

PEMANFAATAN LIMBAH SAYUR DI RUMAH TANGGA UNTUK KEBUN KELUARGA

oleh Ir. Agung Astuti, MSi,
Prodi Agroteknologi Fak. Pertanian UMY

Setiap hari pada saat memasak tentu ibu-ibu memotong-motong sayur dan sisanya adalah dibuang. Demikian juga nasi yang “lengket” di *rice cooker/magic com*, biasanya direndam air dulu, terus dibuang atau untuk pakan ternak. Padahal semua limbah sayur dari kegiatan di rumah tangga, masih besar manfaatnya bagi ketercukupan dan kemandirian pangan kita.

Dari sisa potongan sayur sebelum dimasak, maka tanaman-tanaman ini bisa di tumbuhkan kembali, sehingga hasilnya bisa kita nikmati sebagai sayuran segar yang langsung dikonsumsi. Beli sekali ... hasilnya bisa dinikmati berkali-kali!

Adapun caranya sebagai berikut :

1. Sawi hijau, sawi putih, Pakcoy, kobis dll

Sebelum dimasak maka sayuran Sawi hijau, sawi putih, Pakcoy, kobis dll akan disiangi dan hanya diambil daunnya saja. Agar dapat ditanam kembali maka sisakan bonggolnya, pangkas bagian atas dan taruh didalam suatu wadah, lalu diberi air secukupnya dan taruh disuatu tempat yang terkena cahaya matahari. Dalam hitungan hari akan bertunas, kemudian muncul daun-daun baru yang dapat dipanen untuk masakan berikutnya.



2. Wortel, lobak, bit dll

Sebelum wortel, lobak, bit dll dikupas, dipotong kecil-kecil dan dimasak, maka sisihkan dahulu bagian pangkalnya. Agar dapat ditanam kembali maka potongan bagian pangkal tadi ditaruh dalam suatu wadah, lalu diberi air secukupnya dan letakkan ditempat yang terkena cahaya matahari. Dalam seminggu akan bertunas dan berakar serta muncul daun-daun baru. Kemudian siapkan media tanam dalam wadah bekas dan lakukan pindah tanam. Setelah melalui perawatan maka wortel dapat dipanen dan dimasak lagi.



3. Tomat, cabai, terong dll

Sebelum dimasak maka tomat, cabai, terong dll akan dipotong-potong, sehingga biji-bijinya berserakan. Kumpulkan biji-biji tersebut dan kering anginkan pada besek. Apabila biji sudah cukup kering, maka bisa disemai dalam besek berisi sedikit tanah. Setelah berdaun minimal 2 helai maka bisa dipindah tanam ke dalam wadah bekas. Setelah melalui perawatan maka tomat, cabai, terong dapat dipanen.



4. Kentang, ketela rambat dan umbi-umbian

Apabila akan memasak kentang atau umbi-umbian yang lainnya, maka sisakan yang ada mata tunasnya, lalu taruh didalam suatu wadah, dan diberi air secukupnya, kemudian ditaruh disuatu tempat yang terkena cahaya matahari. Dalam hitungan hari akan bertunas, kemudian muncul daun-daun baru yang dapat dipanen untuk dimasak.



5. Nanas

Apabila kita akan memakan nanas, maka sebelum dikupas, biasanya dipatahkan bagian ujungnya terlebih dahulu. Agar dapat ditanam kembali maka potongan bagian ujung tadi ditaruh dalam suatu wadah, lalu diberi air secukupnya dan letakkan ditempat yang terkena cahaya matahari. Dalam seminggu akan berakar. Kemudian siapkan media tanam dalam wadah bekas dan lakukan pindah tanam. Setelah melalui perawatan maka nanas dapat berbuah serta dipanen.



6. Sereh, Jahe dan empon-empon lainnya

Apabila memasak menggunakan sereh, maka sisakan bagian pangkal batangnya. Agar dapat ditanam kembali maka potongan bagian pangkal tadi ditaruh dalam suatu wadah, lalu diberi air secukupnya dan letakkan ditempat yang terkena cahaya matahari. Dalam beberapa hari akan berakar serta muncul daun baru. Daun baru inilah yg bisa kita potong dan digunakan untuk bumbu masak lagi.

Demikian juga Jahe dan empon-empon lainnya, sisakan bagian yang ada mata tunasnya, lalu ditanam pada suatu wadah. Setelah melalui perawatan maka jahe atau empon-empon lainnya akan beranak umbinya dan dapat dipanen.



7. Brambang, bawang, loncang, bawang bombai dll

Sering kita mendapati brambang, bawang putih, bawang bombay yang sudah bertunas, maka rendamlah dalam air agar berakar, lalu ditanam dan dipelihara. Namun berbeda dengan loncang, ambillah bagian daunnya saja dan sisakan bagian pangkalnya, lalu rendamlah dalam air supaya bertunas lagi dan bisa kita panen untuk dimasak lagi.

