

Dosen Unimal Latih Pembuatan Kerupuk dari Sisa Nasi Kepada Masyarakat Gampong Ulee Jalan



Dosen Unimal Adakan Pelatihan Pembuatan Kerupuk dari Sisa Nasi di Gampong Ulee Jalan

UNIMALNEWS | Lhokseumawe - Dalam upaya untuk mengurangi pemborosan pangan dan mendorong kreativitas di kalangan masyarakat, sejumlah dosen Universitas Malikussaleh mengadakan pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar nasi sisa yang inovatif di Gampong Ulee Jalan, Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe.

Kegiatan yang berlangsung pada Senin (23/10/ 2023) merupakan bagian dari tri dharma perguruan tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat. Adapun dosen yang terlibat adalah Likdanawati sebagai ketua tim pengabdian serta Hamdiah dan Cut Putri Mellita Sari sebagai anggota.

Ketua tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat, Likdanawati mengatakan bahwa pelatihan ini diadakan sebagai bagian dari program pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk mengajarkan cara-cara baru dalam memanfaatkan bahan pangan yang sering terbuang sia-sia.

Hamdiah juga menambahkan bahwa selain memberikan panduan praktis, pelatihan ini juga bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya pengurangan limbah pangan dan pentingnya menjaga kebersihan dalam proses produksi makanan.

Cut Putri Mellita Sari yang juga merupakan anggota tim pelaksana pengabdian menyampaikan, dalam pelatihan ini, para peserta akan diajarkan teknik-teknik terbaik untuk mengolah nasi sisa menjadi kerupuk yang lezat dan bergizi.

Anggota Tuha Peut, Nur Basyiah berharap, masyarakat dapat lebih peduli terhadap isu-isu keberlanjutan pangan dan mampu menghasilkan produk olahan yang bermanfaat secara ekonomi.

“Diharapkan pula, melalui pengetahuan dan keterampilan yang didapat, peserta pelatihan dapat mengembangkan usaha mikro berbasis kerupuk berbahan nasi sisa yang dapat memberikan kontribusi positif bagi perekonomian desa,” ungkapnya.

Di tempat terpisah, Yusuf M. Kamal, sebagai Geuchik Ulee Jalan juga berharap pelatihan ini dapat memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakatnya.

“Dengan mengajarkan keterampilan baru dalam pengolahan pangan dan dapat mengurangi pemborosan pangan serta mendorong terciptanya produk olahan yang bernilai ekonomis,” pungkasnya.[tmi]

Tanggal: 28 October 2023

Post by: [Tami](#)

Kategori: [News](#),

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