



Ragam Olahan Bawang Dayak

Bawang Dayak (*Eleutherina palmifolia* L) merupakan salah satu jenis tanaman obat yang tumbuh di Kalimantan Tengah. Masyarakat asli Kalimantan Tengah menyebutnya dengan nama bawang remba, lembu, kambe. Bawang Dayak berupa tanaman herbal dengan tinggi $\pm$ 40 cm yang dapat diperbanyak dengan anakan dan biji. Bagian yang dimanfaatkan dari tanaman ini adalah umbi dan daunnya. Umbi bawang Dayak digunakan sebagai obat tradisional oleh masyarakat, dipercaya dapat digunakan sebagai obat kanker dan penambah tenaga ibu setelah melahirkan.



Pembuatan Simplisia Bawang Dayak:

1. Bawang Dayak dicuci, dipotong akar dan daunnya
2. Diiris dengan ketebalan 1-2 mm
3. Dikeringkan:
 - ♦ Dikeringkan dengan sinar matahari sampai kering (3-4 hari atau sekitar 25-40 jam)
 - ♦ Dikeringkan dengan oven pada suhu 50°C selama 8 jam
4. Bahan yang kering (simplisia) dibiarkan dingin dan dikemas.



Pembuatan Manisan Bawang Dayak:

1. Bawang Dayak dicuci, dipotong akar dan daunnya.
2. Diiris dengan ketebalan 1-2 mm
3. Dikukus selama 5 menit
4. Masukkan dalam larutan gula yang telah dibuat (gula ditambah air, perbandingan 1:1 b/v dimasak sampai kental sambil diaduk-aduk)
5. Dimasak sambil diaduk-aduk hingga kering, yang ditandai dengan adanya kristal gula.



Pembuatan instant Bawang Dayak:

1. Bawang Dayak dicuci, dipotong akar dan daunnya.
2. Diiris, ditambah air 1 : 2 b/v (1 kg Bawang Dayak ditambah dengan 2 liter air)
3. Diblender, disaring dengan kain blacu
4. Dimasak sampai mendidih sambil diaduk-aduk, ditambahkan gula 1: 1 b/b (1kg bawang Dayak, ditambah 1 kg gula pasir)
5. Diaduk terus sampai membentuk kristal (butir-butir halus)
6. Dinginkan, jika ukuran butiran besar, haluskan dengan blender
7. Kemas.

