

2023



MODUL

Bumbu & Rempah

MK. Ilmu Bahan Makanan

PENYUSUN :

TIM PENGAMPU M.K ILMU BAHAN MAKANAN



PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KEOLAHRAGAAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA

MODUL
BUMBU & REMPAH
MATA KULIAH ILMU BAHAN MAKANAN

TIM PENGAMPU MATA KULIAH ILMU BAHAN MAKANAN:

Amalia Ruhana

Rita Ismawati

Aulia Putri

Raisya

DAFTAR ISI

PETUNJUK PENGGUNAAN MODUL	1
Petunjuk bagi Mahasiswa	1
Petunjuk bagi Dosen	1
A. PENGANTAR	2
B. TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN	4
C. MATERI	5
1. Jenis Bumbu dan Rempah.....	5
2. Morfologi bumbu dan rempah.....	13
3. Komposisi kimia bumbu dan rempah	14
4. Struktur dan Sifat Fisik Rempah	16
D. LEMBAR KERJA (PRAKTIKUM MANDIRI)	17
E. EVALUASI.....	18
F. EVALUASI URAI	19
Daftar Pustaka	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Manfaat Rempah	3
Tabel 2 Pengelompokan rempah secara konfesional	4
Tabel 3 Komposisi Zat Gizi Rempah - Rempah	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bunga Pala.....	5
Gambar 2 Bunga Lawang	5
Gambar 3 Bunga Cengkeh	6
Gambar 4 Kecombrang	6
Gambar 5 Adas	7
Gambar 6 a)Kemiri; b)Ketumbar	7
Gambar 7 a) Basil; b) Thyme; c) Oregano	8
Gambar 8 A) Bay leaf; b) Daun Jeruk Purut; c) Kemangi	9
Gambar 9 a) Daun Kunyit; b) Daun Salam.....	9
Gambar 10 a) Kayu Manis; b) Serai.....	10
Gambar 11 a) Temu Kunci; b) Kunyit; c) Lengkuas.....	11
Gambar 12 a) Kencur; b) Jahe	11
Gambar 13 Bawang merah dan Bawang putih.....	12
Gambar 14 Pengamatan Rempah - rempah	17

PETUNJUK PENGGUNAAN MODUL

Petunjuk bagi Mahasiswa.

Agar tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, sebelum menggunakan modul ini, maka perhatikan beberapa petunjuk berikut ini:

1. Baca dan pahami pengantar materi, apabila terdapat uraian yang belum dipahami mahasiswa dapat bertanya kepada dosen pengampu.
2. Baca dan pelajari dengan baik tujuan yang akan dicapai setelah mempelajari materi.
3. Lakukan kegiatan berdasarkan urutan langkah yang diberikan.
4. Kerjakan setiap soal latihan yang tersedia untuk melatih penguasaan anda terhadap materi yang diberikan. Jika ada soal yang belum dipahami, tanyakan pada dosen pengampu.
5. Cek kembali hasil pekerjaan anda dengan kunci latihan yang tersedia.
6. Kerjakan tugas di bagian akhir modul sesuai petunjuk yang diberikan.

Petunjuk bagi Dosen

Dalam kegiatan pembelajaran yang dilakukan, dosen memiliki peran sebagai berikut:

1. Memotivasi mahasiswa dan menjelaskan materi yang belum dipahami mahasiswa.
2. Menjelaskan dan membimbing mahasiswa yang kesulitan menyelesaikan soal latihan.
3. Mengarahkan mahasiswa untuk mengerjakan tugas secara mandiri.
4. Membimbing mahasiswa menarik simpulan dari tugas yang diberikan.
5. Mengembangkan kemampuan berkomunikasi efektif, teliti, disiplin, mandiri, dan peduli terhadap situasi konsumsi pangan masyarakat.

A. PENGANTAR

Rempah – rempah merupakan hasil kekayaan alam yang mudah ditemukan disekitar kita. Rempah-rempah biasanya digunakan untuk bahan tambahin saat memasak yang berfungsi sebagai bahan penyedap khususnya masakan khas Nusantara. Rempah – rempah juga dapat digunakan sebagai salah satu bahan baku obat tradisional atau jamu. Banyak industry yang memanfaatkan rempah – rempah sebagai salah satu bahan utama untuk membuat suatu produk, rempah – rempah digunakan didalam industry jamu, industry farmasi sebagai bahan tambahan obat alami, pada industry rumahan digunakan sebagai bahan penyedap dalam membuat makanan.

