

BAWANG PUTIH

Gesang Corporation Pertanian PT Jalan Raya Gegecik No. 1, Desa Gegecik Wetan, Kecamatan Gegecik, Kabupaten Cirebon, Jawa Barat. Telepon: 085715100485 Whatsapp: +6281210697841 Email: contact@gesang.gegecikwetan.id	
Nama Produk	: Bawang Putih
Jumlah Produk	: 20 pcs
Berat produk	: 1000 kg
Urutan (PXLXT cm)	: 10x10 cm
Harga beli	: Rp 30.000
Harga jual	: Rp 50.000
Kategori	: Hasil Pertanian
Gambar	
Tanggal input	: 2025-01-24 04:00:38
Terakhir update	: 2025-01-24 04:00:38

Deskripsi:

Bawang Putih (*Allium sativum*) adalah tanaman umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai bumbu dapur dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Bawang putih terkenal karena aroma dan rasanya yang tajam, serta kandungan senyawa allicin yang memiliki sifat antibakteri, antivirus, dan antiinflamasi.

Karakteristik Bawang Putih:

1. Bentuk dan Ukuran:

Bawang putih terdiri dari beberapa siung (umbinya), dengan setiap siung berukuran kecil hingga sedang, tergantung varietas. Kulit umbi bawang putih berwarna putih keunguan atau putih bersih.

Setiap umbi bawang putih biasanya memiliki 8-12 siung, meskipun pada varietas tertentu bisa lebih banyak.

2. Rasa dan Aroma:

Bawang putih memiliki rasa yang tajam, pedas, dan sedikit pahit jika dimakan mentah.

Saat dimasak, bawang putih memberikan rasa yang lebih lembut dan gurih, namun tetap mempertahankan aroma khas yang kuat.

3. Varietas:

Beberapa varietas bawang putih yang dikenal, antara lain varietas bawang putih tunggal yang terdiri dari satu siung besar, serta bawang putih biasa yang terdiri dari beberapa siung dalam satu umbi.

Manfaat Bawang Putih:

1. Kesehatan Jantung:

Bawang putih dikenal dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dan tekanan darah tinggi, yang berkontribusi pada kesehatan jantung.

2. Antimikroba dan Antivirus:

Kandungan allicin dalam bawang putih berfungsi sebagai antibakteri dan antivirus alami, yang dapat membantu melawan infeksi.

3. Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh:

Bawang putih dapat memperkuat sistem imun dan melawan penyakit ringan seperti flu dan batuk.

4. Meningkatkan Pencernaan:

Bawang putih merangsang produksi enzim pencernaan, membantu mengatasi masalah pencernaan seperti perut kembung atau gangguan pencernaan.

Kandungan Gizi (per 100 gram):

Kalori: 149 kkal

Karbohidrat: 33,1 gram

Protein: 6,4 gram

Lemak: 0,5 gram

Serat: 2,1 gram

Vitamin C: 31,2 mg

Kalsium: 181 mg

Zat besi: 1,7 mg

Kegunaan Bawang Putih:

1. Bumbu Dapur:

Bawang putih digunakan secara luas sebagai bahan dasar bumbu dalam berbagai masakan di seluruh dunia. Ia dapat digoreng, ditumis, atau digunakan mentah dalam salad.

2. Obat Tradisional:

Selain sebagai bumbu, bawang putih sering digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mengatasi berbagai penyakit, seperti batuk, pilek, dan gangguan pencernaan.

3. Produk Suplemen:

Bawang putih juga sering dijadikan suplemen kesehatan dalam bentuk kapsul atau ekstrak yang dikonsumsi untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

Budidaya:

Bawang putih dapat tumbuh baik di iklim tropis dan subtropis dengan tanah yang gembur dan cukup sinar matahari. Biasanya ditanam menggunakan umbi atau siung bawang putih yang dipisahkan dan dibiarkan tumbuh.

Bawang putih tidak hanya penting dalam masakan, tetapi juga memiliki banyak manfaat medis dan gizi, menjadikannya salah satu bahan yang sangat berharga di dunia kuliner dan kesehatan.

Bawang Putih (*Allium sativum*) adalah tanaman umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai bumbu dapur dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Bawang putih terkenal karena aroma dan rasanya yang tajam, serta kandungan senyawa allicin yang memiliki sifat antibakteri, antivirus, dan antiinflamasi.

Karakteristik Bawang Putih:

1. Bentuk dan Ukuran:

Bawang putih terdiri dari beberapa siung (umbinya), dengan setiap siung berukuran kecil hingga sedang, tergantung varietas.

Kulit umbi bawang putih berwarna putih keunguan atau putih bersih.

Setiap umbi bawang putih biasanya memiliki 8-12 siung, meskipun pada varietas tertentu bisa lebih banyak.

2. Rasa dan Aroma:

Bawang putih memiliki rasa yang tajam, pedas, dan sedikit pahit jika dimakan mentah.

Saat dimasak, bawang putih memberikan rasa yang lebih lembut dan gurih, namun tetap mempertahankan aroma khas yang kuat.

3. Varietas:

Beberapa varietas bawang putih yang dikenal, antara lain varietas bawang putih tunggal yang terdiri dari satu siung besar, serta bawang putih biasa yang terdiri dari beberapa siung dalam satu umbi.

Manfaat Bawang Putih:

1. Kesehatan Jantung:

Bawang putih dikenal dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dan tekanan darah tinggi, yang berkontribusi pada kesehatan jantung.

2. Antimikroba dan Antivirus:

Kandungan allicin dalam bawang putih berfungsi sebagai antibakteri dan antivirus alami, yang dapat membantu melawan infeksi.

3. Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh:

Bawang putih dapat memperkuat sistem imun dan melawan penyakit ringan seperti flu dan batuk.

4. Meningkatkan Pencernaan:

Bawang putih merangsang produksi enzim pencernaan, membantu mengatasi masalah pencernaan seperti perut kembung atau gangguan pencernaan.

Kandungan Gizi (per 100 gram):

Kalori: 149 kkal

Karbohidrat: 33,1 gram

Protein: 6,4 gram

Lemak: 0,5 gram

Serat: 2,1 gram

Vitamin C: 31,2 mg

Kalsium: 181 mg

Zat besi: 1,7 mg

Kegunaan Bawang Putih:

1. Bumbu Dapur:

Bawang putih digunakan secara luas sebagai bahan dasar bumbu dalam berbagai masakan di seluruh dunia. Ia dapat digoreng, ditumis, atau digunakan mentah dalam salad.

2. Obat Tradisional:

Selain sebagai bumbu, bawang putih sering digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mengatasi berbagai penyakit, seperti batuk, pilek, dan gangguan pencernaan.

3. Produk Suplemen:

Bawang putih juga sering dijadikan suplemen kesehatan dalam bentuk kapsul atau ekstrak yang dikonsumsi untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

Budidaya:

Bawang putih dapat tumbuh baik di iklim tropis dan subtropis dengan tanah yang gembur dan cukup sinar matahari. Biasanya ditanam menggunakan umbi atau siung bawang putih yang dipisahkan dan dibiarkan tumbuh.

Bawang putih tidak hanya penting dalam masakan, tetapi juga memiliki banyak manfaat medis dan giz

i, menjadikannya salah satu bahan yang sangat berharga di dunia kuliner dan kesehatan.