


Dari Kerupuk hingga Ekspor Sarden

SENIN, 17 DESEMBER 2007 | Surabaya  Post

Budidaya Jangkerik

Halal dan Berprotein Tinggi

MUNGKIN sebagian besar masyarakat Indonesia masih asing dengan makanan olahan terbuat dari jangkerik. Namun di luar negeri jangkerik yang sebagian besar oleh masyarakat di sini dijadikan makanan hewan di luar negeri justru menjadi menu yang barangkali tak boleh dilewatkan.

Menurut pakar reproduksi hewan Fakultas Kedokteran Hewan (FKH) Universitas Airlangga, drh Budi Utomo Msi, jangkerik bisa menjadi salah satu bahan pangan alternatif karena kandungan gizinya. Sebanyak 75 persen

dalam badan jangkerik terdapat protein dan 50 persen di antaranya adalah keratin.

"Ini protein kulit, sementara selebihnya adalah karbohidrat, lemak dan lain-lain," ujar Budi Utomo. "Saking tingginya protein tepungnya juga dibuat sebagai bahan dasar kosmetik," lanjutnya.

Staf pengajar FKH Unair ini mengaku tak habis mengerti mengapa masyarakat di sini tidak bisa menerima jangkerik sebagai salah satu bahan makanan alternatif. "Sekarang kan musimnya flu burung yang menyerang unggas-unggas, tapi kan nggak ada yang flu jangkerik," kelakarnya. "Kalau diamati jangkerik memiliki cara hidup yang bersih dan tidak menjijikkan seperti kecoa yang seperti tikus merupakan sumber penyakit. Makanannya saja juga bersih. Selain itu jangkrik

juga tidak mengandung zat berbahaya. Tapi mengapa orang belum bisa terima juga. Mungkin juga kurang sosialisasi," ujarnya. Kalau dibandingkan sesama serangga, jangkerik justru aman dikonsumsi dibanding dengan beberapa jenis walang yang sebagian memiliki racun. Pria kelahiran Tuban 18 Mei 1959 ini mengatakan, jangkrik sendiri termasuk jenis serangga yang tidak termasuk dilarang agama, terutama umat Muslim. "Majelis Ulama Indonesia sendiri pernah mengatakan pada saya kalau jangkerik itu termasuk serangga yang halal dimakan," ujar bapak tiga anak ini.

Dikatakan, sekarang ini sejumlah negara Muslim di Timur Tengah juga menggunakan jangkrik dan sejenisnya untuk menjadi salah satu bahan makanan alternatif. "Kalau di Indonesia mungkin paling banyak dijadikan

bahan dasar kosmetik atau makanan burung atau ikan," ujar pria yang mengambil S-2 Program Studi Biologi Reproduksi ini.

Menurut dosen yang juga menerima penghargaan dari Presiden Susilo Bambang Yudhoyono ini, jenis jangkerik yang dikembangkan menjadi bahan pangan adalah jangkerik kalung.

"Sesuai dengan namanya jangkerik ini memiliki ciri fisik menyerupai kalung di bagian lehernya," paparnya. Selain jangkrik kalung, juga terdapat jangkerik cluring yang bentuknya lebih kecil, warnanya lebih cokelat, dan badannya lebih keras. "Jenis yang ini burung tidak terlalu suka karena keras," ujarnya. Menurutnya, jangkerik layak menjadi bahan pangan alternatif dalam rangka eksplorasi sumber makanan baru. (faz)