

Anda Harus Tau Berikut Makanan Yang Tidak Boleh Disimpan di Kulkas



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Anda Harus Tau Berikut Makanan Yang Tidak Boleh Disimpan di Kulkas

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



CARA MEMASAK

Kulkas atau lemari es adalah salah satu peralatan rumah tangga yang hampir selalu ada di setiap rumah. Fungsinya sangat penting untuk menjaga makanan tetap segar dan tahan lama. Namun, penting untuk diingat bahwa tidak semua makanan cocok disimpan di dalam kulkas. Menyimpan makanan tertentu dalam waktu lama di kulkas justru dapat mengurangi kandungan nutrisi dan gizinya.

Beberapa jenis makanan malah sebaiknya tidak disimpan di kulkas, karena bisa merusak kualitas dan rasa makanan tersebut. Selain itu, penyimpanan yang tidak tepat juga bisa membuat makanan cepat rusak.

Mari simak artikel berikut untuk mengetahui jenis-jenis makanan apa saja yang lebih baik disimpan di luar kulkas. Dengan begitu, kita bisa memastikan makanan tetap segar dan bergizi.

Makanan yang Tidak Boleh Disimpan di

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



Kulkas

Menyimpan makanan di kulkas memang praktis, namun ada beberapa jenis makanan yang justru lebih baik disimpan di luar kulkas. Berikut adalah daftar makanan yang sebaiknya tidak disimpan di kulkas:

1. Roti

Roti adalah salah satu makanan yang sebaiknya tidak disimpan di kulkas. Suhu dingin akan membuat roti cepat mengeras dan kehilangan rasa aslinya. Simpan roti di tempat yang sejuk dan kering untuk menjaga kelembutannya.

2. Kentang

Kentang juga sebaiknya tidak disimpan di kulkas. Suhu rendah dapat menyebabkan kentang bertunas, yang berpotensi berbahaya bagi kesehatan karena mengandung solanin. Simpan kentang di tempat yang gelap dan kering.

3. Bawang

Bawang merah dan bawang putih sebaiknya disimpan di tempat yang kering dan berventilasi baik, bukan di kulkas. Menyimpan bawang di kulkas dapat membuatnya cepat busuk dan bertunas.

4. Tomat

Tomat akan kehilangan rasa dan teksturnya jika disimpan di kulkas. Untuk mempercepat proses pematangan, simpan tomat di dalam kantong kertas di suhu ruangan. Setelah matang, tomat bisa bertahan hingga tiga hari.

5. Sereal

Sereal juga tidak perlu disimpan di kulkas. Meskipun lebih tahan lama, menyimpan sereal di kulkas akan mengurangi kandungan nutrisinya. Simpan sereal di tempat yang kering dan sejuk.

6. Minyak

Minyak goreng atau minyak zaitun sebaiknya disimpan di suhu ruangan. Menyimpan minyak di kulkas akan membuatnya membeku dan kualitasnya menurun.

7. Kopi

Kopi yang disimpan di kulkas dapat mempengaruhi aroma dan rasa makanan lain di dalam kulkas. Simpan kopi di wadah kedap udara dan letakkan di tempat yang sejuk dan kering.

8. Acar

Acar mengandung cuka dan garam yang berfungsi sebagai pengawet alami. Selama tidak

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



terkontaminasi oleh sendok kotor, acar akan tetap renyah dan asam meskipun disimpan di luar kulkas.

9. Melon

Melon sebaiknya tidak disimpan di kulkas dalam keadaan utuh. Jika ingin menyimpannya di kulkas, potong dan simpan dalam wadah tertutup agar tetap segar.

10. Madu

Madu adalah salah satu makanan yang tahan lama tanpa perlu disimpan di kulkas. Menyimpan madu di kulkas justru akan merusak kualitas dan nutrisinya.

11. Selai Kacang

Selai kacang lebih baik disimpan di suhu ruangan. Menyimpannya di kulkas tidak diperlukan karena selai kacang sudah cukup tahan lama.

12. Cabai

Menyimpan cabai di kulkas dapat membuatnya cepat busuk. Simpan cabai di tempat terbuka yang tidak terkena sinar matahari langsung, dan pastikan dalam kondisi bersih dan kering.

13. Ikan Sarden

Ikan sarden kalengan tidak perlu disimpan di kulkas. Kandungan pengawet dalam sarden kalengan sudah cukup untuk membuatnya tahan lama.

14. Saus Tomat

Saus tomat juga tidak perlu disimpan di kulkas. Sama seperti tomat, saus tomat akan tetap baik meskipun disimpan di suhu ruangan.

Itulah beberapa penjelasan mengenai makanan yang sebaiknya tidak disimpan di dalam kulkas. Semoga informasi ini bermanfaat untuk membantu Anda dalam memilih dan menyimpan makanan agar tetap segar dan sehat untuk dikonsumsi.

Baca Juga: [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

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