Rempah – rempah merupakan bahan aromatic yang banyak digunakan didalam proses memasak makanan dengat tujuan untuk menambah rasa pada makanan. Rempah – rempah biasanya berasal dari bagian-bagian tumbuhan seperti daun, batang, umbi, akar, daun, biji bunga dan lain sebagainya. Dibeberapa industry, rempah – rempah banyak diawetkan dengan metode pengeringan dan penepungan (*powder*) untuk mempermudah penggunaan dan memperpanjang umur simpan dari rempah.

Bumbu merupakan bahan yang mengandung satu atau lebih rempah – rempah yang ditambahkan dalam sebuah makanan dengan tujuan untuk meningkatkan rasa, aroma ataupun penampakan dari suatu makanan. Bumbu dapat dikenal dengan dua istilah yaitu *seasoning* dan *condiment*. *Seasoning* merupakan bumbu yang ditambahkan kedalam makanan selama proses pengolahan atau pemasakan, sedangkan *condiment* merupakan bumby yang ditambahkan pada saat proses penyajian.

Tabel 1 Manfaat Rempah

Manfaat		Nama rempah
Langsung	Tambahan	
Rasa	Menutur rasa yang tidak diinginkan	Kemangi, lada hitam, kapulaga, serai, bunga lawing
Aroma	Meningkatkan selera / nafsu makan	Cengkeh, jahe, daun kari, daun mint, pala, kapulaga, kayu manis
Tekstur	Membentuk konsistensi makanan	Biji mustard, bawang bombai, bawang merah, biji wijen, kemiri, biji kenari
Warna	Memperbaiki tekstur	Annatto, paprika, peterseli, kunyit, daun suji, kayu secang.
Antimikroba	Pengawet	Kayu manis, cengkeh, jinten, oregano, kunyit
Antioksidan, komponen aktif untuk Kesehatan	Menjaga Kesehatan dan kebugaran	Kayu manis, cengkeh, jinten, jahe, kunyit, bawang putih

Pada prinsipnya, bumbu terbagi menjadi dua kelompok, yaitu bumbu basah dan bumbu kering. Bumbu basah seperti kunyit, kencur, jahe, temulawak, serai, bawang-bawangai, cabai dan lain sebagainya. Sedangkan bumbu kering antara lain kayu manis, kapulaga, lada, jintan, ketumbar, cengkeh dan lain sebagainya. Bumbu dapur dapat dikelompokkan menjadi beberapa bagian berdasarkan pada bagian tanaman yang digunakan, antara lain :

1. Bumbu dari bunga : cengkeh, bunga telang, bunga kecombrang, bunga lawing, dll.
2. Bumbu dari buah dan biji : adas, asam, bunga pala, biji pala, cabai, jintan, kapulaga, kemiri, ketumbar, lada putih, lada hitam, dll .
3. Bumbu dari daun : daun jeruk, daun kemangi, daun salam, daun kucai, peterseli, seledri, dll.
4. Bumbu dari batang : kayu manis, kulit kasia, sereh, kayu secang, dll.
5. Bumbu dari akar : jahe, kencur, kunyit, kunci, lengkuas, dll.

6. Bumbu dari umbi lapis : bawang merah, bawang putih, bawang Bombay, bawang pre, dll.

Tabel 2 Pengelompokan rempah secara konfesional

Kelompok	Rempah
Rempah pedas	Capsicum (cabai), lada cyene, lada hitam dan putih, jahe , mustard
Rempah pedas sedang	Paprika, ketumbar
Rempah aromatic	All spices (pimento), kapulaga, kayu manis, cengkeh, jintan, dill, bung apala, biji pala
Rempah daun	Basil, bay leaf, dill leave, tarragon, thyme
Sayuran aromatic	Bawang merah, bawang putih, bawang, seledri

Selain bumbu dan rempah tradisional, didalam dunia kuliner dikenal bumbu dan rempah dari benua Eropa atau lazim disebut dengan *continental Spices*. Beberapa bumbu dan rempah tersebut diantaranya seperti *thyme, bay leaf, sage, rosemary, basil, tarragon, oregano, peterseli*. *Thyme, peterseli* dan *bay leaf* banyak dipakai pada hidangan berkuah kaldu atau *soup*. *Oregano* dan *basil* lebih banyak digunakan untuk masakan Itali. Pada salad digunakan daun dill atau mint. Saat ini *continental spices* sudah banyak dibudidayakan oleh para petani kita sehingga dapat dijumpai dalam bentuk segar.

B. TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN

Tujuan kegiatan pembelajaran sesudah mahasiswa mempelajari modul matakuliah ilmu bahan makan dengan topik rempah-rempah, adalah mahasiswa diharapkan dapat:

- Mengidentifikasi bumbu dan rempah
- Memahami pemilihan bumbu dan rempah
- Membedakan bumbu dan rempah
- Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau dan warna.

C. MATERI

1. Jenis Bumbu dan Rempah

a. Bumbu dan rempah dari bunga

- **Bunga pala** atau yang biasa disebut juga dengan fuli atau mace. Bunga pala memiliki ciri yaitu berwarna merah cerah masih segar dengan aroma yang harum tetapi tidak setajam biji pala. Bunga pala biasanya digunakan pada olahan sup atau minuman tradisional karena bunga pala dapat meningkatkan rasa pada suatu masakan.



Gambar 1 Bunga Pala

- **Bunga lawang** banyak digunakan dalam masakan tradisional Indonesia ataupun masakan dari negara asia lainnya seperti India dan China, bunga lawang berfungsi sebagai penyedap rasa pada proses pembuatan makanan tradisional.



Gambar 2 Bunga Lawang

- **Cengkeh** atau yang biasa disebut dengan clove dalam Bahasa Inggris merupakan tangkai bunga yang telah dikeringkan dan memiliki aroma yang khas dan biasa digunakan sebagai penambah rasa. Cengkeh tidak hanya digunakan sebagai bahan penambah rasa masakan tradisional, tetapi juga biasa digunakan dalam olahan kue ataupun setup buah.



Gambar 3 Bunga Cengkeh

- **Kecombrang** atau biasanya disebut dengan honje merupakan kuntum bunga dari tanaman hias pisang-pisangan. Kecombrang biasa diolah dengan cara segar sebagai lalap, campuran sambal, direbus atau dikukus untuk dijadikan variasi sayur pada pecel.



Gambar 4 Kecombrang

b. Bumbu dari buah dan biji

- **Adas** memiliki bentuk yang mirip dengan jintan, ukurannya sebesar butir padi. Adas memiliki rasa yang manis dan pahit, biasanya banyak digunakan pada pembuatan bumbu rempah dan obat tradisional seperti minyak atsiri dan jamu. Biasanya adas digunakan sebagai campuran pada bumbu masakan gulai atau kare.



Gambar 5 Adas

- **Kemiri** merupakan tumbuhan yang berasal dari biji-bijian. Kemiri biasanya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah. Kemiri banyak digunakan untuk bahan bumbu berbagai masakan yang berfungsi sebagai bahan penyedap dengan cara menambahkan rasa gurih pada masakan. Kemiri tidak hanya digunakan sebagai bahan bumbu masakan saja, tetapi kemiri juga diambil minyaknya. Minyak kemiri yang dihasilkan memiliki banyak sekali manfaat tidak hanya untuk menambah rasa pada masakan tetapi juga untuk kecantikan dan Kesehatan.
- **Ketumbar** memiliki bentuk berupa biji bijian kecil dengan ukuran sebesar 1-2 milimeter. Ketumbar pada masakan memiliki peran yaitu membuat aroma pada masakan lebih nyata. Biasanya ketumbar sebelum digunakan perlu untuk disangrai terlebih dahulu untuk memperkuat rasa dan aroma yang dihasilkan.



Gambar 6 a)Kemiri; b)Ketumbar

c. Bumbu dan rempah daun

- **Basilikum** atau biasa disebut dengan basil merupakan rempah yang memanfaatkan hampir semua bagian tumbuhannya mulai dari daun, biji dan bunga. Basil biasanya digunakan sebagai rempah penyegar yang dapat

dikonsumsi langsung ataupun di masak dan dikeringkan. Basil memiliki aroma dan berasa khas, harum, dan sedikit manis. Basil banyak digunakan dinegara Italia, China, India dan Thailand.

- **Thyme** merupakan tanaman rempah asal mediteranian yang banyak digunakan didalam olahan daging, unggas, seafood dan pasta. Thyme lebih banyak digunakan pada masakan Eropa dan Timur Tengah sebagai bumbu masakan yang dipanggang dan sup.



