



# Loomi / Black Lime Homemade

~ Noof's Kitchen ~

---

Karena banyak resep resep saya yg menggunakan rempah satu ini.

Kali ini mau share cara membuat "Loomi" secara homemade.

Karena klo di Indonesia masih awam dan pasti sangat sulit untuk mendapatkan di supermarket.

Kalo di Middle East ataupun Persia rempah satu ini harus selalu ada di dapur karena kebanyakan masakan Timur Tengah kebanyakan memakai Loomi.

Loomi adalah jeruk nipis yg sudah diproses kering, dan ketika digunakan sbg rempah masakan, memiliki rasa dan aroma yg unik, tart citrus and rich fermented aroma.

Juga bisa untuk minuman seperti teh, manfaatnya bagus untuk tubuh yg lgi kena flu atau meriang, bahkan utk mendetox tubuh dari toxin.

Biasanya kebanyakan yg dijual di supermarket sini ada 2 jenis, yg kulit luarnya coklat sepeti punya saya, biasanya hasil bisnis ala home industri, yg dijemur Secara tradisional dibawah sinar matahari, biasa disebut dengan "Loomi Basra".

Sedang satunya, kulit berwarna lebih hitam gelap, karena dia hasil produk pabrik besar yg mungkin prosesnya dengan cara diOven.

Tapi soal hasil, rasa dan aroma sama saja ya.

UPDATE mohon untuk Catatan=

\*\*Loomi yg dijemur dibawah sinar matahari selain untuk rempah masakan bisa digunakan untuk minuman juga.

\*\*Sedangkan Loomi yg diOven sebaiknya digunakan untuk rempah masakan saja, jgn digunakan sbg minuman.

Alasannya kenapa, saya juga kurang tau, tetapi menurut orang asli Arab berpendapat demikian.

Jadi agar lebih aman, gunakan sesuai pendapat orang lokalnya saja ya. □



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepinia

# Bahan-bahan

---

- **Secukupnya** Lime / jeruk nipis
- **Secukupnya** air biasa
- **Secukupnya** air es & es nya
- **Secukupnya** garam

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Dalam panci rebus air dan garam hingga mendidih (rasa asin air harus mirip seperti air laut, jadi dikira\_kira saja ya ukuran garamnya) masukkan jeruk nipis dibiarkan sekitar 3 menit saja, API kompor dalam keadaan MATI ya, NOTE : ingat cukup 3 menit saja, jgn terllu lama, proses ini bertujuan agar menghilangkan sebagian rasa pahit dari kulitnya.

