

Bumbu dari Biji dan Batang



Ada banyak jenis bumbu yang digunakan ketika kita memasak hidangan Indonesia. [Cita rasa asam](#) saja bisa didapat dari berbagai jenis bumbu yang berbeda. Bahkan beberapa [jenis umbi dan akar](#) bisa dijadikan bumbu masak. Apa lagi yang bisa berfungsi sebagai bumbu? Biji-bijian dan batang tanaman tertentu ternyata juga digunakan sebagai bumbu. Seperti pala, cengkih, ketumbar dan kayu manis. Selain membuat masakan lebih harum, bumbu ini juga meningkatkan citarasa masakan menjadi lebih lezat.

Keluwak

Keluwak sejenis biji-bijian dengan daging buahnya berwarna sangat khas yaitu hitam. Kukus dan haluskan keluwak sebelum digunakan. Selain meningkatkan cita rasa masakan, keluwak juga memberi efek warna hitam pada masakan. Contoh masakan yang menggunakan keluwak sebagai bumbunya adalah rawon dan brongkos.

Keluwak muda dijual dengan nama pucung. Warna pucung putih dan rasanya gurih. Masyarakat Jawa Barat sering menggunakan pucung sebagai bumbu pepes atau dioseng.

Pala

Biji pala biasanya digunakan dalam bentuk bubuk atau parut. Pala meningkatkan aroma pada sup, soto, atau hidangan yang menggunakan daging kambing atau sapi. Pala juga sering ditambahkan pada masakan bersantan seperti kari, semur, gulai, atau kalio. Selain

masakan Indonesia, masakan Eropa juga banyak menggunakan bumbu ini seperti pada resep *rollade*, *galantine*, atau *steak*.

Cengkih

Cengkih digunakan dalam bentuk utuh atau bubuk. Biji cengkih bermanfaat untuk memberi aroma wangi yang khas, serta mengurangi aroma amis dan bau prengus pada olahan sup atau soto daging. Gunakan sekitar setengah sendok teh bubuk cengkih atau lima buah cengkih untuk setiap satu liter cairan.

Kapulaga

Biji kapulaga memberi aroma wangi yang khas pada masakan kari, gulai, sup, atau soto. Biasanya biji ini digunakan utuh atau dalam bentuk bubuk. Di negara Timur Tengah, banyak minuman panas seperti kopi yang ditambahkan beberapa biji kapulaga agar aroma kopi lebih harum.

Jintan

Bentuknya menyerupai butiran padi namun lebih kecil. Jintan digunakan dalam bentuk bubuk atau dihaluskan. Sangrai biji jintan sebelum dihaluskan agar aroma masakan lebih harum. Jintan biasanya digunakan untuk bumbu masakan seperti kari, gulai, kalio, dan masakan khas Timur Tengah.

Adas

Warna adas lebih gelap dari adas manis. Bentuknya menyerupai butiran padi. Dijual dalam bentuk kering dan bubuk. Sering digunakan sebagai taburan roti, kari, atau masakan Timur Tengah. Sangrai adas sebelum digunakan sebagai bumbu.

Ketumbar

Bentuknya menyerupai lada, namun permukaannya lebih kasar. Aroma ketumbar harum dan khas, serta memberikan efek rasa gurih dan wangi pada masakan. Sangrai ketumbar sebelum dihaluskan dan digunakan sebagai bumbu. Ayam goreng, kari, opor, dan soto adalah contoh masakan yang menggunakan bumbu biji ketumbar. Ketumbar dijual dalam bentuk utuh dan bubuk.

Klabet

Klabet banyak digunakan di dapur Aceh dan Sumatera lainnya sebagai bumbu kari, gulai, dan kalio. Klabet juga lazim digunakan sebagai bumbu masakan India, Pakistan dan Sri Lanka. Bumbu ini memberikan efek kental, rasa gurih, dan aroma harum pada masakan. Sangrai klabet sebelum dihaluskan sebagai bumbu agar rasa lebih gurih dan beraroma harum.

Kemiri

Biji kemiri banyak digunakan dalam masakan nusantara. Bumbu ini memberikan rasa gurih dan efek kental pada masakan. Gulai, kari, kalio, dan opor adalah contoh masakan yang menggunakan kemiri sebagai bumbunya. Sangrai atau goreng kemiri sebelum dihaluskan dan digunakan sebagai bumbu agar tidak terasa mentah dan lebih gurih.

Kayu Manis

Kayu manis atau sering disebut manis jangan adalah bumbu yang berasal dari kulit kayu. Kayu manis sering digunakan sebagai bumbu kari, gulai, kalio, kue, atau minuman. Aroma wanginya yang khas membuat aroma makanan atau minuman menjadi lebih harum dan lezat.

Kayu manis juga dapat mengurangi aroma amis dari daging dan ikan. Dijual dalam bentuk batangan kulit kering atau bubuk.

Memang yang menjadi ciri khas masakan Indonesia adalah kelezatan yang dihasilkan dari berbagai bumbu-bumbunya. [Bumbu bukan hanya sebagai penyedap rasa](#), tetapi juga untuk mendapatkan aroma dan warna yang menggiurkan pada hidangan yang yang kita masak.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/bumbu-dari-biji-dan-batang.html>