

Bagi Papua, Ulat Sagu itu Menyehatkan, tidak Menjijikkan

Ditulis oleh Akhmad Idris pada Senin, 25 November 2019



Kebiasaan masyarakat Papua selalu menarik untuk diulas. Letak geografis di ujung Timur Indonesia serta kondisi daerah yang masih natural, membuat masyarakat Papua relatif lebih mampu mempertahankan tradisi warisan nenek moyang hingga saat ini. Para penjaga tradisi selalu ingin melindungi.

Kebiasaan nenek moyang dalam memanfaatkan anugerah Tuhan berupa alam sebagai bahan makanan keseharian, masih diterapkan oleh masyarakat Papua hingga saat ini. Jika tulisan saya sebelumnya mengulas pinang yang mengalahkan lezatnya nasi (etnis.id, 30 September 2019), maka kali ini saya ingin mengulas tentang ulat sagu yang menyehatkan, bukan menjijikkan.

Ulat dipandang oleh kebanyakan orang sebagai hewan yang menjijikkan, bahkan ada yang lari terbirit-birit ketika ditakuti dengan hewan mungil tersebut. Sri Hastuty (2016) dalam penelitiannya tentang pengolahan ulat sagu menjelaskan bahwa hal yang membuat orang

jijik mengonsumsi ulat sagu adalah bentuknya.

Bentuk ulat yang mungil dan bergerak *krembuk-krembuk* memunculkan sensasi geli dan jijik. Ulat sagu juga memiliki sebutan yang berbeda-beda di setiap daerah. Masyarakat Bone Sulawesi menyebut ulat sagu dengan sebutan *Dutu*, masyarakat Palopo Sulawesi menyebutnya dengan istilah *Wati*, dan masyarakat Kamoro Papua menyebutnya dengan nama *Koo*. Semenajikkan apapun si *Wati/Dutu/Koo*, ia menjadi makanan yang menyehatkan bagi masyarakat Papua.

Pemanfaatan ulat sagu sebagai konsumsi harian *juga* tak lepas dari penggunaan sagu sebagai bahan makanan pokok di Papua. Tumbuhan sagu di Indonesia hampir 90% berada di pulau Papua, sedangkan sisanya berada di pulau Maluku. Ariani dkk (2018) dalam penelitiannya tentang tepung ulat sagu menyebutkan bahwa masyarakat Papua dan Maluku menjadikan sagu sebagai bahan makanan pokok sekaligus menikmati ulat sagu dalam konsumsi sehari-hari.

Masyarakat Papua percaya bahwa memakan ulat sagu memberikan dampak yang positif terhadap kesehatan. Kepercayaan masyarakat Papua berbanding lurus dengan fakta tentang nilai gizi dalam ulat sagu. Ulat sagu memiliki kadar protein total sebanyak 4,0575%. Hal ini diungkapkan oleh Harti Widiastuti dan Chakrawaty M. Kisan (2014) dalam penelitiannya tentang analisis kadar protein pada ulat sagu yang dimuat dalam Jurnal *As-Syifaa* Vol. 06, No. 02.

Ulat sagu dapat dijadikan sebagai alternatif sumber makanan dengan kadar protein tinggi (protein hewani). Protein adalah zat yang paling utama dalam pertumbuhan dan pembentukan tubuh manusia. Selain kadar protein yang tinggi, ulat sagu juga mengandung lemak.

Prawatya Istalaksana (2013) dalam penelitiannya tentang kandungan lemak dalam ulat sagu menjelaskan bahwa ulat sagu mengandung lemak dan protein yang tinggi, sehingga berpotensi untuk dijadikan sumber minyak pangan dan protein. Oleh sebab itu, masyarakat Papua memiliki postur tubuh yang gagah dan kuat. Satu di antara penyebabnya adalah mengonsumsi makanan-makanan dengan kadar lemak dan protein yang tinggi, yakni ulat sagu.