resepmasakan.us



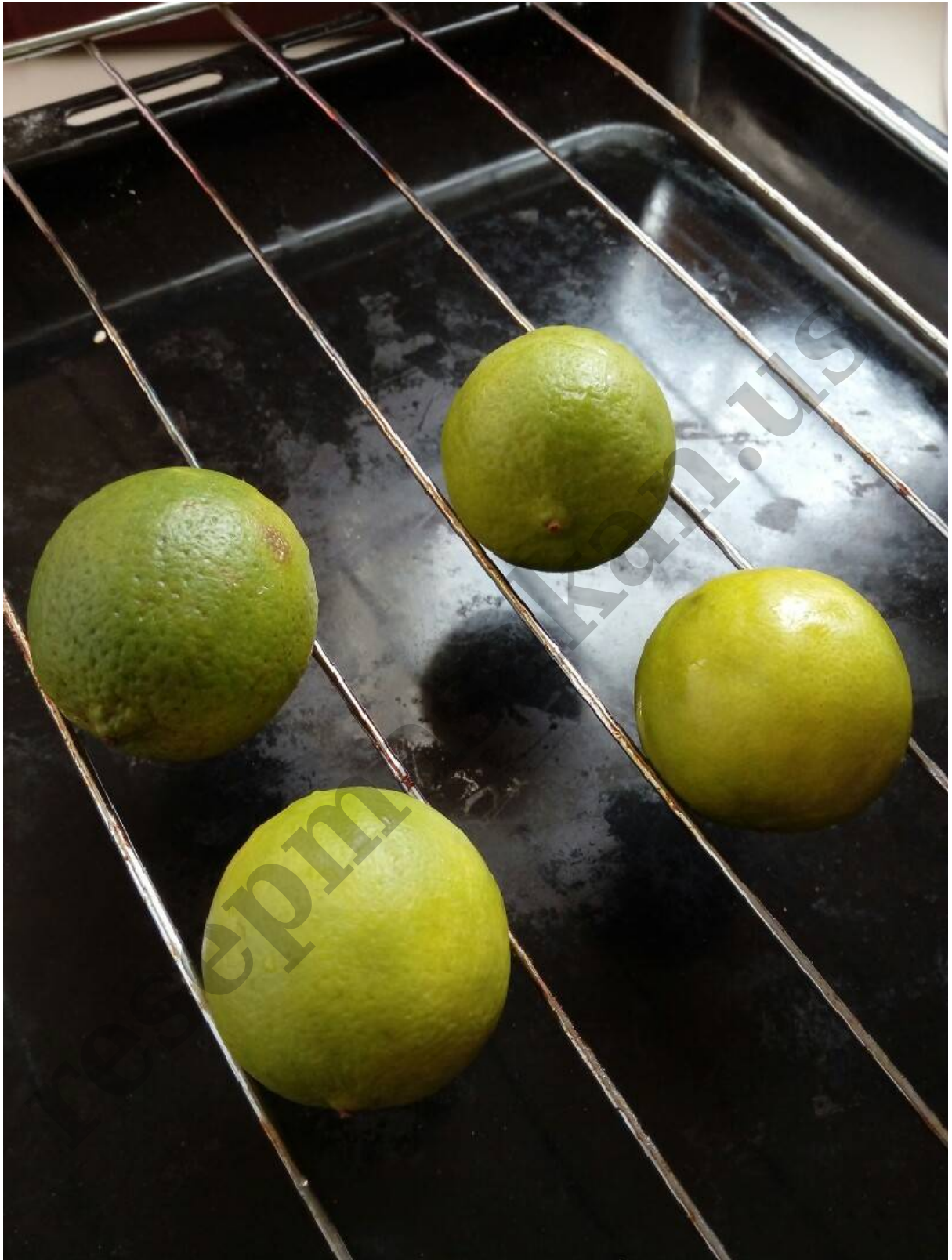
- Setelah 3 menit angkat segera lalu pindahkan pada mangkuk yg berisi air es, biarkan hingga jeruk nipis benar benar dingin, sekitar 10 menit \_\_\_ ini bertujuan menghentikan proses pematangan pada jeruk nipis.



