

20 Macam Bumbu Dapur yang Sering Dipakai dalam Masakan



Category Article 1



ALAT & BAHAN

20 Macam Bumbu Dapur yang Sering Dipakai dalam Masakan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Bumbu dapur adalah hal terpenting dalam menciptakan masakan yang lezat. Dengan sentuhan bumbu yang tepat, rasa dan aroma hidangan dapat diperkaya, menjadikannya lebih menggugah selera.

Mari kita jelajahi berbagai jenis bumbu dapur yang dapat meningkatkan kualitas kuliner Anda. Simak daftarnya di bawah ini!

Jenis Bumbu Dapur yang Sering Digunakan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



dalam Masakan

Berikut adalah beberapa bumbu dapur yang umum digunakan dalam masakan Indonesia:

1. Bawang Merah

Bumbu dapur yang satu ini tak hanya memberikan aroma khas, tetapi juga memperkaya rasa masakan. Bawang merah sering digunakan dalam berbagai hidangan, termasuk sambal. Inilah yang menjadikannya salah satu bumbu yang tak terpisahkan dari masakan Indonesia.

2. Bawang Putih

Sebagian besar, masakan tradisional Indonesia tidak lepas dari bawang putih. Dengan aroma harum dan rasa yang khas, bawang putih mampu meningkatkan cita rasa masakan dan memberikan kehangatan tersendiri saat disantap.

3. Bawang Bombay

Meskipun tergolong dalam keluarga bawang, bumbu dapur satu ini memiliki karakteristik yang unik. Selain sebagai bumbu pelengkap, Bawang Bombay ini sering menjadi bahan utama dalam beberapa masakan yang berfungsi untuk menambah kedalaman rasa dan aroma.

4. Jahe

Jahe adalah bumbu dapur yang multifungsi, sering digunakan dalam makanan maupun minuman. Keberadaannya, memberikan sensasi hangat yang menyegarkan, menjadikannya pilihan ideal untuk meningkatkan rasa.

5. Kencur

Kencur dengan rasa yang sedikit pedas, sering digunakan dalam masakan berkuah. Bumbu ini dikenal sebagai penyedap alami yang mampu menguatkan cita rasa, terutama dalam hidangan tradisional yang kaya rempah.

6. Kunyit

Kunyit tidak hanya memberikan warna kuning yang menarik pada masakan, tetapi juga meningkatkan aroma dan rasa. Keberadaannya membuat hidangan terlihat lebih menggugah selera dan kaya akan cita rasa.

7. Lengkuas/Laos

Banyak orang yang masih kesulitan membedakan Lengkuas atau Laos dengan jahe dan kunyit. Dari segi teksturnya, Lengkuas memiliki kulit lebih kasar dan aroma yang lebih lembut. Bumbu ini biasa digunakan dalam masakan tumisan dan sayur santan, memberikan nuansa rasa yang khas.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



8. Ketumbar

Ketumbar, mirip dengan merica, berfungsi untuk memberikan keharuman pada masakan. Bumbu ini sering digunakan dalam campuran bumbu lainnya dan ditumis untuk menghasilkan aroma yang kuat dan menggoda selera.

9. Merica

Merica adalah rempah yang sangat populer di Indonesia, menjadi bumbu wajib di setiap dapur. Dengan kemampuannya untuk memberikan sensasi hangat, merica sering digunakan dalam berbagai hidangan, baik yang berkuah maupun gorengan.

10. Cabai

Cabai adalah bumbu dapur yang sangat akrab di lidah masyarakat Indonesia. Dengan berbagai jenis dan tingkat kepedasan, cabai tidak hanya menambah rasa pedas, tetapi juga mempercantik tampilan hidangan dengan warna-warnanya yang cerah.

11. Serai

Serai yang dikenal juga sebagai sereh, merupakan tanaman rerumputan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Batangnya yang kaku dan akar yang berimpang pendek membuatnya menjadi bumbu dapur yang khas. Aromanya yang memikat mampu meningkatkan cita rasa setiap masakan.

12. Daun Salam

Daun salam adalah bumbu yang sering ditemukan dalam hidangan berkuah. Fungsinya sangat penting, yaitu mempercepat penyerapan rasa kuah ke dalam daging, sekaligus memberikan aroma harum yang menggugah selera.

13. Kemiri

Kemiri adalah bumbu dapur yang tak kalah penting dalam masakan lokal. Kelezatan tumisan seperti sayur lodeh, semur daging, dan gulai sangat bergantung pada kehadiran kemiri. Kandungan minyaknya yang melimpah berfungsi untuk mengentalkan masakan berkuah. Sebelum digunakan, kemiri sebaiknya digoreng atau disangrai agar rasa dan aromanya lebih maksimal.

14. Kapulaga

Kapulaga memberikan sentuhan rasa gurih dan sedikit manis yang khas pada berbagai hidangan. Bumbu ini wajib ada dalam menu sup, opor, tongseng, kari ayam, dan gulai daging. Kehadirannya menambah kedalaman rasa yang sulit dilupakan.

15. Daun Jeruk

Selain buahnya yang segar, daun jeruk juga menjadi bumbu dapur yang esensial. Daun jeruk limau, khususnya, sering digunakan untuk menyedapkan aroma masakan. Aromanya yang khas mampu mengangkat cita rasa hidangan ke level yang lebih tinggi.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



16. Cengkeh

Cengkeh merupakan rempah asli Indonesia, bumbu dapur satu ini memiliki aroma yang kuat dan memberikan cita rasa khas pada masakan. Dapat digunakan dalam bentuk utuh, ekstrak, atau serbuk, cengkeh menjadi salah satu bumbu yang tak boleh dilewatkan dalam berbagai hidangan.

17. Jinten

Jinten atau jintan sering digunakan dalam masakan berbahan dasar daging. Bumbu ini memberikan aroma harum serta rasa pedas yang menggugah selera. Kehadirannya dalam masakan memberikan dimensi rasa yang lebih kompleks.

18. Asam Jawa

Asam jawa adalah bumbu penting dalam masakan seperti sayur asam yang populer. Selain itu, asam jawa juga digunakan dalam minuman herbal untuk meningkatkan imunitas tubuh, berkat kandungan vitamin C yang tinggi.

19. Kayu Manis

Kayu manis adalah rempah yang dikenal fungsinya untuk menambah aroma harum, terutama pada hidangan manis dan roti. Namun, kayu manis juga bisa digunakan dalam hidangan gurih tertentu.

20. Pala

Pala adalah rempah yang memberikan sensasi pedas dan hangat dalam masakan. Cocok untuk hidangan manis maupun gurih, pala menjadi keharusan dalam saus bechamel dan hidangan keju lainnya.

Itulah 20 macam bumbu dapur yang sering digunakan dalam berbagai menu masakan. Semoga bermanfaat!

Baca Juga: [30 Istilah Tata Boga Wajib Kamu Fahami](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

