



BUMBU



**Disusun oleh:
Atat Siti nurani**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia**

2010

Pengertian bumbu dan rempah

Persamaan :

Bumbu dan rempah adalah tanaman aromatik yang digunakan untuk bahan masakan yang berfungsi sebagai penyedap dan pembangkit selera makan.

Perbedaan :

- Bumbu adalah bahan-bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar atau basah. Bumbu ini berasal dari bahan makanan hewani maupun dari tumbuhan.
- Rempah adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak berasal dari tumbuhan dan pada umumnya dalam keadaan kering.

Klasifikasi bumbu masakan Indonesia

- **Berasal dari biji dan buah**

- **Jeruk**

Jeruk nipis atau limau nipis adalah tumbuhan perdu yang menghasilkan buah yang biasanya bulat, berwarna hijau atau kuning, Fungsinya sama dengan cuka dipakai untuk memasamkan makanan



Jeruk purut merupakan tumbuhan perdu yang dimanfaatkan terutama buah dan daunnya sebagai bumbu penyedap masakan. biasanya digunakan sebagai penetral bau amis daging atau ikan untuk mencegah rasa mual dan sebagai pengharum masakan.





- **Tomat**

Tomat, adalah tanaman yang paling mudah dijumpai. Warnanya yang cerah sungguh menarik. Selain kaya vitamin C dan A, tomat konon dapat mengobati bermacam penyakit.

- Lada/ merica
Merica adalah tumbuhan penghasil rempah-rempah yang berasal dari bijinya, digunakan untuk memberikan rasa pedas dan segar pada masakan.



- Cabai

- Cabai atau cabe merah dapat digolongkan sebagai sayuran maupun bumbu, tergantung bagaimana digunakan yang menghasilkan rasa pedas pada masakan dan memberi warna merah.
- Cabe rawit untuk menghasilkan rasa pedas yang lebih tajam dibandingkan cabe merah.
- Cabe hijau untuk memberikan rasa pedas dan warna hijau pada masakan.



- **Ketumbar**

Ketumbar biasanya digunakan pelancar pencernaan, peluruh kentut peluruh ASI, dan penambah nafsu makan.





- Kemiri

Kemiri adalah tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Sebagai bahan utama untuk membuat bumbu dasar putih. Sebelum digunakan sebaiknya disangrai atau digoreng lebih dulu supaya bau langu dan racunnya hilang.

- Keluak

Pemakaian keluak sebagai bumbu dalam khasanah kuliner Indonesia boleh dibilang terbatas, karena hanya daerah tertentu saja yang memakai keluak sebagai bumbu. Keluak yang sangat muda, di Jawa Barat disebut picung, rasanya gurih seperti kemiri, daging buahnya berwarna putih susu, dan dipakai sebagai lalap atau untuk bumbu pepes.



• Jinten

Jinten merupakan tumbuhan menjalar yang bijinya dapat digunakan untuk rempah-rempah dan obat-obatan. Biji tanaman ini sering digunakan sebagai bumbu dapur untuk masakan

Jintan hitam atau Habbatussauda adalah rempah-rempah yang dapat pula digunakan sebagai tanaman obat untuk mengobati berbagai macam penyakit





- Jintan putih umum digunakan sebagai bumbu dapur pada sejumlah masakan Indonesia, terutama dari Sumatra, Bali, dan Sulawesi. Aromanya kuat dan memberi efek pedas. Penggunaan jintan putih yang paling dikenal adalah sebagai campuran bumbu kari

- Adas

Tumbuhannya berbentuk herba yang berbau harum, berwarna hijau terang, tegak, dan dapat mencapai dua meter tingginya. Adas manis juga digunakan untuk menyembuhkan sulit tidur.





- Kapulaga (*Amomum cardamomum*) selama ini dikenal sebagai rempah untuk masakan dan juga lebih banyak digunakan untuk campuran jamu. Kapulaga memiliki aroma bau sedap. Beberapa pabrik bumbu juga mengekstrakkan minyak asiri dari biji kapulaga menjadi *oil of cardamom* yang kemudian dikemas dalam botol. Dalam bentuk minyak ini pula, kapulaga dipakai untuk menyedapkan *soft drink* dan es krim Amerika di pabriknya.

- Asam

Asam jawa adalah sejenis buah yang masam rasanya, biasa digunakan sebagai bumbu dalam banyak masakan Indonesia sebagai perasa atau penambah rasa asam dalam makanan, misalnya pada sayur asam atau kadang-kadang kuah pempek.



- Asam gelugur adalah pohon hijau abadi yang dimanfaatkan untuk bumbu masak dan bahan pengobatan. Tumbuhan ini masih sekerabat dengan manggis dan asam kandis.





Asam kandis dimanfaatkan buahnya. Rasanya masam dan dijadikan bumbu dapur, selai, campuran kari, serta dibuat acar. Asam kandis banyak dipakai dalam masakan dari Sumatera. Pemanfaatan lain adalah sebagai sumber bahan pewarna.



SELESAI