



Team MS bersama pembudidaya udang galah di Tabanan-Bali



BELAJAR BUDIDAYA UDANG GALAH

Udang galah (*Macrobrachium rosenbergii* atau *Scampi*), sebagai salah satu hewan *crustacea* air tawar memiliki daya tarik tersendiri dalam masyarakat Indonesia. Disebut udang galah karena memiliki capit panjang dan kepalanya besar. Kalau kita menemukan udang galah di rumah makan atau restoran, udang tersebut bisa diperoleh dari 2 sumber, yaitu udang galah hasil budidaya di kolam air tawar dan udang galah hasil penangkapan di sungai.

sajian menunya enak, murah dan menarik. Udang galah harus digalakkan melalui budidaya, jangan terus mengandalkan penangkapan. Pemberdayaan udang galah lebih cocok untuk petani kecil.

Indonesia, budidaya belum mendapatkan perhatian yang bagus. Lebih memprioritaskan udang vaname. Tetapi, pemerintah tetap harus memikirkan jangka panjang agar udang yang sudah lama berdomisili di Indonesia, tetap dikembangkan. Untuk jangka panjang akan memiliki arti penting bagi Indonesia. Udang galah dan windu seharusnya tetap dihiasi rumah makan, tidak terdesak oleh semaraknya udang vaname. Pemerintah jangan berorientasi seperti pedagang yang hanya memikirkan untung-rugi sesaat, harus *concern* pada tugas-tugas negara yaitu penelitian dan pengembangan.

Udang galah termasuk udang yang eksotik, jika dipajang *five* hidup di restaurant, menjadi hiburan, penghilang stress. Apalagi saat ini, mulai terjadi pergeseran selera konsumen. Ke rumah makan bukan sekedar makan, tetapi waktu makan digunakan untuk rapat, kongkow-kongkow, melakukan lobi, melepas kepenatan, berpacaran, nggolek wedok-an, anak-anak bermain, dan lainnya. Tempat yang nyaman akan menjadi pilihan. Apalagi

Dalam budidaya udang galah, habitat yang sesuai adalah wilayah

tropis dengan kisaran suhu 29 - 31 °C. Bersifat *nocturnal* yaitu lebih aktif dalam suasana gelap.

Terkadang petani meniasiasi dengan daun kelapa agar teduh atau menumbuhkan plankton. Udang galah bersifat omnivora, pemakan daging dan tumbuhan. Juga memiliki sifat kanibal, memakan sesama jika kekurangan pakan.

Sumber benih bisa diperoleh di sentra-sentra budidaya udang galah, misalnya dari Balai Benih Udang Galah (BBUG) Samas Jogjakarta - Jawa Tengah, ada juga BBUG Klungkung dan Karangasem Bali, dan BBUG Ciamis Jawa Barat. Harga benih udang galah PL-15 berkisar Rp 35 - 45 per ekor. Di Jogjakarta, harga benur sekitar Rp 45 per ekor, untuk ukuran tokolan sekitar Rp 225. Pada umumnya penebaran hanya kepadatan 20 - 25 ekor per m².

Di Bali, seperti di kolam Bapak Krisna di desa Tiyang Gading, Kec. Solemadeg Barat, Kabupaten Tabanan, padat tebar 40 - 60 ekor per m² dengan luas kolam 100 m². Karena padat, perlu sering dilakukan seleksi ukuran (*grading*). Ukuran udang galah umur 2 - 3 bulan berkisar 2 - 3,5 cm.

pertumbuhan pesat setelah masuk umur diatas 3 bulan.

Pasar di Bali menghendaki udang galah hasil budidaya pada size panen 30 - 35 (sekilo isi udang 30 - 35 ekor). Beberapa wilayah menghendaki size 35 - 40. Harga size 30 - 35 antara Rp 45.000 - Rp 60.000 per kg, biasanya dalam kondisi hidup. *Survival Rate* berkisar 50 - 60%. Pakan yang digunakan, umumnya pakan merek TATA (protein 30%), produksi PT. Matahari Sakti, bahkan beberapa wilayah menggunakan pakan merek Kaiohji (KJV).