

## Mengintip Peluang Ulat Hongkong

**DARI** dunia hobi, menciptakan banyak peluang usaha. Dari hobi burung berkicau, amsal. Salah satu peluang yang bisa dikembangkan menjadi bisnis menggiurkan dan bisa dilakukan di pedesaan adalah beternak ulat hongkong.

Meski disebut ulat, namun ulat hongkong tidak berbulu dan tidak punya racun yang membuat gatal. Maka ulat jenis ini sudah lama dipilih menjadi pakan burung. Meski keberadaannya lebih tepat disebut sebagai pakan suplemen bagi burung ocehan.

Seiring semakin banyak pehobi burung ocehan, menyebabkan permintaan ulat hongkong di pasaran terus mengalir deras. Apalagi selain dibutuhkan peternak dan hobiis burung ocehan, ulat hongkong juga dicari para mincing mania untuk umpan.

Tak heran bila usaha peternakan ulat hongkong tumbuh pesat, khususnya di pedesaan. Terlebih saat ini sudah banyak pelaku usaha mengolah dan mengemas ulat hongkong dalam bentuk kering, sehingga memiliki jangkauan pasar lebih luas.

Seperti diakui peternak ulat hongkong, Rohani warga Kembang Patuk Gunungkidul. Dikutip dari laman infogunungkidul, dia sudah menekuni usaha peternakan ulat hongkong sejak 6 tahun silam.

Dahulu sebelum covid-19 mewabah, setiap pekan dia bisa kirim kisaran 2 ton ulat hongkong ke Jakarta. Jumlah tersebut dikirim 2-3 kali pengiriman. Namun selama pandemi covid-19, usahanya surut. Pesanan menipis. Beruntunglah setelah lewat masa pandemi, usahanya bangkit lagi.

Usaha beternak ulat hongkong juga jadi pilihan beberapa perajin topeng di di Bobung Patuk. Warga Padukuhan Bobung Supadi membuka usaha baru yaitu budidaya ulat hongkong. Dari pertama membeli indukan kemudian bertelur dan sampai proses menjadi ulat. Media yang digunakan dengan



Seorang peternak ulat hongkong menunjukkan hasil panennya.

KR-Antara

menggunakan books-boks kecil yang disusun dan ditempatkan pada ruangan yang tertutup.

Dalam pemeliharaan juga cukup mudah dengan hanya diberi pakan berupa dedak, konsentrat atau ketela yang mudah didapat dan diberi pakan dua kali sehari serta pencahayaan yang cukup.

Tentang harga, beberapa produsen, di tingkat pedagang pengecer sangat fantastis. Ada yang membanderol harga ulat hongkong basah Rp 100-an ribu perkilo. Sedangkan untuk ulat hongkong kering dipasarkan kisaran Rp 30 ribu untuk berat 100 gram.

### Cara Beternak

Beberapa peternak mengaku, sabar dan telaten menjadi kunci utama beternak ulat hongkong. Proses penyemaian ulat dimulai dari memelihara telur-telur 'kepikan', semacam kumbang berwarna hitam, dalam sebuah kotak penangkaran dengan media polar atau kulit gandum yang digiling. Setelah telur-telur menetas, larva itu dibiarkan sampai tumbuh besar dan menjadi ulat hong kong.

Umur sepekan dari hari menetas, ulat hongkong sudah bisa dijual ke pasaran. Namun jika ingin dijadikan indukan, harus terus dipelihara hingga

menjadi kepompong dan kemudian bermetamorfosa menjadi kumbang. Kumbang inilah yang disebut sebagai induk ulat hongkong.

Siklus dari 'kepikan' menjadi kumbang yang produktif memakan waktu tak lebih dari dua bulan. Setelah dua bulan, setiap satu minggu sekali 'Kepikan' dipindah tempat dengan menggunakan saringan. Dan media hasil saringan yang berupa polar kemudian di kumpulkan dalam wadah kotak beralas papan dengan ukuran 120x60x10 cm. Dari hasil saringan itulah setelah beberapa hari akan muncul larva ulat hong kong.

