

BAWANG MERAH

Gesang Corporation Pertanian PT

Jalan Raya Gegesik No. 1,
Desa Gegesik Wetan,
Kecamatan Gegesik,
Kabupaten Cirebon, Jawa Barat.

Telepon: 085715100485

Whatsapp: +6281210697841

Email: contact@gesang.gegesikwetan.id

Nama Produk	: Bawang merah
Jumlah Produk	: 20 pcs
Berat produk	: 1000 kg
Urutan (PXLXT cm)	: 10x10 cm
Harga beli	: Rp 20.000
Harga jual	: Rp 50.000
Kategori	: Hasil Pertanian
Gambar	
Tanggal input	: 2025-01-24 03:52:42
Terakhir update	: 2025-01-24 03:52:42

Deskripsi:

Bawang Merah (*Allium cepa* L.) adalah salah satu jenis umbi-umbian yang termasuk dalam keluarga Liliaceae. Bawang merah dikenal luas sebagai bumbu dapur yang memberikan rasa khas dan aroma yang kuat pada berbagai masakan. Selain itu, bawang merah juga memiliki berbagai manfaat kesehatan.

Karakteristik Bawang Merah:

1. Warna dan Bentuk:

Bawang merah memiliki kulit berwarna merah atau ungu, dengan daging umbi yang putih atau agak kekuningan.

Bentuk umbinya bulat atau sedikit lonjong, berukuran kecil hingga sedang, dengan lapisan-lapisan tipis yang membungkusnya.

2. Ukuran:

Diameter bawang merah berkisar antara 2-5 cm, tergantung pada varietas dan cara budidaya.

3. Rasa dan Aroma:

Bawang merah memiliki rasa yang lebih manis dan lebih lembut dibandingkan dengan bawang putih. Saat dimasak, ia memberikan rasa gurih dan sedikit pedas dengan aroma yang kuat.

4. Varietas:

Terdapat beberapa varietas bawang merah, antara lain bawang merah lokal, bawang merah Bombay, dan bawang merah tunggal.

Manfaat Bawang Merah:

Kesehatan:

Bawang merah memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, seperti flavonoid dan sulfur, yang dapat membantu melawan peradangan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, serta memperbaiki kesehatan jantung.

Mengatasi Masalah Pencernaan:

Bawang merah dapat merangsang produksi enzim pencernaan dan membantu mengatasi masalah pencernaan, seperti perut kembung atau gangguan pencernaan ringan.

Antibakteri dan Antiviral:

Bawang merah memiliki sifat antibakteri dan antivirus alami yang dapat membantu melawan infeksi ringan.

Kandungan Gizi (per 100 gram):

Kalori: 40-45 kcal

Karbohidrat: 9,3 gram

Protein: 1,5 gram

Lemak: 0,1 gram

Serat: 1,7 gram

Vitamin C: 8,1 mg

Kalsium: 37 mg

Zat besi: 0,8 mg

Kegunaan Bawang Merah:

Bumbu Dapur:

Bawang merah digunakan dalam berbagai masakan sebagai bumbu dasar, baik digoreng, ditumis, atau digunakan mentah dalam salad.

Obat Tradisional:

Selain digunakan dalam masakan, bawang merah juga digunakan dalam pengobatan tradisional untuk meredakan flu, batuk, dan masalah kesehatan lainnya.

Budidaya:

Bawang merah dapat ditanam di lahan terbuka dengan iklim tropis dan tanah yang gembur. Biasanya ditanam dari umbi kecil atau biji, dan memerlukan perawatan intensif agar dapat tumbuh dengan baik dan menghasilkan umbi yang besar.

Bawang merah tidak hanya penting dari segi kuliner, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi sebagai komoditas pertanian.

Bawang Merah (*Allium cepa* L.) adalah salah satu jenis umbi-umbian yang termasuk dalam keluarga Liliaceae. Bawang merah dikenal luas sebagai bumbu dapur yang memberikan rasa khas dan aroma yang kuat pada berbagai masakan. Selain itu, bawang merah juga memiliki berbagai manfaat kesehatan.

Karakteristik Bawang Merah:

1. Warna dan Bentuk:

Bawang merah memiliki kulit berwarna merah atau ungu, dengan daging umbi yang putih atau agak kekuningan.

Bentuk umbinya bulat atau sedikit lonjong, berukuran kecil hingga sedang, dengan lapisan-lapisan tipis yang membungkusnya.

2. Ukuran:

Diameter bawang merah berkisar antara 2-5 cm, tergantung pada varietas dan cara budidaya.

3. Rasa dan Aroma:

Bawang merah memiliki rasa yang lebih manis dan lebih lembut dibandingkan dengan bawang putih. Saat dimasak, ia memberikan rasa gurih dan sedikit pedas dengan aroma yang kuat.

4. Varietas:

Terdapat beberapa varietas bawang merah, antara lain bawang merah lokal, bawang merah Bombay, dan bawang merah tunggal.

Manfaat Bawang Merah:

Kesehatan:

Bawang merah memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, seperti flavonoid dan sulfur, yang dapat membantu melawan peradangan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, serta memperbaiki kesehatan jantung.

Mengatasi Masalah Pencernaan:

Bawang merah dapat merangsang produksi enzim pencernaan dan membantu mengatasi masalah pencernaan, seperti perut kembung atau gangguan pencernaan ringan.

Antibakteri dan Antiviral:

Bawang merah memiliki sifat antibakteri dan antivirus alami yang dapat membantu melawan infeksi ringan.

Kandungan Gizi (per 100 gram):

Kalori: 40–45 kkal

Karbohidrat: 9,3 gram

Protein: 1,5 gram

Lemak: 0,1 gram

Serat: 1,7 gram

Vitamin C: 8,1 mg

Kalsium: 37 mg

Zat besi: 0,8 mg

Kegunaan Bawang Merah:

Bumbu Dapur:

Bawang merah digunakan dalam berbagai masakan sebagai bumbu dasar, baik digoreng, ditumis, atau digunakan mentah dalam salad.

Obat Tradisional:

Selain digunakan dalam masakan, bawang merah juga digunakan dalam pengobatan tradisional untuk meredakan flu, batuk, dan masalah kesehatan lainnya.

Budidaya:

Bawang merah dapat ditanam di lahan terbuka dengan iklim tropis dan tanah yang gembur. Biasanya ditanam dari umbi kecil atau biji, dan memerlukan perawatan intensif agar dapat tumbuh dengan baik dan menghasilkan umbi yang besar.

Bawang merah tidak hanya penting dari segi kuliner,

tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi sebagai komoditas pertanian.