

Bumbu Daun Pelezat Masakan



Kuliner Indonesia memang sangat kaya akan penggunaan bumbu dan rempah. Selain bumbu dari [biji](#) dan [umbi semu](#), beberapa jenis daun tanaman tertentu memberikan aroma, rasa, dan warna yang lezat dalam masakan. Berikut beberapa diantaranya.

Daun Jintan/Daun Tebal

Tampilannya yang tebal dan berbulu halus membuat daun ini sering disebut daun tebal. Daun jintan banyak dipakai di dapur Sulawesi. Aromanya merupakan kombinasi bau jintan dan adas. Iris halus dan tambahkan daun pada masakan berkuah untuk mendapatkan cita rasa khas dan tekstur yang kental.

Daun Jeruk Purut

Termasuk bumbu daun yang banyak digunakan. Soto, sup, gulai, kari, dan kalio akan lebih harum dan segar cita rasanya bila ditambahkan bumbu ini. Aromanya harum, segar, dan khas sehingga dapat mengurangi aroma amis dari daging, ayam, atau *seafood*.

Daun Kunyit

Aromanya mirip kunyit yaitu wangi dan khas sehingga dapat mengurangi aroma amis pada masakan daging atau ikan. Bumbu ini banyak digunakan di dapur Sumatera. Biasanya ditambahkan pada masakan bersantan seperti gulai, kari, dan kalio. Pilih daun

yang tidak terlalu tua atau terlalu muda agar aroma daun maksimal.

Daun Salam

Daun salam populer di dapur Asia, seperti Indonesia, Malaysia, Vietnam, dan Thailand. Daun salam biasanya digunakan dalam bentuk utuh, baik segar maupun kering. Tambahkan 2-3 lembar daun salam untuk masakan berkuah santan atau kaldu sebanyak 1 liter. Dalam kuliner Indonesia, daun salam banyak digunakan sebagai bumbu masakan seperti sayur asam, sayur lodeh, pepes, gulai, kari, nasi kuning, sup, dan bubur gurih. Aroma harum khas daun salam membuat masakan lebih harum dan sedap.

Daun Kari/Salam Koja

Daun ini merupakan salah satu bumbu yang sering digunakan dalam masakan Asia, termasuk Indonesia. Kuliner Eropa juga mengenalnya sebagai daun kari (*curry leaf*). Daun salam koja memberi aroma harum pada masakan berkuah santan seperti gulai, kari, tumisan daging, atau sayur berkuah kaldu. Selain cita rasa menjadi lebih gurih, daun kari juga menghilangkan aroma amis pada masakan daging atau ikan. Di pasaran daun ini dijual dalam bentuk segar dan bubuk. Gunakan 3-5 lembar daun untuk setiap 1 liter cairan.

Daun Seledri

Daun seledri memiliki aroma yang harum. Di pasaran dijual dalam keadaan segar dan bubuk. Bumbu ini biasanya digunakan untuk memberi aroma harum pada hidangan sup, soto, atau hidangan berkuah lainnya. Batang daun seledri juga sering digunakan sebagai bahan pengharum kuah kaldu.

Ruku-Ruku

Daun yang banyak dijumpai di daerah Sumatera ini memberikan aroma segar dan mengurangi rasa amis pada masakan ikan, daging, atau ayam. Sepintas aroma dan bentuknya mirip daun kemangi dengan sensasi sedikit pedas ketika dikunyah. Bentuk daunnya lebih kecil dari daun kemangi, ada yang berwarna hijau dan agak keunguan. Bumbu daun ini banyak dijumpai dalam masakan Padang, seperti pada hidangan gulai ikan maupun masakan berkuah santan lainnya. Daun ini biasanya digunakan dalam bentuk segar. Pilih daun mudanya dan cuci bersih, lalu masukkan ke dalam masakan beberapa saat sebelum hidangan matang.

Daun Kemangi

Daun kemangi memberikan aroma wangi yang khas pada masakan. Daun ini biasa digunakan dalam kondisi segar, baik sebagai lalapan ataupun sebagai bumbu masakan seperti pepes atau laksa. Selain memberi aroma wangi, daun kemangi juga bisa mengurangi aroma amis pada hidangan ikan, telur, atau ayam.

Daun Gedi

Bubur manado (bubur tinutuan) tidak lengkap jika tidak ditambahkan bumbu ini sebagai campuran.

Daun gedi mempunyai fungsi sebagai penambah rasa gurih serta mengentalkan. Selain lezat, daun gedi juga kaya akan vitamin A, zat besi, dan serat yang baik untuk pencernaan.

Konon, kandungan kolagen daun ini juga bermanfaat sebagai zat antioksidan. Daun gedi warnanya hijau dan sepiintas mirip daun singkong. Selain sebagai campuran bubur Manado, daun gedi juga pas dijadikan bahan gulai, sayur bobor, atau ditumis.

Daun Pandan

Daun pandan beraroma wangi yang khas. Selain memberi aroma, daun pandan juga bisa digunakan sebagai pembungkus, seperti pada masakan ayam goreng pandan atau talam Thailand. Daun pandan juga bisa memberikan warna hijau pada masakan, caranya dengan menumbuk daun dan memeras airnya. Campur daun pandan dengan daun suji agar warna hijau yang dihasilkan lebih kuat.

Untuk pengharum kue atau masakan, pilih daun pandan yang tidak terlalu tua atau muda. Potong-potong kasar agar aroma pandan lebih kuat dibanding dalam bentuk utuh.

Aroma wangi daun pandan mudah menguap, karena itu tambahkan daun ke adonan atau masakan sesaat sebelum adonan atau masakan diangkat dari perapian.

Ternyata memang benar ya, kalau disebutkan bahwa masakan Indonesia itu kaya rasa. Daerah yang berbeda memiliki rasa yang khas dalam masakannya dan memanfaatkan bumbu-bumbu yang berbeda pula. Yuk, hidangkan masakan lezat bergizi khas Indonesia untuk keluarga tercinta.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/bumbu-daun-pelezat-masakan.html>