Berdasar pengalaman, setelah empat bulan biasanya sepuluh hari sekali bisa terus menerus panen. Dari setiap kotak, jika maksimal bisa memanen kisaran 50 kg ulat hongkong. Harga di tingkat peternak sendiri tentu berbeda jauh dibanding harga di pedagang pakan eceran.

Usaha budi daya ulat hong kong tidak ada kendala musim. Namun kelemahannya, usia induk serangga ini sangat pendek. Sehingga perlu selalu melakukan proses peremajaan indukan. Hal ini dilakukan agar produksi ulat bisa berkelanjutan. (Dar)

## KWT Ikut Mengolah Jajanan Desa

**BERAGAM** peluang usaha dapat diterjuni warga yang tinggal di kawasan pedesaan. Salah satunya, yakni usaha membuat makanan jaman dulu (jadul), tempo dulu atau tradisional.

Tak jarang sebagian jenis makanan jadul semakin meningkat jumlah pesannya ketika mendekati Hari Raya Idul Fitri (Lebaran). Contoh jenis makanan jadul, misalnya kue widaran, wajik bandung, jenang tape dan kembang goyang. Pemesan makanan ringan jadul ini ada yang digunakan sendiri maupun untuk dijual lagi.

Adapun pemilik usaha jenis-jenis makanan jadul seperti kue widaran, jenang tape, kembang goyang dan wajik bandung, yaitu pasangan suami-istri (pasutri), Riyadi dan Walmi. Selain rutin membuat makanan jadul, pasutri ini juga mempunyai usaha warung makan di kawasan Jalan Godean Sleman.

"Alhamdulillah, pesanan beberapa jenis makanan jadul yang kami buat tak hanya konsumen langsung. Tapi ada juga dari pedagang makanan, seperti yang berada di Bantul hingga Magelang," ungkap Walmi, Jumat (14/4/2023).

Ibu dari empat anak ini menjelaskan, suatu hal membahagiakan aneka jenis makanan jadul, tradisional atau makanan ndeso masih ada yang tetap eksis sampai sekarang. Meski aneka makanan modern terus bermunculan, namun sebagian makanan jadul tetap punya penggemar. Bahkan biasa ada peningkatan omzet penjualan, misalnya saat musim liburan dan mendekati Lebaran.

"Jadi untuk mendapatkan rupiah atau untuk memperoleh rezeki halal bisa lewat membuat makakan jadul seperti yang

kami terjuni. Berapa pun hasilnya, kami syukuri," tandas Walmi.

Suatu hal banyak disyukuri pula, sebutnya, ketika Bulan Ramadan biasa menerima pesanan nasi box antara lain untuk buka puasa bersama dan tadarus/khataman Alquran. Sedangkan kendala yang dihadapi, misalnya ketika ada bahan baku mengalami kenaikan harga, namun pihaknya belum menaikkan harga, maka keuntungan yang diperoleh tak maksimal.

Sementara itu salah satu anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Sedyo Rukun di Sendangrejo Minggir Sleman, Sainah, menjelaskan sebagian anggota KWT setempat mempunyai usaha membuat makanan jadul. Bahkan setiap Minggu pagi menggelar Pasar Minggu Pagi.

"Sekitar 17 anggota dan pengurus KWT Sedyo Rukun biasa ikut berjualan di Pasar Minggu Pagi antara lain ada yang menyediakan nasi kuning, nasi wiyit, gorengan, buntul daun talas, klepon, cireng, nogosari dan pecel," paparnya.

Ia sendiri, ungap Sainah, menyediakan nasi wiyit yang dibungkus daun pisang. Harga nasi wiyit cukup Rp 2.500 per bungkus. Kekhasan dari nasi wiyit, antara lain ada sambel gepengnya dibuat dari kedelai hitam goreng yang ditumbuk (tak sampai halus). Ada pula gereh pethek goreng. Bumbu dari sambal ini cukup bawang merah, bawang putih, lombok dan garam.

