



BUMBU REMPAH

Penggugah Cita Rasa



Mulyati Muhammad Tahir
Nur Amaliah

Tentang Penulis



Mulyati Muhammad Tahir, lahir pada tanggal 23 September 1957 dan sekarang menetap di Makassar. Penulis adalah seorang Guru Besar pada bidang Fisiologi dan Teknologi Pascapanen di Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar, sejak tahun 2007. Penulis telah menjadi dosen pada tahun 1983 dan pernah menjabat sebagai ketua jurusan Teknologi Pertanian. Riwayat pendidikan mulai S1 dan S3 diselesaikan di Universitas Hasanuddin Makassar dan S2 diselesaikan di Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Sejak tahun 2011 sampai tahun 2020, penulis juga sebagai Mitra Bestari di Balai Besar Industri Hasil Perkebunan.



Nur Amaliah, lahir di Ujung Pandang 9 April 1985 dan sekarang menetap di Samarinda. Menyelesaikan pendidikan S1 dan S2 di Universitas Hasanuddin Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian pada tahun 2007 serta Ilmu dan Teknologi Pangan pada tahun 2012. Sekarang menjadi dosen di Universitas Mulawarman Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Memiliki pengalaman penelitian dan pengabdian kepada masyarakat dibidang Pascapanen, khususnya pengolahan rempah.



BUMBU REMPAH PENGGUGAH CITA RASA

Mulyati Muhammad Tahir
Nur Amaliah



eureka
media aksara

PENERBIT CV. EUREKA MEDIA AKSARA

BUMBU REMPAH PENGGUGAH CITA RASA

Penulis : Mulyati Muhammad Tahir
Nur Amaliah

Desain Sampul : Eri Setiawan

Tata Letak : Meuthia Rahmi Ramadani

ISBN : 978-623-151-250-5

Diterbitkan oleh : **EUREKA MEDIA AKSARA, JULI 2023**
ANGGOTA IKAPI JAWA TENGAH
NO. 225/JTE/2021

Redaksi:

Jalan Banjaran, Desa Banjaran RT 20 RW 10 Kecamatan Bojongsari
Kabupaten Purbalingga Telp. 0858-5343-1992

Surel : eurekamediaaksara@gmail.com

Cetakan Pertama : 2023

All right reserved

Hak Cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh
isi buku ini dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun,
termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman
lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas kelimpahan rahmat dan karunia sehingga buku dengan judul **BUMBU REMPAH PENGGUGAH CITA RASA** telah dapat diselesaikan. Buku ini berisi mengenai penanganan rempah dari pasca panen hingga produk olahan rempah yang ada di Indonesia.

Buku ini dapat tersusun dengan baik karena bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang amat dalam kepada pihak-pihak yang tidak bisa penulis ucapkan satu persatu. Penulis menyadari masih terdapat kekurangan dalam buku ini untuk itu kritik dan saran terhadap penyempurnaan buku ini sangat diharapkan. Semoga buku ini dapat memberi manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Makassar, 20 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 SEJARAH REMPAH.....	4
BAB 3 KLASIFIKASI REMPAH.....	7
A. Klasifikasi Rempah Daun	9
B. Klasifikasi Rempah Biji	13
C. Klasifikasi Rempah Rimpang.....	17
D. Klasifikasi Rempah Batang.....	22
E. Klasifikasi Rempah Umbi.....	26
F. Klasifikasi Rempah Bunga.....	28
BAB 4 PASCA PANEN REMPAH	32
A. Rempah Asal Daun	33
B. Rempah Asal Biji	36
C. Rempah Asal Rimpang.....	38
D. Rempah Asal Batang.....	40
E. Rempah Asal Umbi.....	41
F. Rempah Asal Bunga.....	45
BAB 5 FUNGSI REMPAH PADA MAKANAN.....	48
A. Rempah Asal Daun	54
B. Rempah Biji.....	57
C. Rempah Rimpang.....	61
D. Rempah Batang.....	65
E. Rempah Umbi.....	68
F. Rempah Bunga	72
BAB 6 OLAHAN REMPAH.....	75
A. Rempah Asal Daun	76
B. Rempah Asal Biji	79
C. Rempah Asal Rimpang.....	84
D. Rempah Asal Batang.....	89
E. Rempah Asal Umbi.....	93
F. Rempah Asal Bunga.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	98

