

BASO

1. PENDAHULUAN

Baso adalah campuran homogen daging, tepung pati dan bumbu yang telah mengalami proses ekstrusi dan pemasakan. Cara pembuatan baso tidak sulit. Daging digiling halus dengan *screw extruder*, kemudian dicampur dengan tepung dan bumbu di dalam alat pencampur khusus sehingga bahan tercampur menjadi bahan pasta yang sangat rata dan halus. Setelah itu pasta dicetak berbentuk bulat dan direbus sampai matang. Baso yang bermutu bagus dapat dibuat tanpa penambahan bahan kimia apapun.

2. BAHAN

- 1) Daging. Segala jenis daging dapat dijadikan baso. Daging harus segar, semakin segar semakin baik. Daging segar yang baru keluar dari rumah potong paling baik digunakan. Daging yang akan dijadikan baso lebih baik dibekukan secara cepat sebelum digiling. Daging beku akan memberikan rasa dan aroma baso yang lebih gurih.
- 2) Tapioka
- 3) Bumbu-bumbu. Rempah-rempah apa saja dapat dijadikan bumbu. Akan tetapi biasanya pengusaha baso menggunakan bawang merah, bawang putih, merica bubuk dan garam.
- 4) Telur. Telur digunakan agar adonan lebih halus, dan rasanya lebih enak. Walaupun demikian, telur tidak selalu digunakan dalam pembuatan baso. Telur ayam, itik dan puyuh dapat digunakan.
- 5) Natrium tripoli fosfat. Bahan kimia ini berfungsi sebagai pengemulsi sehingga dihasilkan adonan yang lebih rata (homogen). Adonan yang lebih rata akan memberikan tekstur baso yang lebih baik.

3. PERALATAN

- 1) Penggiling dan Pencampur. Alat ini terdiri dari bagian penggiling baso berupa *extruder* dan pencampur adonan. Pencampur adonan berupa piring baja yang dilengkapi pengaduk sentrifugal yang dipasang mendatar. Pengaduk tersebut berputar dengan kecepatan tinggi sehingga bahan-bahan yang tidak liat dan tidak keras akan dihancurkan.

- 2) Ketel Perebus. Alat ini digunakan untuk merebus baso mentah menjadi matang. Pengusaha baso biasanya menggunakan panci sebagai ketel perebus.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembekuan Daging dan Penggiling Daging
Daging dibekukan secara cepat. Kemudian digiling sampai halus menjadi bubur daging. *Proses ini tidak harus dilakukan. Daging segar bisa langsung digiling tanpa pembekuan terlebih dahulu.*

Tabel 1. Komposisi Bahan-Bahan Penyusun Baso

BAHAN	JUMLAH (GRAM)		
	Baso Kelas Atas	Baso Kelas Menengah	Baso Kelas Bawah
Daging	3000	3000	3000
Tapioka	300~750	750~1200	1200~3000
Bawang Merah	100~200	150~250	150~250
Bawang Putih	100~200	150~250	150~250
Merica Bubuk	20	20	20
Garam	30~50	40~60	50~70
Sodium tripolifosfat	9	12	15

- 2) Penyusunan Bahan Baso
Komposisi bahan penyusun baso tergantung kepada rasa baso yang diinginkan. Semakin banyak kandungan ikan, semakin enak rasa basonya.
- 3) Pembuatan Adonan Baso
Bubur daging diaduk dan lebih dihaluskan di dalam bagian alat pencampur adonan. Setelah bubur ikan benar-benar rata dan halus ditambah bumbu, sodium tripolifosfat, dan tepung sedikit demi sedikit sambil terus diaduk dengan kecepatan tinggi. Selama pengadukan, ditambahkan butiran atau bongkaran es. Pengadukan dianggap selesai jika terbentuk adonan yang rata, halus dan dapat dibulatkan bila di remas dengan tangan, kemudian dikeluarkan melalui lobang yang dibentuk oleh telunjuk dan ibu jari.
- 4) Pembuatan Bulatan Baso Mentah dan Perebusan
Adonan diremas-remas dengan telapak tangan, kemudian dibuat bultan dengan meremas-remas adonan, kemudian dikeluarkan melalui lobang yang dibentuk oleh telunjuk dan ibu jari. Setelah itu dengan bantuan ujung sendok terbalik, bulatan adonan secara cepat dimasukkan ke dalam air mendidih. Bila sudah matang, baso akan mengapung. Baso ini dibiarkan mengapung selama 5 menit, kemudian diangkat untuk ditiriskan. Hasil yang diperoleh disebut baso daging.

5) Penyimpanan

Baso merupakan bahan basah yang mudah rusak. Agar dapat tahan lama, baso harus disimpan di dalam ruang pembeku (*freezer*) dalam kemasan plastik tertutup rapat. Suhu *freezer* hendaknya di bawah -18°C .

6) Pembuatan Kuah Baso

Kuah baso merupakan kaldu daging yang dibumbui untuk memakan baso. Kebanyakan kuah baso berupa kaldu yang sangat encer karena sangat sedikit menggunakan daging. Kuah baso seperti ini biasanya ditambah monosodium glutamat (MSG) dalam jumlah tinggi (sampai 2% atau 20 gram per liter kuah).

Agar kuah baso terasa enak, daging digunakan untuk membuat baso sekurang-kurangnya 10% dari jumlah kuah baso yang dihasilkan. Kuah baso seperti itu tidak perlu ditambah MSG.

a) Bahan

- Air (4 liter)
- Daging cincang kasar (300 gram)
- Tulang cincang kasar (250 gram)
- Bawang putih digiling halus (150 gram)
- Bawang merah digiling halus (150 gram)
- Merica halus (25 gram)
- Seledri segar (5 tangkai)
- Pala cacahan kasar (10 gram)
- Kapulaga/gardamungu (4 buah)
- Garam (secukupnya)

b) Cara Pengolahan

- Daging cincang dan tulang direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- Bawang putih, bawang merah dan merica yang telah digiling halus di tumis dengan sedikit minyak sampai harum.
- Semua bumbu, kecuali seledri dimasukkan ke dalam rebusan daging dan tulang yang mendidih. Sepuluh menit kemudian ditambahkan irisan seledri, dan kuah baso tetap dibiarkan mendidih sebentar, kemudian di angkat. Hasil yang diperoleh adalah kuah baso yang enak dan gurih tanpa bahan kimia tambahan.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat; Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)