

Ayam Goreng Pak Sholeh: Legenda Kuliner Pandaan yang Terus Bertahan

Muhammad haris - PASURUAN.TELISIKFAKTA.COM

Feb 22, 2026 - 23:13



Pasuruan. Di tengah geliat dunia kuliner yang terus bergerak dinamis, ada beberapa nama yang tak lekang oleh waktu. Salah satunya adalah Lesehan Ayam Goreng Pak Sholeh, sebuah tempat makan legendaris di Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan, yang berlokasi di Jl. Ahmad Yani, Desa Tunggul Wulung. Tempat ini bukan sekadar warung makan biasa, melainkan sebuah saksi bisu perjalanan kuliner yang telah memikat hati banyak orang.

Pada era 1996 hingga awal tahun 2000-an, warung ini pernah menjadi

primadona, terutama bagi para penggemar ayam goreng. Kelezatannya tak hanya dikenal di lingkungan Pasuruan, tetapi juga merambah hingga ke berbagai daerah di luar provinsi. Kesuksesan ini bukan hanya karena kekhasan menu ayam gorengnya, Lesehan Pak Sholeh bahkan diakui sebagai pelopor berdirinya warung makan dengan konsep lesehan di wilayah Pasuruan dan sekitarnya.

Agung Fathur Rohman, penerus Lesehan Ayam Goreng Pak H. Sholeh, mengakui bahwa suasana warungnya kini mungkin tak seramai masa kejayaannya 27 tahun lalu. Namun, ia meyakini bahwa warung lesehan ini tetap menjadi destinasi utama bagi para pecinta ayam goreng.

"Meski pernah sepi karena pandemi dan gerusan rumah makan di tengah kota, tapi kami yakin Lesehan Ayam Goreng Pak H. Sholeh masih punya banyak pencintanya, alhamdulillah," kata Agung di sela-sela kesibukannya, Minggu (22/2/2026).

Dengan menu andalannya, Ayam Goreng Madu, Lesehan Pak Sholeh terus berupaya menyajikan cita rasa yang tak terlupakan bagi keluarga. Kehadirannya adalah sebuah upaya untuk terus menyambung kenangan rasa di lidah para pelanggannya.

Tak hanya ayam goreng madu, Agung menjelaskan bahwa Lesehan Ayam Goreng Pak H. Sholeh juga menawarkan beragam pilihan menu lain. Pengunjung dapat menikmati kesegaran ikan seperti gurami, mujair, dan udang. Bagi yang menginginkan variasi, tersedia pula bebek goreng yang tak kalah lezat. Aneka hidangan pendamping seperti terong dan cah kangkung melengkapi pengalaman bersantap.

"Nila juga ada dan juga minuman khas kami berupa beras kencur, es kelapa muda dan lainnya," jelasnya.

Bertahan di tengah gempuran rumah makan modern dan kafe kekinian memang menjadi tantangan tersendiri bagi Lesehan Pak H. Sholeh. Namun, Agung yakin bahwa warung makan ini memiliki basis pelanggan setia.

Ia menambahkan bahwa para pengunjungnya datang dari berbagai daerah, termasuk Kota Pasuruan, Malang, Mojokerto, Sidoarjo, hingga Surabaya. Mereka kerap datang untuk berbuka bersama keluarga, rekan, maupun kerabat.

Rahasia utama keberlangsungan Lesehan Pak H. Sholeh adalah komitmen untuk selalu menyajikan menu terbaik dan legendarisnya, mengedepankan cita rasa khas nusantara. Penggunaan bahan-bahan berkualitas, jaminan kehalalan dan kebersihan, serta tenaga kerja berpengalaman menjadi pondasi utama dalam menjaga kualitas.

"Karena mungkin ada *history*-nya dulu melalui orang tuanya yang kemudian diteruskan ke anak-anaknya. Kami hanya berterima kasih karena terus dipercaya hadir," tegasnya.