Gambar 7 a) Basil; b) Thyme; c) Oregano

- **Oregano** banyak digunakan pada masakan negara Eropa. Oregano biasanya digunakan pada pizza, steak, pasta, soup dan salad. Oregano memberikan aroma yang harum dan lezat.
- **Bay leaf** adalah bumbu masakan yang banyak digunakan dinegara-negara Eropa, America dan Timur Tengah. *Bay leaf* banyak digunakan dalam keadaan kering ataupun segar. Dibeberapa negara eropa, biasanya *bay leaf* dibuat seperti *bouquet garni* yang digunakan sebagai bumbu dasar kaldu yang terdiri dari beberapa bumbu daun kering yang diikat menjadi satu.
- **Daun jeruk purut** merupakan termasuk bumbu daun yang banyaj digunakan di masakan sup tradisional Indonesia seperti soto, gulai, kari dan kalio. Daun jeruk pada masakan tradisional berfungsi sebagai penambah aroma yang lebih harum dan segar. Aroma harum, segar dan khas yang dimiliki daun jeruk purut ini dapat mengurangi aroma yang kurang sedap dan amis dari daging, ayam dan seafood.



Gambar 8 A) Bay leaf; b) Daun Jeruk Purut; c) Kemangi

- **Kemangi** merupakan tanaman setahun yang tumbuh tegak dengan cabang banyak, daun tunggal, berhadapan, berbentuk bulat telur dengan tepi bergerigi, berwarna hijau dan berbau aromatis yang sangat khas. kemangi juga merupakan tanaman bumbu penyedap makanan, baik yang berbentuk kering ataupun segar. biasanya kemangi berfungsi memberikan aroma, rasa manis, panas, pedas dan rasa seperti cengkeh pada masakan dan minuman.
- **Daun kunyit**, daun ini memiliki aroma yang mirip dengan kunyit. Daun kunyit atau bisa disebut dengan daun haldi ini banyak digunakan untuk masakan di negara – negara asia seperti India, Thailand, Malaysia dan Indonesia. Di Indonesia daun kunyit banyak digunakan di daerah Pulau Sumatra dan sekitarnya. Daun kunyit berfungsi untuk menambahkan aroma pada masakan.



a.



b

Gambar 9 a) Daun Kunyit; b) Daun Salam

- **Daun salam** dapat digunakan sebagai pengharum masakan, sebagai bumbu masakan, dan dapat juga digunakan sebagai marinasi daging. Daun salam banyak digunakan pada masakan Asia Tenggara, salah satunya Indonesia sebagai penambah aroma dan bumbu pada masakan seperti daging, sayur, ikan dan nasi. Daun salam dapat digunakan secara langsung atau segar dan juga dapat digunakan dalam bentuk kering.

d. Bumbu dan rempah dari batang

- **Kayu manis** atau *cinnamon* di dunia masak memasak, kayu manis memiliki fungsi utama sebagai penambah rasa dan wangi atau aroma pada masakan. Kayu manis juga dapat berfungsi untuk menghilangkan bau amis atau bau tidak sedap pada bahan makanan yang digunakan, dan menciptakan rasa sedap pada makanan sehingga dapat meningkatkan selera makan. Kayu manis ini tidak hanya bisa digunakan sebagai bahan bumbu pada masakan, tetapi juga dapat digunakan sebagai bahan minuman herbal yang dapat menyegarkan badan.



