

LECTURE NOTES

Week ke - 3

Bumbu dan bahan - bahan khas Indonesia

LEARNING OUTCOMES

LO1: Mahasiswa dapat mengidentifikasi peralatan tradisional dan bumbu yang dipakai.

OUTLINE MATERI :

1. Aneka bumbu bumbu masakan Indonesia
2. Fungsi dan asal bumbu.
3. Pemakaian bumbu dalam masakan
4. Pembuatan bumbu dasar.

ISI MATERI

Fungsi dari rempah rempah dan bumbu Indonesia

- Memberi rasa dan aroma pada makanan, aroma yang dihasilkan dari makanan yang diberikan rempah dan bumbu membuat makanan menjadi lebih beraroma dan menambah kenikmatan pada makanan tersebut, Meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedang dimasak. Percampuran antara rasa asli dari bahan dan rasa bumbu akan menghasilkan rasa makanan menjadi lezat.
- Membantu pencernaan makanan. Bumbu yang ditambah pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan menjadi lebih baik seperti kunyit, kencur dan jahe. Beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan, seperti asam, jeruk nipis, gula, dan garam
- Membantu menghilangkan bau dan amis pada masakan yang berasal dari laut.

Klasifikasi Bumbu:

Bumbu Basah adalah bumbu yang penggunaannya langsung tanpa melalui proses pengeringan. Penggunaan bumbu ini dimulai dengan proses pengupasan, pencucian, pemotongan dan penghalusan dari bahan bahan bumbu tersebut sesuai dengan jenis hidangan apa yang akan diolah.

Bumbu kering (rempah): Rempah rempah yang dihasilkan dari suatu tanaman. Rempah ini berasal dari biji, buah, bunga, kayu/kulit. Rempah ini ada yang kering ataupun sengaja dikeringkan supaya lebih awet. Pemakaiannya bisa secara utuh ataupun dihaluskan terlebih dahulu. Contohnya:

- Biji: merica, ketumbar, pala,
- Buah: kemiri, kapulaga
- Bunga: cengkeh, pekak

- Kayu / Kulit: Kayu Manis, kayu secang

Bumbu Tambahan (Penambah rasa):

Penambah rasa adalah bahan-bahan tambahan yang dapat memperkaya rasa pada masakan selain dari bumbu-bumbu yang diolah sendiri. Penambah rasa tersebut dijual dalam kemasan yang telah mengalami proses di pabrik. Contohnya, Gula, Garam, kaldu bubuk, kecap, cuka, terasi, tauco.

JENIS-JENIS BUMBU BASAH

1. Akar

Bumbu yang berupa akar, seperti jahe, lengkuas, kencur, kunyit. Bumbu-bumbu ini dalam penggunaan di dalam masakan, dapat dicuci, kemudian dibakar terlebih dahulu agar aroma yang didapat lebih baik. Setelah itu bumbu ini dapat diiris iris atau dihaluskan Bersama bumbu bumbu yang lain.

2. Umbi

Bumbu yang berupa umbi: Bawang merah, bawang putih, Bawang merah dan bawang putih dalam penggunaannya dikupas terlebih dahulu, setelah itu bawang ini dapat diiris iris, di cincang atau dihaluskan. Bawang merah ataupun bawang putih juga dapat diiris iris setelah itu di goreng, lalu digunakan sebagai taburan di dalam masakan sebagai bumbu dan penambah aroma.

3. Batang

Bumbu yang berupa batang: Sereh, digunakan dalam masakan seperti gulai, soto. Aroma yang segar dan kuat dalam masakan, membuat masakan mempunyai aroma yang wangi. Dalam penggunaannya sereh dibersihkan terlebih dahulu, dikupas dan diambil bagian yang putih, setelah itu bisa diiris iris atau dimemarkan dan langsung dimasukkan ke bumbu sedang dimasak.

4. Daun

Bumbu yang berupa daun yaitu daun salam, daun jeruk, daun kari atau salam koja. Dipergunakan dalam banyak masakan di Indonesia. Di sebagian tempat daun salam dipergunakan segar, tetapi di beberapa daerah, daun salam ini dipakai dalam keadaan kering untuk mengurangi bau langu. Daun Jeruk juga di pakai untuk memperkuat aroma masakan Indonesia, biasa digunakan dalam keadaan segar.

