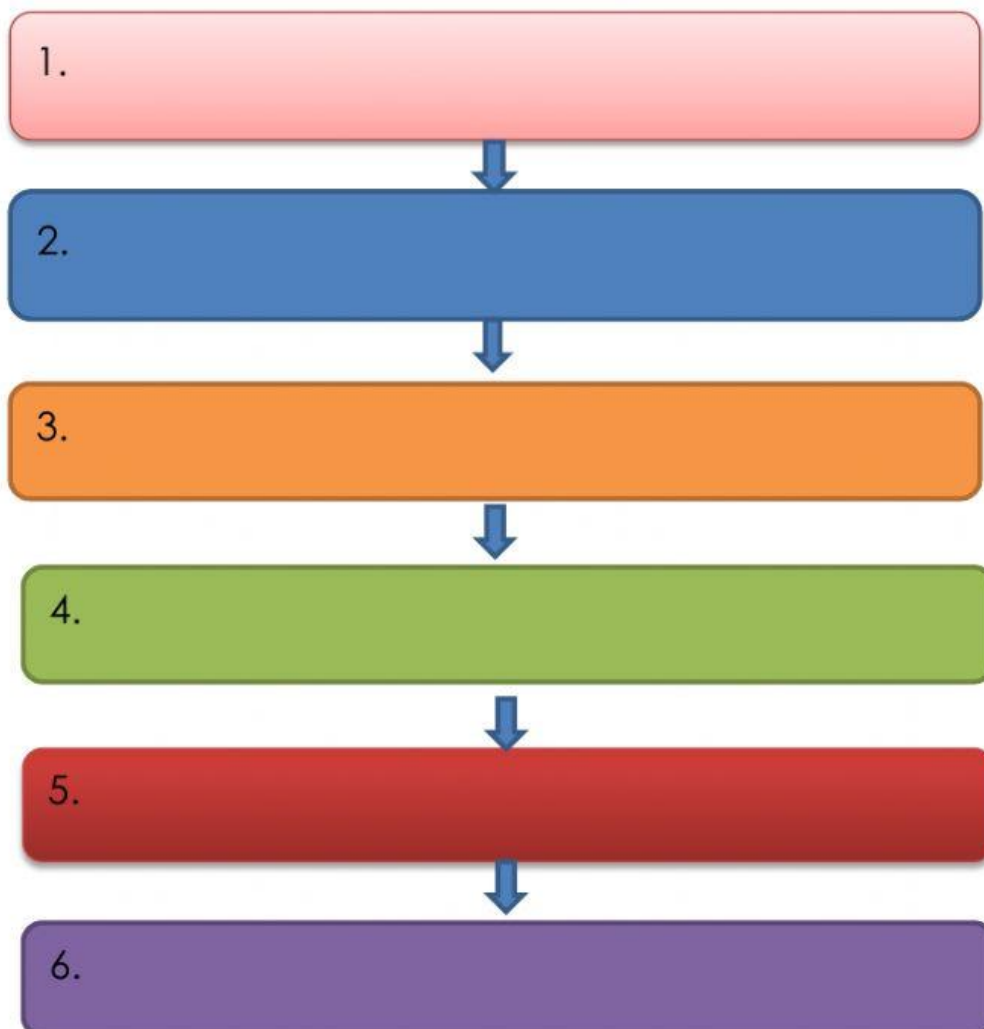


PENGAWETAN MAKANAN

1. Padankan proses pengawetan secara Pembotolan.



PENGAWETAN MAKANAN

1. Padankan proses pengawetan secara Pengetinan.

- Makanan dipanaskan pada suhu 121 celsius
- Makanan dipanaskan selama 20 minit.

- Tin dipanaskan pada suhu yang tinggi untuk membunuh semua mikroorganisma.
- Tin dilabelkan dan disimpan.

- Makanan yang sudah diproses dimasukkan ke dalam tin.
- Makanan dicampurkan dengan larutan garam atau gula di dalam tin.

- Tin tersebut ditutup dan dipateri dalam keadaan kedap udara.
- Tujuan adalah untuk menghalang mikroorganisma dalam udara merosakkan makanan yang telah diproses.

1.



2.



3.



4.