TENTANG PENULIS 102

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Rempah Berdasarkan Bagian Tanaman	7
Tabel 2. Klasifikasi Rempah Berdasarkan Fungsinya	8
Tabel 3. Klasifikasi Rempah Berdasarkan Wilayah Asal	8
Tabel 4. Kadar Nutrisi Daun Jeruk Purut Per 100 gram	55
Tabel 5. Kadar Nutrisi Kemangi Per 100 Gram	56
Tabel 6. Kadar Nutrisi Tanaman Pala per 100 gram	57
Tabel 7. Kadar Nutrisi Ketumbar per 100 gram	59
Tabel 8. Kadar Nutrisi Lada per 100 gram.....	60
Tabel 9. Kadar Nutrisi Rimpang Jahe (<i>Zingiber officinale</i>) segar per 100 gram	61
Tabel 10. Kadar Nutrisi Kunyit per 100 gram.....	63
Tabel 11. Kadar Nutrisi Lengkuas per 100 gram.....	64
Tabel 12. Kadar Nutrisi Kayu Manis per 100 gram Kulit Kayu	65
Tabel 13. Kadar Nutrisi Sereh per 100 gram.....	67
Tabel 14. Kadar Nutrisi Bawang Merah per 100 gram.....	68
Tabel 15. Kadar Nutrisi Bawang Putih per 100 gram.....	70
Tabel 16. Kadar Nutrisi Cengkeh per 100 gram	72
Tabel 17. Kadar Nutrisi Bunga Lawang per 100 gram.....	74
Tabel 18. Penggunaan Jahe dalam Beberapa Minuman Tradisional	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Rempah Asal Daun	10
Gambar 2.	Rempah Asal Biji	14
Gambar 3.	Rempah Asal Rimpang.....	19
Gambar 4.	Rempah Asal Batang.....	24
Gambar 5.	Rempah Asal Umbi	27
Gambar 6.	Rempah Asal Bunga.....	29
Gambar 7.	Diagram Alir Pengolahan Bubuk Daun Jeruk Purut.....	78
Gambar 8.	Diagram Alir Pengolahan Vegetable Leather Kemangi Rumput Laut	79
Gambar 9.	Diagram Alir Pengolahan Sirup Pala	80
Gambar 10.	Diagram Alir Pengolahan Sate Sapi Bumbu Ketumbar	82
Gambar 11.	Diagram Alir Pengolahan Lada Hijau Kering	83
Gambar 12.	Diagram Alir Pengolahan Acar Jahe	85
Gambar 13.	Diagram Alir Pengolahan Yoghurt Kunyit Asam	88
Gambar 14.	Diagram Alir Pengolahan Kerupuk Lengkuas	89
Gambar 15.	Diagram Alir Pengolahan Sirup Kayu Manis.....	91
Gambar 16.	Diagram Alir Pengolahan Teh Celup Sereh.....	92
Gambar 17.	Diagram Alir Pengolahan Pasta Bawang Merah.....	94
Gambar 18.	Diagram Alir Pengolahan Minyak Bawang Putih.....	95



**BUMBU REMPAH
PENGGUGAH CITA RASA**

**Mulyati Muhammad Tahir
Nur Amaliah**



BAB 1

PENDAHULUAN

Rempah-rempah merupakan sumber daya hayati yang telah dimanfaatkan secara luas dalam kehidupan manusia sejak lama. Rempah-rempah adalah komponen tanaman yang digunakan secara luas sebagai bumbu makanan, penambah rasa, parfum, dan pengawet (FAO, 2005). Rempah-rempah adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan, seperti biji-bijian, kulit kayu, daun, dan buah yang memiliki rasa dan aroma khas. Rempah adalah bagian tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera makan. Sedangkan bumbu adalah suatu bahan yang memberikan aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami. Selama beberapa generasi, orang telah menggunakan rempah-rempah untuk membumbui makanan, minuman, dan obat-obatan. Dalam keseluruhan, penggunaan rempah-rempah dalam masakan sangat penting untuk menciptakan rasa dan aroma yang khas serta memberikan manfaat kesehatan yang baik untuk tubuh. Selain itu, penggunaan rempah-rempah juga dapat membantu menjaga kualitas makanan dan membuatnya lebih tahan lama.

