

THE USAGE OF HERBS AND SPICES IN FOOD PREPARATION
AMONG MALAY WOMEN IN KUALA TERENGGANU DISTRICT

ROKIAH HUSNIN

FACULTY OF AGROTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES
UNIVERSITI MALAYSIA TERENGGANU
2008

THE USAGE OF HERBS AND SPICES IN FOOD
PREPARATION AMONG MALAY WOMEN IN KUALA
TERENGGANU DISTRICT

ROKIAH HASHIM

FAKULTI AGROTEKNOLOGI DAN SAINS MAKANAN
UNIVERSITI MALAYSIA TERENGGANU
2008

THE USAGE OF HERBS AND SPICES IN FOOD PREPARATION AMONG MALAY
WOMEN IN KUALA TERENGGANU DISTRICT

By
Rokiah bt Hashim

Research Report submitted in partial fulfillment of the requirement for the degree of
Bachelor of Food Science (Food Service and Nutrition)

DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE
FACULTY OF AGROTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCE
UNIVERSITI MALAYSIA TERENGGANU
2008



FAKULTI AGROTEKNOLOGI DAN SAINS MAKANAN
UNIVERSITI MALAYSIA TERENGGANU

PENGAKUAN DAN PENGESAHAN LAPORAN
PROJEK PENYELIDIKAN I DAN II

Adalah ini diakui dan disahkan bahawa laporan penyelidikan bertajuk:

*The usage of Herbs and Spices in Food Preparation
Among Malay Women in Kuala Terengganu District*

oleh *Rokiah binti Hashim*, No.Matrik *uk 11345*

telah diperiksa dan semua pembetulan yang disarankan telah dilakukan. Laporan ini
dikemukakan kepada Jabatan *Sains Makanan*

sebagai memenuhi sebahagian daripada keperluan memperoleh ijazah Sarjana Muda
Sains Makanan (Perkhidmatan Makanan dan Penakanan),

Fakulti Agroteknologi dan Sains Makanan, Universiti Malaysia Terengganu.

Disahkan oleh:

[Signature]

Penyelia Utama

Nama:

Cop Rasmi:

WAN SARAH WAN ABDULLAH
Pensyarah
Jabatan Sains Makanan
Fakulti Agroteknologi dan Sains Makanan
Universiti Malaysia Terengganu
21030 Mengabang Telipot
Kuala Terengganu, Terengganu

Tarikh: *21/12/2008*

Penyelia Kedua (jika ada)

Nama:

Cop Rasmi

Tarikh:

DECLARATION

I hereby declare that the work in this thesis is my own except for quotations and summaries which have been duly acknowledged.

Signature

:.....

Name

:Rokiah bt Hashim.

Matric No

:UK11345

Date

:15th December 2008

ACKNOWLEDGEMENT

First I would like to express my deepest appreciation and gratitude to my supervisor, Pn Wan Sarah bt Wan Abdullah for her guidance, encourage, criticism, kindness, suggestions and for the time her spent to me to finished my study.

I am also grateful to my family for their support, love and concern, not forgetting to my friends who always help me when I need it.

I also like to express my thankful to my respondents who were to willing answer the questionnaire. Finally my appreciation goes to those who were involved in this project.

Thank you.

ABSTRACT

Herbs and spices are usually used in food preparation in every household in Malaysia. Herbs and spices were used as flavoring, food additive, coloring, garnishing and sometimes it use as preservative in food as well as for medicine purpose. This study arrived at determining the usage of herbs and spices in food preparation among Malay women in Kuala Terengganu Distrcit, Terengganu. This study identified the type of herbs and spices used in food preparation and those that are frequently used in food preparation. Other objective includes identified the purposes and the factors that influencing the usage of herbs and spices in food preparation. Other alternative ingredients that usually use as food enhancer in food preparation are also identified. Added, there are lack of study of usage herbs and spices in cooking among Malays. The research location in this study is the district of Kuala Terengganu, Terengganu. The population for this study consist the malay women in district of Kuala Terengganu consisting of areas Batu Rakit, Bandar Kuala Terengganu and Kuala Ibai. The research technique for this study is survey method and the instrumentation used was *self-administered* questionnaire consisting of four sections. The higher usage of herbs and spices were the common types of herbs and spices used everyday dishes. Such herbs were onion, shallot, garlic, lemongrass, lime, galangal, curry leaf, spring onion, cilantro, kaffir lime leaf, pandan leaf, Vietnamese coriander and ginger flower. The spices that were frequently use were chilies, turmeric powder, ginger, tamarind, fresh turmeric, gelugur, cinnamon, curry powder, black pepper, cardamom, cloves, anise star and fennel. The low intake of certain herbs and spices was due the lack of exposure about the function and the nutrients derived from those herbs and spices. There were also herbs and spices that have specific and limited use. The herbs that were use rarely were coriander leaf, *daun kaduk*, *fingerrot*, bilimbi, celery, *pucuk putat*, *daun kemuni*, painkiller leaves, *selada air*, mint leaf and parsley leaf. The spices that were rarely used were poppy seed, long pepper, *biji lemuju*, dry bay leaf, *biji kani*, ginger powder, paprika powder, *rempah kerutut*, *rempah nasi dagang*, *rempah kermuk*, white sesame seed and nutmeg powder. The factors that most influences the usage of herbs and spices were as 'important component in dishes', 'availability', and to 'cure diseases'. Respondent mostly 'agree' that herbs and spices were used as 'ulam-ulaman', 'alternative ingredients', 'to give attractive colour' and to 'preservative'. The alternative ingredients used by respondents as food enhancer were 'monosodium glutamate', while 'sugar' were highly use together with herbs and spices for obtaining herbs and spices were 'buy in market'. The relationship between demographic factors such as age, education, occupation, and place of origin with frequencies of usage of herbs and spices were significant but weak.

