**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PEMBUATAN PAREM JAHE MERAH**

|  |  |
| --- | --- |
| Pengertian  | Sebagai pedoman dalam pembuatan parem jahe merah  |
| Sumber | Tamara, Linda. 2017. Pembuatan Sediaan Parem dari Kencur ((*Kaemferia galanga L*) Beras (*Oriza sativa*) dan Serai (*Cymbopogon citratus*) Sebagai Penyembuhan Luka Memar, Bengkak dan Keseleo. Journal of Holistic and Health Sciences. Vol. 1, No. 1  |
| Prosedur | Alat dan Bahan:1. Timbangan digital
2. Penggiling
3. Waskom
4. 100 gr bubuk jahe merah
5. 10 gr beras
6. 25 ml air

Cara Pembuatan:1. Timbang 100 gr bubuk jahe
2. Timbang 10 gr beras
3. Giling bahan-bahan yang telah ditimbang
4. Setelah bahan halus campurkan denga 25 ml air
5. Bentuk parem bulat pipih
6. Masing-masing parem ditimbang dengan berat 10 gr
7. Parem kemudian dikeringkan selama 1 hari
 |