

BERAS SUPER

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	: Beras Super
Jumlah Produk	: 10 pcs
Berat produk	: 5000 kg
Urutan (PXLXT cm)	: 10x11 cm
Harga beli	: Rp 30.000
Harga jual	: Rp 70.000
Kategori	: Hasil Pertanian
Gambar	
Tanggal input	: 2025-01-24 03:47:39
Terakhir update	: 2025-01-24 03:47:39

Deskripsi:

Beras adalah hasil olahan dari padi (*Oryza sativa*), yang merupakan bahan makanan pokok utama bagi sebagian besar masyarakat di dunia, terutama di Asia. Beras merupakan sumber karbohidrat utama yang memberikan energi bagi tubuh, dan tersedia dalam berbagai jenis berdasarkan proses pengolahan dan karakteristik butirannya.

Karakteristik Beras:

1. Warna:

Umumnya putih, namun juga tersedia dalam warna lain seperti merah, cokelat, dan hitam tergantung varietasnya.

2. Bentuk:

Bervariasi dari pendek, sedang, hingga panjang.

3. Tekstur Setelah Dimasak:

Bisa pulen (lembut dan lengket) atau pera (lebih kering dan tidak lengket), bergantung pada kandungan amilosa dan amilopektinnya.

Jenis-Jenis Beras:

1. Beras Putih:

Beras yang telah melalui proses penggilingan dan penghilangan lapisan dedak, menghasilkan warna putih bersih.

2. Beras Cokelat:

Beras yang hanya mengalami penghilangan kulit luar (sekam), sehingga masih mengandung dedak yang kaya serat.

3. Beras Merah:

Mengandung lapisan dedak merah, kaya akan nutrisi dan antioksidan.

4. Beras Hitam:

Berwarna ungu kehitaman, dikenal karena kandungan antosianin dan manfaat kesehatan.

5. Beras Ketan:

Digunakan untuk membuat makanan tradisional, teksturnya sangat lengket saat dimasak.

Kandungan Gizi Beras (per 100 gram, rata-rata):

Energi: 130-150 kcal

Karbohidrat: 28-35 gram

Protein: 2-3 gram

Lemak: 0,2-1 gram

Vitamin: B1 (tiamin), B3 (niasin), dan mineral seperti magnesium dan fosfor (terutama pada beras merah dan cokelat).

Kegunaan Beras:

Bahan pokok untuk memasak nasi.

Diolah menjadi tepung beras, kue, bubur, atau produk olahan lainnya seperti bihun dan kerupuk.

Beras yang berkualitas baik memiliki aroma alami, butir yang utuh, dan tidak mengandung banyak kotoran atau patahan.

Penyimpanan yang benar di tempat

kering dan tertutup rapat akan menjaga kualitas beras tetap baik.

Beras adalah hasil olahan dari padi (*Oryza sativa*), yang merupakan bahan makanan pokok utama bagi sebagian besar masyarakat di dunia, terutama di Asia. Beras merupakan sumber karbohidrat utama yang memberikan energi bagi tubuh, dan tersedia dalam berbagai jenis berdasarkan proses pengolahan dan karakteristik butirannya.

Karakteristik Beras:

1. Warna:

Umumnya putih, namun juga tersedia dalam warna lain seperti merah, cokelat, dan hitam tergantung varietasnya.

2. Bentuk:

Bervariasi dari pendek, sedang, hingga panjang.

3. Tekstur Setelah Dimasak:

Bisa pulen (lembut dan lengket) atau pera (lebih kering dan tidak lengket), bergantung pada kandungan amilosa dan amilopektinnya.

Jenis-Jenis Beras:

1. Beras Putih:

Beras yang telah melalui proses penggilingan dan penghilangan lapisan dedak, menghasilkan warna putih bersih.

2. Beras Cokelat:

Beras yang hanya mengalami penghilangan kulit luar (sekam), sehingga masih mengandung dedak yang kaya serat.

3. Beras Merah:

Mengandung lapisan dedak merah, kaya akan nutrisi dan antioksidan.

4. Beras Hitam:

Berwarna ungu kehitaman, dikenal karena kandungan antosianin dan manfaat kesehatan.

5. Beras Ketan:

Digunakan untuk membuat makanan tradisional, teksturnya sangat lengket saat dimasak.

Kandungan Gizi Beras (per 100 gram, rata-rata):

Energi: 130-150 kkal

Karbohidrat: 28-35 gram

Protein: 2-3 gram

Lemak: 0,2-1 gram

Vitamin: B1 (tiamin), B3 (niasin), dan mineral seperti magnesium dan fosfor (terutama pada beras merah dan cokelat).

Kegunaan Beras:

Bahan pokok untuk memasak nasi.

Diolah menjadi tepung beras, kue, bubur, atau produk olahan lainnya seperti bihun dan kerupuk.

Beras yang berkualitas baik memiliki aroma alami, butir yang utuh, dan tidak mengandung banyak kotoran atau patahan. Penyimpanan yang benar di tempat

kering dan tertutup rapat akan menjaga kualitas beras tetap baik.