

## Mahasiswa KKN 96 Ikuti Proses Pembuatan Tepung Beras Menggunakan Jingki



Mahasiswa KKN 96 Ikuti Proses Pembuatan Tepung Beras Menggunakan Jingki

**UNIMALNEWS | Lhoksukon** – Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Program Pengabdian Masyarakat (KKN PPM) Universitas Malikussaleh kelompok 96 mengikuti proses pembuatan tepung dari alat tradisional di Gampong Mesjid, Kecamatan Samudera, Aceh Utara, Kamis (3/11/2022).

Salah seorang anggota KKN, Siti Nurlaiza kepada Unimalnews mengatakan, Jingki merupakan sebuah alat penumbuk makanan tradisional yang berasal dari Aceh, yang digunakan untuk kebutuhan sehari – hari karena pada zaman dahulu peralatan kebutuhan sangat minim, baik dari sektor pertanian, komunikasi, perikanan, bahkan kebutuhan rumah tangga. Keadaan inilah yang membuat masyarakat Aceh harus berfikir kreatif untuk memenuhi kebutuhan hidup tersebut. Jingki terbuat dari kayu pilihan yang digunakan oleh masyarakat Aceh, baik untuk menumbuk kopi, sagu, beras, tepung, kelapa atau menumbuk bumbu masakan.

“Cara menggunakan jingki pun tidak terlalu sulit. Hanya butuh tiga orang, dua orang dibelakang untuk menekan pangkal jingki dan satu orang lagi mengaduk dan menyaring bahan makanan yang sudah ditumbuk di dalam tungku,” katanya.

Siti menyebutkan, di zaman modern seperti sekarang ini, keberadaan Jingki sudah sangat jarang kita temui di karenakan banyak masyarakat yang beranggapan bahwa menggunakan jingki terlalu banyak menghabiskan tenaga dan waktu, kebanyakan masyarakat lebih memilih menggunakan alat modern dengan dalih lebih mudah dan praktis. Hanya sebagian kecil masyarakat pedesaan yang masih menggunakan jingki untuk keperluan sehari-hari.

“Pada kunjungan itu, kami mencoba mengikuti proses pembuatan tepung beras yang sedang dilakukan Khadijah. Cara yang pertama dilakukan adalah memasukkan beras ke dalam tungku setelah itu ditumbuk menggunakan jingki lalu terakhir sebelum digunakan tepung nya disaring terlebih dahulu untuk memisahkan antara tepung yang kasar dan yang halus,” kata Siti mahasiswa KKN dibawah bimbingan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), Chalirafi MSi.

Khadijah selaku salah satu pemilik jingki di Gampong Mesjid mengatakan, ia lebih menyukai tepung yang diolah sendiri karena rasanya lebih khas dan enak di banding dari tepung – tepung yang diperjual belikan di pasaran.

“Pembuatan tepung beras ini tidak untuk dijual tetapi untuk dikonsumsi sendiri. Semoga dengan adanya kunjungan seperti ini adik- adik mahasiswa bisa tetap menjaga serta melestarikan keberadaan jingki ini hingga anak cucu nanti,” ungkap Khadijah.[tmi]

**Tanggal:** 11 November 2022

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

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

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