
Mengenal Rempah-rempah Dan Perannya Dalam Masakan Indonesia

Indonesia memang sangat terkenal dengan hasil rempah-rempahnya. Bahkan komoditas rempah-rempah banyak dijadikan sebagai produk dagang hingga ke mancanegara. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang mengandung bahan alami yang sangat efektif, beraroma atau berasa kuat yang digunakan dalam menangani berbagai masalah kesehatan dan dalam jumlah kecil digunakan pada makanan sebagai pengawet atau perasa dalam masakan. Berikut ini beberapa jenis rempah-rempah yang paling sering digunakan untuk memasak dan membuat aroma masakan menjadi lebih kuat.

» **Adas.** Adas manis berguna untuk memberikan aroma harum pada pembuatan kue-kue dan minuman tradisional, dengan cara menyangrai terlebih dahulu hingga harum lalu dihaluskan bersama bumbu yang lain.

» **Angkak.** Merupakan beras ketan yang difermentasi dan dikeringkan hingga warnanya merah tua, agak kusam, dan kering. Angkak bermanfaat untuk menambah aroma segar dan warna merah alami pada masakan.

» **Andaliman.** Berbentuk biji sebesar merica berwarna hijau cerah dengan ranting-ranting kecil, jika sudah tua warnanya kehitaman. Andaliman rasanya pedas segar menggigit dan banyak dipakai dalam bumbu hidangan Sumatera, bermanfaat menambah rasa pedas dan aroma segar pada masakan. Cara menggunakannya sangat mudah, dihaluskan bersama bumbu lainnya ataupun dicampurkan utuh ke dalam masakan. Untuk membuat sambal, andaliman cukup dimemarkan saja.

» **Bawang Putih.** Pada umumnya digunakan sebagai bumbu di setiap masakan Indonesia. Cara penggunaannya dihancurkan atau dirajang terlebih dahulu sebelum dipakai sebagai bumbu masakan.

» **Bawang Merah.** Merupakan sejenis tanaman yang menjadi bumbu berbagai masakan di dunia, kulit umbinya dapat dijadikan zat pewarna.

» **Bunga Pala.** Merupakan tanaman buah asli Indonesia berasal dari kepulauan Banda dan Maluku. Hampir semua bagian dari buah pala dapat dimanfaatkan, baik dari kulit, biji, bunga, hingga daging buah pala. Bunga pala memberikan aroma harum dan rasa yang gurih pada masakan yang berbahan dasar daging. Cara pengolahan bunga pala dimasak secara bersamaan dengan bahan-bahan lainnya.

» **Cengkeh.** Merupakan tanaman asli Indonesia. Bunga cengkeh kering banyak digunakan untuk menambah rasa dan beraroma pada makanan terutama sebagai bumbu masakan pedas di Indonesia. Penggunaannya bisa dalam bentuk utuh atau bubuk. Selain sebagai bumbu dapur, cengkeh dapat juga dimanfaatkan untuk kesehatan.

» **Cabai Puyang.** Disebut juga sebagai cabai jawa kering atau Long pepper. Cabai puyang memberi rasa pedas mirip merica pada hidangan. Pengolahan cabai puyang biasanya dengan cara dihaluskan atau ditambahkan utuh dan diolah bersama bumbu yang lain.

» **Pekak.** Rempah ini berbentuk bintang delapan, ujungnya berisi biji pipih, aromanya harum. Pekak atau bunga lawang sebenarnya bukannya bunga, ia adalah buah, minyak yang dihasilkan dapat dijadikan bahan perisa dalam minuman. Pekak memberi aroma harum khas pada masakan. Menyimpan pekak dapat dimasukkan dalam stoples bertutup rapat untuk menjaga mutu dan aromanya.

» **Kapulaga.** Berfungsi untuk menambah aroma pada masakan, kue, dan minuman. Ada dua jenis kapulaga, yaitu kapulaga putih dan kapulaga hijau. Kapulaga putih banyak digunakan untuk masakan sedangkan kapulaga hijau banyak dipakai untuk kue dan minuman. Pengolahan kapulaga dapat dilakukan dengan cara dimemarkan atau dihaluskan kemudian di sangrai hingga harum agar aromanya prima. Untuk menjaga mutu dan aromanya, kapulaga disimpan dalam stoples yang bertutup rapat.

» **Klabet.** Rempah ini memiliki cita rasa agak pahit, banyak dipakai dalam bumbu kari atau gulai. Penggunaannya dengan cara di sangrai terlebih dahulu untuk mendapatkan aroma khas, lalu di haluskan bersama-sama dengan bahan bumbu lainnya. Umumnya klabet dijual dalam bentuk butiran dan bubuk.

» **Kemukus.** Bentuknya mirip merica hitam dengan ekor kecil di ujungnya. Manfaatnya memberikan rasa pedas sekaligus mengurangi aroma anyir pada masakan daging dan seafood. Kemukus sebelum digunakan sebaiknya di sangrai terlebih dahulu kemudian haluskan bersama

bumbu lainnya atau dimasukkan langsung ke dalam masakan.

Â

Masih banyak rempah-rempah Indonesia lainnya yang dapat digunakan untuk menambah aroma masakan, semoga ini dapat menambah wawasan bagi pembaca, terima kasih (dirangkum dari berbagai sumber).

Â

(Titiek Is. Penyuluh pertanian)