

Lapisan nipis lilin disalut
pada permukaan buah

Memasak makanan
sehingga mendidih

Makanan dipanaskan pada
suhu tinggi dan disimpan
dalam bekas kedap udara



Keadaan nutrien yang
tidak sesuai untuk
mikroorganisma

Berubah rasa
dan tekstur



Tidak mengubah rasa
tekstur dan nutrien

Proses merawat
makanan menggunakan
garam

Makanan dipanaskan
pada suhu tertentu
kemudian disejukkan

Mikroorganisma tidak
aktif pada suhu rendah

Mikroorganisma tidak
dapat hidup dalam
keadaan tanpa udara



PENGAWETAN MAKANAN

NAMA KAEDAH	GAMBAR	FAKTOR PERTUMBUHAN YANG TERLIBAT	CARA PENGAWETAN	PERUBAHAN PADA RASA DAN TEKSTUR
PENJERUKAN		Keadaan nutrien yang tidak sesuai untuk mikroorganisma	Merendam makanan dalam cuka, garam atau gula	Berubah rasa dan tekstur
PELILINAN				Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien
PEMASINAN		Keadaan nutrien yang tidak sesuai untuk mikroorganisma		Berubah rasa dan tekstur
PEMBUNGKUSAN VAKUM			Makanan di bungkus dengan mengeluarkan udara	
PEMPASTEURAN		Suhu yang tinggi membunuh mikroorganisma		Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien

PENDIDIHAN		Mikroorganisme mati pada suhu tinggi		Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrisi
PENGERINGAN		Mikroorganisme tidak dapat hidup dalam persekitaran kering	Makanan di keringkan dengan cahaya matahari	Berubah rasa dan tekstur
PENYALAIAN		Keadaan nutrisi yang tidak sesuai untuk mikroorganisme	Proses pengeringan makanan menggunakan asap	
PENYEJUKAN			Makanan disimpan pada suhu sekitar 4C	Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrisi
PENYEJUKBEKUAN		Mikroorganisme tidak aktif pada suhu rendah	Makanan dibekukan dibawah takat beku	Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrisi
PEMBOTOLAN DAN PENGETINAN		Suhu yang tinggi membunuh mikroorganisme		Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrisi

