

Maklumat Komoditi : Lengkuas

Maklumat Umum

PENGENALAN

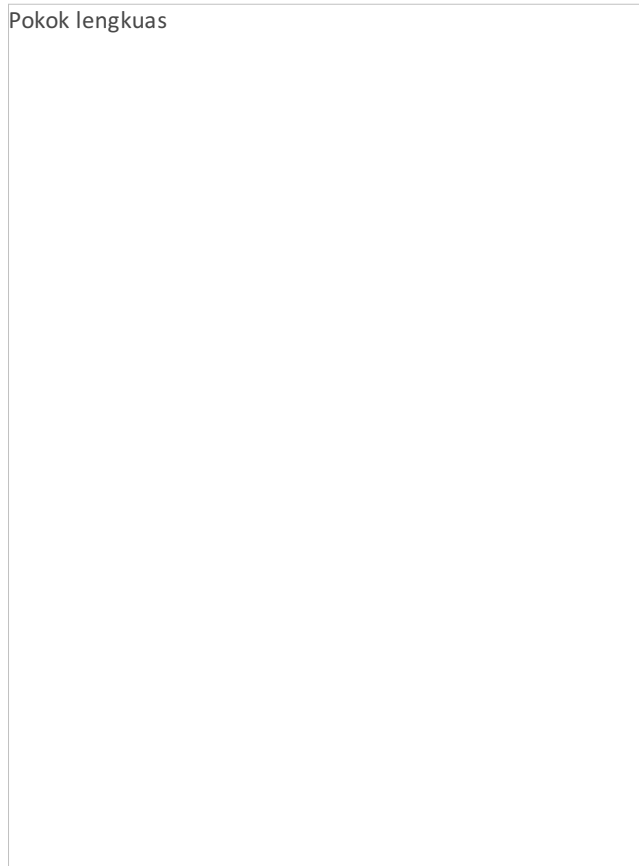
Lengkuas (*Alpinia galanga*) adalah sejenis herba berumbi dari keluarga Zingiberaceae, sama seperti halia dan kunyit. Tumbuhan ini berasal daripada Asia Tenggara. Kebanyakan lengkuas yang di tanam di Malaysia adalah dari varieti yang banyak digunakan dalam masakan.

Lengkuas sering dipakai oleh kaum wanita sebagai penyedap masakan. Tanaman ini boleh hidup di dataran tanah rendah dan dataran tanah tinggi sehingga 1,200 meter di atas permukaan laut.

CIRI-CIRI MORFOLOGI

Sejenis tumbuhan tegak yang tinggi batangnya mencapai 2-2.5 meter. Ada dua jenis lengkuas yang di kenali iaitu varieti merah dan varieti putih. Varieti putih yang digunakan sebagai penyedap masakan dan varieti merah diguna sebagai ubat. Lengkuas mempunyai batang yang terdiri dari susunan pelepah daun. Daunnya berbentuk bulat panjang. Daun yang terdapat pada bahagian bawah terdiri dari pelepah sahaja, manakala bahagian atas batang terdiri dari pelepah lengkap dengan helaian daun. Rizom lengkuas adalah dan mempunyai aroma yang tersendiri.

Pokok lengkuas



Pokok lengkuas

KHASIAT DAN KEGUNAAN

Rizom lengkuas digunakan sebagai tonik penghadaman, anti-emetik, anti-kulat, antitumor, anti-helmintik, anti-diuretik, anti-ulseratif, penghadaman. Ekstrak rizom menunjukkan terdapat aktiviti anti-tuberkular, hipotermia, sakit perut bronkial, tonik, perut dan perangsang.

Ia juga digunakan sebagai penenang, meningkatkan selera makan, penyakit jantung, tonik afrodisiak, sakit reumatik, sakit dada, kencing manis, penyakit buah pinggang, pembasmian kuman. Rizom ini juga digunakan sebagai anti-mikrob, anti-bakteria, anti-radang dan agen perasa.

Bijinya digunakan sebagai kardiotonik, diuretik, hipotonik, antiplatlet, anti-tumor dan anti-kulat.