

Perkuat UMKM, Mahasiswa KKN-PPM 44 Inovasi Keripik Daun Singkong



Perkuat UMKM, Mahasiswa KKN-PPM 44 Inovasi Keripik Daun Singkong. Selasa, (29/11/2022).

UNIMALNEWS | Lhoksukon - Mahasiswa KKN - PPM Kelompok 44 Universitas Malikussaleh inovasi mengolah sayur-mayur menjadi cemilan keripik terhadap ibu-ibu Gampong Ie Tarek I, Kecamatan Simpang Keuramat Kabupaten Aceh Utara. Selasa, (29/11/2022).

Ketua kelompok KKN 44 Dimas Prayoga mengatakan, kegiatan inovasi pelatihan pembuatan kripik daun singkong kribo dilaksanakan bagi para ibu-ibu Gampong Ie Tarel 1. Ternyata daun ubi itu sangat kaya manfaat Daun ubi adalah bagian dari tanaman ubi yang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, seperti mineral, vitamin A, B, dan C, kalsium, serta serat yang baik untuk tubuh.

“Keripik Daun ubi kribo adalah makanan yang terbuat dari daun ubi yang masih muda, inovasi makanan mulai banyak dilakukan para pengusaha makanan biasanya kan ada kripik bayam nah kali ini kami mencoba inovasi lain pada daun ubi yang sangat mudah didapat di Gampong Ie Tarek 1 ini dan ternyata hasilnya enak” ujarnya.

Lebih lanjut Dimas menyebutkan, ide membuat kripik ini muncul dari banyaknya sayur singkong di gampong, yang bisa mendukung kegiatan UMKM bagi masyarakat. “Dengan adanya kegiatan ini para ibu ibu ini sangat antusias, karena menurut mereka makanan ini sangat unik, dan bahan-nya sangat mudah didapatkan. Sebelumnya mereka hanya tahu daun ubi untuk di masak jadi makanan santan,tumis atau lalapan, ternyata bisa juga untuk dijadikan keripik” pungkasnya.

Sementara salah satu warga Ibu Hamidah mengatakan, Kripik ini sangat mudah di buat sebagai makanan rumahan, dan bisa dijadikan cemilan, kue untuk lebaran, atau bisa dijadikan usaha jika ingin dijual di pasaran, alat dan bahannya juga sangat mudah di dapat dan harganya sangat terjangkau, keripik daun ubi kribo ini dibuat dengan bahan dasar daun ubi kribo dan tepung beras dengan ditambahkan bahan bahan lainnya seperti santan, garam, kemiri, ladaku, dan minyak goreng.

“Kami sangat menikmati kegiatan inovasi pelatihan ini dari mulai proses pencarian bahan baku yang mudah didapat, kemudian alat dan bahan yang dibutuhkan, cara mengolahnya menjadi keripik, membuat logo dan packaging yang bagus dan keren sehingga terlihat menarik dan membuat harga bisa bersaing dengan produk, dengan adanya kegiatan pelatihan ini kami dapat membuat olahan tersebut dirumah” ucapnya.

Mahasiswa KKN-PPM 44 dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Rizki Yunanda M.Si dan mahasiswa Dimas Prayoga (Teknik Elektro) Anisa Zanuraini (ekonomi syariah) Muhammad Reza (ilmu ekonomi & studi) Riska Aulia (Manajemen) Zuhrina Masitah (Administrasi bisnis) Putri Mardhatillah (Administrasi Publik) M. Haikal Junanda (Ilmu komunikasi) Al munadia (Ilmu komunikasi) Saskia Hadisti Umri (Kedokteran) Wiam Surya Muladho (Psikologi) Suci Tira Wahyuni (Agroekoteknologi) Desti Dian Putri (Akuakultur) Bayu Chandita (Ilmu Kelautan) Ade Inriani (Teknik Industri) Mora Ferdiansyah Harahap (Teknik Mesin) Fenny Mulia Artha (Teknik Sipil). [ryk]

Tanggal: 30 November 2022

Post by: [Rizki](#)

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

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