

Mau Makanan Awet?

Yuk Simpan dengan Tepat!





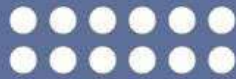
Kenapa penyimpanan itu Penting?

Teknik penyimpanan makanan bukan sekadar rutinitas, tapi langkah penting menjaga kualitas dan keamanannya! Dengan penyimpanan yang tepat, makanan tetap fresh, bergizi, dan aman dikonsumsi.

Tapi tiap produk ini gak bisa kita samakan untuk cara penyimpanannya, lho! Bagaimana cara penyimpanan pangan yang tepat ya?

Geser untuk tahu selengkapnya!





1. Susu Segar

Cara Penyimpanan yang Tepat:

- Simpan di kulkas suhu **0-4°C** dan jangan biarkan di suhu ruang lebih dari 2 jam. Pastikan kemasan tertutup rapat untuk mencegah kontaminasi.

Kesalahan yang Sering Terjadi:

- Meninggalkan di meja setelah dibuka, membuat susu cepat basi.
- Menyimpan di pintu kulkas, karena suhunya kurang stabil.

Tips:

- Susu segar yang sudah dibuka harus habis kurang dari 2 jam dan cek selalu tanggal kedaluwarsa.





2. Daging, Ayam, & Ikan

Cara Penyimpanan yang Tepat:

- Simpan di freezer suhu **-18°C** dalam wadah kedap udara untuk mencegah kontaminasi silang.

Kesalahan yang Sering Terjadi:

- Mencairkan (thawing) di suhu ruang, memicu pertumbuhan bakteri.
- Menyimpan tanpa wadah tertutup, membuat cairan mencemari bahan lain.

Tips Thawing:

- Cairkan di dalam kulkas bagian bawah atau gunakan microwave. Jangan bekukan kembali daging yang sudah dicairkan.





3. Sayuran & Buah

Cara Penyimpanan yang Tepat:

- Simpan di rak kulkas bagian bawah. Pisahkan buah dan sayuran, terutama yang cepat membusuk, untuk mencegah kontaminasi silang.

Kesalahan yang Sering Terjadi:

- Menyimpan sayuran dalam kondisi basah, yang mempercepat pembusukan.
- Mencampur buah matang dengan yang belum matang, membuat buah lebih cepat rusak.

Tips:

- Cuci dan keringkan sayuran sebelum disimpan. Gunakan wadah atau kantong khusus untuk menjaga kesegarannya lebih lama.





4. Makanan Sisa

Cara Penyimpanan yang Tepat:

- Simpan di wadah kecil dan tertutup rapat di kulkas. Konsumsi dalam 2-3 hari untuk menjaga keamanan pangan.

Kesalahan yang Sering Terjadi:

- Memasukkan makanan panas langsung ke kulkas, menyebabkan suhu kulkas naik dan memengaruhi makanan lain.
- Menyimpan makanan tanpa penutup, yang bisa membuat makanan terkontaminasi bau atau bakteri.

Tips:

- Tunggu makanan sampai suhu ruangan sebelum menyimpannya di kulkas. Gunakan label tanggal agar mudah mengetahui kapan harus dikonsumsi.





Yuk, mulai perhatikan cara simpan makanan di rumahmu!

Ingat! Penyimpanan makanan yang benar akan membuat makanan lebih tahan lama dan tetap aman.



Bagikan ke teman yang membutuhkan



Simpan untuk dicoba nanti



Temukan Info Lebih Lanjut Di BPOM Mobile



Scan Produk

Verifikasi produk terdaftar di Badan POM melalui scan 2D barcode



Pengaduan

Melaporkan produk diduga palsu dan melaporkan keluhan produk



Cek NIE

Verifikasi obat dan pangan dengan pencarian berdasarkan kategori



Berita

Berita atau penjelasan terbaru terkait pengawasan obat dan pangan



Link Aplikasi

Link menuju aplikasi BPOM Mobile



Lapor Iklan

Melaporkan hasil pemantauan iklan olah produk pangan olahan



Sirop Aman

Informasi daftar sirop aman dikonsumsi beserta detail produk



E-Penjelasan Public

Informasi produk yang ditarik dari peredaran beserta alasan penarikan



GET IT ON
Google Play



Download on the
App Store



pom.go.id



@bpom_ri



@bpom_ri



@bpom.official



@bpom.official

