

Ketika Pelakor Mahasiswa KKN Unimal Jadi Rebutan



Pengunjung pameran Bursa Inovasi Desa di Simpang Keuramat, Aceh Utara, mencicipi Pelakor karya inovasi mahasiswa KKN Universitas Malikussaleh Keloran 13, beberapa waktu lalu. Foto: IST.

Perebut Laki Orang yang biasa disingkat Pelakor adalah istilah berkonotasi negatif yang sering mendapat cibiran. Namun pelakor produk mahasiswa yang sedang melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Pase Sentosa Kecamatan Simpang Keuramat Kabupaten Aceh Utara, justru diminati dan mendapat pujian masyarakat

Jangan berpikiran negatif dulu. Pelakor yang ini adalah merek inovasi hasil karya mahasiswa KKN Kelompok 13 yang memperkenalkan produk inovasi desa di Pase Sentosa. Mereka mengolah pepaya menjadi kerupuk krispi yang diberi merek Pelakor, singkatan dari pepaya kesukaan orang.

Selain Pelakor, produk lain hasil karya kreatif Kelompok 13 adalah Bayangan Mantan yang disingkat dengan Bayam. Bayam adalah kerupuk krispi yang diolah dari daun bayam. “Kedua produk itu sangat digemari masyarakat ketika kami pameran dalam pameran Bursa Inovasi Desa di Simpang Keuramat, beberapa waktu lalu,” ungkap Ketua Kelompok 13 Fatahul Imam, Minggu (8/9/2019).

Menurutnya, masyarakat sangat tertarik dengan Pelakor dan Bayam sehingga kedua produk tersebut diserbu pengunjung pameran. Untuk mengolah kedua produk itu, lanjut Imam, sangat mudah karena bahan bakunya sudah ada di desa.

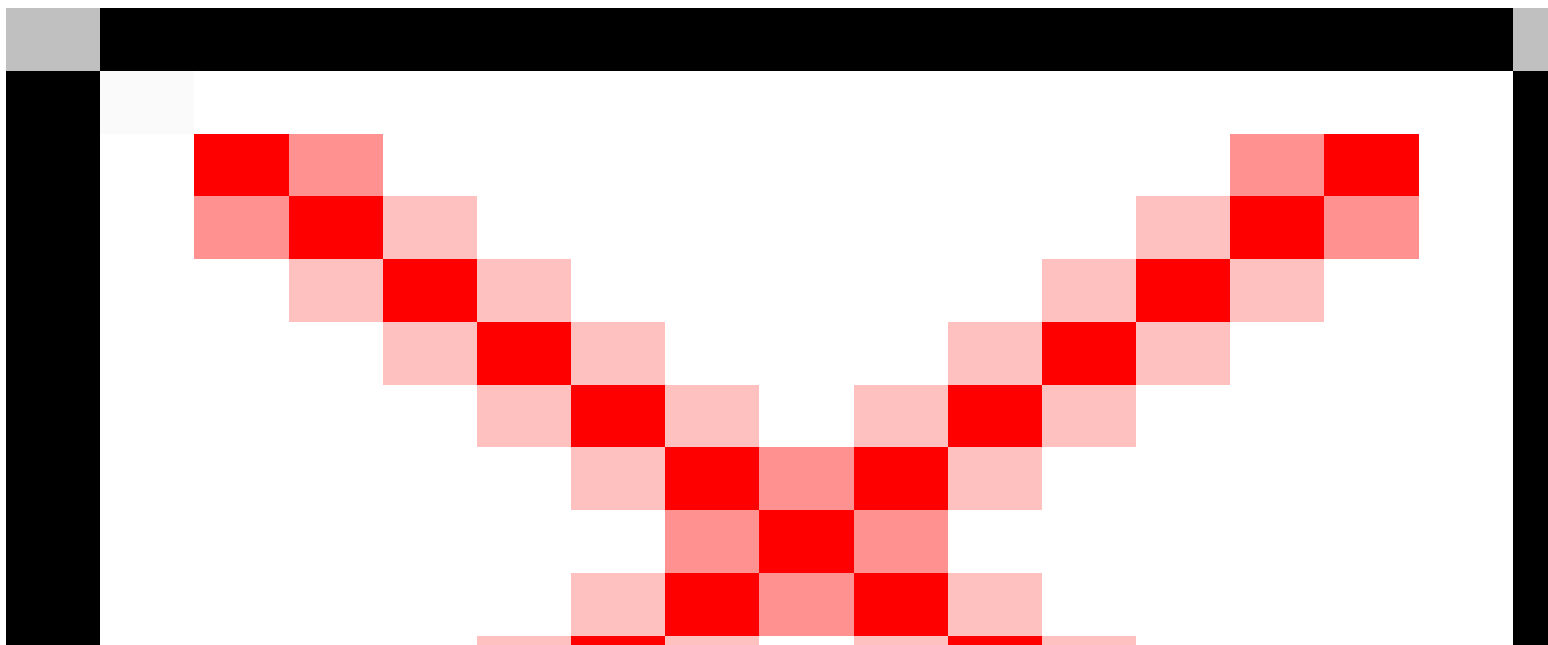
Tidak hanya menghasilkan Pelakor dan Bayam, Kelompok 13 juga memproduksi camilan khas kerupuk jagung yang dioles dari jagung dan bunga hias berbahan dasar daun jagung. “Semuanya bisa menjadi produk unggulan Pase Sentosa karena bahan bakunya muda, apalagi jagung yang melimpah di desa ini,” tambah Imam yang didampingi Humas Kelompok 13, Irfan Zulfitri.

Mereka berharap produk tersebut dilanjutkan masyarakat setempat dan bisa menjadi sumber penghasilan keluarga di Pase Sentosa. “Pameran kemarin menjadi semacam survei bisnis. Respon calon konsumen cukup bagus, mungkin pemilihan *brand* ikut berpengaruh juga,” kata Eka yang kuliah di Prodi Ilmu Komunikasi FISIP Unimal.

Eka dan kawan-kawan mengolah Pelakor dari pepaya muda yang diiris tipis. Kemudian dicampur dengan tepung yang sudah diberi bumbu berupa bawang putih, ketumbar, dan sedikit kemiri. “Setelah dicampur dengan tepung beras tanpa diaduk dengan air, Pelakor siap digoreng,” jelas Eka sambil tertawa.

Besarnya minat masyarakat terhadap Pelakor dan Bayam terlihat dari banyaknya pengunjung di stand. Para pejabat sipil militer di kecamatan terlihat ikut mencicipi Pelakor dan Bayam dan memberikan dua jempol terhadap cita rasa camilan tersebut.

Kepala Polsek Simpang Keuramat, Iptu Aziz, memberikan apresiasi kreativitas mahasiswa KKN Kelompok 13 dalam mengolah sumber daya desa menjadi produk unggulan. “Semoga hasil inovasi mahasiswa ini bisa dikembangkan menjadi produk unggulan masyarakat Desa Pase Sentosa,” ujar Iptu Aziz.



Tanggal: 08 September 2019

Post by: [ayi](#)

Kategori: [Feature](#), [Geliat Mahasiswa](#),

Tags: [unimal](#), [aceh utara](#), [unimal hebat](#), [KKN](#), [pengabdian](#),