

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: [E-Book vs Buku Cetak: Di Era Digital 2026, Mana yang Masih Bertahan?](#)

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

Teknik Pengawetan Makanan Kreatif

1. Pengeringan

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



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: Psikologi Relasi: Mengapa Kepercayaan Selalu Datang Bersama Risiko?

2. Pembuatan Acar



Ilustrasi berbagai jenis acar - Freepik



Baca Selanjutnya
Sonny Salimi Siap Bawa Kota Bandung Jadi Lebih Baik