**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 |