

Ragam Pengabdian KKN Kelompok 42 Di Gampong Paya Kambuk



Mahasiswa KKN Universitas Malikussaleh mempraktekan pembuatan Keripik Kelapa (Keripik Kesayangan Papa) di gampong Paya Kambuk, Aceh Utara, Kamis (12/9/2019). FOTO : IST

UNIMALNEWS | Jungka Gajah - Mahasiswa KKN Universitas Malikussaleh Kelompok 42 melaksanakan beragam kegiatan di gampong Paya Kambuk Kecamatan Meurah Mulia, Aceh Utara. Kegiatan yang memanfaatkan kelapa dan sagu ini dilaksanakan pada Kamis (12/9).

Dalam kesempatan ini, sagu dan kelapa diolah menjadi bahan makanan yaitu puding dan keripik. Puding hanya berasal dari olahan kelapa.

Menurut Humas Kelompok 42, Putri mengatakan bahwa 3 jenis produk yang dihasilkan dalam kegiatan hari ini. Ketiga produk tersebut adalah puding kelapa, Kelapa (Keripik Kesayangan Papa) dan kerupuk sagu.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan puding kelapa adalah, agar-agar sachet, biji selasih, kelapa muda, gula, vanili, air putih, dan air kelapa. Kemudian semua bahan di campur, dan di aduk di atas api hingga mendidih. Setelah itu dituangkan ke wadah yang rata. Selanjutnya tunggu hingga adonan mengeras, jelas Putri.

Sementara untuk pembuatan Kelapa (Keripik Kesayangan Papa) diperlukan bahan berupa tepung tapioka, tepung beras, telur, vanili, gula, garam, santan kental, dan air putih secukupnya. Bahan utamanya yang tidak boleh di lupakan adalah kelapa yang sudah di iris tipis. Untuk kelapa harus di pilih, tidak boleh terlalu muda, dan tidak boleh terlalu tua atau dalam bahasa Aceh biasa disebut *U Pateun*.

Setelah itu, semua bahan (kecuali *U Pateun*), di campur dan di aduk hingga merata. Kemudian irisan kelapanya di celupkan ke dalam adonan. Setelahnya baru di goreng. Untuk menggoreng menggunakan api yang tidak terlalu besar dan minyaknya jangan terlalu panas. Setelah di goreng, Kelapa (Keripik Kesayangan Papa) sudah siap disajikan, terang Putri.

Untuk kerupuk sagu bahan utama yang diperlukan untuk sagu adalah bernee sagu. Bahan pelengkapya adalah tepung terigu.

Menurut ketua kelompok 42, Tu Abdul Hasib, "Pembuatan keripik kelapa dan kerupuk sagu ini disesuaikan dengan tema KKN tahun ini yaitu "Memperkokoh Rasa Kebangsaan Melalui Pengelolaan Sumber Daya Gampong". Sagu dan Kelapa di gampong Paya Kambuk ini sangat melimpah. Sehingga dengan adanya sosialisasi ini kami semua berharap warga bisa mencoba membuatnya di rumah, baik untuk di konsumsi sendiri ataupun untuk diperjualbelikan.[ryn]

Tanggal: 13 September 2019

Post by: [riyandhi](#)

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

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