(Sulistyanto)



Jajanan desa membuka peluang usaha

KR-Sulistyanto

## EMPON-EMPON

### Melestarikan Tanaman Obat

SEBAGIAN jenis tanaman berkhasiat obat mudah perawatannya dan bisa ditanam di pekarangan rumah. Baik ditanam di tanah langsung maupun menggunakan pot atau wadah lain yang difungsikan sebagai pot. Pasangan suami istri, Sadana dan Shoimah yang tinggal di kawasan Sidoagung Godean Sleman termasuk yang senang menanam tanaman berkhasiat obat. Sebagian tanaman sudah sering dimanfaatkan sendiri maupun tetangga di sekitar tempat tinggalnya. Jenis tanamannya antara lain bidara, bunga telang, salam, kencur, serai, cabe Jawa dan pandan wangi. "Kami berusaha menjaga kelestarian tanaman-tanaman berkhasiat obat yang ada di pekarangan rumah kami. Tentang manfaat kesehatannya, sebagian sudah kami rasakan sendiri," ungap Sadana, Rabu (12/4/2023) lalu. Jenis tanaman tersebut, lanjutnya, ada yang mudah diperbanyak, antara lain dengan memisahkan bagian tunas hingga menyemai biji yang sudah tua. Pemupukan rutin dapat menggunakan pupuk kandang, misalnya dengan membeli di kios-kios



Shoimah dan minuman herbal berbahan tanaman obat dari kebun miliknya

KR-Sulistyanto

penyedia sarana-prasarana pertanian. "Khususnya tanaman bidara sudah rutin kami manfaatkan bagian daun-daunnya. Cara pemanfaatan yang sederhana, misalnya cukup dengan diblender ataupun ditumbuk," jelas Sadana. Shoimah menambahkan, bagian daun-daun bidara yang diblender atau ditumbuk dapat menghasilkan sari daun bidara wujud cair. Bahan alami berkhasiat ini bisa ditambah minyak zaitun lalu untuk melawan demam, masuk angin, pegal-pegal dan nyeri sendi. "Cucu saya beberapa hari lalu panas, demam dan menurun nafsu makannya. Setelah beberapa kali diboreh cairan hasil blenderan daun bidara

ditambah minyak zaitun, Alhamdulillah bisa lekas sembuh," urai Shoimah. Sedangkan ampas dari daun-daun yang sudah diblender dapat dijemur dan dijadikan teh daun bidara. Dengan rutin mengkonsumsi teh daun bidara tanpa perlu ditambah gula diyakini berdampak bagus bagi kesehatan seperti menormalkan tekanan darah, menghindarkan dari penumpukan kolesterol jahat serta bisa menambah nafsu makan seperti bagi lansia maupun pasca sakit. "Kami juga biasa membuat minuman dengan campuran bahan-bahan alami berkhasiat, cukup mengambil yang ada di pekarangan, jelasnya. (Sulistyanto)

### Rumput Pembersih Ginjal

**NAMANYA** rumput belulang atau sering juga disebut 'suket lulangan', biasa tumbuh subur di tepi jalan, pematang sawah ataupun di kebun. Petani menganggap rumput belulang adalah gulma atau tanaman pengganggu, sehingga kerap kali langsung dibabat habis. Kenyataan dibalik itu, rumput belulang banyak manfaatnya untuk kesehatan. Dalam 'Serat Jampi Jawi' tinggalan leluhur yang memuat hampir 261 resep 'Jamu Jawa', salah satunya menyebut rumput belulang dan manfaatnya untuk kesehatan. Hal ini karena rumput belulang memiliki kandungan yang bermanfaat untuk kesehatan, di antaranya adalah protein, lemak, saponin, tanin, polifenol dan etanol. Meredakan demam, khasiat rumput belulang telah lama digunakan oleh masyarakat Jawa terutama yang berada di pedesaan sebagai pereda demam akibat penyakit tipus. Caranya, rebus beberapa lembar rumput belulang dengan air sampai mendidih. Saring dan tunggu hingga hangat-hangat, kemudian minum satu hari satu kali sampai demamnya turun. Mencegah perkembangan sel kanker, sifat antioksidan dan antibakteri pada rumput

belulang dapat mencegah sel kanker berkembang di dalam tubuh. Minum secara rutin, teh rumput belulang. Karena ekstrak pada tanaman ini, membantu memperlambat pertumbuhan selektif kanker pada paru-paru dan sel kanker serviks. Membersihkan ginjal, kandungan yang ada pada rumput belulang dipercaya juga bisa membersihkan ginjal. Caranya, ambil beberapa lembar rumput belulang, blender sampai halus. Kemudian rebus dengan 5 gelas air, saring dan minum selagi hangat. Bisa diulang apabila tinggal 3 gelas, tebus kembali ambil ampasnya. Apabila batu ginjal belum keluar esok harinya melalui buang air kecil, bisa diulang minum 2-3 kali berturut-turut.

