



REMPAH, BUMBU dan MANFAATNYA

Penyusun:

Fitriyono Ayustaningwarno, STP, M.Si

Gemala Anjani, SP, M.Si, PhD

Ayu Rahadiyanti, S.Gz, MPH

Dewi Marfu'ah Kurniawati, S.Gz, M.Gizi

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG**

REMPAH, BUMBU dan MANFAATNYA

Penyusun:

Fitriyono Ayustaningwarno STP., MSi

Gemala Anjani SP., MSi., PhD

Ayu Rahadiyanti, S.Gz, MPH

Dewi Marfu'ah Kurniawati, S.Gz., M.Gizi

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG**

REMPAH, BUMBU
dan MANFAATNYA

Penyusun :

Fitriyono Ayustaningwarno, Gemala Anjani,
Ayu Rahadiyanti, Dewi Marfu'ah Kurniawati

Cetakan I, November 2021

Sumber Cover :

Design oleh Fitriyono Ayustaningwarno, dengan foto dari nenilkime - www.freepik.com "

ISBN : 978-623-6528-93-8

eISBN : 978-623-417-001-6 (EPUB)

Penerbit : Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro
Jalan Prof Soedharto, SH, Tembalang, Semarang.

PRAKATA

Segala puji syukur kami haturkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dalam pembuatan buku Rempah, Bumbu dan Manfaatnya.

Buku ini digunakan untuk membantu mahasiswa memahami Rempah, Bumbu dan Manfaatnya. Terimakasih kami ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan buku Rempah, Bumbu dan Manfaatnya sehingga dapat selesai dengan baik.

Semarang, November 2021

Tim Penyusun

Daftar Isi

1	PENDAHULUAN	1
1.1	Pengertian Rempah dan Bumbu	1
1.2	Pengelompokan	1
1.3	Daftar Pustaka	3
2	KETUMBAR (CORIANDRUM SATIVUM L.)	4
2.1	Deskripsi Bentuk	4
2.2	Taksonomi	6
2.3	Asal	6
2.4	Manfaat pada Pengolahan Makanan	6
2.5	Komposisi Kimia Ketumbar	7
2.6	Senyawa Bioaktif Ketumbar	8
2.7	Daftar pustaka	10
3	LADA PUTIH(PIPER NIGRUM LINN)	11
3.1	Deskripsi	11
3.2	Manfaat pada Pengolahan Makanan	13
3.3	Senyawa Bioaktif Lada Putih	13
3.4	Daftar Pustaka	15
4	BAWANG PUTIH (ALLIUM SATIVUM L.)	16
4.1	Deskripsi	16
4.2	Asal dan Taksonomi	17
4.3	Manfaat dalam Pengolahan Makanan	18
4.4	Komposisi Kimia	18
4.5	Senyawa Bioaktif	20
4.6	Daftar Pustaka	24
5	CABAI (CAPSICUM ANNUM L.)	26
5.1	Deskripsi	26
5.2	Taksonomi	26

5.3	Morfologi	26
5.4	Asal dan Jenis	27
5.5	Manfaat pada Pengolahan Makanan	29
5.6	Komposisi Kimia	30
5.7	Senyawa Bioaktif dan Manfaatnya	31
5.8	DAFTAR PUSTAKA	31
6	JAHE (ZINGIBER OFFICINALE)	33
6.1	Deskripsi	33
6.2	Asal Jahe	35
6.3	Morfologi Jahe	35
6.4	Manfaat Jahe	37
6.4.1	Manfaat jahe Bagi Kesehatan	37
6.4.2	Manfaat Jahe Bagi Kecantikan	38
6.5	Komposisi kimia	38
6.5.1	Komponen volatile	40
6.5.2	Komponen nonvolatile	41
6.6	Senyawa Bioaktif	42
6.7	Daftar Pustaka	45