























Siklus hidup labi-labi hampir sama dengan reptil lainnya, yakni dari telur menetas menjadi larva, kemudian berubah menjadi tukik, dan selanjutnya menjadi labi-labi remaja, dan kemudian melakukan perkawinan serta menetasakan telur untuk melanjutkan keturunannya.

Bisa dikatakan hampir seluruh hidup labi-labi berada di dalam air tawar, kecuali pada waktu akan bertelur, ia naik ke darat. Labi-labi bisa hidup pada iklim yang berbeda, dari musim panas, dingin, semi, hingga musim gugur. Ia termasuk hewan berdarah dingin (*poikilotherm*), yang artinya suhu tubuhnya tidak tetap, tetapi berubah-ubah mengikuti suhu lingkungan di sekitarnya. Perubahan suhu lingkungan dapat mempengaruhi aktivitas hewan tersebut. Pada suhu yang tinggi, labi-labi bersifat lebih aktif dan pada suhu rendah bersifat kurang aktif.

Labi-labi lebih menyukai perairan yang tergenang dengan dasar perairan berpasir dan sedikit berlumpur. Kebiasaan hidupnya tinggal di dasar perairan, kadang-kadang menampakkan diri di atas batu-batuan atau bagian yang tidak terendam air untuk berjemur. Dari sekian banyak jenis labi-labi, ada beberapa jenis yang memakan ikan dan satwa air lainnya, sedangkan beberapa jenis tertentu makanannya adalah jenis tumbuh-tumbuhan.

Labi-labi berkembang baik dengan cara bertelur (*ovivar*). Sekali bertelur, telurnya mencapai 10-30 butir. Bentuk telur berwarna krem dengan diameter antara 2-3cm. Telur-telur yang dikeluarkan ditimbun



adalah dengan memanfaatkan cangkangnya dengan cara dibalik sebagai mangkuk. Ada pula yang menjualnya di restoran tertentu dalam bentuk tongseng dan sate. Di Cina dan Taiwan, daging labi-labi diolah dengan cara digoreng dan direbus. Di Hong Kong, daging labi-labi dibuat tim yang enak dan lezat dengan bumbu khusus. Sementara itu, di Jepang dan Singapura dijual dalam bentuk lembaran dendeng dan sebagian lagi ada yang diolah dengan kemasan kaleng yang kemudian diekspor ke negara lain yang berpenduduk berasal dari Cina atau keturunan Cina.

Di Pasar Pagi Jakarta, daging labi-labi diburu orang karena dagingnya diyakini berkhasiat obat. Daging labi-labi berkhasiat obat juga diyakini oleh masyarakat Cina di negaranya. Di sana, daging labi-labi dimanfaatkan untuk obat luka, keputihan, sesak napas, dan penyembuhan setelah melahirkan. Di Jepang, darah labi-labi digunakan untuk obat kulit dan mengatasi keracunan, dan di Singapura abu kepala dan batok labi-labi diseduh dengan air minum untuk mengobati sakit lambung dan ambeien. Bahkan, konon atlet-atlet Cina yang berprestasi di tingkat dunia diberi semacam “obat kuat” untuk meningkatkan daya tahan tubuh dengan mengonsumsi daging labi-labi yang dimasak dengan bawang putih dicampur arak. Produk sampingannya, seperti cangkang, tulang, dan bahkan lemaknya, dapat diolah menjadi minyak bulus yang mujarab digunakan obat kulit.

Selain untuk dikonsumsi dan bahan obat, peluang usaha lainnya dalam memanfaatkan labi-labi adalah sebagai bahan baku industri, terutama industri kosmetik dan industri penunjang tekstil (kancing baju). Untuk industri kosmetik dan dapat dimanfaatkan minyaknya sebagai bahan pengencang kulit. Secara tradisional dalam praktiknya dapat digunakan untuk mengencangkan kulit muka, payudara, kelamin, dan kulit perut bagi ibu-ibu yang baru melahirkan. Sementara itu, untuk industri penunjang tekstil, para ahli perindustrian di Cina berhasil memproduksi kancing pakaian paling mahal di negara tersebut dari *carapace* (cangkang) labi-labi.

Nama daerah untuk labi-labi cukup banyak, misalnya masyarakat Pasundan (Jawa Barat) menyebut kuya dan masyarakat Minangkabau (Sumatera Barat) menamakannya labi. Masyarakat yang bermukim di pulau Kalimantan menyebutnya bidawang. Meskipun demikian, secara luas masyarakat kita lebih mengenalnya dengan sebutan labi-labi atau bulus. Ada pula yang menyebutnya sebagai kura-kura air tawar, karena sebagian besar hidupnya memang berada di air tawar. Hal ini barangkali untuk membedakannya dengan kura-kura jenis lain yang hidup di air laut dan biasa disebut penyu. Di dunia internasional (dalam bahasa Inggris) labi-labi dikenal sebagai *soft shelled turtles*. Hal tersebut dikarenakan karapas atau cangkangnya lebih lunak jika dibandingkan dengan karapas penyu (*marine turtles*) yang 100% hidup di air asin.

