

Kepiting Dobo Timika

(Upik Kesumawati Hadi, Bagian Parasitologi dan Entomologi Kesehatan, Fakultas Kedokteran Hewan IPB Bogor)

Wah luar biasa kagetnya melihat kepiting besar di Timika. Beratnya berkisar dua kiloan, warnanya kehijauan, kesannya galak karena dalam keadaan masih hidup dan pedipalpinya besar sekali siap mencapit. Oleh karena itu oleh penjual, sang capit terutama diikat erat dengan tali rafia.



Kabarnya kepiting ini juga diekspor ke berbagai wilayah di luar Timika, bahkan sampai ke restoran-restoran di Jakarta. Warga setempat menganjurkan kami agar tidak lupa mencicipi masakan asal kepiting alam Timika yang katanya memiliki keunggulan rasa daging yang manis dan gurih.



Kamipun langsung mememesannya di sebuah warung yang besar dan ramai di sebuah jalan di tengah kota Timika. Ternyata memang benar luar biasa rasanya, dibalik capitnya yang menakutkan itu tersembunyi daging putih yang manis, lembut, dan kenyal. Wah lupa kolesterol dalam darah,...kami pun asyik menyantapnya dengan sensasi mak nyus....

Bumi Papua tidak hanya menyediakan tambang emas dan tembaga, tetapi juga menyediakan kepiting istimewa yang melimpah ruah dari lautnya. Jangan lupa bila anda singgah di Timika nikmati sensasi kepiting dobo yang oleh orang Timika disebut Karaka. Kepiting Dobo ternyata tidak hanya ditemukan di Dobo, daerah terpencil di Kabupaten Kepulauan Aru, Maluku, tetapi juga melimpah di sekitar pantai Timika.



Karaka oh Kepiting.... terima kasih, betapa lezatnya dikau.....