5. Bunga dan buah

Contoh bumbu yang berasal dari bunga dan buah:

- Kecombrang
- Asam Jawa
- Belimbing wuluh

JENIS-JENIS BUMBU KERING

Jenis bumbu ini adalah bumbu yang dikeringkan terlebih dahulu. Bumbu kering mudah kehilangan aroma jika disimpan terlalu lama. Beli seperlunya saja dan simpan dalam wadah tertutup rapat, agar aroma khasnya tak hilang.

Biji

Bumbu yang berasal dari biji adalah ketumbar, merica,

JENIS-JENIS PENAMBAH RASA

Kecap, Tauco, Terasi adalah bahan-bahan tambahan yang banyak dipakai di masakan Indonesia.

1. Kecap

Berwarna hitam dan terbuat dari kedelai hitam, Ada kecap manis dan kecap asin. Akan tetapi di masakan Indonesia kecap manislah yang paling banyak digunakan. Kecap ini juga dapat dipergunakan sebagai saus di dalam sate atau bahkan dicampur dengan irisan cabai rawit, dan dipergunakan sebagai sambal kecap dalam pendamping sate.

2. Tauco

Bumbu yang dihasilkan dari fermentasi kacang kedelai kuning yang direbus, dihaluskan lalu diaduk dengan tepung terigu. Bahan ini lalu direndam dengan air garam kemudian dijemur pada terik matahari selama beberapa minggu sampai keluar aroma tauco. Tauco tadi akan berwarna coklat kemerahan.

3. Terasi

Suatu jenis bahan masakan hasil dari fermentasi bergaram dari udang atau ikan dan berbau khas. Terasi banyak dipakai dalam pembuatan sambal. Di dalam pemakaiannya sebaiknya terasi digoreng atau dibakar terlebih dahulu.

Bumbu dasar putih

Bahan:

- 30 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 10 butir kemiri sangrai
- 2 sendok makan ketumbar sangrai
- 3 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri dan ketumbar.
2. Panaskan minyak kemudian tumis hingga harum.
3. Setelah dingin simpan dalam botol atau toples dan masukkan dalam lemari pendingin.

Bumbu dasar merah

Resep bumbu dasar merah

Bahan:

30 butir bawang merah

20 siung bawang putih

20 buah cabai merah (bila suka lebih merah dan kurang pedas, sebagian gunakan cabai merah besar, sebagian cabai merah keriting)

1 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Bumbu-bumbu itu tinggal dihaluskan.
2. Untuk memudahkan memasak, tumis dulu bumbu lalu simpan di dalam lemari es.
3. Penyimpanan sebaiknya dalam ukuran porsi memasak.

Bumbu dasar kuning

Bahan:

- 30 butir bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 10 butir kemiri sangrai
- 10 cm kunyit, dibakar
- 2 sendok makan ketumbar
- minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Bumbu-bumbu itu tinggal dihaluskan.
2. Untuk memudahkan memasak, tumis dulu lalu simpan di dalam lemari es.
3. Penyimpanan sebaiknya dalam ukuran porsi memasak.

SIMPULAN

Mengetahui tentang bumbu dan rempah rempah Indonesia wajib diketahui oleh seseorang yang akan memasak makanan Indonesia. Hal ini dilakukan karena masakan Indonesia kaya akan aneka rempah-rempah dan bumbu. Bila pemakaian bumbu dan rempah-rempah ini tidak diketahui maka akan terjadi kesalahan dalam pemakaiannya sehingga makanan akan menjadi tidak enak.

Bumbu dasar juga wajib diketahui cara pembuatannya karena dengan pembuatan bumbu dasar ini maka akan mempermudah dan menghemat waktu dalam memasak makanan Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Flavors of Indonesia, William Wongso Culinary Wonders (2016). ISBN: 978-979-8926-32-7
- Makanan tradisional Indonesia Eni Harmayani, Umar Santoso, Murdijati Gardjito. Gajah Mada University Press (2017). ISBN: 978-602-386-143-9
- Dapur Indonesia 300 resep makanan populer nusantara Yasa Boga (2014). Cetakan ke tiga Mei 2016. Gramedia. Jakarta. ISBN: 978-602-03-0813-5
- Senirasa A recipe companion to Indonesian Cooking, Rima Sjoekri, (2017) ISBN: 978-602-03-2264-3