

KUNYIT

Nama saintifik : *Curcuma domestica* Loir.
Nama biasa : Tumeric
Nama tempatan : Kunyit
Famili : Zingiberaceae



Pendahuluan

'Tumeric' merupakan sejenis tumbuhan yang dijadikan bahan rempah yang memberikan warna kuning cerah khususnya masakan kari bagi orang Melayu dan India. 'Tumeric' juga digunakan sebagai bahan pewarna dan juga sebagai ubatan dan perasa sejak 600 SM. Maklumat tersebut telahpun dicatatkan dalam sejarah herba Assyria sekitar 2500 tahun yang lalu. Tumbuhan ini dianggapkan sebagai salah satu herba yang sangat bernilai kepada manusia. Dalam sejarah perubatan rakyat India, 'tumeric' dianggapkan sebagai bahan antibiotik semulajadi yang terbaik sementara pada masa yang sama ia juga digunakan untuk memudahkan proses penghadaman dan memperbaiki perjalanan usus. Tumbuhan ini berasal dari Asia Tenggara dan masa kini tumbuhan ini menjadi tanaman perdagangan di China, India, Indochina dan Indonesia.



Ciri-Ciri Tumbuhan

'Tumeric' merupakan sejenis herba yang mempunyai jangkahayat yang panjang dan boleh tumbuh sehingga mencapai 1m tinggi. Daunnya berjambak dengan susunan daun secara alternat, berwarna hijau muda. Daunnya licin, lanseolat dengan tepi daun yang licin. Rizomnya beraroma berwarna keperangan dan warna kekuningan di bahagian isi dalam. Pelepahnya berbentuk eliptik, lembut dan berwarna keputihan serta tumbuh secara tegak dan melengkung ke bawah.

Tabiat Tumbuhan

Di Malaysia, kunyit biasanya ditanam di belakang rumah. Kunyit membiak secara aseksual iaitu melalui keratan rizom. Kunyit boleh hidup dengan subur di kawasan yang mempunyai sedikit teduhan dan tumbuh dengan subur di kawasan terbuka dan mendapat cahaya matahari yang banyak.

Bahagian Yang Digunakan : Rizom

Amalan Tradisi Perawatan

Tumbuhan ini digunakan untuk rawatan antiradang, antimalaria, pencegahan bakteria, pencegahan kulat, merangsang tubuh dan juga untuk rawatan terseliuh, cacing pita, kudis buta, 'neuralgia' (sakit saraf terutamanya di bahagian muka dan kepala) serta sakit sendi (reumatik). Ia juga digunakan untuk mencegah serangga. Kunyit kering biasanya digunakan sebagai perasa makanan dan untuk menyediakan bahan pewarna kuning. Di Malaysia, kunyit digunakan sebagai kosmetik semasa upacara tradisi. Ia juga sebagai bahan utama dalam masakan terutamanya masakan kari. Kunyit yang disediakan bersama dengan minyak digunakan untuk menghaluskan kulit yang kasar dan sekiranya dicampurkan dengan air perahan limau digunakan untuk rawatan bengkak dan terseliuh serta luka. Air rebusan kunyit digunakan untuk menyejukkan mata. Kunyit yang dipanaskan bersama dengan susu dan gula boleh merawat kesejukan badan. Manakala kunyit yang dicampur dengan minyak bijan dan madu dijadikan sebagai tonik. Rizom kunyit yang dilumatkan dan dijadikan sebagai demahan boleh merawat dan mempercepatkan perjalanan air susu dada wanita.