



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Perpustakaan
Tun Abdul Razak
UiTM Cawangan Melaka



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara



PTARMELEKA



UiTM Cawangan
Melaka Library



PTAR UiTM Cawangan
Melaka



PTAR UiTM Cawangan
Melaka



ptar_uitm_melaka

VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

PENGENALAN

Rempah ratus telah di definisikan sebagai mana-mana daripada beberapa jenis bahan sayuran yang digunakan untuk merencam masakan atau pun makanan. Definisi ini telah diambil dari kamus Webster's New Twentieth Century.

Lazimnya rempah ratus ini dikeringkan terlebih dahulu sebelum digunakan supaya boleh disimpan lama dan tidak berkulat atau rosak. Ia mempunyai aroma dan rasa serta perisa yang tersendiri dalam pembuatan makanan agar rasa sedap apabila dimakan.

Bahan-bahan yang terkandung di dalam rempah ratus memberi kesan penyembuhan tertentu dan juga untuk menjaga kesihatan.

Sesuatu campuran daripada pelbagai jenis kandungan dalam satu jenis makanan atau beberapa jenis makanan akan memberi kesan yang berlainan daripada jumlah campuran kesan setiap satu bahan kandungan. Bahan yang tidak bernilai atau sedikit sahaja nilai secara sendirian mungkin bertindak bersama untuk memberi kesan menyembuh dan menyihatkan.



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama tempatan	: Bunga Lawang
Nama Saintifik	: Illicium Verum
Famili	: Illiaceae
Nama Inggeris	: Star Anis

Bunga lawang dijadikan rempah bagi menyedapkan makanan sama seperti rempah yang lain. Rupanya seakan bintang dan berbau kuat .

Masyarakat Melayu menggunakan bunga lawang untuk menumis, menambah aroma masakan seperti nasi minyak, sup berempah, nasi beriani dan pelbagai lauk pauk. Ia boleh digunakan dalam bentuk asal atau dipecahkan kepada bahagian-bahagian.

Khasiat bunga lawang untuk kesihatan Boleh digunakan untuk mengubati angin dan sakit sendi, Teh bunga lawang boleh dijadikan ubat batuk Minyak bunga lawang boleh digunakan untuk mengurangkan muntah dan loya bagi Ibu mengandung



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan	: Kulit Kayu Manis
Nama Saintifik	: Cinnamomum Zeylanicum
Famili	: Lauraceae
Nama Inggeris	: Cinnamon

Kulit kayu manis sering digunakan dalam masakan sebagai rempah penumis dalam masakan seperti kari, rendang dan sebagainya. Selain itu, ia juga digunakan dalam membuat kek dan hidangan pencuci mulut. Rasanya yang kuat sangat mempengaruhi rasa makanan.

Khasiat Kulit Kayu Manis Untuk Kesihatan

Dapat merawat masalah pencernaan
Malancarkan aliran darah
Menghilangkan loya
Mengubati selsema
Dapat membuang angin dalam badan
Sesuai untuk mengubati penyakit wanita seperti sengugut



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Bunga Cengkih
Nama Saintifik : *Syzygium Aromaticum*
Nama Inggeris : Clove

Bunga cengkih mempunyai rasa yang tajam, kuat, manis dan berangin. Ia juga mempunyai rasa pahit dan kelat dan meninggalkan paling kuat menusuk berbanding rempah lain. Bunga cengkih sesuai dibeli dalam bentuk asal kerana serbuk bunga cengkih tidak tahan lama. Penggunaan yang sedikit dalam masakan adalah disarankan memandangkan rasanya sangat mempengaruhi makanan. Ia biasanya digunakan dalam masakan nasi beriani dan digunakan bersama kintan putih dan kulit kayu manis. Serbuk bunga cengkih biasanya digunakan dalam membuat kek.