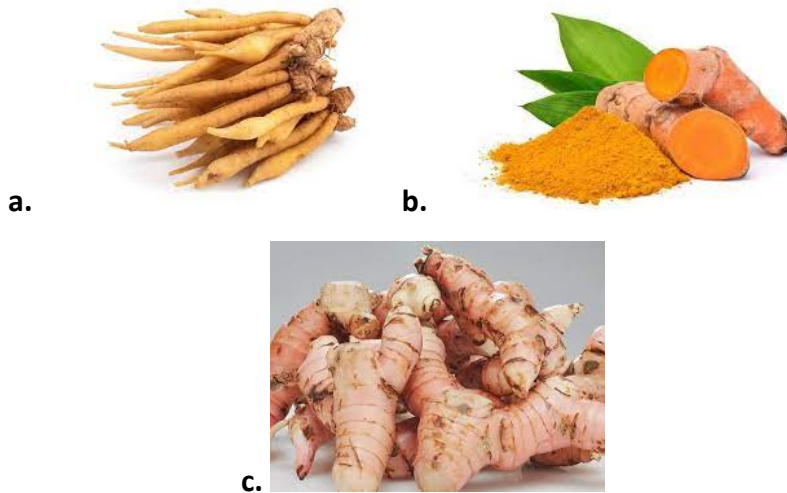
Gambar 10 a) Kayu Manis; b) Serai

- **Serai**, tumbuhan serai merupakan tumbuhan jenis rumput-rumputan yang memiliki daun yang Panjang seperti ilalang. Biasanya serai digunakan dalam bumbu masakan sebagai pengharum aroma makanan. Serai memiliki aroma yang khas dan segar.

e. Bumbu dari akar

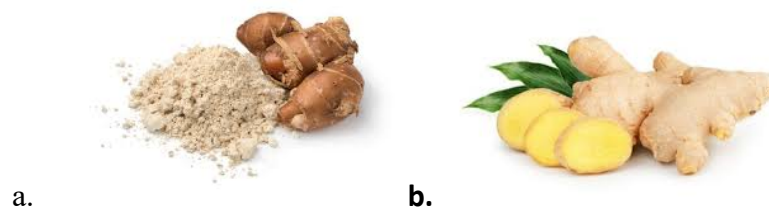
- **Temu kunci** merupakan rempah yang banyak ditemukan di daerah Jawa dan Sumatera. Temu kunci biasanya berbentuk akar yang panjang dan lurus. Disebut dengan temu kunci karena bentuknya yang kecil menyerupai anak – anak kunci. Temu kunci biasanya digunakan untuk masakan sup atau sayur bening.
- **Kunyit** atau kunir merupakan salah satu rempah yang dapat digunakan dalam bumbu masakan dan juga dapat digunakan sebagai obat tradisional. Kunyit pada bumbu masakan berfungsi untuk memberi warna, menghilangkan bau amis, penyedap rasa yang khas dan dapat

meningkatkan aroma pada masakan sehingga dapat meningkatkan nafsu makan.



Gambar 11 a) Temu Kunci; b) Kunyit; c) Lengkuas

- **Lengkuas** memiliki rasa yang pedas, lumayan tajam dan segar. Lengkuas biasa digunakan sebagai bahan bumbu masakan yang memiliki fungsi utama yaitu untuk meningkatkan rasa pada masakan. Lengkuas juga dapat dijadikan sebagai bahan penyedap alami untuk berbagai macam masakan yang menggunakan santan, seperti kare, opor, rendang, dan lain sebagainya.
- **Kencur** memiliki rasa yang cukup pedas, aroma yang khas dan hangat, tetapi tidak sekuat rasa jahe. Biasanya kencur berfungsi sebagai penguat rasa pada makanan. Biasanya kencur digunakan pada masakan seperti sambal, bumbu pecel, urap sayur, sayur bening dan lain-lain.



Gambar 12 a) Kencur; b) Jahe

- **Jahe** merupakan rempah yang banyak digunakan sebagai bumbu sebagai pelezat makanan bagi ibu rumah tangga. Jahe dikenal dengan tanaman yang memiliki sifat yang hangat dan pedas, serta kandungan gingerol dan shogaol yang berfungsi sebagai anti-inflamasi dan antioksidan. Jahe banyak digunakan pada masakan negara China untuk menambahkan rasa pedas dan aroma yang kuat pada beberapa masakan seperti sup, mie dan hidangan daging.

f. Bumbu dari umbi lapis

- **Bawang merah** merupakan komoditas sayuran yang masuk kedalam kelompok rempah yang tidak bersubstitusi, yang memiliki fungsi sebagai bumbu penyedap makanan serta obat tradisional. Bawang merah banyak digunakan sebagai bumbu penyedap alami di dalam masakan di berbagai negara mulai dari Eropa, Amerika, Timur Tengah hingga Asia.



Gambar 13 Bawang merah dan Bawang putih

- **Bawang putih** merupakan salah satu rempah yang sangat populer. Bawang putih digunakan sebagai salah satu bumbu dasar dalam memasak. Bawang putih banyak digunakan karena memiliki aroma dan cita rasa yang gurih sehingga bisa meningkatkan selera makan.

