



KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN

FOOD PRESERVATION METHODS



Nama / Name: _____

Kelas / Class: _____

Tarikh / Date: _____



AKTIVITI 1: Nyatakan kaedah pengawetan yang sesuai berdasarkan jenis makanan yang diberi.
ACTIVITY 1: State the suitable food preservation method based on the type of food given.

Pempasteuran
Pasteurisation

Penyejukbekuan
Freezing

Pemasinan
Salting

Pembungkusan vakum
Vacuum Packing

Pendinginan
Cooling

Penyalaaian
Smoking

Penjerukan
Pickling

Pengetinan dan pembotolan
Canning and Bottling

Pengeringan
Drying

Pelilinan
Waxing

Pendidihan
Boiling



a) _____



b) _____



c) _____



d) _____



e) _____



f) _____



g) _____



h) _____



i) _____



j) _____



k) _____



Kaedah pengawetan makanan bertujuan untuk menghalang pertumbuhan mikroorganisma agar makanan tahan lebih lama dan selamat dimakan.

Food preservation methods aim to prevent the growth of microorganisms so that food lasts longer and is safe to eat.