Rempah-rempah sangat penting dalam masakan karena memberikan rasa, aroma, dan warna yang khas pada makanan. Rempah-rempah juga memiliki banyak manfaat kesehatan dan nutrisi yang baik untuk tubuh. Beberapa manfaat dari penggunaan rempah-rempah dalam masakan adalah memberikan rasa dan aroma, meningkatkan kesehatan, meningkatkan nutrisi, menjaga kualitas makanan. Rempah-rempah seperti lada, kayu manis, jahe,

BAB

2

SEJARAH REMPAH

Rempah-rempah adalah bumbu kuliner yang memberikan rasa dan aroma pada makanan. Selama beberapa generasi, rempah-rempah ini telah menjadi komponen penting dalam masakan di seluruh dunia. Asal-usul rempah-rempah dapat ditemukan pada zaman kuno, ketika perdagangan rempah-rempah tumbuh secara signifikan dalam hal pentingnya bagi perekonomian dunia. Lada hitam, yang berakar dari India Selatan, adalah salah satu rempah-rempah tertua yang dikenal. Bangsa Romawi dan Mesir Kuno telah mengenal dan menggunakan lada hitam. Orang Mesir juga telah mengenal kayu manis dan kapulaga sejak tahun 2000 SM.

Jalur rempah di Nusantara dimulai sejak zaman prasejarah, tetapi perdagangan rempah yang terorganisir dan berkembang pesat terjadi pada abad ke-7 hingga abad ke-16 Masehi, saat wilayah Nusantara menjadi pusat perdagangan rempah dunia. Pada abad ke-7 Masehi, pedagang Arab dan India mulai menjalin hubungan dagang dengan kerajaan-kerajaan maritim di Indonesia untuk memperoleh rempah-rempah yang langka seperti cengkih dan lada. Selanjutnya, pada abad ke-13, bangsa Tiongkok juga mulai memperdagangkan rempah-rempah dengan Nusantara. Namun, peran penting dalam pengembangan jalur rempah di Nusantara diambil oleh bangsa Portugis, yang pada awal abad ke-16 memulai upaya untuk menguasai perdagangan rempah di wilayah ini. Kemudian, bangsa Belanda mengambil alih dan mengontrol jalur perdagangan rempah di Nusantara pada abad ke-17, hingga

BAB

3

KLASIFIKASI REMPAH

Industri makanan dan minuman juga sangat bergantung pada rempah-rempah. Indonesia adalah negara yang kaya dengan rempah-rempah. Rempah-rempah adalah komponen organik yang digunakan dalam masakan sebagai bumbu atau penyedap rasa. Rempah-rempah terbuat dari berbagai bahan dengan rasa dan aroma yang unik, termasuk biji, daun, akar, kulit kayu, buah, dan bunga. Tergantung dari jenis rempah dan makanan yang dimasak, rempah-rempah biasanya digunakan dalam bentuk segar atau kering. Berikut adalah beberapa jenis rempah yang berasal dari bagian tumbuhan yang sering digunakan dalam masakan khas Nusantara.

Tabel 1. Klasifikasi Rempah Berdasarkan Bagian Tanaman

Bagian Tanaman	Jenis Rempah
Daun	Salam, jeruk purut, kemangi
Biji	Pala, ketumbar, lada dan kemiri
Rimpang	Jahe, lengkuas, dan kunyit
Batang	Kayu manis dan sereh
Umbi	Bawang merah dan bawang putih
Bunga	Cengkeh, bunga lawang

Sumber : Chhetri et al. (2015) & Peter (2001)

BAB

4

PASCA PANEN REMPAH

Setelah panen, petani akan memasuki periode penting dalam pertanian yaitu pasca panen. Pasca panen adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan setelah tanaman dipanen, termasuk pengolahan hasil panen, penyimpanan, pemasaran, dan pengelolaan limbah. Kegiatan pasca panen yang baik dapat meningkatkan kualitas hasil panen dan memperpanjang umur simpan, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan memperoleh keuntungan yang lebih besar. Oleh karena itu, penting bagi petani untuk memahami kegiatan pasca panen dengan baik.

