

PRODUK-PRODUK OLAHAN BEKICOT

Oleh : Ir. Sutrisno Koswara

Bekicot sejak lama dikenal dan ditemukan dimana-mana di pelosok tanah air. Dulu hewan ini dikenal sebagai hama tanaman, tetapi sejak tahun 1980 mulai diekspor dalam bentuk beku dengan tujuan Eropa. Bagi masyarakat Eropa, khususnya Prancis bekicot merupakan salah satu makanan yang lezat, bergizi dan terhormat serta berharga mahal.

Impor bekicot Prancis dalam bentuk segar dan dibekukan dari Indonesia diperkirakan meningkat dari 1 212 ton pada tahun 1986 menjadi sekitar 11000 ton pada tahun 1990. Sedangkan data sebelumnya, yaitu tahun 1983 menunjukkan bahwa ekspor bekicot Indonesia tercatat 190 813 kg dengan nilai 939 011 dollar AS dan 725 240 senilai 1 182 299. 34 dollar AS pada tahun 1984. Pasaran ekspor bekicot Indonesia yang penting selain Prancis adalah Amerika Serikat, Hongkong dan Taiwan.

Berkhasiat Sebagai Obat

Bagian bekicot yang umum dikonsumsi manusia adalah bagian kakinya, sedangkan perut dan sungutnya dibuang. Dari 7 kg bekicot dapat diperoleh 1 kg daging kaki. Daging bekicot menghasilkan protein yang tinggi dan menghasilkan energi yang cukup besar, lebih besar dari daging kerbau. Dari hasil analisis, diketahui bahwa dalam 100 gram daging segar terkandung protein sebanyak 15.8 gram, lemak 0.9 gram dan akan menghasilkan energi sebesar 97 kkal. Daging bekicot juga mengandung asam amino esensial yang lebih tinggi dari telur ayam (ras dan lokal), disamping mempunyai komposisi asam amino yang baik dan tinggi dalam kadar lisin dan arginin, serta banyak mengandung vitamin B₁₂, kalsium dan fosfor.

Bekicot mengeluarkan lendir dari mulutnya, sebagai senjata untuk mempertahankan diri bila ada gangguan dan memudahkan pergerakan. Lendir yang merupakan glikoprotein tersebut dapat dihilangkan dengan memanaskan daging bekicot, meredamnya dalam larutan asam encer atau ditaburi garam dapur.

Daging bekicot mempunyai daya penyembuhan terhadap penyakit. Bahan yang mempunyai daya penyembuh yang diekstraksi dari daging bekicot disebut "Ishimoto negligin". Penyakit yang dapat disembuhkan antara lain asma, sakit ginjal, TBC, anemia, diabetes, sembelit dan mencegah influenza.

Bekicot Segar Beku

Untuk memperoleh daging bekicot, mula-mula bekicot yang telah dikumpulkan dipuasakan 2 – 3 hari agar kotorannya keluar. Kemudian dicuci dan diberi garam serta dibiarkan selama 15 – 30 menit agar semua lendirnya dikeluarkan. Biasanya 1 bata garam cukup untuk 1 – 1.5 kg bekicot. Setelah dicuci bersih, bekicot direbus dalam air cuka (100 ml cuka meja dalam 10 liter air), selama 15 – 20menit.

Daging bekicot dipisahkan dari cangkangnya dengan cara dicungkil atau dipecahkan. Bagian sungut dan perut dibuang (atau dicacah untuk makanan ikan dan bebek). Setelah dicuci, daging kaki bekicot direbus lagi dalam air cuka selama 15 – 20 menit setelah mendidih. Hasil yang diperoleh merupakan daging bekicot setengah jadi yang siap diolah.

Setelah dicuci dan ditiriskan, daging bekicot setengah jadi dikemas dalam plastik polietilen dan dibekukan pada suhu –18 sampai -23.5°C.

Persiapan daging bekicot untuk makanan manusia harus dilakukan dengan hati-hati. Perebusan daging sebelum, pengolahan tidak hanya berguna untuk menghilangkan lendir yang beracun, tetapi juga untuk menghindari adanya bakteri patogen (penyebab penyakit) terutama *Salmonella*, juga untuk membunuh telur cacing. Jika perebusan kurang sempurna atau hanya dilakukan sekali saja, telur cacing tidak mati dan akan masuk ke dalam tubuh yang dapat menyebabkan hepatitis. Makanan yang mengandung *Salmonella* dapat menyebabkan keracunan. Gejala keracunan berupa mual, muntah, sakit perut, sakit kepala, demam dan diare dapat timbul 12 – 24 jam setelah makan.

