



bumbu & rempah



- bumbu

adalah suatu bahan
mempertinggi aroma
makanan tanpa
mengubah aroma bahan
alami



- rempah

Adalah bagian tanaman
yang ditambahkan pada
makanan untuk menambah
atau membangkitkan selera
makan



kegunaan

- memberi rasa pada masakan
 - memberi warna pada masakan
 - menambah nafsu makan
 - mengawetkan makanan
-

Klasifikasi bumbu

```
graph LR; A[Klasifikasi bumbu] --- B[1. Bumbu hewani]; A --- C[2. Bumbu tumbuhan]; A --- D[3. Bumbu buatan];
```

1.
Bumbu
hewani

2. Bumbu
tumbuhan

3.
Bumbu
buatan

Bumbu hewani

- Ebi

berasal dari udang segar yang dikupas, dibuang kulitnya, direbus lalu dikeringkan



- terasi

merupakan hasil fermentasi udang atau rebon

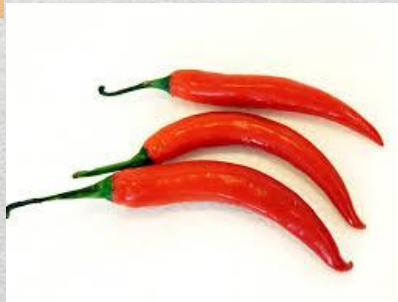


Bumbu dari tumbuhan

- Dari buah

Cabai

tanaman cabai banyak mengandung vitamin A dan C, yang menyebabkan rasa pedas dan memberikan kehangatan panas bila digunakan untuk bumbu dapur



2. Asam



Asam gelugur

- Memberikan rasa asam dengan aroma asam yang segar
- Berasal dari buah yang berbentuk seperti jeruk keprok



Asam jawa

- Dapat digunakan padamasakan atau minuman yang membutuhkan rasa asam



Asam kandis

- Berasal dari kulit buah yang bentuknya menyerupai jeruk limau
- Kulit buah dikeringkan sampai berwarna kehitaman



Asam Sunti

Berasal dari belimbing sayur yang dikeringkan lalu digepengkan hingga berwarna cokelat kehitaman

3. Jeruk



Jeruk purut

- Merupakan tumbuhan yang dimanfaatkan terutama buah



Jeruk nipis

- Bagian yang digunakan adalah hasil perasannya untuk memasamkan makanan
- Sebagai pengempuk sapi atau ayam



Jeruk limau

- Berwarna hijau tua dan kulitnya berkeriput
- Dapat memberikan aromaharum dan rasa asam sekaligus menghilangkan aroma anyir



Jeruk lemon

Berbentuk oval dengan warna kuning terang dan berkulit licin

Banyak digunakan sebagai bahan penambah aroma pada kue dan minuman

Petai

- Dapat memberikan aroma khas yang sangat tajam



Merica

- Lada digunakan dalam masakan untuk memberikan rasa pedas yang menghangatkan tubuh



4. Bunga



Kecombrang

- Dipetik saat bunganya masih kuncup dan berwarna merah muda
- Dibagian dalamn batangnya yang tua terdapat batang berwarna putih yang disebut dengan rias



Bunga telang

- Dapat digunakan sebagai pewarna biru alami pada makanan atau kue



Cengkih

- Dapat memberikan aroma yang kuat sekaligus hangat

5. Batang dan kulit

Kayu manis

Salah satu bumbu yang tertua digunakan manusia

Beraroma manis segar



Kayu secang

Berasal dari batang pohon secang yang diserut halus , rasanya manis dan legit

Dapat memberikan warna merah yang alami



DAUN



Daun pandan

- Digunakan sebagai pewangi makanan karena aroma yang dihasilkan
- Sumber warna hijau bagi makanan



Daun salam

- Memberi aroma harum yang khas



Daun bawang

- Memberi rasa dan aroma yang khas pada masakan



Daun jambu biji

Memberikan warna merah kecoklatan



Daun kari

- Tekstur daunnya hampir mirip daun salam tetapi ukuran lebih kecil
- Dapat membuat masakan menjadi lebih gurih



Daun ketumbar

- Bentuk daunnya mirip dengan daun seldri, tetapi warna daunnya lebih muda dan aroma tajam menyengat
- Untuk memberi aroma pada hidangan berkuah, tumis atau taburan terutama pada hidangan seafood



Daun mangkoka

- Dapat dipakai untuk menyegarkan aroma masakan, untuk menghilangkan aroma anyir pada ikan dan otak sapi



Daun mint

Berbentuk bulat dengan bulu-bulu halus, dengan aroma mentol banyak dipakai untuk minuman, kue atau saus puding



Daun suji

Sebagai pewarna hijau alami

Akar dan umbi

- Bawang merah

Bahan dasar untuk masakan Indonesia

Kulitnya dapat digunakan untuk memberi warna merah pada telur pindang



- Bawang putih

Bahan dasar untuk masakan Indonesia





- Kencur



- Lengkuas
- Dapat memberikan aroma segar pada masakan



- Serai
- Bagian ujung serai yang memberikan aroma khas



- Kunyit
- Dapat dipakai untuk mewarnai nasi kuning, bumbu opor dll
- Pilihlah umbi yang tua, berumbi besar dan mulus

