

## Karbon Krispi Sentuhan Menggoda Mahasiswa KKN Universitas Malikussaleh



Linda Zahara, mahasiswa KKN Universitas Malikussaleh Kelompok 85 di Krueng Seupeng Kecamatan Kuta Makmur, Aceh Utara, memamerkan Karbon, produk olahan dari pepaya, Sabtu (14/9/2019). Foto: Ist.

















Salah satu program yang harus dilakukan mahasiswa Universitas Malikussaleh ketika melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Aceh Utara adalah mendukung kemandirian desa dengan mengangkat potensi yang ada. target itu mendorong mahasiswa untuk lebih mengenal potensi desa dan lebih kreatif dalam menggagas program.

Pemberitaan yang masif di berbagai media tentang kegiatan KKN kali ini, membuat para mahasiswa mendapatkan informasi tentang kegiatan kelompok lain dan mengadopsinya dengan sentuhan modifikasi yang kreatif dan relevan dengan potensi desa.

Bagi Kelompok 85 di Desa Krueng Seupeng Kecamatan Kuta Makmur Kabupaten Aceh Utara, kreativitas itu mereka salurkan dalam berbagai program, salah satunya mendukung perekonomian warga melalui Karbon.

Ini bukan karbon monoksida yang beracun. Bukan pula karbon diaoksida atau karbon tetraklorida. Karbon ini singkatan dari kates (pepaya) rasa abon. Akronim yang sangat tepat, sesuai pula dengan produk yang dihasilkan. Karbon juga berkonotasi positif karena berkaitan dengan oksigen yang sangat dibutuhkan manusia dan makhluk hidup lainnya.

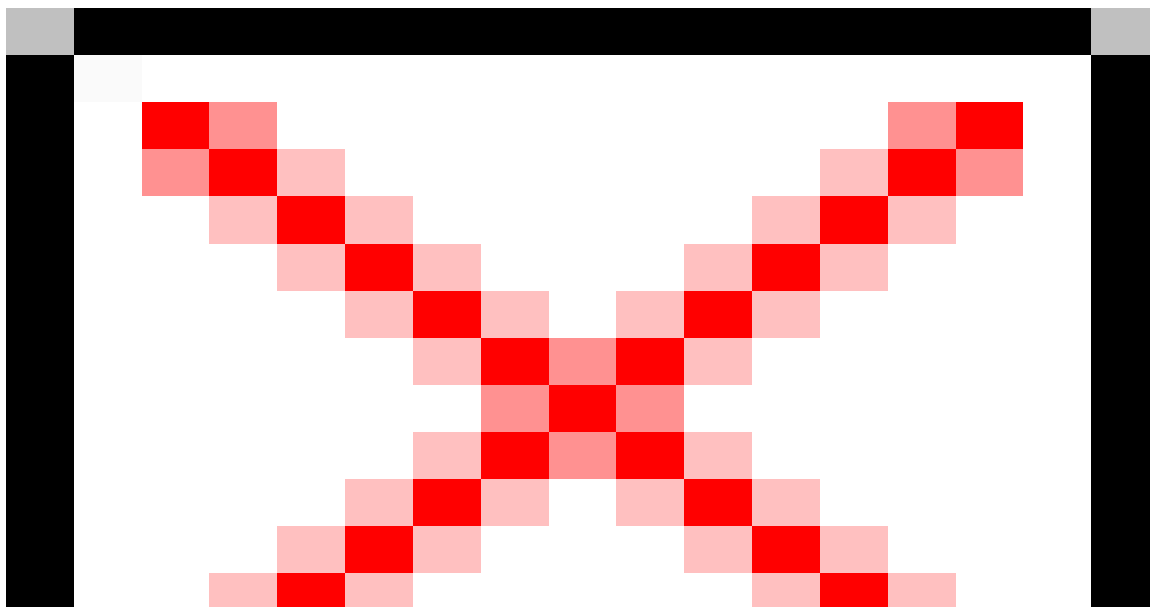
Humas Kelompok 85, Wani Fitri, bercerita gagasan membuat Karbon muncul karena ibunda dari seorang anggota kelompok, Nurhafiza, sering membuat produk sejenis dari bahan buah pepaya muda. “Kami juga melihat, di Krueng Seupeng banyak sekali pohon pepaya. Jadi, bahan baku sangat mudah didapat, bahkan gratis,” ungkapnya ketika ditemui di Krueng Seupeng, Sabtu (14/9/2019).

**Baca juga:** [Ketika Pelakor Mahasiswa KKN Unimal Jadi Rebutan](#)

Di atas meunasah (surau) Krueng Seupeng, Nurhafiza dkk menyuguhkan Karbon dalam dua rasa, yakni original dan balado. Nurhafiza menyebutkan, mereka membuat Karbon dalam tiga rasa; original, balado, dan jagung bakar. Tapi pengembangannya lebih banyak varian seperti rasa jagung manis, berbaque, dan sebagainya.

“Biasanya, abon itu dibuat dari daging. Kali ini dari pepaya. Rasanya tidak kalah lezat,” ungkap Nurhafiza, mahasiswa Fakultas Hukum yang didampingi anggota Kelompok 85 lainnya seperti Khairul, Linda Zahara, Intan Meutia, Sri Hidayani Sinaga (Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Nazila Fitri (Fakultas Teknik), Hayatun Nura, Amna Farida (Psikologi), Cut Olivia Rachella, Nadyatul Khaira (Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik).

Menurut Nurhafiza, cara membuat Karbon juga sangat mudah. Pepaya muda dirajang halus kemudian dikeringkan sebelum digoreng dengan campuran bawang dan bumbu lainnya. Pantas saja aroma bawang yang gurih terasa sangat kental ketika mengunyah Karbon. Dosen Fakultas Hukum Universitas Malikussaleh, Zulfadli Ilmar, mengacungkan dua jempol ketika mengunyah Karbon dalam perjalanan menuju Desa Blang Ado dan Desa Ceumeucet Kecamatan Kuta Makmur.



**Tanggal:** 15 September 2019

**Post by:** [ayi](#)

**Kategori:** [Feature](#), [Geliat Mahasiswa](#),

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