

## Kelompok 147 KKN Unimal Latih Masyarakat Olah Kulit Kakao Menjadi Kerupuk



Kelompok 147 KKN Unimal mengadakan pelatihan pembuatan kerupuk dari kulit kakao bagi kaum ibu di Gampong Blang Gurah Kecamatan Kuta Makmur, Aceh Utara beberapa waktu lalu. Foto: Ist.

UNIMALNEWS | Lhoksukon - Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Malikussaleh yang mengambil skema Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat dari Kelompok 147 mengadakan pelatihan pembuatan kerupuk dari kulit kakao bagi kaum ibu di Gampong Blang Gurah Kecamatan Kuta Makmur, Aceh Utara beberapa waktu lalu.

Kulit kakao atau sering disebut kulit buah coklat yang biasanya hanya dibuang sebagai limbah hasil pertanian, di tangan mahasiswa Kelompok 147 dapat disulap menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Ibu-ibu yang hadir di acara pelatihan ini memiliki rasa ingin tahu yang tinggi dan sangat antusias terhadap proses pembuatan kerupuk tersebut dan selama ini mereka tidak pernah tahu ternyata kulit kakao yang biasanya dibuang dapat diolah menjadi kerupuk yang gurih, lezat, dan bergizi.

Kulit kakao memiliki sejuta manfaat yang jika diberikan sedikit inovasi dapat dijadikan produk bernilai ekonomis yang bisa menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat Gampong Blang Gurah.

”Kulit buah kakao kaya akan protein, serat, dan komponen bioaktif. Komponen bioaktif ini termasuk senyawa polifenol yang memiliki sifat antioksidan yang dapat mencegah penyakit kanker, jantung, penuaan dini, dan penyakit degeneratif lainnya,” sebut salah satu anggota kelompok, Annisa Sari Br Ginting.

Selanjutnya Annisa juga menjelaskan bahwa cara pembuatan kerupuk kulit kakao pun tergolong mudah. Bahan yang diperlukan adalah kulit terluar buah kakao yang telah dikukus dan diiris halus yang kemudian diblender bersama bawang putih dan ketumbar. Bumbu yang sudah diblender kemudian diaduk bersama tepung terigu dan tapioka serta ditambahkan garam dan penyedap rasa. Adonan kemudian dituang ke pelepah atau daun pisang secara tipis lalu dikukus. Setelah dingin, adonan yang telah dikukus tadi dipotong dan dijemur hingga kering di bawah sinar matahari sebelum digoreng.

Nek Tasya, salah seorang peserta pelatihan mengaku senang dan antusias dengan diadakannya kegiatan ini. “Selama ini kulit kakao cukup banyak yang terbuang di desa kami sehingga dengan pelatihan ini kami bisa memanfaatkannya menjadi cemilan yang bisa dinikmati keluarga dan kami bisa mengisi waktu kosong pada saat kami tidak turun ke sawah dengan hal yang lebih bermanfaat dan bisa menguntungkan,”ujarnya.

Sementara itu, Geuchiek Gampong Blang Gurah, Nasruddin Ilyas mengharapkan bahwa olahan kerupuk kulit kakao ini dapat dijadikan salah satu penghasilan tambahan bagi masyarakat dengan menjadikannya industri kecil pembuatan kerupuk kulit kakao sebagai produk khas yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh dari Gampong Blang Gurah.

Dosen pembimbing lapangan (DPL) Kelompok 147, Khaidir MSi memberi apresiasi yang besar terhadap kreatifitas dari mahasiswa KKN bimbingannya yang telah mengubah limbah kulit kakao menjadi produk olahan kerupuk. “Hal ini menjadikan kulit kakao memiliki nilai tambah (*added value*) dibandingkan dengan keadaan sebelumnya yang dibuang begitu saja oleh masyarakat desa,”terang Khaidir.

Selain Annisa Sari Br Ginting dari Program Studi Teknik Kimia, anggota kelompok 147 lainnya adalah Muhammad Nur Syarif Armain, Rita Rahmi, dan Vita Amanda dari Prodi Manajemen; Saif Almahibi, Yeni Aulia, Humaira Vebyca dari Prodi Teknik Kimia; Zakiatul Muna, Nanda Rizki dari Prodi Akuntansi serta Sri Nanda dari Prodi Psikologi. [kur]

**Tanggal:** 27 November 2021

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

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

**Tags:** [Unimal](#), [Aceh Utara](#), [KKN](#), [Pengabdian Masyarakat](#),