

5 Cara Mudah Menyimpan Salak agar Tidak Cepat Busuk

Category: Gaya Hidup

written by Maulya | 27/09/2023



[Orinews.id](https://orinews.id) | **Jakarta** – Buah salak merupakan salah satu buah tropis yang lezat dan populer. Namun, karena salak mudah busuk jika tidak disimpan dengan benar, penting bagi kita untuk memahami cara-cara yang efektif untuk menyimpannya agar tetap segar dan enak untuk dimakan dalam jangka waktu yang lebih lama.

Untuk memperpanjang umur simpan salak dan menghindari agar tidak cepat busuk, ada beberapa cara yang dapat kamu coba dan terapkan. Berikut ini ada lima cara menyimpan salak agar tidak cepat busuk yang bisa langsung dicoba di rumah.

1. Simpan dalam Suhu Ruang tanpa Dibungkus Plastik

Salak adalah buah yang memerlukan sirkulasi udara untuk tetap segar. Salah satu cara terbaik untuk menyimpannya adalah dengan meletakkannya dalam suhu ruang, di tempat yang kering

dan sejuk. Hindari menyimpannya dalam plastik, karena ini dapat menyebabkan buah terlalu lembab dan cepat busuk. Langkah-langkahnya sederhana:

- Pisahkan salak yang sudah matang dari tangkainya
- Letakkan buah-buahan ini dalam keranjang atau wadah yang terbuka.
- Simpan wadah tersebut di tempat yang gelap dan sejuk, seperti di dapur atau ruang makan.

2. Simpan dalam Suhu Ruang dengan Paper Bag

Cara lain yang efektif untuk menyimpan salak adalah dengan menggunakan kantong kertas. Paper bag akan membantu menjaga kelembaban tetapi juga memungkinkan udara untuk mengalir, sehingga buah tetap segar lebih lama. Langkah-langkahnya sebagai berikut:

- Pisahkan salak yang sudah matang dari tangkainya.
- Letakkan buah-buahan ini dalam paper bag.
- Gulung bagian atas kantong untuk mengamankan buah-buahan di dalamnya.
- Simpan kantong kertas yang berisi salak di tempat yang sejuk dan gelap.

3. Kupas Salak, Lalu Simpan dalam Wadah Tertutup yang Dialasi Tisu Kering dan Masukkan Kulkas

Cara ini cocok jika kamu ingin memperpanjang umur simpan salak yang sudah dikupas. Dengan menghilangkan kulitnya, kamu dapat mempertahankan kelembapan buah dalam wadah tertutup yang dialasi dengan tisu kering, sehingga salak tetap segar lebih lama dalam kulkas. Berikut adalah langkah-langkahnya:

- Kupas salak dengan hati-hati dan buang kulitnya.
- Letakkan salak yang sudah dikupas dalam wadah tahan udara.
- Dialasi dasar wadah dengan tisu kering untuk menyerap kelembaban.

- Tutup wadah dengan rapat dan simpan di dalam kulkas.

4. Simpan di Wadah Besek, Taruh di Suhu Ruang

Metode tradisional yang sering digunakan oleh masyarakat adalah dengan menyimpan salak dalam wadah besek atau keranjang. Besek ini memiliki lubang-lubang yang memungkinkan sirkulasi udara yang cukup untuk menjaga kelembaban tetapi mencegah terlalu banyak kelembaban yang terjebak. Langkah-langkahnya sebagai berikut:

- Pisahkan salak yang sudah matang dari tangkainya.
- Letakkan buah-buahan ini dalam besek atau keranjang.
- Simpan besek tersebut di tempat yang gelap dan sejuk, seperti di dapur atau ruang makan.

5. Olah Salak Menjadi Manisan, Lalu Simpan di Kulkas

Selain empat cara di atas, kamu juga dapat mempertimbangkan untuk mengolah salak menjadi manisan. Dengan menghilangkan kelembaban dari buah, manisan salak bisa bertahan lebih lama dibandingkan buah segar. Berikut langkah-langkahnya:

- Kupas dan potong salak menjadi bagian-bagian kecil.
- Rendam potongan salak dalam larutan gula selama beberapa jam atau semalaman.
- Tiriskan dan keringkan potongan salak secara menyeluruh.
- Simpan manisan salak dalam wadah kedap udara di dalam kulkas.

Dengan mengikuti salah satu dari lima cara di atas, kamu dapat memperpanjang masa simpan salak dan menikmati kelezatannya lebih lama. Penting juga untuk memeriksa buah secara berkala dan menghilangkan yang sudah mulai busuk agar tidak mempengaruhi buah-buahan yang lain. Dengan perawatan yang tepat, kamu bisa menikmati kelezatan buah salak sepanjang tahun.

|Sumber: Fimela