Pentingnya kegiatan pasca panen adalah meningkatnya permintaan pasar akan produk pertanian yang berkualitas baik dan aman dikonsumsi. Produk pertanian yang berkualitas baik dan aman dikonsumsi hanya bisa dicapai jika petani melakukan kegiatan pasca panen dengan baik dan benar. Sayangnya, petani di Indonesia seringkali mengalami masalah dalam kegiatan pasca panen, seperti kehilangan hasil panen karena rusak, menurunnya kualitas hasil panen, dan kurangnya pengetahuan tentang teknik pengolahan hasil panen.

Salah satu masalah yang sering dihadapi petani pasca panen adalah rusaknya hasil panen. Rusaknya hasil panen dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti serangan hama dan penyakit, pengolahan yang salah, kurangnya perawatan, dan kurangnya fasilitas penyimpanan yang baik. Rusaknya hasil panen dapat menyebabkan kerugian yang besar bagi petani, karena hasil

BAB

5

FUNGSI REMPAH PADA MAKANAN

Rempah memiliki peran yang sangat penting dalam memasak dan memberikan pengaruh yang besar pada rasa, aroma, tekstur, dan tampilan makanan. Selain memberikan rasa dan aroma khas pada masakan, rempah juga dapat membantu memperpanjang umur simpan makanan, memperbaiki kualitas makanan, menambahkan nilai gizi, membantu pencernaan, dan menyamarkan bau dan rasa tidak enak pada makanan. Secara keseluruhan, rempah memiliki banyak fungsi penting dalam memasak dan dapat memberikan pengaruh yang besar pada kualitas makanan. Dengan memahami peran rempah dan cara penggunaannya dengan tepat, kita dapat menciptakan masakan yang lezat dan bergizi.

Kandungan bioaktif rempah juga dapat memberikan benefit besar untuk kesehatan. Oleh karena itu, selain memberikan rasa dan aroma pada makanan, rempah-rempah juga dapat memiliki nilai kesehatan, seperti sifat antioksidan, anti-inflamasi, dan antimikroba. Rempah-rempah sering digunakan dalam bentuk bubuk, serbuk, potongan, atau sebagai campuran bumbu. Mereka dapat digunakan dalam berbagai jenis masakan, termasuk masakan daging, ikan, sayuran, sup, saus, kue, dan minuman.

1. Pemberi Rasa dan Aroma

Rempah-rempah memiliki peran yang sangat penting dalam memberikan rasa pada makanan. Saat digunakan dalam masakan, rempah-rempah dapat memberikan rasa khas yang unik dan menarik pada makanan. Beberapa rempah-rempah,

BAB 6

OLAHAN REMPAH

Pengolahan rempah adalah proses yang dilakukan untuk memperoleh rempah dalam bentuk yang siap digunakan, baik itu rempah mentah maupun rempah yang telah diolah seperti bubuk atau pasta. Tujuan dari pengolahan rempah adalah untuk mengoptimalkan rasa, aroma, dan warna yang terkandung dalam rempah tersebut. Salah satu tahap dalam pengolahan rempah adalah pemilihan bahan baku yang berkualitas baik. Bahan baku rempah harus dipilih dengan teliti dan harus bebas dari kotoran, serangga, dan benda asing lainnya. Setelah itu, bahan baku rempah dapat dibersihkan dengan air untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada permukaannya.

Setelah proses pembersihan, bahan baku rempah selanjutnya dapat diolah dengan berbagai cara, tergantung pada jenis rempahnya. Beberapa cara pengolahan rempah antara lain pengeringan, penyangraian, penggilingan, pencampuran, dan pengepakan. Pengeringan adalah proses penghilangan kadar air pada rempah mentah dengan cara dijemur di bawah sinar matahari atau menggunakan oven pengering. Penyangraian adalah proses memanggang rempah mentah di atas api atau pada suhu yang tinggi untuk mendapatkan rasa dan aroma yang lebih kuat. Penggilingan dilakukan untuk mengubah rempah menjadi bentuk bubuk yang halus. Pencampuran dilakukan untuk menggabungkan beberapa jenis rempah dalam satu adonan untuk mencapai rasa, aroma, dan warna yang diinginkan. Sedangkan, pengepakan

