



Kepiting Soka

Kota Tarakan di Kalimantan Utara memiliki kuliner khas Kepiting Soka. Bahkan kuliner itu sudah menjadi buah tangan bagi pelancong yang datang ke kota seluas 250 kilometer persegi itu sehabis menyelam di Pulau Derawan. Hidangan Kepiting Soka adalah hidangan istimewa karena kepiting soka dapat dilahap seluruh tubuhnya. Hal ini karena karapas/tempurung kepiting soka sangat lunak. Penyebutan soka sesungguhnya mengacu kepada proses *moulting* atau pergantian kulit kepiting yang masih baru sehingga seluruh bagian karapas kepiting masih dalam kondisi lembek dan belum sempat mengeras.

BAHAN DASAR RESEP KEPITING SOKA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Kepiting soka	4 ekor
Minyak goreng	4 sdm
Garam	1 sdt
Tepung sagu	250 g
Tepung maizena	100 g
Bumbu penyedap	1 sdt
Telur ayam	1 butir
Wijen	1 sdt
BUMBU SAUCE	
Saus tomat	6 butir
Bawang putih, dicincang	4 buah
Jahe, dicincang	1 buah
Daun bawang, diiris halus	1 batang
Nanas, dicincang	200 g
Air	500 cc
Garam	1 sdt
Gula pasir	1 sdt
Cuka	1 sdm
BAHAN PELENGKAP	
Tomat	1 buah
Jeruk nipis	2 buah

CARA MEMBUAT

- Bersihkan kepiting soka dengan sikat secara perlahan, kemudian potong jadi 2 bagian.

- Lumuri dengan air perasan jeruk nipis dan garam lalu diamkan selama 5 menit.
- Campur tepung sagu dan tepung maizena, lalu baluri kepiting soka kedalam campuran tepung kemudian masukan kedalam telur yang telah dikocok dan balurkan kembali kedalam campuran tepung dan masukkan kedalam minyak panas, goreng kering.
- Angkat kepiting yang sudah digoreng dari wajan lalu baluri/taburkan dengan biji wijen yang telah disangrai.
- Untuk membuat saus: tumis cincangan bawang putih dan jahe hingga harum.
- Masukkan air, saus tomat, gula dan cuka lalu aduk rata.
- Masukkan cincangan nanas dan masak hingga saus mendidih kemudian tambahkan garam.
- Masukkan irisan daun bawang, tambahkan dengan air sagu aduk hingga saus mengental. Lalu angkat dan sajikan dengan kepiting soka yang sudah digoreng.
- Sajikan dengan hiasan tomat dan jeruk nipis. Nikmat dimakan dengan nasi hangat.

KEAMANAN PANGAN UNTUK KEPITING SOKA

Kepiting Soka diolah dengan cara kepiting dibaluri tepung kemudian digoreng hingga kering (garing) dan dimakan dengan saus tomat. Dengan



pemanasan ini diperkirakan bakteri (patogen) yang berasal dari kepiting dan juga bahan dasar lainnya mati. Kepiting soka yang disajikan dan langsung dikonsumsi saat masih panas tentu saja aman, namun apabila dibiarkan ditempat terbuka berjam-jam maka Kepiting Soka ini terkontaminasi dengan bakteri dari berbagai sumber sehingga menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul pada Kepiting Soka adalah bahaya mikrobiologis dengan sumber bakteri (patogen) yang utama berasal dari kepiting soka dan bahan dasar lainnya. Pemanasan pada masakan ini harus dilakukan dengan sempurna sehingga seluruh bakteri yang ada pada bahan dasar akan mati, dan bahaya mikrobiologis lain yang muncul diperkirakan berasal dari kontaminasi silang pasca penggorengan. Sumber cemaran bisa dari peralatan atau lingkungan yang kurang bersih.

Pengolah pangan yang tidak mengindahkan kebersihan dan kesehatan diri. Sumber cemaran bisa dari mana saja. Apabila terjadi kontaminasi silang, bakteri dari lingkungan mencemari makanan, dan Kepiting Soka ini dibiarkan berjam-jam di meja makan, maka bakteri (patogen) segera tumbuh dengan baik. Apabila cemaran merupakan patogen atau menghasilkan toksin, maka bisa jadi masakan ini menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• PEMILIHAN BAHAN DASAR DAN PENANGANAN

Untuk menghindari terjadinya keracunan atau timbulnya penyakit, bahan dasar kepiting harus dipilih yang masih segar, ditandai dengan bau dan warna normal. Sebelum diolah kepiting juga harus diperlakukan dengan tepat. Agar bakteri yang terdapat pada kepiting tidak berkembang biak, maka Kepiting Soka harus dicuci bersih dan segera diolah atau disimpan dalam lemari es dan tetap dalam kondisi dingin sampai dengan saat diolah. Bahan dasar lainnya (bumbu-bumbu) juga harus dipilih yang berkualitas baik.

• PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN

Setelah Kepiting Soka dicuci bersih selanjutnya dibaluri dengan tepung

dan digoreng kering. Kemudian saus tomat ditumis dengan bumbu yang sudah dicincang. Pemanasan yang dilakukan di tiap masakan merupakan tahapan saat bakteri yang terbawa oleh bahan dasar, termasuk patogen yang 'mungkin' mengkontaminasi bahan dasar dapat dihilangkan.

• PENYAJIAN/PEMANASAN ULANG

Untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang, penyajian harus mengikuti kaidah sanitasi dan hygiene yang tepat. Kepiting Soka yang telah siap disajikan hendaknya segera disantap untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang pasca penggorengan. Apalagi bila Kepiting Soka yang terhidang di atas meja tidak dilindungi dengan penutup yang memadai.

Kemungkinan dihindangi lalat atau serangga lain yang mungkin tidak terpantau oleh kita, sehingga mengakibatkan kontaminasi silang. Pada suhu kamar, cemaran bakteri yang mengkontaminasi Kepiting Soka segera tumbuh dan berkembang biak. Oleh karena itu, sebaiknya Kepiting Soka disantap saat masih panas, apabila belum akan disantap, sebaiknya Kepiting Soka disimpan dingin, dan dipanaskan kembali saat mau disantap.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Pilih kepiting soka yang masih hidup agar terjamin kesegarannya.
- Kepiting soka harus dimakan dalam kondisi panas agar lebih nikmat.