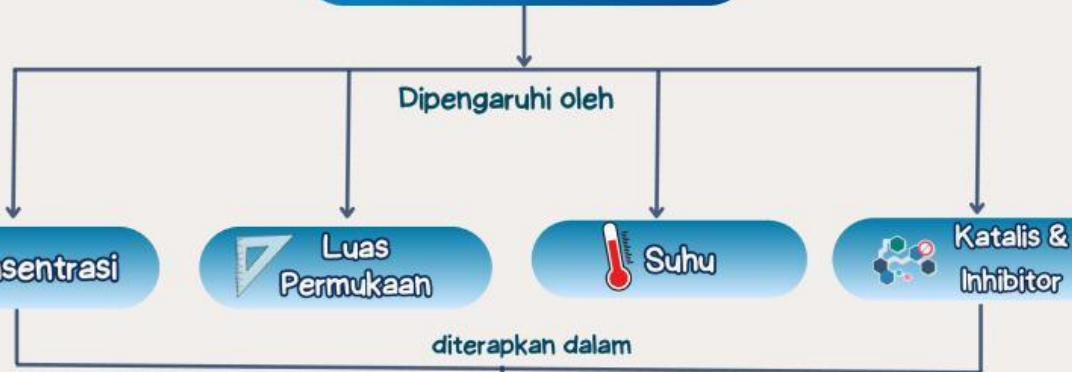


# PETA KONSEP

## LAJU REAKSI



Teknik pengawetan ikan tradisional melayu



### Penggaraman

Prinsip kimia yang bekerja:

- Penarikan air dari sel bakteri melalui osmosis.
- Pengurangan aktivitas air di dalam daging ikan.
- Denaturasi protein bakteri oleh konsentrasi garam tinggi.



### Penjemuran

Prinsip kimia yang bekerja:

- Pengeringan air (evaporasi) yang optimal.
- Peningkatan suhu untuk inaktivasi enzim pembusuk.
- Penyinaran UV yang memiliki efek sterilisasi ringan.



### Pengasapan

Prinsip kimia yang bekerja:

- Deposisi senyawa fenol dan aldehid antimikroba.
- Pengeringan permukaan ikan.
- Efek antioksidan dari asap kayu.

Ikan jadi lebih tahan lama