Ulat sagu dikonsumsi oleh masyarakat Papua dengan berbagai olahan, ada yang dikonsumsi mentah dan ada pula yang diolah menjadi berbagai macam makanan. Ulat sagu yang masih segar (baru diambil dari batang tumbuhan sagu) memiliki rasa yang gurih dan sedikit beraroma sagu (*namanya saja* ulat sagu).

Ketika digigit, dari perut ulat sagu akan mengeluarkan cairan yang memiliki rasa manis. Perpaduan gurih, manis, serta menyehatkan; membuat ulat sagu menjadi “makanan primadona” masyarakat Papua. Olahan makanan dari ulat sagu di antaranya adalah sate ulat sagu, roti dengan isi ulat sagu, sop ulat sagu, spageti dengan irisan ulat sagu, bakwan, campuran nasi goreng, bakso, dan keripik.

Olahan ulat sagu yang variatif dapat menghilangkan atau paling tidak dapat mengurangi rasa jijik untuk mengonsumsinya, karena bentuk ulat sagu telah diubah menjadi olahan makanan seperti yang telah disebutkan di atas. Jika diamati lebih saksama, bentuk ulat sagu sebenarnya tidak menjijikkan.

Justru bentuk ulat sagu itu unik dan menggemaskan. “Keimutan” ulat sagu terlihat ketika berjalan di atas tanah. Ulat sagu seakan-akan sedang bergoyang ria dengan cara menaik-turunkan perutnya secara terus menerus. *Apalagi* jika yang melakukannya adalah ulat sagu yang obesitas (ulat sagu dengan ukuran paling besar, seukuran jari jempol orang dewasa).

Selain sebagai olahan makanan yang lezat bagi masyarakat Papua, penangkapan ulat sagu juga bermanfaat untuk melindungi tumbuhan kelapa dan sagu dari serbuan hama. Ulat sagu merupakan larva dari kumbang merah, sedangkan kumbang merah adalah hama bagi tumbuhan kelapa dan sagu.

Oleh sebab itu, pengonsumsian ulat sagu berarti meminimalisasi serangan hama kumbang merah terhadap tumbuhan sagu dan kelapa. Ulat sagu dapat dijumpai di limbah hasil panen pohon sagu. Batang pohon sagu yang berusia dua puluh hingga empat puluh hari pasca ditebang, akan dihinggapi oleh kumbang merah untuk meletakkan telur-telurnya.

Dari telur-telur tersebut akan menetas larva-larva kumbang merah, yakni ulat sagu. Bagian batang yang terdapat ulat sagu di dalamnya adalah satu sampai dua meter pada bagian atas batang hingga pucuk pohon sagu. Pada umumnya panen ulat sagu hanya bisa dilakukan sekali pada setiap *gelondong* (batang) limbah pohon sagu.

Estimasi waktu yang dibutuhkan untuk memanen ulat sagu adalah satu sampai dua jam tiap *gelondongan* dengan hasil panen antara tiga ratus sampai empat ratus gram ulat sagu.

Hal unik yang dilakukan oleh masyarakat Papua ketika memanen ulat sagu adalah cara mengetahui keberadaan ulat sagu. Tidak semua limbah pohon sagu dijadikan tempat meletakkan telur oleh kumbang merah. Cara memastikan bahwa ulat sagu memang benar-benar ada di *gelondongan* adalah pendengaran yang tajam.

Telinga didekatkan ke *gelondongan*, kemudian didengarkan dengan teliti suara-suara di dalam *gelondongan*. Jika terdengar suara benda yang bergerak-gerak, maka bisa dipastikan di dalam *gelondongan* tersebut terdapat ulat sagu.

Selanjutnya, *gelondongan* tersebut dibelah dan akan ditemui ulat sagu yang terdapat pada alur makannya. Pembelahan inilah yang membuat setiap *gelondong* hanya dapat dipanen satu kali. *Gelondong* yang telah rusak (akibat dibelah) tidak akan ditempati lagi oleh si kumbang merah untuk meletakkan telur-telurnya. (SI)

Baca juga: Perang Ide, Radikalisme, dan Film Religi