan dan kebutuhan pelanggan.





Rahasia kelezatan lontong sayur Bu Siti terletak pada bumbu dasarnya yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan cabai merah. Uniknya, Bu Siti tidak menggunakan micin, melainkan hanya penyedap rasa dari ayam dan sapi, serta santan yang kaya. Warna merah menggoda yang dihasilkan lontong sayurnya sepenuhnya berasal dari cabai merah segar, menambah daya tarik dan kelezatan setiap suapan.

“Biasanya kita membuat dari subuh. Bapaknya biasanya pagi-pagi belanja. Jam 3 pagi biasanya sudah pergi ke pasar besar. Kalau santan dan dawetnya kita beli yang masih segar itu. Dawet biasanya membutuhkan waktu lama jadi kadang harus dicicil dari pagi,” kata Bu Siti

Kita dapat menikmati kelezatan kuliner dawet jenang campur, lontong sayur, dan berbagai hidangan menarik lainnya ini dari pukul sembilan pagi hingga magrib. Terkadang Bu Siti juga melayani pelanggan hingga pukul sepuluh malam.

Bu Siti mengungkapkan bahwa perjalanan usahanya penuh dengan suka duka. Terutama saat Lapak Banjarejo masih sepi dan terbuka, ia kerap harus menghadapi berjualan di tengah hujan. Namun, segalanya mulai berubah pada 2023, ketika Lapak Banjarejo semakin ramai berkat inovasi baru, seperti penambahan mainan anak. Bu Siti terus berharap bahwa Lapak Banjarejo akan semakin ramai dan berkembang di masa mendatang.

**TEH
MBO**

**PENTO
TETELA**

Pentol Tetelan Bu Lesta

Masih berlokasi di Lapak Banjarejo, selain nasi pecel, lontong sayur, es dawet jenang, kita juga dapat menikmati pentol tetelan Bu Lesta. Usaha miliknya ini sudah dikelola oleh Bu Lesta dari enam tahun yang lalu sejak didirikannya lapak. Mulanya usaha yang ia tekuni bukanlah pentol tetelan, akan tetapi nasi geprek dan nasi tempong.

Dulu saya tidak jualan pentol, dulu ayam geprek sama nasi tempong terus kan saya khusus lalapan kalau di lapak ini, terus sekarang jualan pentol,” kata Bu Lesta mengawali perbincangan pada sore hari itu.

Berbeda dengan pentol daging biasanya, pentol tetelan Bu Lesta ini menggunakan daging ayam dan sapi beserta dengan tetelannya, seperti *gajih* (lemak) dan tulang, yang membuat kuahnya semakin lezat. Proses pembuatannya pun cukup sederhana. Bahan dasar yang diperlukan seperti daging, bawang putih, kanji, dan penyedap rasa.

Meskipun cukup sederhana dan bahannya mudah ditemukan di pasaran, untuk membuat pentol membutuhkan ketelatenan. Bu Lesta memulai proses pembuatan pentol sejak pukul lima pagi, dengan hasil yang siap disajikan mulai pukul sepuluh pagi hingga tengah malam.



“Buat itu jam lima ke pasar lalu diteruskan jam sembilan pagi. Buka di lapak jam sepuluh sampai jam 12 malam. Malah ramai pengunjung biasanya jam malam itu di sini,” lanjut Bu Lesta.

Pentol tetelan Bu Lesta tidak hanya diminati oleh penduduk Kelurahan Banjarejo, tetapi juga menarik pelanggan dari luar daerah. Baik anak-anak, remaja, maupun ibu-ibu, semuanya menyukai pentol ini. Dengan harga yang sangat terjangkau—hanya Rp 1.000 untuk lima biji pentol—Bu Lesta mampu menawarkan camilan lezat yang ramah di kantong.

Bu Lesta juga berbagi cerita tentang perjalanan usahanya yang tidak selalu mulus.

“Ya namanya orang berjualan pasti ada sepi ramai. Ditelateni aja dan disyukuri aja. Kadang sehari dapat uang seratus pun ya disyukuri aja di lapak sini itu sudah biasa,” kata Bu Lesta bercerita pengalamannya.

