

# Cara Mengetahui Makanan dalam Kulkas Masih Layak Dikonsumsi



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Cara Mengetahui Makanan dalam Kulkas Masih Layak Dikonsumsi

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## CARA MEMASAK

---

Ketika anda ingin menjaga kesegaran makanan untuk jangka waktu yang lebih lama, pasti anda akan menyimpannya di dalam kulkas. Mesin pendingin ini menjadi pilihan terbaik untuk menjaga makanan tetap segar di rumah. Umumnya, kulkas digunakan tidak hanya untuk menyimpan makanan matang, tetapi juga bahan mentah seperti daging, seafood, atau ayam. Lalu seperti apa ciri-ciri makanan di dalam kulkas yang masih layak untuk dikonsumsi? Berikut cara mengetahuinya.

# Ciri Makanan di Dalam Kulkas yang Tidak Layak

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



# Dikonsumsi

Inilah cara yang perlu anda perhatikan untuk mengetahui makanan di dalam kulkas masih layak dikonsumsi atau tidak. Di antaranya adalah:

## 1. Terdapat Kristal yang terakumulasi dalam kemasan

Keberadaan kristal es yang terakumulasi di dalam kemasan makanan menunjukkan adanya freezer burn, yang berarti makanan telah mengalami kehilangan kelembaban. Lapisan kristal es tersebut terbentuk dari air yang sebelumnya terdapat dalam makanan, menyebabkan makanan mengering dan mengalami oksidasi. Meskipun secara teknis mungkin masih dapat dikonsumsi dengan aman, namun makanan tersebut telah kehilangan kelezatan dan teksturnya tidak seoptimal seperti sebelumnya. Selain itu, hal ini juga dapat menjadi indikasi adanya fluktuasi suhu di dalam kulkas.

## 2. Warna daging mengalami perubahan

Apabila daging merah mengubah warnanya menjadi abu-abu kecoklatan, perlu diberikan perhatian ekstra. Perubahan warna tersebut menandakan bahwa daging telah terpapar udara, menyebabkan kering dan kasar. Meskipun mungkin masih aman untuk dikonsumsi secara teknis, namun rasanya tidak akan enak.

## 3. Sayuran terlihat kusam dan tidak segar

Ketika brokoli yang beku disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama, lapisan hijau cerah di permukaannya cenderung memudar. Hal ini berlaku juga untuk jenis sayuran lainnya serta makanan yang telah dimasak. Apabila warnanya tidak seterang yang diinginkan, umumnya itu menunjukkan bahwa penyimpanannya tidak sesuai atau telah berlangsung terlalu lama.

## 4. Terdapat Es di bagian bawah

Bila terlihat adanya penggumpalan, terutama yang berwarna merah dari daging, di bagian bawah kulkas, itu dapat dianggap sebagai pertanda yang tidak baik. Sama halnya jika makanan melekat secara berlebihan dengan lapisan es di sekitarnya. Tanda-tanda ini menunjukkan kemungkinan makanan telah mengalami pencairan sebelumnya. Makanan beku yang mengalami pencairan dapat mengakibatkan gangguan pada kualitasnya dan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

## 5. Ada bau tengik atau tidak sedap

Makanan yang sudah tidak layak konsumsi umumnya memiliki aroma yang tidak sedap atau tengik. Hal ini berlaku pula untuk makanan beku. Aroma tersebut mungkin tidak begitu terasa hingga makanan dicairkan. Namun, terutama pada daging dan produk laut, bau yang aneh dan tidak enak biasanya merupakan hasil dari kondisi penyimpanan kulkas yang tidak ideal.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## 6. Terasa lengket atau berlendir

Saat dikeluarkan dari kulkas, makanan yang tidak layak dikonsumsi mungkin akan mengeluarkan lendir yang tidak diinginkan. Kita sering menyadari bahwa produk yang tidak lagi layak konsumsi cenderung memiliki tekstur yang lebih lengket. Oleh karena itu, setelah mengeluarkan makanan dari kulkas, perhatikan terlebih dulu teksturnya. Jika terasa lengket atau terdapat lendir, kemungkinan besar makanan tersebut sudah tidak dalam kondisi yang baik.

## 7. Masa kadaluarsa telah lewat

Meskipun disimpan dengan baik, makanan yang disimpan di dalam kulkas tetap memiliki batas waktu 'terbaik digunakan sebelum'. Selain itu, perhatikan perubahan warna, tekstur, dan penampilan secara menyeluruh, seperti yang dijelaskan sebelumnya, untuk menilai keamanan konsumsi makanan yang dibekukan tersebut.

# Resiko Mengonsumsi Makanan yang Sudah Tidak

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313





# Layak

Menyantap makanan yang sudah menunjukkan gejala pembusukan semata-mata karena alasan penghamburan dapat membawa dampak serius. Bahaya utama terkait mengonsumsi makanan sisa adalah potensi keracunan makanan yang dapat terjadi. Keracunan makanan merupakan kondisi penyakit pada saluran pencernaan yang dipicu oleh zat berbahaya atau bakteri yang terdapat dalam makanan atau minuman. Gejala yang kerap muncul melibatkan rasa tidak nyaman, seperti mual, muntah, diare, nyeri perut, dan demam.

Penting untuk menyadari risiko dari konsumsi makanan yang sudah tidak layak agar tidak meremehkan masalah ini. Dalam kasus yang paling parah, keracunan makanan dapat mengancam nyawa. Oleh karena itu, bijaklah dalam memutuskan apakah makanan layak dikonsumsi atau tidak.

Baca juga: [Cara Memasak Daging Beku dari Freezer](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

