



Menanam Mangrove, Mencicipi Olahannya

MENANAM mangrove mungkin sudah tak asing lagi. Tetapi "mencicipi" mangrove? Barangkali tak banyak yang sudah merasakan.

Jika penasaran seperti apa rasa mangrove, coba saja bertanya pada peserta Mangrovestasi 2018 "For a Better Environment: Tanami Cintai Mangrove", Sabtu (13/10) lalu, 90 mahasiswa dari berbagai fakultas di Universitas Diponegoro (Undip) terlibat dalam kegiatan pelatihan produk mangrove di Desa Tambak Bulusan, Kecamatan Karang Tengah, Kabupaten Demak. Kegiatan yang dicetuskan Himpunan Mahasiswa Peduli Sosial (HIMPS) Fakultas Ilmu Sosial dan Politik (Fisip) Undip tersebut memberi kesempatan para peserta untuk mengolah mangrove sebagai bahan makanan.

"Selain untuk membuat batik, mangrove juga bisa dimanfaatkan sebagai makanan. Semula saya tertarik membuat kue dan es krim mangrove. Saya pikir rasa dasar mangrove yang asin, asam, dan pahit akan menghasilkan hasil akhir yang unik. Namun, karena bahan bakunya susah ide tersebut tidak terlaksana. Sebagai gantinya, mangrove diolah jadi keripik dan dawet," tutur Wakil Ketua Divisi Lingkungan dan Alam HIMPS Ervin Dwi Ariyanto. Sebelum jadi bahan makanan, perlu dipastikan agar tak salah mengambil mangrove. Pasalnya, Ervin menginfokan, jenis mangrove buta-butu,

misalnya, sama sekali tidak aman dikonsumsi. Sebaliknya, buah mangrove jenis pidada atau *Sonneratia* bisa digunakan sebagai dasar masakan.

"Mula-mula buah mangrove pidada direbus sekitar tiga jam. Setelah empuk, buah dibuka dan dibuang bagian dalamnya yang mengandung rasa pahit. Buah yang empuk lantas diblender dan diberi istilah bubur mangrove. Bubur inilah yang menjadi bahan dasar olahan mangrove," jelas Ervin.

Proses pembuatan dawet mangrove tak beda dengan dawet yang ada di pasaran. Begitu pula campuran bahan untuk keripik mangrove. Untuk keripik, jenis mangrove yang dipakai ialah *Avicennia*. Para peserta terbantu sebab pegiat rodruk olahan mangrove, Isrofah, membimbing tahap demi tahap pembuatannya.

Keseruan mengolah mangrove

membuat peserta puas, tak terkecuali Aldi. Mengaku baru pertama kali mengikuti acara serupa, Aldi merasa senang berpartisipasi dalam Mangrovestasi. "Senang, apalagi saya jadi tahu bagaimana cara membuat beberapa makanan dari bahan dasar mangrove. Saya juga sempat mencicipi dawet dan keripiknya. Bahkan saya juga ikut praktik menggoreng keripiknya," cerita Aldi.

Mangrove Sebagai Investasi

Dari tahun ke tahun Mangrovestasi berfokus pada penanaman mangrove. Tahun ini, Ervin mencetuskan ide yang berbeda, yakni pelatihan produk mangrove. Ia berharap lewat kegiatan itu ada ilmu yang membekas bagi para peserta. Tak hanya mencicipi olahan mangrove, namun hasil olahan tersebut bisa pula diaplikasikan sebagai ide wirausaha.

Sebagai info, Mangrovestasi



atau Mangrove Investasi telah berlangsung sejak tiga tahun lalu. Bukan tanpa alasan selama tiga tahun berturut-turut HIMPS memilih Desa Tambak Bulusan sebagai lokasi penanaman. Ervin mengatakan, tingkat abrasi di daerah itu memprihatinkan sehingga memerlukan uluran tangan.

"Sebagian warga bermata pencaharian sebagai nelayan. Jika tiap tahun terjadi pengikisan tanah, bukan tidak mungkin tambak-tambak yang biasa dikelola nelayan ini akan hilang. Itu kenapa kami kembali memilih menanam mangrove di Desa Tambak Bulusan," ujar Ervin.

Penanaman 1.000 bibit mangrove tersebut tak sekadar proses menanam, namun juga menjadi aksi

nyata yang memberi dampak nyata bagi lingkungan. Kecuali itu, penanaman mangrove bisa meningkatkan kesadaran peserta untuk melindungi dan mencintai alam.

Setelah proses penanaman, peserta melakukan bersih pantai. Meski tak mudah, pekerjaan tersebut terasa ringan karena dikerjakan bersama-sama. HIMPS sekaligus mengajarkan untuk meminimalisir jumlah sampah dengan tidak mengenakan sarung tangan saat pemungutan sampah.

Di samping itu, HIMPS mewajibkan peserta membawa sendiri botol minuman atau tumbler agar setelahnya bisa dipakai kembali dan tidak menambah sampah. (Sofie Dwi Rifayani-53)