DAFTAR PUSTAKA

- Alviani, P. (2015). Bertanam Hidroponik Untuk Pemula. Bibit Publisher. Jakarta Timur
- Aljobair, M. O. (2022). Chemical composition, antimicrobial properties, and antioxidant activity of galangal rhizome. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, 1–8. <https://doi.org/10.1590/fst.45622>
- Amalraj, A., Pius, A., Gopi, S., & Gopi, S. (2017). Biological activities of curcuminoids, other biomolecules from turmeric and their derivatives - A review. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 7(2), 205–233. <https://doi.org/10.1016/j.jtcme.2016.05.005>
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(1), 29–35. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i1.280>
- Chhetri, P., Vijayan, A. K., Bhat, S. K., Gudade, B. A., & Bora, S. S. (2015). An Overview of Grouping of Spices. *Indian Botanists, January* 2019. <http://www.indianbotanists.com/2015/09/an-overview-of-grouping-of-spices.html>
- Danun, R. Y. (2019). Panen Dan Pascapanen Cengkeh. In *Cyberextension*.
- Eka Wardana, G., & Qishti Faturrahman, M. (2018). Pengambilan Minyak Atsiri Dari Biji Ketumbar (*Coriandrum sativum*) Menggunakan Etanol Dengan Metode Ekstraksi Dan Distilasi (Vol. 2018, Issue Maret).
- Emilda. (2018). Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Diabetes Melitus. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1), 246–252.
- Ferry, Y. (2013). Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* L) Di Indonesia Development Prospects Of Cinnamon Plant (*Cinnamomum Burmanii* L) In Indonesia.

Sirinov, 1(1), 11–20.

- Hakim, L. (2015). Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat (Issue 164).
- Harismah, K., & Chusniatun, C. (2016). Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan. *WARTA LPM*, 19(2), 110–118.
- Hijriah, N. M., Filianty, F., & Nurhasanah, S. (2022). Potensi Minyak Atsiri Daun Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) sebagai Pendukung Pangan Fungsional: Kajian Literatur. *Jurnal Teknotan*, 16(1), 43. <https://doi.org/10.24198/jt.vol16n1.8>
- Idris, H., Mayura, E., & M, W. (2019). Teknologi Budidaya dan Pasca Panen Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). In *Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*.
- Indonesia, S. N. (2020). Kulit kayumanis (*Cinnamomum burmanni* (Nees & T. Nees) Blume) sebagai bahan baku.
- Intan, A. E. K., Karomah, L., & Silvia, M. (2021). Pharmacological Activities of *Illicium Verum*. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(1), 388–393.
- Kam-sabut, P. P., Geiseler, C., Shantabi, L., & Jagetia, G. C. (2015). Research & Reviews : Journal of Botanical Sciences. *Research & Reviews: Journal of Botanical Sciences*, 4(2), 5–14.
- Kementerian Pertanian Badan penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Besar Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku. (2022). *Sirup Pala*.
- Kocaadam, B., & Şanlıer, N. (2017). Curcumin, an active component of turmeric (*Curcuma longa*), and its effects on health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(13), 2889–2895. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1077195>
- Martins, N., Petropoulos, S., & Ferreira, I. C. F. R. (2016). Chemical composition and bioactive compounds of garlic (*Allium sativum* L.) as affected by pre- and post-harvest conditions: A

