

## **Serunya Mahasiswa Asing Buat Kue Cikak di Kampung Rungkut Lor**

SURABAYA - Mahasiswa asing yang mengikuti program pertukaran pelajar (student exchange) di Universitas Surabaya (Ubaya) tak hanya belajar akademik saja. Lebih dari itu, para mahasiswa tersebut terjun langsung membuat kue cikak atau kue tok bersama ibu-ibu dari Kampung Kue Rungkut Lor Surabaya.

Seru tentunya melihat tiga mahasiswa asing ini praktik membuat kue yang tidak ada di negara asalnya. Keseruan ini berlangsung di Pendopo Pusat Pemberdayaan Komunitas Perkotaan Universitas Surabaya (Pusdakota Ubaya) Jl. Rungkut Lor Gg. III No.87, Kali Rungkut, Surabaya.

Ketiga mahasiswa tersebut Anneke Schon, Sigurdur Ingvar Thorarinsson dan Christin Enja Lisette Saermar Andersen dari University of Southern Denmark.

Direktur Kerjasama Kelembagaan Ubaya, Adi Prasetyo Tedjakusuma mengatakan, mahasiswa asing sengaja diajak mengenal budaya dan kebiasaan orang Indonesia, dalam hal ini mengenai kue tradisional. Apalagi kegiatan ini berada di kampung kue yang terkenal yakni Rungkut Lor.

Kesan yang mereka dapatkan bisa jadi cerita tersendiri saat kembali ke negara asal, ungkap Adi Prasetyo, di Pusdakota Ubaya, Senin (22/10/2018).

Adi berharap, setelah mendapatkan pengalaman baru ini, mereka mempunyai kesan yang positif dan dapat mempromosikan Indonesia di negara asalnya atau kemanapun mereka pergi.

Selama proses pembuatan, mahasiswa asing diajarkan mulai awal cara dan bahan yang dipakai untuk membuat kue. Mereka bebas membentuk adona kue sesuai kreasinya.

Ketua Kampung Kue Choirul Mahpuduah menjelaskan, kue cikak yang diajarkan ke mahasiswa berbeda dari penampilan kue cikak pada umumnya yang berbentuk bulat berwarna terang. Kue tradisional asal Indramayu ini dibuat dalam berbagai bentuk.

Saya ajarkan mereka untuk mengkreasikan sendiri kue cikaknya secara menarik, bisa dari segi bentuk yang beragam maupun saat pewarnaan kue, ujar Choirul Mahpuduah

Choirul memaparkan, bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue cikak antara lain kacang hijau, santan, gula pasir, minyak goreng, garam, vanili, pewarna makanan, agar-agar putih dan air. Proses pembuatannya mudah, awalnya kacang hijau direndam, kemudian dikukus, dihaluskan dan masukkan garam, gula pasir serta vanili ke dalam wajan, paparnya.

Dalam prosesnya, setelah bahan-bahan dimasukkan diwajan yang berisi minyak goreng sudah dipanaskan, adonan diaduk hingga bercampur rata.

Kemudian adonan kacang hijau siap dibentuk, diwarnai dan dicelupkan ke dalam agar-agar supaya tampilannya mengkilap. Tanpa menunggu lama, diamkan beberapa saat dan kreasi kue cikak dapat dinikmati, pungkas Choirul Mahpuduah.