ABSTRAK

Herba dan rempah-ratus kebiasaannya digunakan dalam penyediaan makanan di setiap rumah di Malaysia. Herba dan rempah-ratus digunakan sebagai perasa, memberi warna pada makanan, hiasan, perubatan dan juga sebagai bahan dalam pengawetan makanan. Kajian ini dijalankan untuk mengetahui penggunaan herba dan rempah ratus dalam penyediaan makanan dikalangan wanita masyarakat melayu di daerah Kuala Terengganu, Terengganu. Kajian ini menentukan jenis herba dan rempah-ratus yang digunakan dalam penyediaan makanan dan yang mana yang selalu digunakan dalam masakan. Objektif lain kajian ini ialah untuk menentukan tujuan-tujuan dan faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan herba dan rempah-ratus dalam penyediaan makanan. Bahan alternatif yang lain yang digunakan sebagai bahan perasa juga turut ditentukan. Lokasi kajian ini ialah di Daerah Kuala Terengganu, Terengganu. Populasi kajian ini ialah wanita melayu yang menetap di Daerah Kuala Terengganu iaitu di mukim Batu Rakit, Bandar Kuala Terengganu dan Kuala Ibai. Teknik kajian yang dijalankan ialah kaedah tinjauan. Instrumntasi yang digunakan dalam kajian ini ialah borang soal selidik yang terdiri daripada empat bahagian. Penggunaan herba dan rempah-ratus yang tinggi adalah merupakan daripada yang jenis biasa digunakan dalam setiap penyediaan makanan setiap hari. Herba yang biasa digunakan ialah bawang besar, bawang putih, bawang merah, serai, limau nipis, lengkuas, daun kari, daun bawang, daun sup, daun limau purut, daun pandan, daun kesum dan bunga kantan. Rempah-ratus yang biasa digunakan pula ialah cili, serbuk kunyit, halia, asam jawa, kunyit hidup, asam gelugur, kulit kayu manis, serbuk kari, lada hitam, buah pelaga, bunga cengkih, bunga lawang dan jintan. Penggunaan yang rendah bagi sesetengah herba dan rempah ratus adalah disebabkan kurang pendedahan dari segi fungsi dan penggunaannya. Terdapat juga herba dan rempah ratus yang didapati penggunaannya terhad kepada masakan tertentu sahaja. Herba yang mempunyai penggunaan yang rendah adalah daun ketumbar, daun kaduk, cekur manis, belimbing buluh, celery, pucuk putat, daun kemuni, daun mengkudu, selada air, daun mint dan daun parsley. Rempah-ratus yang mempunyai tahap penggunaan yang rendah pula ialah biji kas-kas, cabir, biji lemuju, daun bay kering, biji kani, serbuk halia, serbuk paprika, rempah kerutut, rempah nasi dagang, rempah kermuk, biji bijan putih, dan serbuk buah pala. Faktor yang sangat mempengaruhi pengambilan herba dan rempah ratus ialah responden menganggap herba dan rempah ratus sebagai 'komponen penting dalam masakan', 'kebolehdapatan', dan untuk 'menyembuhkan penyakit'. Responden 'setuju' mengatakan herba dan rempah ratus bertujuan sebagai 'ulam-ulaman', 'bahan alternatif', 'memberi warna yang menarik' dan sebagai 'bahan pengawet'. Bahan alternatif yang digunakaan sebagai perasa pada makanan ialah 'monosodium glutamate' iaitu digunakan jika tidak menggunakan herba dan rempah-ratus, manakala 'gula' pula digunakan bersama herba dan rempah-ratus. Punca utama herba dan repmah-ratus diperolehi ialah di 'kedai'. Hubungan antara faktor demografik seperti umur, pendidikan, pekerjaan dan negeri asal dengan frekuensi penggunaan herba dan rempah-ratus adalah signifikan tetapi lemah.

TABLE OF CONTENTS

DECLARATION	i	
ACKNOWLEDGEMENT	ii	
ABSTRACT	iii	
ABSTRAK	iv	
TABLE OF CONTENTS	v	
LIST OF TABLES	iiiv	
LIST OF FIGURES	iiiiv	
LIST OF APPENDICES	ix	
CHAPTER 1	INTRODUCTION	
1.1	Background of Study	
1.1.1	Introduction	1
1.1.2	Types of herbs and spices	2
1.1.3	The purpose of herbs and spices	3
1.1.4	Another food enhancer	5
1.2	Choices for using herbs and spices	6
1.3	Conceptual framework	10
1.4	Problem Statement	12
1.5	Research Objectives	12
1.6	Research Questions	13
1.7	Justification	13
1.8	Conceptual Definition and Operational Definition	14
CHAPTER 2	LITERATURE REVIEW	
2.1	Herbs and spices	15
2.2	Herbs	16
2.3	Spices	17
2.4	The purpose of using herbs and spices	18
2.4.1	For fresh aroma and flavour	18
2.4.2	To preserve food	20
2.4.3	As food additives	20
2.4.4	For Medicine and health	21
2.5	Factors that influence usage of herbs and spices	
2.5.1	Availability	24
2.5.2	Traditional practices	24
2.5.3	Cost	24
2.5.4	Taste	25
2.6	Other Ingredients for Food Enhancer	25
2.6.1	Monosodium glutamate	26
2.6.2	Salt and sugar	27
2.7	Demographic Factors	28
2.7.1	Age	29
2.7.2	Occupation and Income	29
2.7.3	Education	30