

Inovasi Terbaru, KKN 72 Unimal Mengolah Jengkol Jadi Makanan Ringan



Mahasiswa KKN Kelompok 72 Unimal mengolah jengkol menjadi makanan ringan. Foto: Muhajir Prasetyo

UNIMALNEWS | Aceh Utara - Makanan ringan tidak hanya disukai oleh anak-anak, tetapi juga disukai oleh semua kalangan usia. Namun, sekarang banyak makanan ringan yang dipasarkan mengandung zat pengawet dan penyedap yang membahayakan.

Berkenaan dengan banyaknya jengkol di Gampong Ceumpeudak kecamatan Kuta Makmur, Aceh Utara, KKN 72 berinisiatif untuk mengolah sumber daya gampong tersebut menjadi olahan makanan ringan dengan berbagai varian rasa. Hal ini disambut baik oleh Geuchik dan warga Gampong Ceumpeudak.

Setelah melakukan beberapa kali percobaan, kelompok KKN 72 Universitas Malikussaleh berhasil membuat inovasi terbaru, snack jengkol bervariasi rasa dengan nama produk "JENGKI BARBAR khas CEUMPEUDAK".

Barbar sendiri merupakan singkatan dari kedua varian rasa, yaitu rasa balado dan jagung bakar. Kedua varian ini menyamakan rasa pahit dari jengkol tanpa menghilangkan ciri khas rasa jengkol.

"Ternyata enak juga ya, saya lebih suka yang rasa Jagung" tutur Reza Aulia (9), salah satu anak-anak Gampong Ceumpeudak.

Selain sebagai makanan ringan, produk ini juga bisa dijadikan sebagai pengganti lauk yang enak disajikan dengan nasi hangat.

"Dulu kami pernah mencoba membuat keripik jengkol dengan pengolahan seperti emping, tapi rasanya pahit sekali sehingga kami tidak melanjutkannya," kata Nurhayati (45), salah seorang warga desa Ceumpeudak.

"saya harap inovasi dari adik-adik Mahasiswa ini dapat berkembang dengan baik di desa ini." tutupnya Selasa, (10/9/2019).[tmi]

Tanggal: 10 September 2019

Post by: [Tami](#)

Kategori: [News](#),

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