

Mahasiswa UM Purworejo Olah Kulit Singkong Menjadi Camilan

Rabu, 26-07-2017

MUHAMMADIYAH.OR.ID, **PURWOREJO** – Mahasiswa Universitas Muhammadiyah (UM) Purworejo memanfaatkan limbah kulit ketela pohon menjadi camilan Casskin sebagai produk jajanan baru, melalui kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM).

Disampaikan Anita Rahmawati Ketua Tim PKM, saat ini masyarakat masih identik dengan olahan singkong yang menjadi suatu camilan jajanan pasar seperti gethuk, combro, geblek, tape, kripik ketela, dan lain-lain.

“Kesadaran masyarakat akan manfaat kulit singkong ini masih kurang. Untuk itu kami berinisiatif untuk membuat suatu camilan yang terbuat dari kulit singkong yang mana sekaligus mengurangi menjadi limbah tak berguna” ujarnya Anita, Ahad (23/7).

Program ini diketuai oleh Anita Rahmawati dan bersama rekan-rekannya Sri Mei Widayanti, Rizka Satrianingrum, Nur Muhammad Muckhlis, dan Kunto Adhi Pratomo sebagai anggota tim. Diberi nama *Casskin Karbonergi Roda Lele Anti Mainstreams* mempunyai makna yakni camilan kulit singkong berkarbohidrat, berenergi, berprotein dan rendah lemak anti mainstream.

Tambah Anita, produk PKM bertujuan untuk menyadarkan masyarakat tentang pentingnya berwirausaha sejak muda. “Maka dari itulah tim ini menciptakan sebuah inovasi baru berupa camilan casskin. Selain memanfaatkan limbah yang tak terpakai casskin ini termasuk camilan yang enak, murah, gurih dan disukai oleh banyak kalangan” jelasnya.

Menurutnya, kulit singkong ini juga mengandung khasiat, diantaranya; Meningkatkan kecerdasan otak anak, Menurunkan kolesterol yang berlebihan, Menjaga kesehatan kulit agar selalu lembab, Mengatasi depresi dan stress, Menambah nafsu makan dan Mengatasi sakit kepala.

“Produk casskin ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia dari anak- anak, remaja , dewasa hingga orang tua. Diharapkan produk casskin ini dapat dikenal di seluruh kalangan sebagai makanan camilan yang sehat,” pungkasnya. **(tuti)**

Kontributor : Akhmad Musdani