

Mahasiswa KKN 89 Jadikan Jengkol Sebagai Pendorong Ekonomi Keluarga



Mahasiswa KKN Unimal Kelompok 89 sedang mempragakan cara mengolah jengkol mejadi kerupuk di gampong Meunasah Buket, Aceh Utara, Sabtu (7/9). FOTO : IST

UNIMALNEWS | Kuta Makmur - Jengkol merupakan bahan makanan yang sangat enak namun juga memiliki bau yang sangat kuat. Akan tetapi,hal itu tak mengurangi keinginan untuk tetap mengkonsumsi jengkol sebagai “kawan” makan nasi.

Menurut pengamatan mahasiswa KKN Unimal kelompok 89 bahwa di gampong Meunasah Buket kecamatan Kuta Makmur banyak dihasilkan jengkol. Jengkol ini setelah dipanen, dimasukkan ke dalam wadah dan kemudian langsung dijual oleh warga kepada agen atau langsung ke pasar.

Melihat jengkol yang langsung dijual ini timbullah ide dari mahasiswa KKN untuk mengolahnya terlebih dahulu menjadi Kerupuk. Dengan mengolah jengkol menjadi kerupuk, maka harganya akan lebih mahal dbanding dengan menjual langsung tanpa diolah, ujar Yana Trinanda Kenedi, humas Kelompok 89.

Proses pengolahan kerupuk jengkol ini diperagakan mahasiswa kepada warga pada hari Sabtu (7/9) di balai gampong. Proses pembuatan kerupuk ini tidaklah sulit dan bisa dilakukan dengan cepat. Waktu untuk menjemurnya juga tdak perlu lama.

Kerupuk Jengkol ini bisa dijadikan usaha baru oleh ibu-ibu yang ada di gampong. Walaupun mempunyai bau yang sangat tajam, tetapi jengkol ini banyak peminatnya. Jadi dengan diolah dulu menjadi kerupuk menjadikan mengkonsumsinya tidak hanya ketika di waktu makan saja, tutup Yana.[rym]

Tanggal: 10 September 2019

Post by: [riyandhi](#)

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

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