

TEPUNG BEKICOT

1. PENDAHULUAN

Bekicot mengandung protein yang cukup tinggi dibandingkan dengan daging ayam, daging sapi dan telur. Pembuatan tepung bekicot merupakan usaha untuk menghindari kesan menjijikkan terhadap bekicot dengan jalan mengolahnya menjadi bentuk yang berbeda dengan sewaktu hidupnya. Di samping itu juga bertujuan untuk memperpanjang masa simpan.

Setiap 100 daging bekicot mentah mengandung protein sebanyak 15,8 gram dan lemak 0,9 gram. Tenaga yang dihasilkan tiap 100 gram daging bekicot sebanyak 97 kilo kalori atau lebih besar dari tenaga yang dihasilkan oleh daging yang ditenak lain.

Tepung bekicot merupakan usaha pengolahan daging bekicot supaya pemanfaatannya lebih luas, terutama sebagai bahan tambahan pada makanan bayi. Penggunaan lain adalah untuk bahan campuran pembuatan kerupuk dan makanan lain.

2. BAHAN

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| 1) Bekicot hidup | 2 kg (100 ekor) |
| 2) Garam dapur | 400 gram |
| 3) Daun jeruk | 5 – 10 lembar |
| 4) Air | 50 liter |
| 5) Natrium benzoat | 1 – 2 gram |
| 6) Kayu bakar atau minyak tanah | secukupnya |
| 7) Cuka 25 % | secukupnya |

3. ALAT

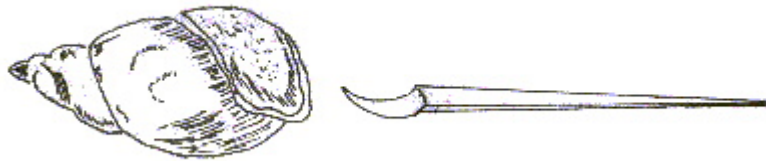
- 1) Ember Plastik
- 2) Tampah atau kawat kasa
- 3) Pengaduk
- 4) Kompor
- 5) Pencukil atau pengukit kecil
- 6) Panci aluminium atau belanga tanah liat
- 7) Oven (bila perlu)
- 8) Ayakan halus atau tapisan
- 9) Alat penumbuk
- 10) Pisau

11) Panci atau belanga tanah liat

4. CARA PEMBUATAN

A. Pembuatan daging bekicot siap olah

- 1) Simpan bekicot hidup ukuran sedang dalam bak penampungan selama 2 hari 2 malam untuk mengurangi jumlah kotoran dan lendir, kemudian masukkan dalam ember;
- 2) Taburi garam dapur 250 gram;
- 3) Aduk dengan pengaduk kayu selama 15 menit, sampai lendir banyak yang keluar;
- 4) Tiriskan selama 15 menit, kemudian masukkan ke dalam ember lain dan taburi 150 gram garam;
- 5) Aduk selama 15 menit, lalu diamkan selama 15 menit, kemudian cuci sampai bersih dari lendir;
- 6) Rebus dalam belanga tanah liat selama 20 menit sampai mendidih, setelah itu tiriskan dan angin-anginkan;
- 7) Pisahkan cangkang dari daging tubuh dengan alat pengukit;