Selain pentol tetelan, Bu Lesta telah menambah menu baru berupa es teh jumbo yang ia buat sendiri. Ada dua jenis teh yang ditawarkan teh naga berukuran kecil dan teh 99 yang memiliki aroma wangi seperti teh dandang. Es teh jumbo ini dijual dengan harga hanya Rp 3.000, menawarkan kesegaran yang sempurna untuk melengkapi hidangan di Lapak Banjarejo.





Produksi Tahu Pak Miswan

Rumah Produksi Tahu Pak Miswan terletak di Jalan Sedoro Gang I. Rumah produksi tahu ini telah berdiri sejak 14 tahun lamanya, yakni sejak tahun 2010. Usaha pembuatan tahu ini telah berdiri dengan kokoh, diwariskan dari orang tua yang kini sudah lanjut usia. Sebagai anak satu-satunya melihat orang tuanya telah lanjut usia, Pak Agus kemudian mengambil alih sebagian pengelolaan pabrik tahu ini.

"Saya anak satu-satunya otomatis berkecimpung di sini karena orang tua lanjut usia," ucap Pak Agus

Sejak berdirinya hingga sekarang produksi tahu ini belum memiliki merek dagang. Biasanya pihak pabrik produksi tahu ini mengantar bahan ke pasar-pasar.

"Saya kulakan sendiri dijual di pasar," lanjut Pak Agus bercerita tentang distribusi produk tahunya.

Proses pembuatan tahu dimulai dengan merendam kedelai selama dua jam hingga membesar dan mengembang. Setelah itu, kedelai digiling menggunakan mesin selep hingga menjadi lembut seperti *jadren* (adonan). Hasil gilingan ini kemudian direbus menggunakan uap air dari ketel yang dipanaskan. Penggunaan uap air ini membuat proses lebih bersih dan memastikan tahu tidak berbau *sangit* atau berbau *gosong*, karena uap lebih panas dibandingkan metode perebusan konvensional.

Setelah direbus, campuran tersebut disaring untuk memisahkan sari-sari kedelai dari ampasnya. Sari kedelai kemudian diolah menjadi tahu, sementara ampasnya dibuang. Proses fermentasi menggunakan cuka dilakukan untuk membuat tahu mengembang seperti agar-agar.

Kedelai yang digunakan sebagian besar adalah kedelai impor, dengan hampir tidak ada pasokan kedelai lokal. Setiap hari produksi tahu mencapai empat hingga lima kuintal. Penjualan tahu sangat dipengaruhi oleh musim, dengan peningkatan signifikan selama hajatan dan Lebaran. Meskipun harga tahu relatif stabil, harga bahan baku merupakan faktor utama yang mempengaruhi harga jual.

"Tidak setiap hari jualan lancar, tahu ini kadang musiman, nek musim hajatan tahu ini laku keras, musim lebaran juga," pungkas Pak Agus.



Ayam Panggang Banjarejo

Berkunjung ke Kelurahan Banjarejo akan terasa kurang lengkap jika kita belum menikmati hidangan istimewa di Ayam Panggang Banjarejo. Terletak di Jalan Koperasi Gang III No 60, restoran ini menyuguhkan nuansa tradisional yang kental, menawarkan pengalaman kuliner yang autentik dan memikat. Berdiri sejak 19 tahun yang lalu, tepatnya pada tahun 2005, Ayam Panggang Banjarejo telah menjadi ikon kuliner lokal yang dikenal luas oleh masyarakat. Keunikan dari restoran ini tidak hanya terletak pada cita rasa ayam panggangnya yang lezat, tetapi juga pada atmosfernya yang hangat dan ramah, membuat setiap pengunjung merasa seperti di rumah sendiri.

Ayam Panggang Banjarejo didirikan dengan tujuan mengisi kekosongan opsi tempat makan yang enak di Kelurahan Banjarejo. Pendiri restoran ini melihat peluang besar untuk menciptakan destinasi kuliner yang menawarkan hidangan lezat dan suasana nyaman.

“Pada masa itu, masih terlalu minim opsi tempat makan yang enak dan melihat peluang di sana,” ungkap Mas Allan sebagai anak dari perintis restoran ini

Seiring berjalannya waktu, Ayam Panggang Banjarejo berhasil menarik perhatian banyak pengunjung dengan jumlah pelanggan yang berkisar antara 200 hingga 300 orang pada hari biasa, dan meningkat hingga lebih dari 400 orang pada akhir pekan.

