Kripik Mie Pelakor Ala Mahasiswa KKN Kelompok 47 Unimal

Mahasiswa KKN Kelompok 47 Unimal Olah Mie jadi Keripik. Foto: Ist

UNIMALNEWS | Lhoksukon - Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (KKN PPM) Tim 1 angkatan XXVI Kelompok 47 Universitas Malikussaleh mengajak masyarakat membuka UKM dengan modal yang kecil namun memiliki keuntungan yang besar.

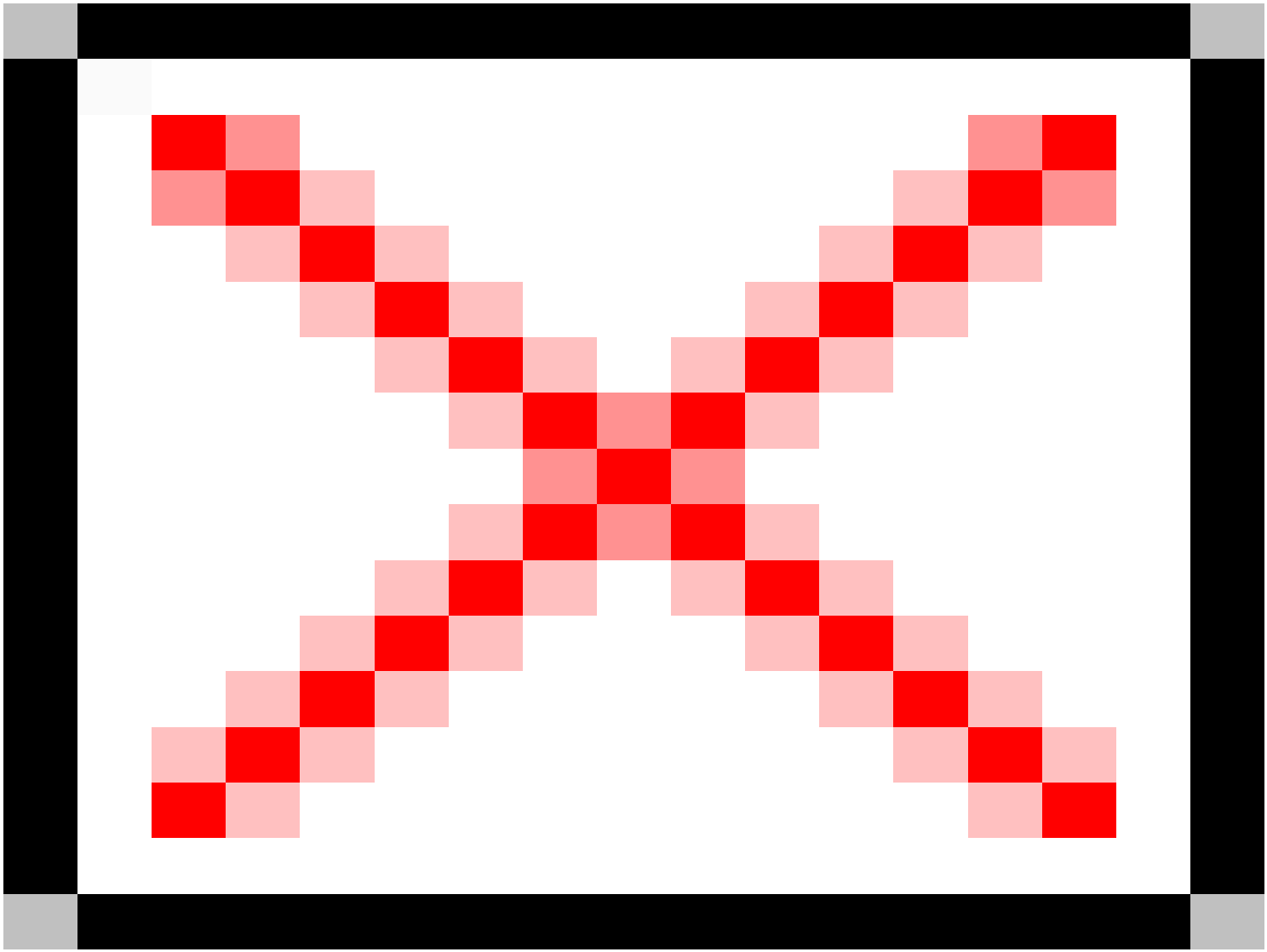
Hal tersebut disampaikan Reskya Rahmawati dan Ema Roslaini mahasiswa dari fakultas ekonomi. Mereka mencoba menaikkan perekonomian warga dengan memberikan pelatihan tata cara membuat kripik dari bahan yang murah dan mudah di temui yaitu mie tepung khas Aceh.

"Mie ini biasanya sehari-hari di konsumsi dengan cara di goreng dengan bumbu yang kaya rasa menjadi mie goreng khas Aceh. Namun peluang ini kami ambil untuk membuat hal unik yang diminati warga. Yaitu mie tepung menjadi kripik mie yang kaya rasa,"kata Reskya Rahmawati kepada*Unimalnews*, Kamis (19/9)

Dia menyebutkan, setelah mie diolah menjadi kripik tersebut selanjutnya diberi nama dengan label KRIMIKOR atau singkatan dari 'Kripik Mie Pelakor'. nama tersebut dikarena keripik mie ini memiliki rasa yang pedas, namun sangat ringan dan aman untuk dikonsumsi anak-anak dan sehat tentunya.

Lanjutnya, Program pembuatan KRIMIKOR ini merupakan program mandiri mahasiswa KKN fakultas ekonomi yang melihat peluang ini bisa di jadikan usaha dan disukai anak-anak. Bahan-bahan yang digunakan pun sangat aman yaitu terdiri dari mie tepung khas Aceh yang di goreng dan bumbu rasa balado merk antaka. Semua bahan-bahan tersebut sangat mudah di dapatkan dan cara pembuatannya nya pun sangat lah gampang.

"Masyarakat yang datang sangat suka sekali dengan KRIMIKOR selain bahan dan pembuatannya yang mudah, juga sangat disukai anak-anak dan menjadi jajanan yang sehat," tutur Reskya Rahmawati.



Tanggal: 19 September 2019
Post by: Tami
Kategori: News, Geliat Mahasiswa,
Tags: Unimal, Aceh, Aceh Utara, Unimal Hebat, KKN, Pengabdian Masyarakat,