



KUNYIT PUTIH

1. Nama
Kunyit putih (*Curcuma mangga* Val.) Tanaman ini juga dikenal dengan nama Zedoaria atau Amba Haldi. Beberapa nama daerah adalah Temu mangga, kunyit putih, kunir putih, temu bayangan, temupoh (Jawa), temupao (Madura), temumangga, temu putih (Melayu), koneng joho, koneng lalap, koneng pare, koneng bodas (Sunda), dan nama asingnya adalah temu pauh (Malaysia), kha min khao (Thailand).
2. Klasifikasi
suku : Zingiberaceae
Marga / genus : *Curcuma*
Jenis / spesies : *Curcuma mangga* Val
3. Morfologi
Kunyit putih memiliki rimpang berbentuk bulat, renyah, dan mudah dipatahkan. Kulitnya dipenuhi semacam akar serabut yang halus hingga menyerupai rambut. Rimpang utamanya keras, bila dibelah tampak daging buah berwarna kekuning-kuningan di bagian luar dan putih kekuningan dibagian tengahnya.
4. Kandungan kimia
Kandungan kunyit putih meliputi senyawa kimia seperti kurkuminoid, minyak atsiri, astringensia, flavonoid, sulfur, gum, resin, tepung, dan sedikit lemak.
5. Kegunaan dan Manfaat
Kunyit putih memiliki sifat antiradang yang membantu mengatasi peradangan, pada pengidap radang sendi. Berkat kandungan kurkumenol, kunyit putih dapat mengobati luka dan penyakit kulit lainnya. Manfaat kunyit putih selanjutnya adalah mengatasi alergi makanan. Karenanya, temu rapet juga dimanfaatkan sebagai bahan bedak, campuran jamu ibu melahirkan dan penambah nafsu makan. Selain itu *Kaempferia rotunda* digunakan dalam pembuatan harum-haruman, anti serangga, serta dijadikan bahan makanan sebagai sayuran atau lalap. Selain dipergunakan untuk obat-obatan, tumbuhan ini juga dapat digunakan untuk kosmetik. Rimpang dan umbinya yang didestilasi dapat menghasilkan minyak atsiri yang mengandung sineol, zat yang berbau kamper. Karena daunnya indah, tumbuhan ini dapat digunakan untuk tanaman hias dalam pot.

Sumber :
https://id.wikipedia.org/wiki/Temu_rapet#:~:text=Temu%20rapet%20atau%20kunci%20pepet,khusus%20dipakai%20untuk%20khasiat%20pengobatannya.