

## Dosen Teknik Unimal Buat Inovasi Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Dodol



Dosen Fakultas Teknik Unimal, mengenalkan inovasi pengolahan panganan dodol dari belimbing wuluh kepada warga Gampong Cot Girek Kandang, Kecamatan Muara Dua, Kota Lhokseumawe, Foto: Ist

**UNIMALNEWS | Lhokseumawe**-Dosen Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh melalui program pengabdian kepada masyarakat mengenalkan inovasi pengolahan panganan dodol dari belimbing wuluh kepada warga Gampong Cot Girek Kandang, Kecamatan Muara Dua, Kota Lhokseumawe. Inovasi pengolahan belimbing wuluh yang dijadikan bahan dasar pembuatan dodol bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang keberagaman bahan yang ada di sekitar lingkungan masyarakat dan dapat dijadikan produk unggulan dan bernilai tinggi.

Ketua tim pengabdian kepada masyarakat, Meriatna MT mengatakan selama ini belimbing wuluh hanya dimanfaatkan masyarakat sebagai pelengkap bumbu masakan khas Aceh atau dikenal dengan asam sunti. Selebihnya buah yang rasanya asam dan tumbuh subur di Aceh dengan jumlah yang sangat besar terbuang percuma karena tidak dimanfaatkan masyarakat.

Kondisi tersebut menggugah beberapa dosen Unimal, di antaranya Dr Lukman Hakim M Eng, Dr Masrullita MT, Dr Suryati MT dan Rizka Nurlaila MSi, mencoba menerapkan inovasi pengolahan panganan dodol dengan menggunakan bahan dasar belimbing wuluh. "Selama ini belimbing wuluh terbuang percuma dengan jumlah yang sangat besar, padahal dengan sedikit inovasi buah tersebut bisa kita olah menjadi panganan unik dan menarik," ujar Meriatna

Menurutnya, dosen selaku insan akademis sekaligus peneliti di perguruan tinggi harus mampu mengembangkan berbagai inovasi yang bisa berimbas langsung terhadap masyarakat. Bahkan jika memungkinkan inovasi dosen bisa meningkatkan pengetahuan dan mampu mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat, seperti pengembangan pengabdian di bidang pemberdayaan masyarakat.

Meriatna menambahkan, bila panennya berlimpah belimbing wuluh jatuh begitu saja dan membusuk tanpa dimanfaatkan. Karena itu, dalam program pengabdian kepada masyarakat, timnya mencoba mengenalkan teknologi pengolahan belimbing wuluh dalam berbagai olahan pangan yang aman untuk dikonsumsi, seperti dodol dan lain sebagainya. "Bahan yang kita gunakan sangat sederhana yaitu belimbing wuluh, tepung ketan, gula pasir, gula merah dan santan,"katanya.**[ded]**

**Tanggal:** 22 November 2021

**Post by:** [Dedi](#)

**Kategori:** [News](#),

**Tags:** [Unimal](#), [Fakultas](#), [Lhokseumawe](#), [Unimal Hebat](#), [Pengabdian Masyarakat](#),