

Mahasiswa KKN 54 Mengolah Rasidah, Penganan Khas Melayu



Mahasiswa KKN Kelompok 54 di Desa Saramba Kecamatan Meurah Mulia, Aceh Utara, membuat penganan khas Melayu, Kamis (12/9/2019). Foto: Ist.

UNIMALNEWS | Jungka Gajah – Mahasiswa KKN Kelompok 54 Universitas Malikussaleh di Desa Saramaba Kecamatan Meurah Mulia Kabupaten Aceh Utara mengolah makanan khas Melayu yang mereka beri nama rasidah.

Anggota KKN Kelompok 54, Wahyuni, menginisiasi pembuatan kue basah khas Melayu bersama ibu-ibu di Desa Saramba, Meurah Mulia. “Kue rasidah konon jadi sajian favorit para raja Melayu di Indonesia. Sampai sekarang orang Melayu masih membuat kue rasidah,” ungkap Wahyuni, Jumat (13/9/2019).

Menurutnya, rasidah diolah dari tepung terigu dengan minyak, gula, bawang, vanili, dan air. Bawang diiris dan digoreng sampai garing. Adonan tepung dimasak dalam kuah dengan minyak sisa menggoreng bawang.

“Kita aduk merata sampai matang, lalu angkat dan tiriskan kedalam talam dan potong-potong sesuai selera. Sangat sederhana cara mengolahnya,” ungkap Wahyuni seperti dilaporkan Khalil, Humas Kelompok 54.

Ibu-ibu di Saramaba tampak sangat menikmati cara pembuatan rasidah dan rasanya lezat dan gurih. Beberapa di antara ibu tersebut mengaku baru mendengar jenis penganan seperti itu. “Cara membuatnya sangat sederhana, tapi rasanya juga lezat,” ujar seorang ibu.[ayi]

Tanggal: 13 September 2019

Post by: [ayi](#)

Kategori: [Geliat Mahasiswa](#),

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