

10 Bahan Makanan yang Tidak Perlu Disimpan di Kulkas



Category Article 1



ALAT & BAHAN

10 Bahan Makanan yang Tidak Perlu 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

Menyimpan makanan dalam lemari pendingin (lemari es) kerap menjadi pilihan utama untuk menjaga kualitasnya dalam jangka waktu yang lebih lama. Namun, kita perlu menyadari bahwa suhu di dalam kulkas dapat memengaruhi cita rasa dan tampilan hidangan tersebut. Berikut ini beberapa makanan yang tak perlu Anda letakkan di dalam kulkas.

1. Butter

Apakah Anda sering kesulitan saat mengoleskan butter karena masih keras setelah dikeluarkan dari lemari pendingin? Jika ya, ada solusi yang bisa Anda coba. Jika Anda menggunakan butter secara rutin, sebaiknya simpanlah butter di suhu ruangan selama beberapa hari sebelum penggunaan. Dengan begitu, butter akan lebih lembut dan mudah dioleskan. Menariknya, butter yang mengandung garam bisa bertahan lebih lama dan memiliki risiko kontaminasi bakteri yang lebih rendah dibandingkan dengan butter tanpa garam. Namun, jika Anda tidak mampu menghabiskan butter dalam beberapa hari, Anda dapat menyimpan seperempat bagian (atau sesuai kebutuhan) di suhu ruang, sementara sisanya bisa disimpan dalam lemari pendingin untuk digunakan setelah butter yang ada habis.

2. Melon

Potongan melon yang masih dilapisi kulitnya sebaiknya ditempatkan pada suhu ruangan agar rasa manisnya semakin terasa dan matang dengan sempurna. Namun, melon varietas honeydew lebih baik disimpan di dalam kulkas, mengingat melon ini tidak akan matang lagi setelah dipetik.

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**



3. Tomat

Seperti halnya buah melon, kualitas tomat akan tetap terjaga jika disimpan pada suhu ruang yang tepat. Semakin matang, semakin sedap rasanya. Namun, jika Anda mulai merasa khawatir bahwa tomat akan menjadi lembek atau membusuk, simpanlah mereka di dalam lemari pendingin. Atau lebih baik lagi, jika anda segera mengkonsumsinya.

4. Kentang

Kentang mengandung zat tepung yang memiliki kemampuan mengubah dirinya menjadi gula saat disimpan dalam lemari es. Jika kamu menyimpannya di tempat yang dingin dan gelap, seperti di bawah wastafel tempat cuci piring, kualitas kentang akan tetap terjaga. Menariknya, selain mengalami perubahan rasa yang semakin manis, tekstur kentang juga akan menjadi lebih kasar. Jadi, jika ingin menjaga kentang tetap enak dan lezat, pastikan kamu meletakkannya dalam kantong kertas sebelum menyimpannya.

5. Roti

Roti yang akan anda nikmati dalam beberapa hari ke depan sebaiknya simpan di tempat yang sejuk dan kering. Pastikan kamu hanya mengambil roti itu ketika kita benar-benar siap untuk menikmatinya, ya. Kenapa begitu? Nah, ternyata jika kamu menyimpan roti tersebut di kulkas, roti itu bisa cepat basi, lho! Maka dari itu, jika kamu menginginkannya agar bisa bertahan lebih lama, cobalah pindahkan roti dari plastik pembungkusnya. Kemudian letakkan dalam wadah yang kedap udara.

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**



6. Basil

Daun basil akan kehilangan segarnya jika disimpan di dalam kulkas, bahkan bisa menyerap aroma makanan lainnya. Namun, ada cara yang dapat kita lakukan untuk menjaga kesegaran basil tetap terjaga. Letakkan daun basil di suhu ruangan, seperti di dalam lemari makan, dan simpan dalam wadah yang berisi air mirip dengan cara kita menyimpan bunga segar.

7. Pisang

Pisang adalah salah satu buah yang tak perlu disimpan dalam kulkas. Jika diletakkan di dalam lemari es, kulit pisang akan berubah menjadi hitam dan lembut. Suhu dingin akan membuat kulit pisang berubah menjadi cokelat lebih cepat dari yang seharusnya, meskipun bagian dagingnya masih tetap enak untuk dikonsumsi. Selain itu, menyimpan pisang mentah di dalam kulkas tidak akan membuatnya matang.

8. Kopi

Jika anda sudah terbiasa menyimpan bubuk atau biji kopi di kulkas, sebaiknya mulai saat ini anda tidak menyimpannya lagi di dalam kulkas. Mengapa begitu? Karena, kulkas bisa menghasilkan embun yang dapat merubah cita rasa minuman kopi tersebut. Nah, ada cara terbaik untuk menyimpan biji kopi yang tepat. Caranya, Anda bisa memasukkannya ke dalam wadah yang rapat dan tahan udara, lalu simpanlah biji kopi tersebut di suhu ruangan.

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**



9. Bawang

Menyimpan bahan makanan seperti bawang merah, bawang bombay, dan bawang putih dengan tepat sangatlah penting. Nah, tahukah kamu bahwa kulkas bukanlah tempat yang ideal untuk mereka? Benar, kelembapan di dalam kulkas dapat membuat bawang-bawang ini menjadi lembek dan bahkan berpotensi menyebabkan pertumbuhan jamur yang tak diinginkan. Untuk menjaga kelezatan dan kualitasnya, ada trik sederhana yang bisa kamu ikuti. Yaitu dengan menyimpannya di tempat yang sejuk, gelap, dan kering.

10. Ubi

Sayuran akar ini mirip dengan kentang dalam hal penyimpanan, di mana ubi tak perlu kamu simpan di kulkas. Untuk menjaga kesegaran ubi, kamu cukup menyimpannya di tempat gelap. Dan jauhkan dari paparan sinar matahari yang dapat menyebabkan pembusukan.

Tidak semua makanan harus anda simpan di dalam kulkas. Karena, udara dingin yang berasal dari dalam kulkas bisa menurunkan kandungan zat antioksidan pada beberapa jenis buah dan sayuran bahkan dapat menghentikan proses pematangannya.

Baca juga [Cara Penyimpanan Sayur dan Buah yang Benar](#)

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