Bentuk labi-labi sangat khas, yakni oval atau agak lonjong, pipih, dan tanpa sisik. Bentuk tubuh labi-labi yang demikian itu disebut berbentuk *theca*. Karapas dan palstron atau bagian bawah tubuh yang tidak tertutup cangkang, terbungkus oleh kulit yang liat. Di sisi belakang dari karapas terdapat pelebaran pipih yang bentuknya membulat mengikuti bentuk karapas bagian belakang, dengan tekstur seperti tulang rawan (*cartilago*). Hidungnya memanjang membentuk tabung seperti belalai. Di atas punggung terdapat guratan-guratan memanjang tidak teratur dengan garis punggung (dorsal) agak nyata. Sepasang tungkai kaki di depannya masing-masing berkuku tiga buah dan berselaput renang, demikian pula sepasang tungkai kaki belakangnya. Dengan dua pasang tungkai tersebut, labi-labi dapat berenang dengan cepat karena selaput renangnya cukup besar dan bisa berlari di daratan. Warna labi-labi pada umumnya abu-abu kehitaman seperti lumpur. Kadang-kadang terdapat satu atau dua pasang bentuk bundar warna hitam di kiri dan kanan punggungnya (dorsal). Bagian plastron (ventral) pada umumnya berwarna putih pucat sampai kemerahan.

Labi-labi tidak bergigi, tetapi rahangnya sangat kuat dan tajam. Kulit tertutup oleh perisai yang berasal dari lapisan epidermis berupa zat tanduk. Namun, jika lapisan epidermisnya mengalami kerusakan, akan terjadi penyembuhan secara berangsur-angsur. Bagian ventral yang disebut plastron berwarna putih susu atau kadang-kadang sampai









sungai/kali Jagir yang ada di Surabaya. Bapak Misono memburu hewan tersebut dengan tangannya sendiri tanpa bantuan siapapun, tentunya dengan peralatan sederhana yaitu karung, jaring, dan tali. Sehingga pada saat hasil buruan sudah cukup untuk dijadikan beberapa botol minyak, beliau pulang kerumah dengan membawa hasil buruan.

Pada saat pulang ke rumah, Bapak Misono segera memproses hasil buruannya. Pertama-tama, beliau membunuh hewan tersebut dengan cara dipukul atau langsung ditusuk dari bagian hidungnya hingga ke belakang (bagian ekornya), karena bau amis yang sangat menyengat beliau lebih memilih untuk membunuhnya langsung dengan cara dipukul atau ditusuk daripada menyembelihnya. Ketika hewan labi-labi ini mati, maka Bapak Misono menguliti bagian tubuhnya, lalu memisahkan antara daging dan gajihnya.

Setelah itu beliau mengumpulkan gajihnya dalam satu wadah, lalu memanaskannya ke dalam wajan panas, sehingga gajih tersebut mulai meleleh dan membentuk seperti cairan minyak. Cairan minyak tersebut berwarna coklat dan memiliki bau yang khas. Proses pembuatan minyak memiliki 2 (dua) cara, yaitu gajih dipanaskan di atas wajan dan digantung di bawah terik matahari, tetapi Bapak Misono lebih memilih memanaskan di atas wajan karena bau amisnya tidak terlalu menyengat. Ketika gajih sudah berubah menjadi sebuah cairan minyak, maka minyak tersebut di kemas dalam beberapa botol dengan takaran





beliau lebih memilih untuk membunuhnya langsung dengan cara dipukul atau ditusuk daripada menyembelihnya. Ketika hewan labi-labi ini mati, maka Bapak Misono menguliti bagian tubuhnya, lalu memisahkan antara daging dan gajihnya.

Setelah itu beliau mengumpulkan gajihnya dalam satu wadah, lalu memanaskannya ke dalam wajan panas, sehingga gajih tersebut mulai meleleh dan membentuk seperti cairan minyak. Cairan minyak tersebut berwarna coklat dan memiliki bau yang khas. Proses pembuatan minyak memiliki 2 (dua) cara, yaitu gajih dipanaskan di atas wajan dan digantung di bawah terik matahari, tetapi Bapak Misono lebih memilih memanaskan di atas wajan karena bau amisnya tidak terlalu menyengat. Ketika gajih sudah berubah menjadi sebuah cairan minyak, maka minyak tersebut di kemas dalam beberapa botol dengan takaran yang berbeda-beda. Sehingga, minyak labi-labi tersebut diberi label dan siap untuk diperjualbelikan.

Labi-labi berukuran kecil bisa menghasilkan satu botol besar yang berisi 200 ml minyak labi-labi. Minyak yang diperjualbelikan bermacam-macam takarannya, satu botol besar berisi 200 ml dijual dengan harga tiga ratus ribu rupiah, sedangkan botol berisi 54 ml dijual dengan harga lima puluh ribu rupiah, Tidak hanya minyak, bahkan cangkang dari hewan ini dijual dengan harga mencapai satu juta lima ratus ribu rupiah.