Khasiat bunga cengkih untuk kesihatan

Menguatkan paru-paru dan sistem pernafasan
Menguatkan jantung
Baik untuk mata
Ketahanan gigi
Menghilangkan bau mulut
Baik untuk selsema dan radang hati



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Fenugreek Seeds
Nama saintifik : *Trigonella foenum-graecum*
Famili : Fabaceae
Nama Inggeris : Coriander Seed

Halba ialah tumbuhan yang tergolong dalam famili Fabaceae. Ditanam di seluruh dunia sebagai tanaman separa gersang, ia digunakan sebagai kedua-dua herba (daunnya) dan rempah (bijinya). Halba juga sering digunakan untuk memasak kari. Perkataan bahasa Melayu, "halba", berasal daripada nama bahasa Arab, "Hilbeh" (حلبة). Nama saintifiknya *Trigonella foenum-graecum*.

Negara pengeluar halba yang terutama termasuk: India, Argentina, Mesir, Perancis, Sepanyol, Turki, Maghribi dan China, dengan India merupakan pengeluar yang terbesar di dunia. Negeri Rajasthan mengeluarkan 80% daripada jumlah pengeluaran di India, dengan negeri-negeri pengeluar utama yang lain termasuk Gujarat, Uttaranchal, Uttar Pradesh, Madhya Pradesh, Maharashtra, Haryana, dan Punjab.[2]

Khasiat Halba Untuk Kesihatan

Penggalak Susu Semulajadi Kepada Ibu Yang Menyusukan Bayi
Menurunkan Paras Gula Dalam Darah
Menurunkan Berat Badan
Meningkatkan Kesihatan Lelaki
Mengurangkan Kesakitan Senggugut dan Kontraksi Bersalin Bagi Wanita



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Ketumbar
Nama saintifik : *Coriandrum Sativum*
Famili : Apiaceae
Nama Inggeris : Coriander Seed

Buah ketumbar yang kering dipanggil biji ketumbar. Biji ketumbar boleh didapati dalam bentuk penuh dan kisar. Biji ketumbar mempunyai aroma pedas, bersifat kekacangan dan berempah. Ia boleh dipanggang atau dipanaskan dalam bentuk penuh bagi menguatkan dan mengubah baunya. Masyarakat Melayu biasanya menggunakan biji ketumbar bagi menambah kesedapan makanan seperti kari dan rendang. Selain itu, ketumbar juga menambahkan rasa dalam masakan lain seperti bubur nasi, ayam atau ikan goreng dan sebagainya.

Khasiat Ketumbar Untuk Kesihatan

Minyak ketumbar digunakan untuk meningkatkan selera makan.

kurangkan kekejangan otot dan disapu bagi melegakan sengal dan buasir.

Boleh digunakan untuk mengubati keracunan makanan



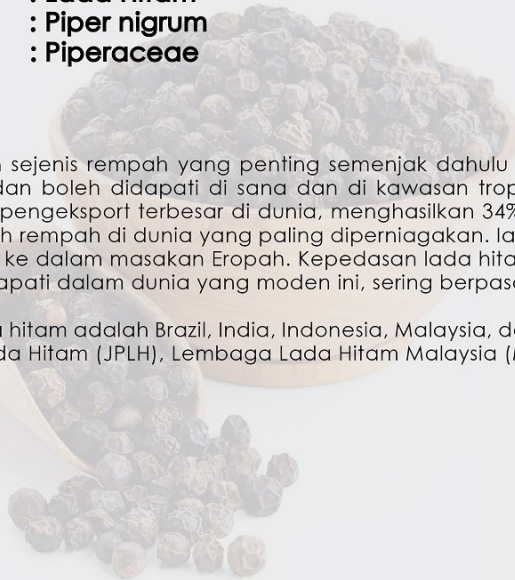
VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Lada Hitam
Nama saintifik : *Piper nigrum*
Famili : Piperaceae

Lada hitam merupakan sejenis rempah yang penting semenjak dahulu kala lagi. Lada hitam berasal dari Asia Tenggara dan China, dan boleh didapati di sana dan di kawasan tropika yang lain. Pada masa ini, Vietnam adalah pengeluar dan pengeksport terbesar di dunia, menghasilkan 34% daripada tanaman dunia pada tahun 2008. Lada hitam adalah rempah di dunia yang paling diperniagakan. Ia adalah salah satu rempah yang paling biasa yang dimasukkan ke dalam masakan Eropah. Kepedasan lada hitam adalah disebabkan oleh kimia piperine. Ia banyak didapati dalam dunia yang moden ini, sering berpasangan dengan garam.

