

Herushi Bilih Crispy Produk Kreatif USK yang Menggebrak

Category: Aceh, News

written by Maulya | 14/10/2024



ORINEWS.id – Mahasiswa Pendidikan Kimia Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Syiah Kuala (USK) secara [kreatif](#), berhasil mengolah ikan bilih menjadi sebuah produk yang dinamai Herushi Bilih Crispy.

Tim USK ini diketuai Suraiya Samadi, bersama teman-temannya (anggota) terdiri dari: Yulia Desinta, Wahyuni, Maulana Ulva, dan Meitasya Atika Suri semua mereka adalah mahasiswa FKIP Program Studi Pendidikan Kimia USK.

Suraiya mengatakan, pihaknya terinspirasi untuk menciptakan produk inovatif dari ikan bilih (*mystacoleucus padangensis*), sebelumnya hanya dikenal dalam bentuk segar atau kering.

“Dengan ide kreatif, kami mengolah ikan bilih menjadi camilan renyah yang bisa bertahan lebih lama, dengan tambahan bumbu khas Aceh, daun kari serta bumbu spicy dan inilah awal dari Herushi Bilih Crispy,” terang Suraiya.

“Keunikan dari produk ini adalah pengolahan ikan bilih dengan metode penggorengan yang menjadikannya crispy tanpa menghilangkan rasa asli dan kandungan gizi ikan tersebut,” tambahnya.

Hal yang menarik adalah meskipun ikan bilih hanya bisa ditemukan di pasar dalam keadaan segar, tim Herushi berhasil mengemas kelezatan lokal ini ke dalam bentuk yang lebih modern, praktis, dan cocok sebagai oleh-oleh khas Aceh.

Pengembangan usaha ini juga menarik karena awalnya dipasarkan hanya di sekitar rumah produksi dan kampus. Namun, seiring dengan popularitasnya, mereka memanfaatkan media sosial dan beberapa toko offline seperti Almond Factory dan Blang Rakal untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

“Selain itu, Herushi Bilih Crispy juga mendapatkan sertifikasi halal, NIB dan P-IRT yang semakin meningkatkan kepercayaan konsumen,” bebernya.

Dosen Pembimbing Mahasiswa Wirausaha Herushi, Erlidawati, menyebutkan, bahwa yang membuat Herushi Bilih Crispy unik adalah kemasannya yang berdesain modern dan rapi, menjadikannya produk lokal dengan daya tarik nasional bahkan internasional.

“Kini, produk ini telah menjadi salah satu oleh-oleh khas yang terkenal dari Aceh. Produk herushi sudah diminati untuk dibawa traveling di dalam dan ke luar negeri, seperti untuk anak perantauan yang tinggal di luar Aceh dan bisa juga sebagai bekal untuk umrah dan haji,” ujar Erlidawati.

Sementara itu, Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Kewirausahaan USK, Mustanir, menjelaskan bahwa tim wirausaha mahasiswa USK ini yang mengembangkan produk Herushi Bilih Crispy tahun ini mendapatkan pendanaan melalui Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Kemendikbudristek). Dari bulan Maret 2024 hingga pengumuman

lolos untuk kompetisi nasional di Kewirausahaan Mahasiswa Indonesia (KMI) Expo pada akhir bulan Oktober 2024 ini.

“Tim Herushi sudah melakukan yang terbaik dan maksimal di setiap penilaian untuk lolos KMI EXPO ini,” ungkap Mustanir.

Setiap tahapan penilaian dilakukan dengan baik, seperti mengikuti pelatihan dan workshop wirausaha, konsultasi rutin dengan dosen pembimbing, mengisi logbook, monev internal USK dan monev dengan Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan (Belmawa) Kemendikbudristek.

“Alhamdulillah Tim Hersuhi berhasil lolos mengikuti KMI EXPO di Universitas Halu Oleo, Kendari, Sulawesi Tenggara,” sebutnya.

Ia meminta doa semua pihak, agar Tim Herushi bisa membawa piala kejuaraan untuk USK, sekaligus mengharumkan nama Aceh. Baik di tingkat nasional, lebih-lebih di internasional.