

## Dari Bassang Tradisional ke Bassang Instan

**B**assang, sejenis bubur dari bahan dasar jagung pulut (ketan) merupakan makanan tradisional khas Sulawesi Selatan yang masih tetap populer. Dalam serbuan kemunculan berbagai jenis panganan modern yang semakin banyak ragam dan daya tariknya, dunia iptek telah ikut meningkatkan kemampuan bersaing bassang di antaranya dengan memperkenalkan bassang instan ke pasar lokal, nasional dan bahkan ekspor.

Dalam wujud bassang instan, makanan khas yang cukup nikmat bergizi ini sudah mampu memasuki pasar modern seperti pasar-pasar swalayan, supermarket atau mall. Bassang instan tidak hanya berpotensi mempertahankan popularitas dan daya saing bassang di pasar lokal. Tetapi juga telah mampu merambah pasar daerah lain hingga pasar negara lain. Dengan memperkaya ramuan untuk lebih menarik minat dan selera konsumen sasaran, pemasaran bassang instan sudah mulai memasuki pasar luar negeri seperti Malaysia dan Arab Saudi (Antara, 2009).

Pemunculan gagasan dan pengembangan bassang instan telah berlangsung sejak tahun 2000-an oleh para pakar teknologi pangan di antaranya dari Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanenan Pertanian, Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros, IPB Bogor, dan Universitas Hasanuddin, Makassar. Dengan bassang instan, berbagai kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan bassang bisa diatasi. Di antaranya menyingkat waktu pembuatan dari 10-18 jam menjadi hanya 20-30 menit. Abu Bakar Tawali dkk dari Universitas Hasanuddin berhasil lebih menyingkatkan waktu pembuatan menjadi 10-15 menit dengan menambahkan enzim pemecah pati yang

biasa digunakan pada industri makanan dan minuman seperti pabrik sirup. Juga menambahkan kalsium satu sendok makan per 10 liter biji jagung untuk mempermudah pembungkuan pori-pori jagung.

Pengembangan bassang instan tersebut telah memungkinkan distribusi dan perdagangan bassang instan dalam kemasan eceran (misalnya saset a' 50 g dsb) terbuka dan sudah berlangsung. Bassang instan/siap saji dalam kemasan eceran tersebut menjadi sangat praktis dan lebih hemat waktu, tinggal masukkan dalam wadah yang sesuai lalu diseduh dengan air panas sesuai petunjuk dalam label, dan siap untuk dikonsumsi dalam waktu 5 menit.

Bassang tradisional maupun bassang instan dihidangkan dalam banyak variasi bahan tambahan di antaranya yang menyangkut pembentukan citarasa menarik dan memperkaya nilai nutrisi. Yang menjadi persamaan dasar pada umumnya ialah bahan baku berupa jagung pulut, santan kelapa, gula pasir atau gula aren, sedikit garam, bahan pemberi aroma seperti pandan, panili atau lainnya, secara sendiri atau kombinasi, dan air. Namun ada pula resep baru yang menggabungkan santan kelapa dengan susu jagung.

Bahan tambahan lainnya sangat bervariasi bergantung pada si pembuat dan selera konsumen sasaran, atau untuk maksud lainnya. Di antaranya ada yang menambahkan tepung terigu, soda kue, rumput laut atau lainnya.

Di antara contoh cara pembuatan bassang tradisional adalah sebagai berikut. Satu mangkok jagung pulut kering dicuci lalu diredam dalam air selama semalam (10-18 jam). Kemudian direbus dengan suhu pemanasan/api yang cukup tinggi dalam 2 mangkok air hingga mendidih

lalu ditambahkan garam satu sendok teh dan daun pandan. Perebusan diteruskan dengan suhu perebusan dikurangi setengah selama 30-45 menit atau hingga jagung sudah lembut sambil sekali-sekali diaduk untuk mencegah terjadinya kerak di wadah perebusan. Sesudah itu ditambahkan santan kelapa dan gula, pengadukan dilanjutkan hingga jagung sudah lembek dan bubur sudah kental.

Pada pembuatan bassang instan, bahan baku jagung kini berupa beras jagung pulut instan. Pembuatan beras jagung instan menurut Nur Richana dan Suarni dari BB Pasca Panen dan Balitsereal adalah sebagai berikut. Jagung digiling kasar lalu diayak dengan ayakan ukuran lubang 1,4 mm. lalu ditampi dan dicuci, kemudian diredam selama 2 jam. Setelah itu ditiriskan dan dikeringkan hingga permukaan kering kemudian direbus dan selanjutnya. Tetapi untuk instanisasi beras jagung pulut sebagai bahan bassang instan, menurut Tawali dkk (2003), sesudah perendaman dilakukan pengeluaran kulit, lalu pengukusan dan pengeringan.

Sampai pada tahap instanisasi jagung pulut untuk bahan bassang instan ini, proses pengolahan jagung pulut sudah menghemat waktu dari sekitar 10-18 jam menjadi hanya setengah jam. Selanjutnya ada pilihan mengolah bassang instan dengan pola tradisional yakni mengolah beras instan jagung pulut bahan bassang bersama bahan tambahan lainnya yang bisa memerlukan waktu 20-30 menit hingga dihidangkan, atau bisa lebih cepat atau 10-15 menit bila mencampurnya dengan enzim pemecah pati, atau hanya 5 menit bila menggunakan bassang instan yang diperdagangkan dalam kemasan eceran untuk sekali hidang. ■ Ols - Dari berbagai sumber