

SIMALUNGUN, 28 Juli 2019-- Mangga udang menjadi ciri khas dari danau Toba karena hanya bisa dijumpai di sekitar danau Toba. Namun saat panen tiba, tak sedikit mangga berkulit tipis ini jatuh dari pohon yang akhirnya pecah dan tidak memiliki nilai jual lagi. Melihat permasalahan ini, mahasiswa yang mengikuti Kuliah Kerja Nyata Bersama (KKN-B) di Nagori Ujung Saribu, Kec. Pematang Silimahuta, Kab. Simalungun, Sumatera Utara memiliki solusi yaitu menjadikan mangga pecah tersebut sebagai produk olahan berupa dodol, selai, dan sirup.

Tim KKN B kelompok 19 yang terdiri dari mahasiswa Institut Pertanian Bogor, Universitas Sumatera Utara, Universitas Riau, Universitas Lampung, Universitas Malikussaleh, dan Universitas Negeri Padang ini memberi nama produk olahan mangga yaitu *Bagenesia*. Bagenesia berarti dari Bage (salah satu dusun di Ujung Saribu) untuk Indonesia. Menurut Aditya, salah satu peserta KKN B, pembuatan dodol, selai, dan sirup cukup mudah dan dapat dilakukan oleh masyarakat. Dodol dibuat dari tepung ketan, santan, mangga, dan gula. Produk selai hanya membutuhkan mangga, gula dan asam sitrat, sedangkan sirup terdiri dari mangga, air, gula, dan CMC.

“Kami melihat potensi desa ini cukup besar bahkan dari bahan yang terbuang sekalipun. Mangga udang mempunyai bentuk dan rasa yang unik, namun sayang sangat banyak mangga yang terbuang dan tidak dapat dijual ketika jatuh dan pecah. Untuk itu kami berharap dengan mengolahnya menjadi dodol, selai, dan sirup, masyarakat Ujung Saribu mempunyai pemasukan tambahan dari bahan tak terpakai” Ujar Ridho selaku Ketua kelompok 19 KKN-B desa Ujung Saribu.

Inisiatif ini pun direspon positif oleh masyarakat. “Saya pikir ini bagus sekali, mangga kami jadi tidak ada yang terbuang dan bisa menjadi penghasilan tambahan untuk masyarakat” ujar Marietta br. Tondang, 55 tahun, salah satu warga Ujung Saribu yang hadir dalam pengenalan produk olahan dari mangga yang pecah di balai desa dusun Bage, Nagori Ujung Saribu, Kec. Pematang Silimahuta, Kab. Simalungun, Sumatera Utara.



Foto bersama mahasiswa KKN Bersama dengan masyarakat