

Kue Keranjang, Sajian Khas Imlek

Category: Daerah, News, Seleb

18 Januari 2023



BANDUNG, Prolite – Setiap perayaan Imlek atau tahun baru Cina kue satu ini selalu hadir. Yap, kue keranjang atau dodol cina yang lengket filosofinya sebagai pertanda kedekatan keluarga, juga ada anggapan makan kue keranjang dan dodol cina dapat memperpanjang usia.

“Kue dipakai sembahyang dan dimakan, setengah tahun baru dan setengah lagi tahun berikutnya,” jelas pemilik pabrik dodol, Vincent Julianto (31) di Pajagalan.

Selama pandemi covid-19, kata Vincent pesanan hanya sekitar 500 kg an. Sedang kini per hari ia bisa memproduksi pesanan sebanyak 1 ton.

“Saya hanya menerima pesanan tidak jual ke pasar atau supermarket. Satu bulan sebelumnya atau Desember sampai 2 minggu sebelum Imlek meningkat, menjelang Imlek kita kurangi

produksi,” jelasnya.

Dodol yang ia racik berbahan gula dan ketan pilihan itu dijual dengan harga Rp hingga Rp . Untuk ukuran mulai dari 330 gram, 500 gram, sampai ukuran spesial atau 1 kg.

Ada tiga varian rasa yakni original, pandan dan jeruk. Bahan baku, kata dia asli dari Indonesia dan tanpa bahan pengawet.

Lanjutnya pabrik yang kini dikelola secara turun menurun itu merupakan generasi ke empat. Bisa bertahan karena tidak merubah resep sehingga pelanggan terus bertambah.

“Pendiri pabrik ini bapak kakek saya yaitu Benny Ruslianto. Kemudian dilanjutkan kakek saya Tek Siong, dan dilanjutkan Bapak saya Tek Kie. Pelanggan bertambah, bukan hanya di Bandung tapi Jakarta dan daerah lainnya,” bebernya.

Masih kata Vincent, setiap tahun ada kenaikan harga, hal itu karena dampak kenaikan harga bahan baku.

“Karyawan bisa sampai 20 orang kalau sedang ramai, kalau tidak bikin dodol kita bikin tepung atau makanan lain,” tutupnya. **(kai)**