

Bumbu dari Umbi Semu dan Akar Rimpang



Setelah berkenalan dengan [bumbu-bumbu bercita rasa asam](#) di masakan Indonesia, sekarang mari kita bahas tentang bumbu lainnya. Umbi semu dan akar rimpang banyak digunakan dalam masakan Indonesia. Bumbu ini memberikan aroma yang khas pada masakan. Pelajari karakteristik masing-masing bumbu agar Anda makin mahir meramu bumbu menjadi hidangan yang lezat.

Lengkuas atau Laos

Bagian tanaman lengkuas yang digunakan sebagai bumbu adalah bagian umbi rimpang, biasanya dijual dalam kondisi segar. Aromanya harum dan cita rasanya agak pedas. Potong dan memarkan lengkuas sebelum digunakan sebagai bumbu masakan. Bumbu ini biasanya digunakan pada masakan yang terbuat dari daging, telur, ikan, atau ayam.

Serai atau Sereh

Aromanya mirip dengan aroma lemon, karenanya orang barat menyebut serai sebagai rumput lemon (*lemongrass*). Serai biasanya digunakan dalam keadaan segar. Potong-potong atau memarkan serai sebelum digunakan agar aroma wanginya keluar. Gulai, kari, kalio, tom yam, soto, dan pindang adalah masakan yang menggunakan serai sebagai bumbunya.

Temu Kunci

Umbi rimpang ini digunakan untuk bumbu sup bening, seperti sup bening bayam atau sup daun katuk. Penggunaan temu kunci dengan diiris tipis atau dihaluskan, untuk memberi aroma khas dan rasa yang segar pada hidangan berkuah.

Kencur

Bumbu kencur juga berasal dari umbi rimpang. Penggunaannya dengan cara diiris tipis, dihaluskan, atau diparut. Kencur memberi aroma khas dan mengurangi aroma amis dari ayam, daging, atau ikan. Sering ditambahkan pada masakan seperti sayur bening, pepes, atau sambal urapan.

Kunyit/Kunir

Kunyit merupakan bumbu dari rimpang. Bisa digunakan dalam bentuk segar maupun bubuk. Bakar kunyit sebelum digunakan sebagai bumbu agar aroma lebih wangi dan tidak tercium bau mentah. Bumbu ini memberi warna kuning alami pada masakan, kue, atau minuman. Aroma kunyit yang khas membuat masakan menjadi lebih lezat. Kunyit biasanya digunakan sebagai bumbu gulai, kari, soto, rendang, juga beberapa jenis kue dan minuman.

Jahe

Jahe biasanya digunakan untuk bumbu masakan, pemberi aroma pada minuman, puding, atau kue. Digunakan dalam bentuk segar atau bubuk kering. Pilih jahe dengan bentuk utuh, berkulit mulus, dan besar. Simpan jahe dalam suhu ruang yang kering dan tidak lembap agar tidak bertunas. Bakar jahe segar sebelum digunakan untuk bumbu agar lebih wangi dan tidak beraroma mentah. Memarkan atau parut jahe agar aromanya lebih keluar.

Bawang Putih

Sebagian besar masakan menggunakan bawang putih sebagai bumbunya. Di pasaran jenis bawang ini dijual dalam bentuk segar maupun bubuk. Penggunaannya biasanya dicincang, dimemarkan, atau dihaluskan. Selain memberi aroma dan rasa lezat pada masakan, bawang putih juga memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan.

Menurut literatur, bawang putih dapat menurunkan kadar kolesterol, mengurangi terjadinya pembekuan darah, dan meningkatkan kekebalan tubuh.

Bawang Merah

Keluarga bawang, seperti bawang merah adalah bumbu utama masakan Indonesia. Bumbu ini memberikan aroma yang harum dan melezatkan masakan. Penggunaannya biasanya dihaluskan, diiris halus, atau digoreng kering sebagai taburan masakan. Simpan bawang merah dan bawang putih di tempat kering dan sejuk, jangan menyimpan bawang di dalam kulkas karena akan bertunas.

Dengan memilih bumbu yang tepat, masakan Ibu tentu akan semakin lezat dan bergizi.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/bumbu-dari-umbi-semu-dan-akar-rimpang.html>