- review. *Food Chemistry*, 211, 41–50.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.05.029>
- Nadia, E. A. (2020). Efek pemberian Jahe Terhadap Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi. *Jurnal Medika Hutama*, 02(01), 343–348.
- Nur, M., Estiasih, T., Nurcholis, M., & Maligan, J. M. (2010). Aneka Produk Olahan Kunyit Asam.
- Nurdjannah, N. (2007). Teknologi Pengolahan Pala. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 1–54.
- Nurwanto. (2020). Metode Pengeringan Untuk Meningkatkan Kualitas Bubuk Bawang Putih. In Pilot Plant Proses Pangan SEAFast Center Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat.
- Nurwanto, N., & Suswantinah, A. (2019). Metode Pengeringan untuk Meningkatkan Kualitas Bubuk Bawang Putih (*Allium sativum*). *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 36–40.
<https://journal.ugm.ac.id/ijl/article/view/44750>
- Peter, K. . (2001). Handbook of herbs and spices (K. . Peter (ed.); 1st ed.). Woodhead Publishing Limited.
<https://doi.org/10.1533/9781855736450.134>
- Pujilestari, T., & Lestari, N. (2016). Analisis Senyawa Kimia pada Tiga Jenis Jahe dan Penggunaannya untuk Keperluan Industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 3(6), 32–38.
<https://doi.org/10.26578/jrti.v3i6.1424>
- Rosari, A. R., Duniaji, A. S., & Nocianitri, K. A. (2018). Uji Fitokimia Ekstrak Bunga Lawang (*Illicium Verum Hook.F*) Dan Daya Hambatnya Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4), 148.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i04.p01>
- Saparni, S. (2019). Panen dan Pasca Panen Tanaman Bawang Merah. In *Pusluhtan Kementan*.
<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/89192/Panen->

dan-Pasca-Panen-Tanaman-Bawang-Merah/

- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Journal of Biological Science*, 1(2), p 11-18.
- Setiawan, A. Y. D., Putri, R. I., Indayani, F. D., Widasih, N. M. S., Anastasia, N., Setyaningsih, D., & Riswanto, F. D. O. (2021). Kandungan Kimia dan Potensi Bawang Merah (*Allium cepa* L.) sebagai Inhibitor SARS-CoV-2. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*, 1(3), 143-155. <https://jurnal.ugm.ac.id/v3/IJCPA/article/view/3584/1285>
- Shang, A., Cao, S. Y., Xu, X. Y., Gan, R. Y., Tang, G. Y., Corke, H., Mavumengwana, V., & Li, H. Bin. (2019). Bioactive compounds and biological functions of garlic (*Allium sativum* L.). *Foods*, 8(7), 1-31. <https://doi.org/10.3390/foods8070246>
- Srikandi, S., Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. (2020). Kandungan Gingerol Dan Shogaol Dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe) Dengan Metode Maserasi Bertingkat. *Al-Kimiya*, 7(2), 75-81. <https://doi.org/10.15575/ak.v7i2.6545>
- Syaharul. (2019). Budidaya Sereh Dapur (*Cymbopogon Citratus*). In *Cybex Pertanian*. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/74499/Budidaya-Sereh-Dapur--cymbopogon-Citratus/>
- Zuhrotun, R. K. B. (2018). Review Artikel : Potensi Khasiat Obat Tanaman Marga Piper : *Piper nigrum* L., *Piper retrofractum* Vahl., *Piper betle* Linn., *Piper cubeba* L., dan *Piper Crocatum* Ruiz & Pav. *Jurnal Farmaka*, 16(3), 204-212.

TENTANG PENULIS

Mulyati Muhammad Tahir



Mulyati Muhammad Tahir, lahir pada tanggal 23 September 1957 dan sekarang menetap di Makassar. Penulis adalah seorang Guru Besar pada bidang Fisiologi dan Teknologi Pascapanen di Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar, sejak tahun 2007. Penulis telah menjadi dosen pada tahun 1983 dan pernah menjabat sebagai ketua jurusan Teknologi Pertanian. Riwayat pendidikan mulai S1 dan S3 diselesaikan di Universitas Hasanuddin Makassar dan S2 diselesaikan di Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Sejak tahun 2011 sampai tahun 2020, penulis juga sebagai Mitra Bestari di Balai Besar Industri Hasil Perkebunan.

Nur Amaliah



Nur Amaliah, lahir di Ujung Pandang 9 April 1985 dan sekarang menetap di Samarinda. Menyelesaikan pendidikan S1 dan S2 di Universitas Hasanuddin Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian pada tahun 2007 serta Ilmu dan Teknologi Pangan pada tahun 2012. Sekarang menjadi dosen di Universitas Mulawarman Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Memiliki pengalaman penelitian dan pengabdian kepada masyarakat dibidang Pascapanen, khususnya pengolahan rempah.