‘Wekdays 200 - 300 orang, weekends bisa sampai 400 lebih. Kami memberikan yang terbaik untuk pelanggan-pelanggan kami dan konsisten,’ lanjutnya

Kesuksesan restoran ini tidak lepas dari komitmen mereka untuk selalu memberikan yang terbaik bagi para pelanggan. Konsistensi dalam kualitas rasa dan pelayanan menjadi kunci utama yang membuat Ayam Panggang Banjarejo begitu digemari.

Menu andalan restoran ini adalah ayam panggang, terdapat tiga ayam panggang yang ditonjolkan seperti ayam panggang bumbu rujak, ayam panggang madu, dan ayam panggang bawang. Dalam menikmati ayam panggang pengunjung dapat menikmati konsep lesehan, memberikan pengalaman makan yang unik dan autentik.

Restoran ini menggabungkan sentuhan tradisional dalam era modern, menciptakan atmosfer yang memadukan kehangatan dan kenyamanan. Dekorasi tradisional yang kental memberikan nuansa nostalgia, sementara fasilitas modern memastikan kenyamanan pengunjung. Ayam Panggang Banjarejo tidak hanya menjadi tempat makan, tetapi juga destinasi yang mengundang kenangan dan keakraban, menjadikannya pilihan yang sempurna bagi siapa saja yang mencari pengalaman kuliner yang otentik dan memuaskan di Kelurahan Banjarejo. Ayam Panggang Banjarejo buka mulai dari pukul 08.00 hingga pukul 21.00 malam.





Penutup

Kelurahan Banjarejo dengan segala kekayaan dan keunikan yang dimilikinya telah membuka mata kami pada pentingnya peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam membentuk identitas suatu daerah. Dalam perjalanan singkat selama lima puluh hari ini, kami tidak hanya menemukan kelezatan kuliner dan produk lokal yang khas, tetapi juga menyaksikan langsung semangat juang dan inovasi dari para pelaku UMKM yang menjadi bagian dari pembangunan perekonomian Banjarejo.

Banjarejo bukan sekadar kelurahan di Kota Madiun, melainkan sebuah destinasi yang penuh dengan cerita, rasa, dan warisan yang tak ternilai. Dari Madungmongso Wahyu Tumurun yang menjadi ikon kuliner tertua, hingga Ayam Panggang Bumbu Rujak yang legendaris, setiap sudut Banjarejo menyimpan kekayaan kuliner yang siap menggugah selera siapa pun yang berkunjung.

Buku *Warisan Rasa Banjarejo* ini merupakan upaya kami untuk mengabadikan perjalanan dan pengalaman yang kami peroleh. Melalui buku ini, kami berharap dapat menyampaikan betapa berharganya setiap kisah yang telah kami temui. Kami juga berharap bahwa buku ini dapat menjadi panduan dan inspirasi bagi pembaca untuk menjelajahi dan mendukung UMKM yang ada di Banjarejo.

Akhirnya, kami ingin menyampaikan penghargaan yang mendalam kepada semua pelaku UMKM yang telah berbagi cerita dan inspirasi dengan kami. Semoga semangat dan dedikasi mereka terus menjadi pendorong bagi pertumbuhan ekonomi lokal dan menjadi contoh bagi generasi mendatang. Tak lupa pula kami mengajak anda semua untuk merasakan dan menikmati setiap rasa dan cerita yang ditawarkan oleh Banjarejo.

Sepotong Dokumentasi Menjelajahi UMKM Kuliner Banjarejo

Belajar Membuat Sambal Pecel bersama Mbah Danuk "Wahyu Tumurun"



Pertama Kali Mencicipi Lontong Sayur dan Dawet Jenang

Melihat Langsung Proses Pembuatan Jenang Putih



Pemandangan Lapak Banjarejoku di Sore Hari

Pemandangan Sawah di Samping Lapak Banjarejoku



Membantu Pembungkusan
Sambal Pecel



Menelusuri Jalan Banjarwaru



Gudang Penyimpanan
Kedelai di Pabrik Produksi
Tahu



Suasana Pendopo
Bernuansa Tradisional di
Restoran Ayam Panggang
Banjarejo