Pengeluar terbesar lada hitam adalah Brazil, India, Indonesia, Malaysia, dan Vietnam. Di Malaysia, ia dibantu oleh Jemah Pemasaran Lada Hitam (JPLH), Lembaga Lada Hitam Malaysia (MPB) 1 Jan 2007.



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Buah Keras
Nama saintifik : *Aleurites moluccana*
Famili : Euphorbiaceae.

Buah Keras (bahasa Inggeris: Candlenut, Candleberry, Indian walnut, Varnish tree atau Kukui nut tree), juga dikenali sebagai Kemiri di Indonesia, ialah salah satu spesies tumbuhan dalam famili Euphorbiaceae. Nama saintifiknya *Aleurites moluccana*.^[1]

Taburan aslinya tidak dapat ditentukan dengan tepat kerana pokok ini awal-awal lagi telah disebar oleh manusia. Pokok ini kini ditemukan secara meluas di kawasan-kawasan tropika .

Banyak bahagian Pokok Buah Keras telah digunakan sebagai ubat tradisional di kebanyakan kawasan yang ia merupakan pokok asli. Minyaknya merupakan perengsa dan pencahar, dan kekadang digunakan seperti minyak jarak. Ia juga dipergunakan sebagai perangsang rambut atau penambah kepada sistem-sistem rawatan rambut. Isirungnya boleh digunakan sebagai ubat julap manakala di Jepun, kulit batangnya telah dipergunakan untuk merawat tumor. Di Sumatera, biji-bijinya ditumbuk lalu dibakar dengan arang untuk disapu pada bahagian pusat badan supaya dapat merawat cirit-birit manakala di Pulau Jawa pula, kulit batangnya dipergunakan untuk merawat cirit-birit dan disentri. Isirung yang dijadikan pulpa atau daun-daun yang direbus digunakan di Malaysia sebagai tuam untuk merawat sakit kepala, demam, ulser dan sendi bengkak.



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Buah Pelaga
Nama Saintifik : *Elektaria Cardamomun*
Nama Ingeris : Cardomom

Buah pelaga atau "Cardamom" mempunyai rasa dan aroma yang segar. Ia boleh digunakan dalam masakan sama ada dalam bentuk serbuk atau sebiji-sebiji. Buah buah pelaga yang kering biasanya digunakan dalam pelbagai masakan seperti nasi, sayuran dan lain-lain masakan. Ia juga digunakan untuk menyedapkan lagi rasa puding dan kek.

Masyarakat Arab di Timur Tengah menambah serbuk Pelaga di dalam minuman mereka seperti kopi, teh dan sirap sebagai perisa tambahan. Dalam masakan India, buah pelaga digunakan sebagai bahan dalam membuat garam masala, tandoori atau ayam vindaloo.

Khasiat Buah Pelaga Untuk Kesihatan

Membantu dalam mengurangkan nafas berbau (halitosis) serta menguatkan gusi.
Bermanfaat untuk mereka yang menghidap penyakit asma, bronchitis dan pelbagai penyakit berkaitan masalah pernafasan.
Menghilangkan masalah kesihatan kanak-kanak seperti batuk, kembung perut, mual, radang tekak dan perut memulas.
Baik untuk membuang angin dalam badan dan meransang pencernaan.
Membantu membuang toksin dalam badan



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Jintan Putih
Nama saintifik : *Cuminum cyminum*
Famili : Apiaceae

Jintan putih (*Cuminum cyminum*) merupakan tumbuhan berbunga dari famili Apiaceae yang berasal dari daerah Laut Tengah bagian timur sampai India bagian timur. Panjang daunnya 5–10 cm, berbentuk menyirip atau menyirip rangkap dan memiliki anak daun seperti benang. Bunganya kecil, berwarna putih atau merah muda, dan bergerombol pada payungan bunga. Buahnya merupakan longkang (achene) menggelendong lateral atau oval dengan panjang 4–5 mm dan mengandung satu biji.