2. Morfologi bumbu dan rempah

- a. **Jahe**, batang jahe merupakan batang semu dengan tinggi 30 hingga 100 cm. akarnya berbentuk rimpang dengan daging akar berwarna kuning hingga kemerahan dengan bau menyengat. Daun menyirip dengan panganjang 15 hingga 23 mm dan panjang 8 hingga 15 mm. tangkal daun berbulu halus. Jahe dapat diolah menjadi bumbu, rempah dan minuman yang dapat menurunkan kolesterol dan tekanan darah.
- b. **Kunyit**, merupakan tanaman herbal yang dapat digunakan sebagai bumbu yang memiliki tinggi hingga 100 cm. Kunyit memiliki batang yang semu, tegal, bulat, membentuk rimpang dan berwarna hijau keungun. Tumbuhan kunyit memiliki ciri daun tunggal yang hanya berjumlah 3 hingga 8 daun per pohon.
- c. **Tempulawak**, rimpang temulawak biasanya berbentuk bulat seperti telur, memiliki ukuran yang besar, bercabang pada bagian samping dan berbentuk panjang. Warna rimpang yang berada di bagian cabang cenderung lebih muda dibandingkan dengan rimpang induk. Warna daging rimpang yaitu kuning atau orange tua, dengan cita rasa yang pahit, ada juga beberapa rimpang temulawak yang memiliki warna coklat kemerahan dengan aroma yang tajam.
- d. **Temu ireng**, merupakan jenis rimpang dengan kepanjangan tertentu yang memiliki ukuran mencapai panjang 17 cm yang menjurus dalam tanah dengan kedalam mencapai 11-60 cm.
- e. **Kencur**, pada tumbuhan kencur memiliki ciri yaitu batang basal tidak terlalu tinggi, lebih kurang 20 cm dan tumbuh dalam rumpun. Kencur memiliki daun tunggal berwarna hijau dengan pinggir daun berwarna merah kecoklatan dan bergelombang.
- f. **Kunci**, tumbuhan dari temu kunci memiliki ciri-ciri tumbuhan Semak, berukuran kecil, memiliki tinggi kurang lebih 30 cm, berbatang semu, memiliki akar yang tebal, berair dan bentuknya kecil dan panjang seperti cacing.

- g. Lengkuas**, tanaman lengkuas memiliki umur yang panjang dan tinggi sekitar 1 sampai 2 meter, bahkan lebih. Biasanya tumbuhan lengkuas dapat tumbuh dalam rumpun yang rapat. Lengkuas memiliki batang yang tegak, tersusun oleh pelepah-pelepah daun yang Bersatu membentuk batang semu berwarna hijau agak keputih-putihan. Lengkuas banyak digunakan sebagai bahan penyedap pada masakan.

3. Komposisi kimia bumbu dan rempah

Setiap rempah – rempah dan bumbu memiliki kandungan yang berbeda – beda. Dalam rempah – rempah banyak mengandung antioksidan yang memiliki banyak manfaat oleh tubuh. Salah satu kandungan dari rempah yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi yaitu minyak atsiri.

Tabel 3 Komposisi Zat Gizi Rempah – Rempah

Nama rempah	Energi (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Serat (gr)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Sodium (mg)	Air (gr)	Pati (%)	Kurkumin (%)	Minyak atsiri (%)
Jahe	51	1	10.1	1.5	12	12	415	13	55	-	-	3-10
Kunyit	310	2.7	9.1	11.43	2.1	148	1.724	-	11.9	-	-	4-8
Temulawak	312	3.25	67.14	9.68	22.7	-	11.45	27	12.85	29 - 30	20.05	6 - 10
Kencur	205	0.4	45.0	4.30	0.6	1.6	55	2	81.49	4.14	3 – 8	0.02
Temu ireng	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	-	2
Temu kunci	-	-	-	20	-	-	-	-	12	-	-	0.9
Lengkuas	26	0.3	4.7	1.0	1.1	24	137.1	-	93	-	-	9.47

4. Struktur dan Sifat Fisik Rempah

Pemanfaatan rempah-rempah banyak digunakan secara luas untuk proses pembuatan masakan sehingga dapat menggugah selera. Rempah – rempah digunakan sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan rasa, warna dan aroma. Setiap rempah – rempah memiliki ciri-ciri bentuk, flavor, aroma dan warna yang spesifik.

