

Sirup Dan Bolu Dari Belimbing Wuluh Hasil Inovasi Mahasiswa KKN Unimal



Mahasiswa KKN Unimal kelompok 33 memberikan pelatihan pengolahan belimbing wuluh menjadi sirup dan bolu di gampong Mns Mesjid, Aceh Utara, Rabu (4/9/2019). FOTO : IST

UNIMALNEWS | Aceh Utara - Mahasiswa Universitas Malikussaleh yang melaksanakan KKN di gampong Mns Mesjid Kabupaten Aceh Utara memberikan pelatihan kepada ibu-ibu PKK di gampong tersebut. Pelatihan tersebut adalah pembuatan sirup dan bolu yang berasal dari belimbing wuluh pada hari Rabu (4/9).

Pengolahan belimbing wuluh menjadi sirup dan bolu ini merupakan ide dari anggota kelompok 33, Dwi Agita Syahyanti. Menurut Dwi Agita, ide tersebut muncul karena melihat banyaknya tanaman belimbing wuluh di gampong tersebut.

Proses pembuatan sirup dilakukan dengan merendam belimbing wuluh dengan gula selama dua hari. Setelah itu dimasak sampai mendidih. Setelah mendidih maka larutan tadi disaring, terang Dwi.

Selain menjadi sirup, belimbing wuluh tadi juga direasikan menjadi makanan yakni bolu. Ada dua jenis bolu yang dibuat dari bahan belimbing wuluh ini, yakni bolu zebra dan bolu pandan pada kesempatan itu.

Ketua Kelompok KKN Muhammad Samudra berharap pelatihan yang telah dilaksanakan bisa diambil manfaatnya oleh ibu-ibu PKK di gampong Mns Mesjid. Semoga suatu saat dari hasil pelatihan ini bisa dirintis sebuah usaha bagi ibu-ibu di gampong ini, pungkas Muhammad.[ryn]

Tanggal: 07 September 2019

Post by: [riyandhi](#)

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

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