Sembuhkan luka akibat pendarahan, tempelkan rumput belulang yang telah diblender halus pada luka akibat jatuh atau sebab lain. Ternyata ramuan rumput belulang, mampu meredakan dan mengobati pendarahan akibat luka. Masyarakat Jawa juga sering menggunakan ramuan rumput belulang, setelah melahirkan. Mencegah radang sendi, penyakit yang umum diderita orang tua yakni radang sendi dan cukup mengganggu. Oleskan atau balok campuran rumput belulang dengan kelapa parut, panaskan dan tempel pada bagian yang sakit. Sedangkan minum air seduhannya, bisa mengeluarkan cacing dan parasit lain dari perut. (Sutopo Sgh)



Rumput tulang

KR-Sutopo Sgh

## Kedaulatan Rakyat

SIUPP (Surat Izin Usaha Penerbitan Pers) No. 127/SK/MENPEN/SIUPP/A.7/1986 tanggal 4 Desember 1990. Anggota SPS. ISSN: 0852-6486.

Penerbit: PT-BP Kedaulatan Rakyat Yogyakarta, Terbit Perdana: Tanggal 27 September 1945.

Perintis: H Samawi (1913 - 1984) M Wonohito (1912 - 1984).

Penerus: Dr H Soemadi M Wonohito SH (1985-2008), dr H Gun Nugroho Samawi (2011-2019) **Penasihat:** Drs HM Idham Samawi. **Komisaris Utama:** Prof Dr Inajati Adrisjanti. **Direktur Utama:** M Wirmon Samawi SE MIB. **Direktur Pemasaran:** Fajar Kusumawardhani SE. **Direktur Keuangan:** Imam Satriadi SH. **Direktur Umum:** Yuriya Nugroho Samawi SE MM MSc. **Direktur Produksi:** Baskoro Jati Prabowo SSos.

**Alamat Percetakan:** Jalan Raya Yogya - Solo Km 11 Sleman Yogyakarta 55573, Telp (0274) - 496549 dan (0274) - 496449. Isi di luar tanggungjawab percetakan

**Alamat Homepage:** http://www.kr.co.id dan www.krjogja.com. **Alamat e-mail:** naskahkr@gmail.com. **Radio:** KR Radio 107.2 FM.

**Bank:** Bank BNI - Rek: 003.044.854 Cabang Yogyakarta.

### Perwakilan dan Biro:

**Jakarta:** Jalan Utan Kayu No. 104B, Jakarta Timur 13120, Telp (021) 8563602/Fax (021) 8500529. **Kuasa Direksi:** Ir Ida Indirani. Wakil Kepala Perwakilan: Hariyadi Tata Raharja.

**Wartawan:** H Ishaq Zubaedi Raqib, Syaifullah Hadmar, Muchlis Ibrahim, Rini Suryati, Ida Lumongga Ritonga.

**Semarang:** Jalan Lampersari No.62, Semarang, Telp (024) 8315792. Kepala Perwakilan: Budiono Isman, Wakil: Isdiyanto Isman SIP.

**Banyumas:** Jalan Prof Moh Yamin No. 18, RT 7 RW 03 Karangklesem, Purwokerto Selatan, Telp (0281) 622244. Kepala Perwakilan: Ach Pujiantoro SPd, Wakil: Driyanto.

**Klaten:** Jalan Pandanaran Ruko No 2-3, Bendogantungan Klaten, Telp (0272) 322756. Kepala Perwakilan: Sri Warsiti.

**Kulonprogo:** Jalan Veteran No 16, Wates, Telp (0274) 774738. Pj. Kepala Perwakilan: Muslikah. Wakil: Asrul Sani.

**Gunungkidul:** Jalan Sri Tanjung No 4 Purwosari, Wonosari, Telp (0274) 393562. Kepala Perwakilan: Drs Guno Indarjo, Wakil: Wuragil Dedy TP