- a. **Bentuk**, setiap rempah memiliki bentuk yang berbeda-beda antara satu rempah dengan rempah yang lain.
- b. **Warna**, untuk mengetahui warna dari rempah dapat dilakukan pengupasan kulit atau pemotongan dari rempah – rempah.
- c. **Struktur fisik**, proses pemotongan merupakan salah satu cara untuk mengetahui struktur fisik dari rempah-rempah. Proses pemotongan dapat dilakukan dengan cara mengiris secara melintang atau membujur rempah-rempah sehingga dapat terlihat bagian-bagain dari rempah-rempah.
- d. **Aroma**, untuk mengenali aroma dari rempah dapat dilakukan dengan cara mencium aroma rempah itu sendiri setiap jenis rempah yang ingin diidentifikasi. Untuk meningkatkan aroma dari suatu rempah dapat dilakukan pemanasan terlebih dahulu sebelum dicampurkan ke dalam masakan.

D. LEMBAR KERJA (PRAKTIKUM MANDIRI)

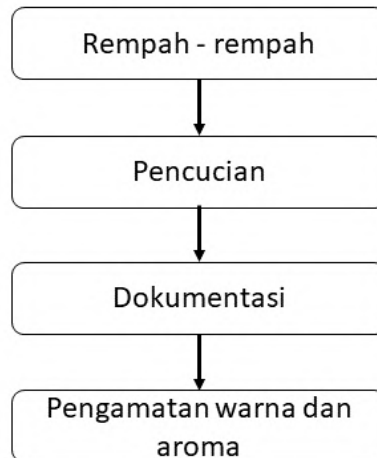
Dalam proses praktikum mandiri ilmu bahan makan dengan tema bumbu dan rempah ini diharapkan mahasiswa yang melakukan praktikum secara mandiri dapat memahami perbedaan jenis – jenis setiap rempah – rempah mulai dari nama, bentuk, warna, dan aroma.

a. Bahan dan alat yang digunakan

Bahan yang dibutuhkan dalam menjalankan praktikum mandiri diantaranya jahe, lengkuas, kunyit, kencur, kunci, jintan, biji lada, kapulaga, pala, ketumbar, kemiri, bunga lawang, cengkeh, adas, kayu manis, serai, daun jeruk dan daun salam. Sedangkan alat yang dibutuhkan yaitu pisau dan talenan.

b. Metodologi Percobaan

Prosedur percobaan pengamatan rempah – rempah yaitu diamati bentuk, warna dan aroma dari masing – masing rempah.



Gambar 14 Pengamatan Rempah - rempah

E. EVALUASI

a) Tabel Hasil Pengamatan

No	Jenis Rempah	Bentuk	Warna	Aroma
1				
2				
3				
4				

b) Dokumentasi

.....

.....

.....

.....

.....

.....

c) Pembahasan

.....

.....

.....

.....

.....

.....

d) Kesimpulan

.....

.....

.....

.....

.....

.....

F. EVALUASI URAI

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan bumbu?
2. Jelaskan apa yang dimaksud dengan *seasoning*?
3. Apa yang dimaksud dengan *condiment*?
4. Berikan contoh yang termasuk *seasoning* dan *condiment*?
5. Sebutkan prinsip dan contoh masing-masing bumbu?
6. Sebutkan dan berikan contoh dari bumbu berdasarkan bagian tanaman?
7. Sebutkan manfaat rempah – rempah pada masakan (minimal 3)?
8. Sebutkan jenis bumbu yang berbentuk pasta?
9. Sebutkan fungsi komponen aromatic non volatik pada rempah – rempah?
10. Sebutkan proses penanganan pasca panen yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan rempah-rempah?

Daftar Pustaka

- Muchtadi, Tien R., Sugiyono., Ayustaningwarno, F., 2015. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. ALFABETA, CV. Bandung.
- Nugraheni, M., 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Plantaxia. Yogyakarta.
- Hakim, L., Batoro, J., & Sukenti, K. (2015). Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development*, 6(2).
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian Etnobotani Tanaman Rempah sebagai Bumbu, Obat dan Kias. *Umbara*, 7(1), 27-38.
- Batubara, I., & Prastya, M. E. (2020, November). Potensi Tanaman Rempah dan Obat Tradisional Indonesia Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (No. 1, pp. 24-38).