

Pelajar SMK Muhammadiyah ini Bikin "Nugget Erio" dari Ulat Daun Pisang

Senin, 17-04-2017

BLORA, MUHAMMADIYAH.OR.ID - Ulat penggulung daun pisang yang biasanya merusak daun pisang (Red: Hama daun pisang), kini disulap oleh siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Muhammadiyah 1 Blora, Jawa Tengah menjadi nugget yang mempunyai kandungan gizi sangat tinggi.

Mereka adalah Umi Kalsum dan Muhammad Bilal, siswa kelas X jurusan tata boga SMK Muhammadiyah 1 Blora, Jawa Tengah yang menciptakan makanan baru dari ulat penggulung daun pisang menjadi nugget yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan bisa membantu pertumbuhan otak anak.

Nugget yang diberi nama "nugget erio" ini sudah dibuktikan dan diuji di laboratorium Universitas Gadjah Mada (UGM) Yogyakarta, dan hasilnya sangat luar biasa, dari hasil uji laboratorium UGM, dinyatakan "nugget erio" mengandung protein 8,3% asam, amino 0,37%, dan ditanggung halal.

Ide pembuatan nugget erio, dari ulat penggulung daun pisang ini, bermula dari Umi Kalsum dan kawannya melihat warga Blora terutama warga miskin yang anak-anaknya masih banyak yang kekurangan gizi.

Kemudian ia melihat banyaknya pohon pisang yang daunnya terdapat ulat, lalu mengadakan percobaan di sekolahnya, untuk membuat nugget, setelah jadi ternyata enak, dan dibantu guru pembimbingnya untuk mencoba dilabkan di UGM dan hasilnya sangat luar biasa.

"Saya sangat mendukung kegiatan siswa yang kreatif dan inovatif, dan harapannya makanan yang bisa membantu perkembangan otak anak ini, bisa bermanfaat bagi masyarakat Blora," ujar guru pembimbing siswa pembuat nugget dari ulat penggulung daun pisang, Reto Wulandari, Ahad, (16/4).

Sementara, Mahfud, seorang warga dari Desa Sonorejo, Kecamatan Kota Blora, turut merasakan nikmatnya "nugget erio" dari ulat penggulung daun pisang buatan Umi Kalsum dan Bilal.

"Rasanya hampir tidak ada bedanya dengan nugget lainnya,"ungkapnya

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat nugget dari ulat penggulung daun pisang tersebut tidaklah sulit untuk didapat. Cukup sediakan ulat daun pisang 200 gram, bawang bombay 20 gram, bawang putih 15 gram, lada 1 sendok teh, garam 1 sendok teh, gula 1 sendok teh, tepung terigu 60 gram, pala setengah sendok teh.

Setelah bahan-bahan sudah terkumpul, cara membuatnya pertama – tama buang kotoran ulat penggulung daun pisang, lalu cuci bersih dan rendam dengan air panas kurang lebih 10 menit. Kemudian tiriskan, setelah itu ulat dihaluskan atau diblender dan kemudian dikukus kurang lebih 15 menit.

Lalu masukan semua bumbu yang sudah dihaluskan campur dengan tepung terigu dan telur, aduk secara merata. Lalu siapkan loyang yang sudah dilapisi plastik untuk tempat nugget yang sudah dikukus supaya tidak lengket dan di iris sesuai ukuran, oleskan dengan serbuk lapisan nugget, lalu digoreng dan siap disajikan. **(dzar)**

Ilustrasi: burungnya.com