Nama saintifiknya *Cuminum cyminum* dan seringkali orang ramai terkeliru dengan jintan manis (fennel seed) yang mempunyai bentuk dan rupa yang seakan mirip. Ironinya, jintan manis warnanya lebih putih daripada jintan putih yang berwarna gelap kehitaman. Jintan putih ini selalu digandingkan bersama jintan manis sebagai bahan perapan, rempah masakan dan petua tradisional.

Amalan penggunaan jintan putih ini banyak dilihat dalam budaya setempat antara kaum Melayu, Cina dan India dalam masakan seharian.



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Fennel seeds (Jintan Manis)
Nama saintifik : Pimpinella anisum
Famili :

Jintan manis merupakan sejenis rempah. Nama saintifik jintan manis ialah Pimpinella anisum. Dalam perubatan tradisi. Sungguhpun tidak dibuktikan secara saintifik, jintan manis dipercayai memiliki banyak khasiatnya.

Ia dapat melegakan kesakitan dalam badan, melancarkan aliran keluar haid, membanyakkan susu dan membuang gas dalam usus. Ia juga boleh digunakan dalam bentuk serbuk dan disapu di sekeliling mata bagi menguatkan pandangan mata.

Selain itu juga, jintan manis ini dapat membuang lemak di pangkal paha dengan cara merebus jintan manis dengan 5 cawan air sehingga mendidih. Selepas itu biarkan air rebusan sejuk. Amalkan meminum air rebusan jintan manis ini pagi dan petang selama empat minggu



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

Nama Tempatan : Buah Pala
Nama saintifik : *Myristica fragrans*
Famili : Myristicaceae

BUAH PALA (*Myristica fragrans*) merupakan sejenis buah tropika dari keluarga Myristicaceae yang banyak khasiat terutama khasiat permakanan dan khasiat perubatan. Buah pala dipercayai berasal dari kawasan Indonesia khususnya kepulauan Maluku dan ditanam di kawasan Asia Tenggara, Granada, Mauritius dan West Indies.

Pokok Buah pala mampu tumbuh sehingga 8-12 meter tinggi dimana mempunyai batang utama dan banyak dahan. berwarna kelabu gelap Daunnya berbentuk elips langsing atau 'ovate-alternate' berwarna hijau berukuran 5 cm lebar dan 10 cm panjang.

Serbuk biji buah pala yang di campu dengan air dan ditelan akan mampu memanaskan badan. Janya juga boleh dianggap sebagai tonik kesihatan untuk melegakan perut, membantu sistem penghadaman dan mengeluarkan banyak angin dalam perut. Serbuk ini juga didakwa mampu menyembuhkan cirit birit, demam malaria, sakit perut, rheutism, sengal pada pangkal peha dan lain-lain lagi.



VIRTUAL exhibition

Rempah Ratus Nusantara

RUJUKAN :

<http://nusantaraberarenatimur.blogspot.com/2012/12/kenali-rempah-ratus-rempah-ratus.html>
<https://kabarpublik.com/15-manfaat-buah-pala-kandungan-dan-efek-samping-doktersehat/>
<https://www.newmalaysiankitchen.com/fennel-seeds-jintan-manis-cumin-jintan-putih/>
<https://www.alaf21.com.my/info-Artikel/1225/REMPAH-RATUS-PERLU-ANDA-TAHU>
<https://www.thepatriots.asia/herba-dan-rempah-ratus-dalam-masakan-melayu/>
<https://hellosehat.com/obatan-suplemen/herbal/jinten/>
<https://bidadari.my/khasiat-jintan-putih/>

