

Rempah dan Kari

*Sabaianah Bachok
Chemah Tamby Chik
Noradzhar Baba*

PENERBIT  PRESS
UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

© Penerbit UiTM, UiTM 2019

Hak Cipta Terpelihara. Tidak dibenarkan mengeluarkan mana-mana bahagian artikel, ilustrasi dan isi kandungan buku ini dalam apa jua bentuk dan dengan cara apa jua sama ada secara elektronik, fotokopi, mekanik, rakaman atau cara lain sebelum mendapat izin bertulis daripada Pengarah, Penerbit UiTM, Universiti Teknologi MARA, 40450 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia. E-mel: penerbit@salam.uitm.edu.my

Penerbit UiTM adalah anggota
MAJLIS PENERBITAN ILMIAH MALAYSIA

Perpustakaan Negara Malaysia

Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Sabaianah Bachok, Dr., 1965-

REMPAH DAN KARI / Sabaianah Bachok, Chemah Tamby Chik, Noradzhar Baba.
ISBN 978-967-363-578-8

1. Spices.
2. Cooking (Spices).
3. Government publications--Malaysia.

1. Judul.
641.6383

Dicetak di Malaysia oleh: Pusat Percetakan UiTM

Fakulti Seni Lukis & Seni Reka
Universiti Teknologi MARA
40450, Shah Alam
Selangor

KANDUNGAN

<i>Prakata</i>	vii
Bab 1: Pengenalan	1
Bab 2: Sejarah Kari	7
Bab 3: Ramuan Utama	11
Bab 4: Pes Kari	29
Bab 5: Perisa	33
Bab 6: Hidangan Berasaskan Kari	39
Bab 7: Kesimpulan	53
<i>Rujukan</i>	55
<i>Indeks</i>	59

PRAKATA

Syukur alhamdulillah kepada Allah SWT kerana kami dapat menghasilkan sebuah buku yang berjudul *Rempah dan Kari*.

Perkataan kari berasal daripada perkataan Tamil (*karhi*) yang diadaptasi dari India Selatan. Rempah merupakan satu bahan masakan yang telah digunakan sejak berabad lalu. Menurut Akta Makanan 1983, rempah merupakan daun, bunga, kudup, buah, bijian, kulit atau rizom bagi tumbuhan yang sesuai digunakan. Rempah boleh didapati dalam bentuk semula jadi atau modifikasi. Adunan rempah kari telah dimodifikasikan untuk memenuhi inspirasi dan cita rasa kumpulan etnik tempatan. Ia memberi pelbagai kesan semasa digunakan dalam penyediaan makanan tempatan sebagai pengubah perisa, ketajaman, warna dan agen antioksidan, antimikrob, farmaseutikal dan mempunyai nilai pemakanan.

Selain itu, kesan kompleks atau sekunder dapat dicapai dengan menggunakan rempah semasa memasak untuk mengurangkan garam, gula dan meningkatkan tekstur bagi sesetengah makanan. Pengarang klasik pada masa lampau pula mengkategorikan rempah kepada empat kategori yang berbeza iaitu rempah *Aromata* iaitu kategori yang digunakan sebagai pewangi, rempah *Thumiamata* iaitu kategori yang digunakan sebagai dupa, rempah *Condimenta* iaitu kategori yang digunakan sebagai pengawet rempah dan rempah *Theriaca* iaitu kategori rempah yang digunakan sebagai agen peneutralan racun.

Buku ini ditulis untuk menyampaikan informasi mengenai rempah, penggunaan dan khasiat yang dapat diperolehi daripada pelbagai jenis

BAB 1

PENGENALAN

Rempah, sejenis tanaman dengan sejarah yang lama serta mempunyai nilai komersial yang amat tinggi. Rempah merupakan komoditi yang amat bernilai. Ia telah memainkan peranan penting dalam kehidupan manusia seperti kepelbagaian dalam penyediaan makanan dengan jenis produk berlainan yang dihasilkan. Dengan proses tambahan, nilai pelbagai jenis produk seperti adunan rempah boleh dihasilkan (Siaw *et al.*, 2004a). Hal ini kerana perisanya yang unik dan kepelbagaian kegunaannya. Kebanyakan konsumen gemar kepada rempah yang lebih beraroma, menarik, tekstur yang unik dan rasa tersendiri. Maka, pengadunan rempah yang betul boleh menghasilkan produk yang paling digemari oleh majoriti konsumen. Adunan pes kari merupakan suatu proses mencampuradukkan pelbagai jenis rempah yang berbeza untuk menghasilkan adunan perencah dengan perisa yang khusus.

Pes merupakan produk mudah guna dalam keadaan separa pepejal yang dapat mengekalkan kualiti ciri-ciri warna dan perisanya yang setara dengan serbuk rempah segar (Ahmed *et al.*, 2004). Bagi memenuhi permintaan konsumen yang semakin meningkat terhadap produk yang sedia ada dan mudah diguna seperti ini, para pengusaha teknologi makanan dan pengilang telah meningkatkan pembangunan produk sebegini. Lantaran itu, ia dapat mendorong kemajuan dan perkembangan pasaran makanan segera tempatan dan antarabangsa (Siaw *et al.*, 2004b). Pes kari mendapat sambutan yang amat menggalakkan disebabkan kemudahan penggunaannya dalam penyediaan makanan berkenaan (Jennings *et al.*, 2002). Menurut Siaw *et al.* (2004a), pasaran untuk pes kari telah berkembang maju baik pada peringkat tempatan mahupun antarabangsa yang dapat memenuhi cita rasa pelbagai