

Keripik Tempe Buatan Mahasiswa Amerika

TIDAK hanya mengajar bahasa Indonesia di Program Critical Language Scholarship (CLS) Amerika, tetapi para pengajar juga belajar. Pelajaran yang paling banyak didapatkan tentunya berkaitan dengan budaya. Tidak hanya

budaya dari luar yang dibawa mahasiswa, tetapi juga budaya Indonesia itu sendiri.

Itu terasa ketika para pengajar menemani mahasiswa kelas luar di salah satu sentra industri di Kota Malang. Mereka diajak mengunjungi Sentra Industri Keripik Tempe Kampung Sanan (19/7).

Kunjungan itu disambut baik Saiful dari Paguyuban Keripik Tempe Sanan. Kepada mahasiswa CLS yang sudah satu bulan berada di Malang, Saiful mengajak mahasiswa ke salah satu industri rumahan milik M Arif. Di sana mereka ditunjukkan proses pembuatan keripik tempe dari awal hingga akhir.

Pertama, mereka ditun-

SEPTA WIDYA ETIKA NIN
Pengajar BIPA
Universitas Negeri Malang
swidya1995@gmail.com

<http://surabaya.tribunnews.com/2018/08/02/keripik-tempe-buatan-mahasiswa-amerika>

jukkan cara memotong tempe. Ada yang memakai pisau, ada pula yang memotongnya menggunakan mesin. Saiful menjelaskan, proses pembuatan keripik tempe tidak terlepas dari proses secara manual, meskipun di zaman modern ini segalanya sudah dilakukan menggunakan mesin.

Proses selanjutnya, yaitu menggoreng. Sebelumnya, irisan tipis tempe dice-lupkan ke adonan tepung terigu, tepung beras, dan telur yang telah dibumbui dengan bawang putih dan berbagai rempah-rempah tanpa menggunakan bahan pengawet.

Semua mahasiswa merasa senang karena mereka disilakan untuk mencoba masing-masing proses. Mereka pun bisa langsung menikmati keripik tempe hasil menggoreng sendiri. Proses selanjutnya, yaitu pengepakan dan memberi label.

Sejatinya, keripik tempe Sanan memiliki banyak varian rasa. Ada rasa original, keju, ayam, balado, barbeque, juga cokelat. Akan tetapi, keripik tempe rasa original masih menjadi primadona di kalangan orang asing, tidak terkecuali para mahasiswa dari Amerika itu.

Menurut mereka, orang

asing lebih suka keripik tempe rasa original karena rasanya yang otentik dan sangat Indonesia.

"Kegiatan kunjungan ke tempat ini menarik dan membanggakan karena bisa melihat secara langsung proses pembuatan keripik tempe khas Malang," kata Bill Wang, salah satu peserta CLS.

Bill dan teman-temannya pun dibekali keripik tempe masing-masing sebagai souvenir. Tentu saja, mereka juga membawa pengalaman berharga yang tersimpan di kepala hati karena pernah turut menjajal membuat oleh-oleh khas Malang itu.

