

Ginangsing, Rengginang Singkong Ala Peserta KKN di Pragaan Laok

Achmad Sarjono - SUMENEP.INDONESIASATU.CO.ID

Aug 23, 2022 - 23:59



SUMENEP - Umumnya rengginang berbahan utama beras ketan, namun mahasiswa Institut Sains dan Teknologi Anugayah (IST) Anugayah, Guluk-guluk, Sumenep yang sedang menjalani Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Pragaan Laok, Kecamatan Pragaan, menggunakan singkong sebagai bahan utamanya.

Ketua kelompok KKN Posko Pragaan Laok Amilia Nurhasizeh mengungkapkan

ide pembuatan rengginang dari singkong, berawal dari keberadaan singkong di Desa Pragaan Laok yang belum dimanfaatkan dengan baik, yaitu hanya direbus saja.

“Awalnya kami melihat singkong hanya direbus dan dimakan bersama sambal saja. Kemudian kita diskusikan bersama kelompok agar menjadi olahan lain yang lebih awet dan tahan lama. Akhirnya jadilah ide pembuatan rengginang berbahan baku singkong,” ujarnya ketika berkunjung ke Media Center Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) setempat, Selasa (23/08/2022).

“Kita namakan ginangsing alias rengginang dari singkong,” imbuhnya sambil tertawa renyah.

Selanjutnya hasil inovasi tersebut dijadikan program kerja unggulan dalam kegiatan KKN berupa pelatihan membuat ginangsing untuk remaja putri dan ibu-ibu PKK Desa Pragaan Laok.

“Sabtu (20/08/2022) kemarin, kita gelar pelatihan pembuatan ginangsing untuk remaja putri dan ibu-ibu PKK, dan responnya sangat baik, katanya mereka akan mengembangkan sebagai usaha sampingan,” terangnya.

Sementara Yusnawalah, penanggung jawab pelatihan yang ikut mendampingi Amilia menjelaskan proses pembuatan ginangsing tersebut.

“Awalnya singkong dikupas dan dibersihkan, kemudian diparut dan diperas untuk membuang airnya. Air perasan singkong diendapkan untuk diambil patinya sebagai bahan campuran singkong parut tadi,” terangnya.

“Kemudian adonan singkong tersebut dipipihkan dalam cetakan rengginang dan dikukus selama kurang lebih 2 menit, selanjutnya dijemur sampai kering,” tambahnya.

Amilia dan Yusnawalah optimis bahwa renggingan berbahan baku singkong tersebut dapat dijadikan sebagai penghasilan sampingan warga. Hal tersebut menurut mereka, karena pembuatannya yang mudah, bahan baku tersedia dengan cukup, dan merupakan produk yang unik.

“Rasanya enak, gurih, dan renyah,” pungkasnya sambil menyodorkan ginangsing kepada Tim Media Center Diskominfo. (*)