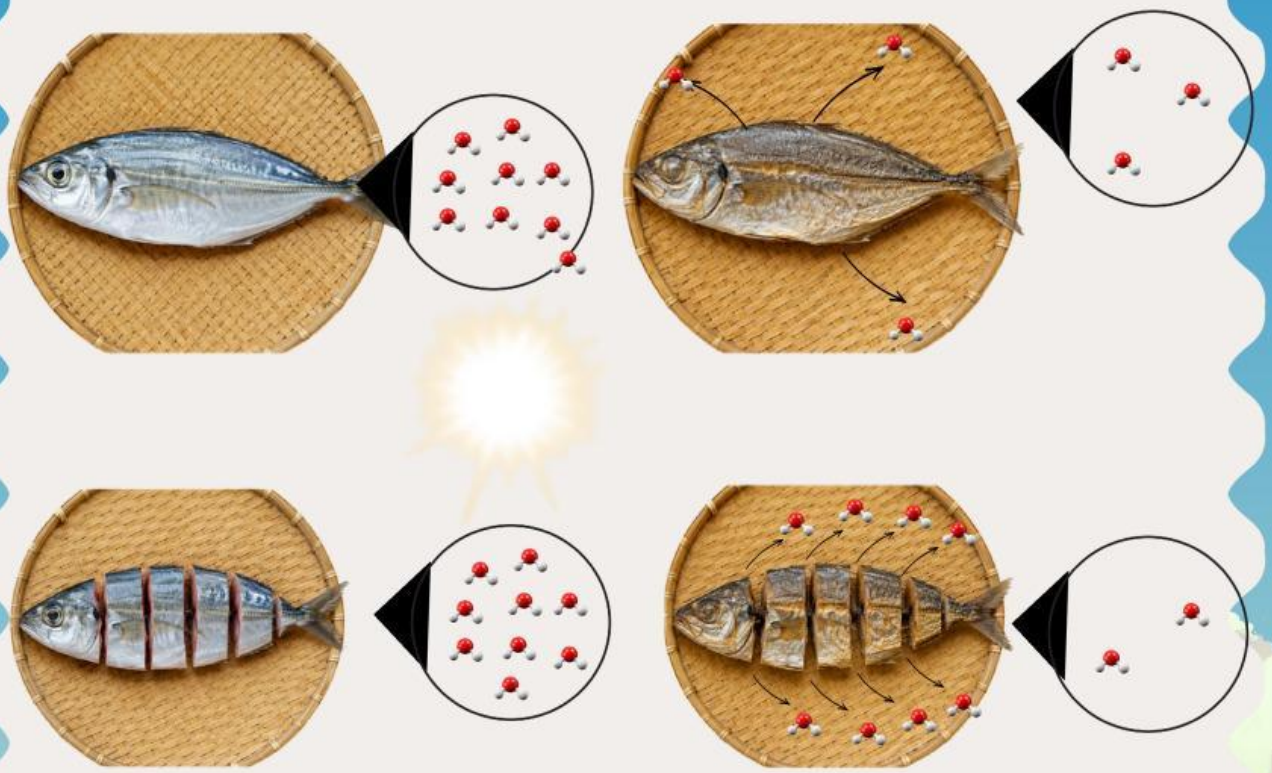
Bacaan 3: Penjemuran Ikan

Penjemuran dilakukan dengan memanfaatkan panas matahari. Panas membantu menguapkan air dari tubuh ikan. Ikan yang dibelah atau diiris lebih cepat kering karena permukaannya lebih luas. Penjemuran berkaitan dengan faktor suhu dan luas permukaan.



Bacaan 4: Pengasapan Ikan

Pengasapan dilakukan dengan memanfaatkan panas dan asap dari pembakaran kayu. Panas membantu mengurangi kadar air, sedangkan asap mengandung senyawa yang dapat menghambat mikroorganisme. Pengasapan membantu memperlambat pembusukan dan membuat ikan lebih tahan lama.



LIVEWORKSHEETS