

Pemanfaatan air Belimbing wuluh

Kontribusi dari Webmaster
Senin, 11 Juni 2007

Banyak tanaman di Indonesia ini yang sebenarnya dapat memberikan banyak manfaat, namun belum dibudidayakan secara khusus. Salah satu diantaranya adalah belimbing wuluh (Averhoa Bilimbi) Selama ini, yang sering menggunakan belimbing wuluh adalah masyarakat Aceh. Pada umumnya, mereka mengolah belimbing wuluh menjadi penyedap rasa, yang disebut asam sunti. Selain itu mereka juga menggunakan air belimbing wuluh yang diperoleh dari proses pembuatan asam sunti itu untuk mengawetkan ikan dan daging. Penulis mencoba mengkaji lebih jauh pemanfaatan air belimbing wuluh sebagai alternatif untuk mengawetkan ikan dan daging. Untuk itu penulis mengadakan penelitian untuk melihat ketahanan ikan dan daging yang diawetkan dengan air belimbing wuluh. Selain itu, penulis juga mengkaji keekonomisan penggunaan air belimbing wuluh tersebut. Setelah mengadakan percobaan dan pengamatan, akhirnya penulis dapat menyimpulkan bahwa air belimbing wuluh dapat dimanfaatkan sebagai alternatif untuk mengawetkan ikan dan daging. Selain itu, penggunaan air belimbing wuluh ternyata sangat ekonomis karena mendapatkannya, hampir tidak memerlukan biaya sama sekali. Penulis berharap agar air belimbing wuluh dapat dimanfaatkan sebagai alternatif untuk mengawetkan ikan dan daging oleh siapa saja, tidak hanya terbatas pada masyarakat Aceh, karena telah terbukti mampu mengawetkan ikan dan daging. Selain itu penulis menghimbau agar tanaman belimbing wuluh dapat dibudidayakan secara khusus karena dapat mendatangkan banyak manfaat.