- Tiriskan dari air es, lalu lap dan keringkan

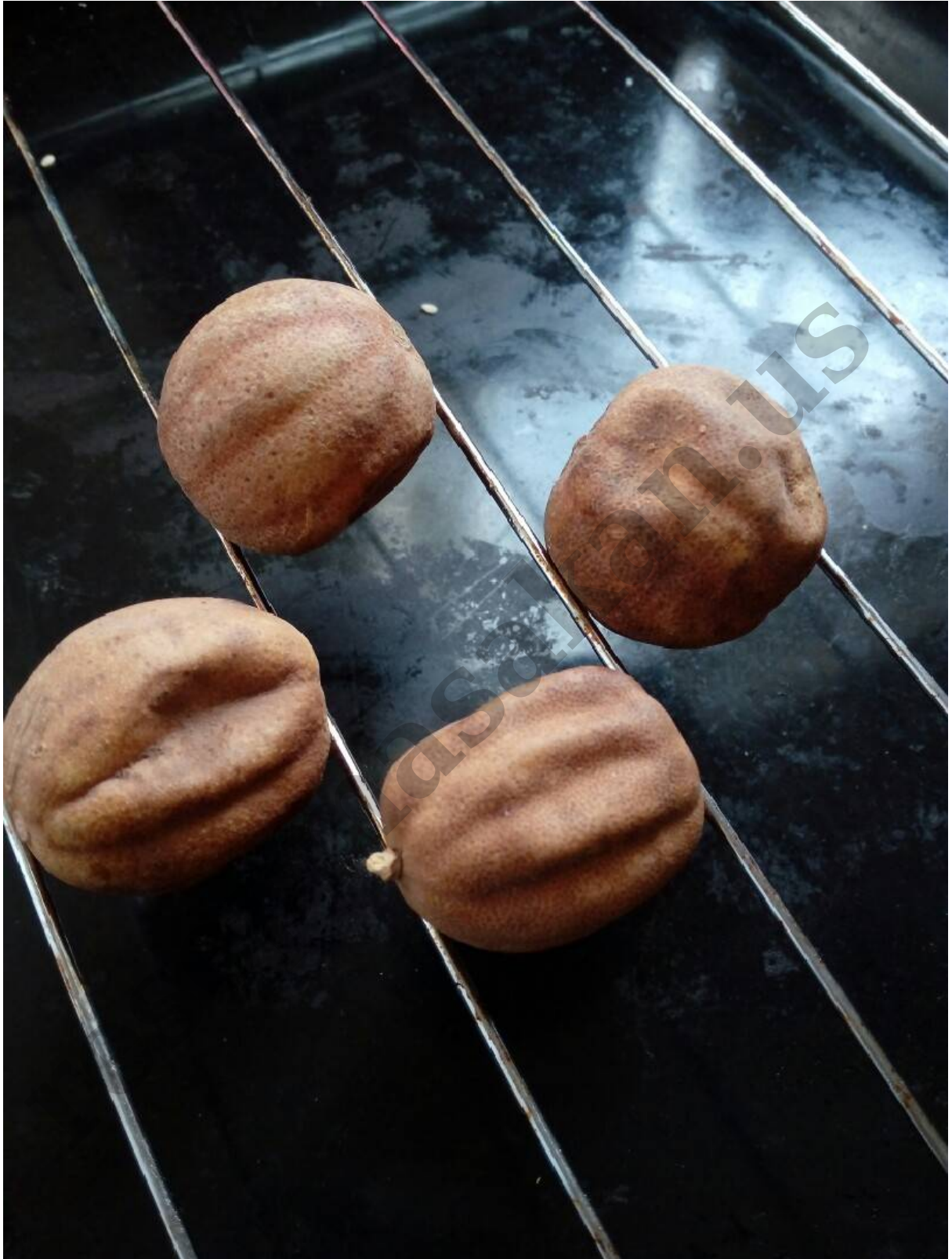


- Lalu tata di rak, bisa pakai tampah, jemur dipanas matahari sampai kering, disini karena cuaca sangat panas, suhu bisa mencapai  $49^{\circ}\text{C}$  jdi 3 hari sampai 10 hari Loomi sudah ready, tapi kadang bisa memakan waktu sampai sebulan. \_\_\_\_\_ NOTE: dijemurnya waktu pas siang atau pas matahari panas panasnya ya, kalo waktu sore & malam jangan dibiarkan diluar, karena takutnya akan ada embun dan malah menyebabkan jamur akhirnya busuk gagal.



- Cara mengecek Loomi yg sudah siap, dengan cara pencet loominya. jika masih agak agak empuk walaupun warna kulit luar sudah coklat berarti masih butuh dijemur, biasanya klo keringnya sempurna, ketika dipencet sangat keras dan tekstur kulit jadi agak kisut, jika dibelah. dalamnya akan hitam, dengan aroma yg harum unik.





- Dalamnya hitam dengan aroma unik citrus segar, sangat sedap untuk bumbu mskn seperti aneka Stew, Nasi kabsah, salad dressing, Teh dan Masakan Timur tengah lainnya, simpan ditoples tertutup rapat dan kering, bisa bertahan hingga 2 taun.



- Updated:15/08/20 habis bikin lagi ☐



- Update tambahan: pilihlah jeruk nipis dengan ukuran besar, karena daging didalamnya biasanya lebih tebal, sehingga saat kering, dalamnya masih tetap banyak dagingnya, klo jeruk nipis kecil biasanya lebih banyak isi dan serat saja.

resepmasakan.us

# Resep-resep Terkait

---

- [Tape Singkong Homemade](#)



- [Omani Shuwa \(Traditional Omani Slow Cooked Lamb\)](#)



- [Traditional Omani Qabuli/Omani Pilau \(versi daging\)](#)



- [Aloo Palak/Spinach& Potato Stew \(Sayur Bayam Kentang ala India\)](#)