Biji-bijian

- **Wijen**

Kegunaan utama sebagai sumber minyak wijen, dan sebagai hiasan pada makanan



- **Kapulaga**

Buah yang sudah kering, bergaris-garis, berisi 4-7 biji coklat kemerah-merahan



flickr.com

- **Jintan**

Aromanya sangat harum, dan menjadi campuran bumbu hidangan tradisional



- **Kemiri**
- Berfungsi sebagai penambah rasa gurih pada masakan



Ketumbar

Bentuk berupabijikecil-kecil, mirip dengan biji lada tetapi lebih kecil dan lebih gelap



- **Pala**

Biji pala menambah cita rasa pada bumbu, pilihlah biji pala yang kering, baru dan beraroma segar



3. Bumbu buatan

a. Gula merupakan bahan makanan dengan ras manis. Gula diperoleh dari tebu, air bunga kelapa, aren, enau, palem atau lontar

macam-macam gula :



Gula batu

- Diperoleh dari batang tebu dengan bentuk butiran besar-besar berwarna putih hingga cokelat muda



Gula bubuk

- Dibuat dari gula pasir yang dihaluskan dengan menambahkan sedikit tepung maizena supaya gula bubuk tidak menggumpal



Gula merah

- Dapat digunakan dalam masakan atau minuman



Gula palem

Diperoleh dari pohon palem atau sari tebu

Banyak digunakan untuk membuat kue atau minuman



Gula pasir

Diperoleh dari batang tebu, warnanya putih dan butiran kasar

Garam

- Merupakan kunci utama dalam masakan.
- Fungsi memberi rasa asin pada masakan, memberikan rasa gurih pada masakan



Baking powder

- Merupakan bahan buatan berbentuk bubuk halus berwarna putih.



Bumbu dilihat dari kesegarannya

Bumbu segar

Kelapa

buah kelapa sering digunakan dalam masakan Indonesia, baik daging buahnya ataupun dibuat terlebih dulu menjadi santan



Keluak

- Mempunyai tekstur kulit yang keras, berwarna abu-abu. Daging buahnya berwarna coklat tua kehitam-hitaman dan bertekstur lunak.



Bumbu kering

Adas



Angkak



- Cabe puyang



- Kemukus



- Pekak



Bumbu ngohiong

- Merupakan campuran rempah-rempah yang dihaluskan. Diantaranya pekak, merica, kayu manis, adas dan cengkeh



Bumbu spekek

- Sering disebut bumbu lapis legit, mempunyai aroma yang sangat harum.
- Merupakan campuran bubuk kayu manis, cengkih, bunga pala, dan kapulaga



Bumbu buatan



Aroma buatan

- Terbuat dari campuran air dan minyak bertekstur kental dan pekat seperti pasta



Cuka

- Merupakan cairan dengan rasa asam
- Dipakai pada masakanyang membutuhkan cita rasa asam



Pewarna

- Terdapat pewarna buatan dalam bentuk cair dan bubuk



Ragi

Adalah bahan yang digunakan dalam makanan yang membutuhkan fermentasi

Macam –macam bumbu dasar

- Bumbu dasar merah

Bahan :

- Bawang merah 9 siung
- Bawang putih 5 siung
- Cabai merah 10 buah
- Garam 1 sdt



- Bumbu dasar putih

Bahan

- a. Bawang merah 11 siung
- b. Bawang putih 6 siung
- c. Garam 1 sdt
- d. Kemiri 7 buir



Bumbu kuning

- Bahan
- Bawang merah 10siung
- Bawang putih 6siung
- Kunyit 2 cm
- Garam 1 sdt



Bumbu orange

- Bahan
- Bawang merah 10 siung
- Bawang putih 6 siung
- Cabe merah non biji 7 buah
- Kemiri
- Garam



Bumbu hitam

- Bahan

bawang merah 20 siung

Bawang putih 10 siung

Kemiri 10 butir

Cabe merah 5 biji

Keluwak 20 buah

Garam



Penanganan bumbu dan rempah sebelum digunakan

- Disangrai
 - merica, kemiri, jintan, kapulaga, ketumbar
 - Dibakar
 - terasi, kunyit, jahe
 - Cabai merah
 - untuk menghasilkan rasa yang tidak terlalu pedas dan warna masakan lebih menarik gunakan cabai merah besar
 - sebaliknya jika menghendaki rasa yang pedas gunakan cabai keriting
-

- Kluwak

- Sebaiknya direndam dalam air mendidih, agar rasa pahit hilang. Pilihlah kluwak yang sudah tua

- Santan

Agar menghasilkan santan yang pekat dan kental gunakan air hangat untuk memerasnya dan jika menginginkan santan tidak pecah, gunakan api kecil saat memasaknya

Aneka masakan



