Prolite – Siapa yang pernah menemukan bahan makanan basi di lemari atau kulkas? Di negara tropis seperti kita, masalah ini bisa menjadi nyata.

Bukan hanya menyebalkan, tapi juga menyedihkan melihat makanan berakhir di tempat sampah, memberikan kontribusi pada masalah pemborosan dan pencemaran lingkungan.

Namun, jangan khawatir! Ada solusi yang bisa dilakukan di rumah dengan cara yang kreatif dan alami untuk mengatasi masalah ini.

Baca Juga:Primebiz Hotel Cikarang dan Tipsy Runner Hadirkan “Pace & Vibes”, Satukan Semangat Lari, Kesehatan, dan Kreativitas

Dengan sedikit keterampilan dan pengetahuan, kita bisa mengawetkan makanan dengan mudah dan ramah lingkungan.

Teknik Pengawetan Makanan Kreatif

1. Pengeringan

Ilustasi dendeng daging – Freepik

Bahan-bahan dapur seperti kacang, buah-buahan, atau irisan daging bisa diawetkan dengan pengeringan.

Prosesnya sederhana: bersihkan bahan makanan, rebus untuk membunuh organisme penyebab pembusukan, potong kecil atau tipis, lalu keringkan dalam oven dengan suhu rendah. Hasilnya? Camilan sehat yang tahan lama!

Baca Juga:Jerome Bruner dan Cara Belajar yang Membuat Siswa Berpikir, Bukan Sekadar Menghafal

2. Pembuatan Acar

Ilustrasi berbagai jenis acar – Freepik

4 Cara Jitu Awetkan Makanan ala Rumahan : Solusi Kreatif Atasi Pemborosan

Baca Selanjutnya
Sonny Salimi Siap Bawa Kota Bandung Jadi Lebih Baik