

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: [Badut Gendong: Teror Duka Paling Kelam di Qodrat Universe yang Bikin Penonton Tidak Nyaman](#)

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: Bikin Merinding Sekaligus Emosional, "Disclosure Day" Disebut Jadi Film Terbaik Spielberg dalam 20 Tahun Terakhir

## 2. Pembuatan Acar



*Ilustrasi berbagai jenis acar - Freepik*



Baca Selanjutnya  
[Sonny Salimi Siap Bawa Kota Bandung Jadi Lebih Baik](#)