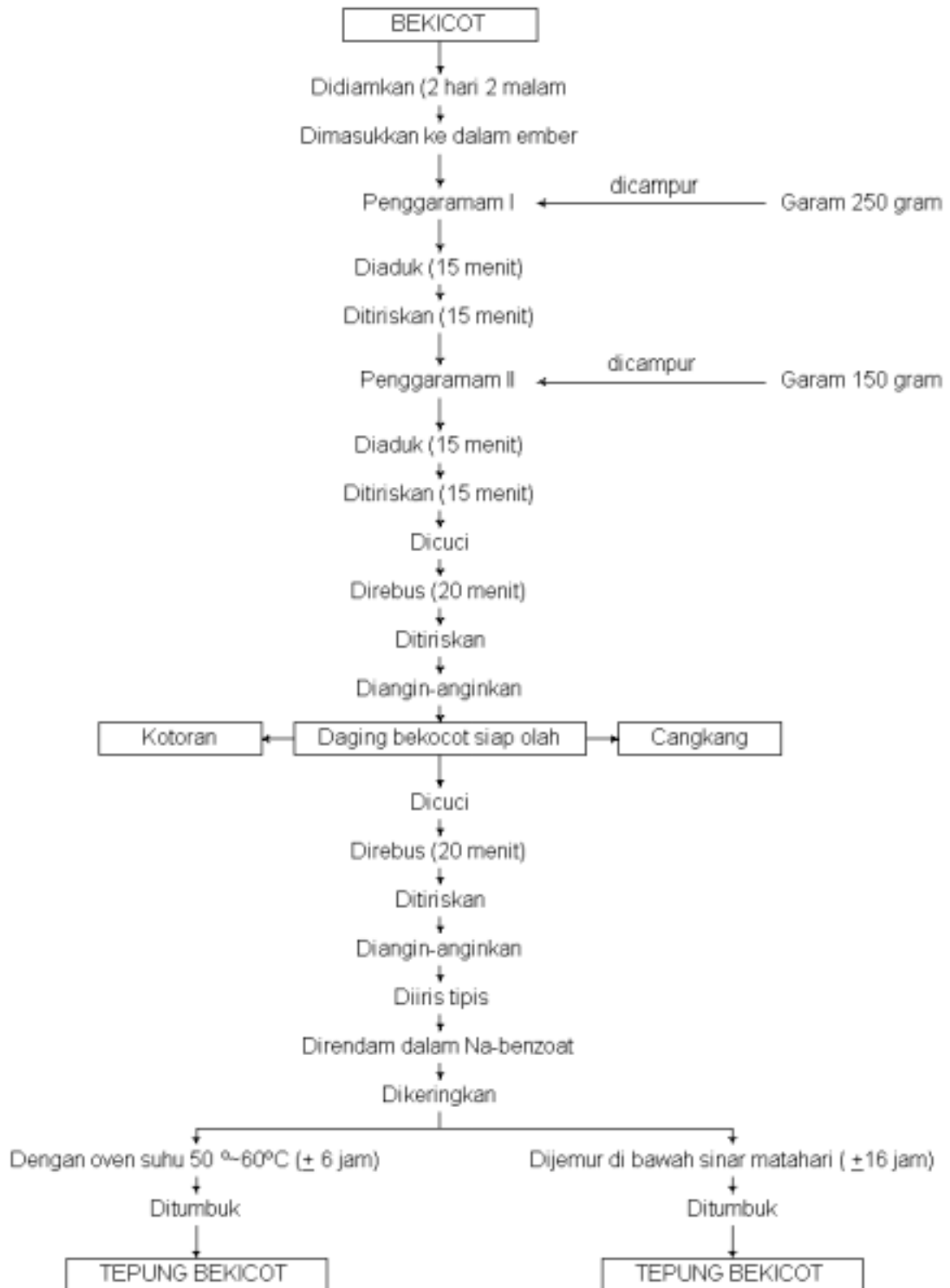


- 8) Pisahkan kotoran dari bagian daging kemudian cuci sampai bersih;
- 9) Rebus selama 20 menit sampai mendidih. Bubuhi 5 – 10 lembar daun jeruk nipis dan cuka untuk menghilangkan bau amis;
- 10) Tiriskan dan angin-anginkan sampai dingin dan kering. Hasilnya berupa daging siap olah.

B. Pengolahan tepung bekicot

- 1) Potong tipis daging bekicot siap olah;
- 2) Keringkan dengan sinar matahari selama 16 jam atau menggunakan oven dengan suhu $50^{\circ} \sim 55^{\circ}$ C selama 6 jam. Pengeringan dianggap selesai bila daging bekicot dapat dipatahkan dengan tangan;
- 3) Tumbuk sampai halus, kemudian ayak sampai diperoleh tepung bekicot.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN TEPUNG BEKICOT



Catatan:

Bahan baku (bekicot hasil penangkapan liar) saat ini sulit diperoleh. Oleh sebab itu, untuk kesinambungan penyediaan bahan baku perlu diusahakan pembudidayaan bekicot.

6. DAFTAR PUSTAKA

Perhimpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian. *Usaha pengawetan daging bekicot*. Lomba Karya Ilmiah Remaja LIPI-TVRI, 1983.

7. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.

Editor : Esti, Agus Sediadi

[KEMBALI KE MENU](#)