

Mahasiswa KKN 12 Unimal Olah Jengkol Menjadi Panganan yang Menggugah Selera



Mahasiswa KKN kelompok 12 Unimal mengolah Jengkol Jadi makanan ringan. Foto: Ist

UNIMALNEWS | Aceh Utara - Mahasiswa KKN PPM kelompok 12 Universitas Malikussaleh berhasil mengolah buah Jengkol menjadi panganan yang cukup menarik dan mampu menaikkan nilai ekonomis bagi warga gampong Meunasah Teungoeh Kecamatan Simpang Keuramat, Aceh Utara.

Salah satu Mahasiswa KKN Fadillah Waly kepada *Unimalnews*, Rabu (11/9/2019) mengatakan selama ini, buah jengkol yang hanya di jual perkilo tanpa diolah terlebih dahulu dan hanya dikonsumsi sendiri oleh masyarakat. Namun setelah diolah menjadi makanan ringan yang cukup menarik, alhasil buah jengkol ini memiliki nilai jual yang cukup tinggi.

"Proses pengolahan buah jengkol itu cukup mudah. Pertama, Jengkol yang telah di pisahkan dari kulit dan kulit arinya, di rebus hingga lunak. Setelah daging jengkol dan kulit arinya melunak, maka proses selanjutnya adalah menumbuk daging jengkol tersebut sementara kulit arinya kemudian di jemur hingga kering,"terangnya.

Proses berikutnya, kata Fadillah yakni daging jengkol yang telah halus, di campur dengan tepung tapioka, bawang putih, dan penyedap rasa. Setelah itu, adonan tercampur merata, maka kemudian adonan kerupuk jengkol di bungkus dalam plastik berbentuk bulat lonjong, setelah itu dikukus hingga matang. Setelah adonan kerupuk jengkol yang dikukus tadi matang, maka di iris tipis-tipis Lalu di jemur hingga kering.

"Proses penjemuran kulit ari dan adonan kerupuk jengkol ini tadi, memakan waktu selama kurang lebih tiga hari. Itupun jika kondisi cuaca mendukung. Jika kondisi hujan, maka proses penjemuran bisa memakan waktu hingga seminggu lamanya,"tuturnya.

Tambanya lagi, setelah kulit ari dan adonan kerupuk jengkol yang di jemur tadi kering dengan sempurna, selanjutnya adalah dilakukan penggorengan. Proses penggorengan ini di pisah antara kulit ari jengkol dengan adonan kerupuk jengkol tadi. Kulit ari jengkol tadi, terlebih dahulu dilumuri dengan adonan tepung tapioka yang telah di campur dengan bawang putih dan penyedap rasa. Setelah itu, barulah ke dua kulit ari dan adonan kerupuk jengkol tadi di goreng dalam minyak makan dengan suhu yang tidak terlalu panas, hingga tekstur dan warna nya berubah alias matang, lalu di tiriskan. Barulah setelah matang, hasil olahan tadi dibungkus dengan plastik. Dan siap untuk dipasarkan.

“Untuk proses pengolahan kulit ari dan daging buah jengkol ini mendapatkan respon yang sangat positif dari Masyarakat. Bahkan, masyarakat terutama ibu-ibu sangat antusias dalam memperhatikan segala tahap demi tahap proses pengolahannya dan merasa tertarik dengan cita rasa dari kedua olahan tersebut ,” jelas Fadillah. [tmi]

Tanggal: 11 September 2019

Post by: [Tami](#)

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

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