Pengalengan Daging Bekicot

Persiapan untuk pengalengan daging bekicot sama dengan untuk pembekuan. Daging bekicot setengah jadi yang diperoleh dicuci dan ditiriskan, lalu dimasukkan ke dalam kaleng dan diberi bumbu berupa saus tomat dan garam, serta diisi dengan larutan garam 1 – 2 persen. Pada waktu pengisian harus diperhatikan agar masih ruangan kosong dibagian atas kaleng (“head space”), sehingga pada waktu proses “exhausting” (penghilangan udara atau oksigen dari dalam kaleng) masih ada tempat pengembangan isi kaleng. Isi yang terlalu penuh akan menyebabkan kaleng menjadi cembung, yang walaupun tidak menyebabkan kerusakan tetapi akan menurunkan mutu dan penerimaannya karena dianggap busuk.

Selanjutnya dilakukan “exhausting” dengan cara mengukus kaleng terbuka sehingga udara atau oksigen yang terdapat di dalamnya terusir keluar. Kemudian dilakukan penutupan kaleng dengan sistem “double seamer” sehingga kedap udara, uap air dan mikroba. Setelah ditutup, dilakukan sterilisasi dalam otoklaf (retort) pada suhu 121°C selama 20 – 40 menit.

Setelah proses sterilisasi selesai, harus segera dilakukan pendinginan yang cukup untuk mencegah tumbuhnya kembali bakteri termofilik (tahan panas). Pendinginan dapat dilakukan dalam retort sebelum dibuka atau di luar retort dengan cara menyemprotkan air dingin.

Dendeng Bekicot

Daging bekicot setengah jadi yang akan dibuat dendeng harus bersifat empuk. Untuk itu, daging bekicot direndam selama 6 jam dalam parutan buah nenas matang dengan perbandingan 1 : 1. Buah nenas mengandung enzim bromelin yang merupakan salah satu enzim proteolitik (pemecah protein). Enzim ini mampu mengempukkan daging karena dapat memutuskan protein jaringan pengikat dan protein serat otot. Setelah perendaman selesai, daging bekicot dicuci dan dibelah untuk memperoleh permukaan yang agak lebar.

Bumbu-bumbu yang digunakan sama pada pembuatan dendeng sapi yaitu gula merah (30 persen dari berat daging) dan ramuan bumbu (garam dapur 2.5 persen, lengkuas 2.5 persen, asam jawa 3 persen, lada 1 persen, ketumbar 1.5 persen, bawang putih 1.5 persen dan bawang merah 5 persen).

Bumbu yang telah dihaluskan, dibalur pada daging bekicot dan dibiarkan selama 10 jam supaya meresap. Dengan disusun pada tampah atau wadah lebar lainnya, dendeng basah dikeringkan dengan oven suhu 60°C atau dijemur di bawah terik matahari selama 4 – 5 hari. Setelah kering dendeng bekicot dikemas dalam plastik polietilen atau polipropilen.

Tepung Bekicot

Untuk membuat tepung bekicot, mula-mula dibuat larutan garam dapur 5 persen. Masukkan bekicot ke dalam larutan tersebut sampai terendam seluruhnya, diaduk berkali-kali untuk mempercepat pengeluaran lendir. Setelah dicuci, bekicot direbus selama 10 – 20 menit (setelah mendidih), lalu dipisahkan dari cangkangnya. Daging kaki yang diperoleh kemudian dicuci bersih.

Daging bekicot kemudian diiris setipis 0.5 – 1.0 cm untuk memudahkan pengeringan, dicuci lagi untuk menghilangkan sisa lendir dan dikukus 10 – 15 menit. Selanjutnya dikeringkan dalam oven suhu 60°C atau dijemur sampai kering dan digiling atau ditumbuh atau diayak. Tepung yang dihasilkan dimasukkan ke dalam kantong plastik polietilen dan ditutup rapat.

oOo