

## Bubur India Takjil Favorit Warga Semarang dari Masjid Pekojan

Ditulis oleh Christian Saputro pada Selasa, 19 Mei 2020



**Waktu menjelang buka di masa bulan Ramadan. Deretan mangkuk-mangkuk plastik warna-warni berisi bubur Koja atau lebih dikenal dengan sebutan bubur India itu ditata sejajar bersanding dengan gelas plastik warna-warni pula berisi teh manis atau susu, ada juga tambahan berupa buah kurma tersaji di serambi Masjid Pekojan, Semarang.**

Bubur India yang semula menjadi takjil para saudagar Gujarat, kini juga jadi kuliner buka puasa favorit warga Kota Semarang. Bubur India ini sudah jadi tradisi suguhan takjil di Masjid Pekojan sejak ratusan tahun lalu. Tetapi bisa jadi tahun ini kalau pagebluk COVID-19 belum berlalu, warga Semarang tak bisa menikmati kelezatan bubur rempah yang resepnya dibawa suku Koja, asal Gujarat, India ini.

Namun, jangan khawatir, karena Anas Salim, salah satu juru masaknya mau berbagi resep bubur India yang sedikit berbeda dari bubur biasanya, teksturnya lebih encer namun kaya akan rempah-rempah.

Memang Anas Salim sudah sejak puluhan tahun lalu mewarisi keahlian nenek moyangnya menjadi juru masak bubur India. Anas panggilan karib Anas.Salim membeberkan bubur India ini jadi menu berbuka Masjid Pekojan , Petolongan, Semarang.

“Menu bubur India ini sudah menjadi tradisi sejak ratusan tahun lalu. Setiap bulan Ramadhan di masjid yang dulu tak jauh dari Pusat Perdagangan lainnya seperti Pecinan (Cina), Kauman dan Bustaman (Arab), dan Kawasan Kota Lama (Belanda) ini selalu menghadirkan bubur India ratusan mangkuk untuk buka puasa. Sudah wajib jadi kuliner atau takjil ramadhan,” terangnya.

Baca juga: Mukew Sahur, Pentas Teater Jalanan Menjelang Sahur

### **Resep dan Cara Mengolah Bubur Koja**

Lebih lanjut, Anas membeberkan, berbagi resep dan cara mengolah bubur India yang jadi keahliannya. Menurut Ali untuk membuat bubur India tidaklah sulit, Cuma membutuhkan waktu yang agak lama, setidaknya sekitar 3 jam untuk menyiapkan masakan ini.”Satu jam pertama itu waktu untuk mencampur bumbu dan beras. Jadi adukannya tidak boleh berhenti,” terang Anas.

Anas menandakan yang membedakan bubur India dengan bubur kebanyakan adalah bumbunya. Bumbu-bumbu bubur India berasal dari campuran berbagai rempah, seperti bawang merah, bawang putih, serai,laos, manis janganan atau kayu manis, daun salam, ditambah potongan sayuran seperti seledri dan wortel.

santan cair maupun santan kental. Masaknya harus pakai kayu bakar karena tingkat kematangan lebih merata dan citarasanya mantab. Biasanya Anas di belakang masjid Pekojan mulai memasak bubur ini mulai sekitar pukul14.00 WIB hingga bubur siap sekitar pukul 17.00 WIB

Menu bubur India tersebut dibawa ke Indonesia oleh nenek moyangnya. “Ini resep masakan turun-temurun sejak dari kakek saya yang asalnya dari negara bagian Gujarat,

India,” jelas Anas Salim.

Anas merupakan pewaris bubur India ketiga setelah mendapat resep dari sang kakek, bernama Harus Rofii dan Salim Harun yang tak lain ayahandanya. Keluarga besar Anas menggunakan bumbu kaya rempah sebagai penguat rasa bubur India. “Kakek saya seorang mubalig yang kerap mensyiarkan agama Islam dari perbatasan India-Pakistan. Kemudian lambat-laun memilih berdagang dengan komunitas orang Koja dan masuk Indonesia sekitar tahun 1800 silam atau sekitar 220 tahun lalu,” terangnya.

Baca juga: Ternyata Dunia Seluas Segi Adep-Adep..

Anas menambahkan, biasanya setiap Ramadhan Masjid Pekojan yang berlokasi di Kelurahan Purwodinatan Kota Semarang, Jawa Tengah menyiapkan sekitar 200 sampai 300 porsi bubur India. Sebagai variasinya juga ada campuran kuah gulai, sambel goreng, ungkep dan terik. Bubur ini dihidangkan dalam mangkuk, plastik warna-warni dan dilengkapi the manis tau susu ditambah kurma. “Dulunya ada tambahan air zam- zam. Tapi karena pasokannya disetop sama Pemerintah Arab Saudi maka diganti susu,” imbuhnya.

### **Muasal Tradisi Bubur India di Pekojan**

Perjalanan para saudagar Koja pun berlanjut sampai ke tepi Pantai Semarang dan tiba di salah satu sudut kawasan Mataram yang kini dikenal dengan Kampung Petolongan, Semarang.

Koja merupakan salah satu suku di Gujarat India yang berdarah pedagang dan petualang. Mereka juga syiar agama Islam di Semarang. Di sinilah, awal mula orang-orang Koja berdagang sarung, tasbih sampai ragam rempah-rempah yang dibawa langsung dari tanah kelahirannya.

Lalu mereka membuat koloni perkampungan yang sekarang dinamai Kampung Pekojan, di Jalan Petolongan, Semarang. Pekojan juga menjadi salah satu kompleks bisnis yang dihuni para pedagang keturunan Koja Gujarat.

Dari awalnya yang hanya ada 10-15 orang, kini jumlah orang Koja yang mendiami kampung tersebut mencapai ratusan jiwa. Rumah-rumahnya bercorak khas campuran

Pakistan-Melayu dengan dinding berwarna hijau muda.. Dulu saat ramadhan menjelang buka puasa para pedagang akan berbuka puasa dan salat Magrib di Masjid Pekojan dengan membawa takjil masing-masing.

Baca juga: [Sisi Lain Sejarah Berdirinya NU dan Muhammadiyah](#)

Seiring berkembangnya kawasan ini, jemaah salat maghrib dan berbuka puasa kian bertambah. Tak hanya dari etnis Koja saja, ada juga dari Jawa, Cina, Arab yang ikut singgah beribadah.

“Kemudian para saudagar berinisiatif untuk bersama-sama menyiapkan mengumpulkan santapan buka puasa bersama. Lalu karena punya resep bubur India yang sangat khas itu, maka dikenalkan kepada warga pribumi lokal. Jadilah bubur koja alias bubur India menjadi takjil wajib di masjid Pekojan. Dan tradisi ini berlanjut hingga kini,” pungkas Anas.