



33 TIPS PRAKTIS SEPUTAR DAPUR

Kumpulan tips-tips simpel dan praktis seputar
dapur dan memasak

Ebook ini boleh disebarluaskan
tapi gak boleh di edit dan dijual ya :)

copyright @ tidapur

DAFTAR ISI

1. Tips mengupas **bawang merah** agar tidak perih dimata
2. Tips mengupas **jahe** tanpa pisau
3. Tips mengupas **bawang putih** anti ribet
4. Tips mengawetkan **daun bawang**
5. Tips menyimpan **bumbu dapur** agar tahan lama
6. Tips memaksimalkan air perasan **jeruk lemon**
7. Tips agar **gula palem** tidak menggumpal
8. Tips menyimpan **cabe rawit** agar tidak mudah busuk
9. Tips agar **kentang** mentah tidak menghitam setelah dikupas
10. Tips agar **sayuran** lebih awet dalam lemari es
11. Tips menggoreng **cabe rawit** anti meledak
12. Tips agar **sayuran hijau** yang dimasak tetap cantik warnanya
13. Tips menyimpan **tomat** agar lebih awet
14. Tips membersihkan **sayuran** dari ulat dan serangga
15. Tips mengetahui kualitas **telur ayam** mentah
16. Tips agar **tahu mentah** lebih tahan lama
17. Tips merebus **daging sapi** agar lebih mudah empuk
18. Tips menyimpan **daging** dalam freezer
19. Tips menentukan kualitas **daging giling** yang bagus
20. Tips mencairkan **daging beku** dengan benar
21. Tips mengolah **ikan** agar tidak bau amis
22. Tips Menghilangkan bau dalam **lemari es**
23. Tips menghilangkan **bau** pada kotak makanan plastik
24. Tips menghilangkan **noda** pada kotak makanan plastik
25. Tips merawat peralatan masak dari **bahan kayu**
26. Tips menghilangkan **bau bawang** putih ditangan
27. Tips Membersihkan **noda kunyit** dari alat masak
28. Tips menyimpan **ebi kering** agar lebih awet
29. Tips menyimpan **kelapa parut** agar lebih awet dalam kulkas
30. Tips menghilangkan **kutu** dari tempat beras
31. Tips mempercepat kematangan **pisang**
32. Tips menyimpan **ebi kering** agar lebih awet
33. Tips menghilangkan **pestisida** pada permukaan buah

1. Tips mengupas bawang merah agar tidak perih dimata

Mengupas dan mengiris bawang merah dalam jumlah banyak bisa merepotkan. Zat yang keluar saat bawang di iris (*thriopropanal sulfoxide*) akan menguap dan jika kontak dengan mata dapat menyebabkan sensasi perih serta memicu keluarnya air mata.

Tips :

- Kupas bawang merah sambil merendam si bawang dalam air. Rendaman air akan menghambat zat aktif tersebut untuk lepas keudara dan mengiritasi mata.
- Saat mengiris-iris bawang, letakan lilin yang menyala didekat bawang. Api dari lilin dapat mengusir uap bawang.
- Cara paling ampuh, gunakanacamata berenang saat mengiris-ngiris bawang. Dijamin mata tidak akan perih he..he.



2. Tips mengupas jahe tanpa pisau

Kulit jahe sebenarnya sangat tipis, jadi kalau kita kupas menggunakan pisau atau alat *peeler* biasa, sebagian dari daging jahenya bisa terbuang.

Ada gara gampang tapi cukup efektif dalam mengupas jahe yaitu dengan menggunakan sendok.

Tips :

- Cuci bersih jahe dari tanah dan kotoran yang masih menempel, kemudian keringkan dengan tisu dapur. Gunakan sendok makan untuk mengeruk bagian kulit jahe. Dengan cara ini, mengupas kulit jahe akan jauh lebih mudah dibanding mengupas menggunakan pisau.

3. Tips mengupas bawang putih anti ribet

Mengupas 1-2 siung bawang putih pakai pisau sih tidak masalah, tapi bagaimana kalau harus mengupas 5 kilogram bawang putih? Tentu membutuhkan waktu yang kucup lama ya. Untuk mempercepat proses pengupasan bawang putih, berikut adalah tips-nya.

Tips :

- Jika bawang putih masih dalam bentuk bonggol, pisahkan dulu hingga berupa siungan-siungan, kemudian masukan kedalam toples yang cukup besar dan kocok toples dengan sepenuh hati :). Setelah beberapa menit, kulit bawang akan terpisah dengan sendirinya.
- Geprek bawang putih menggunakan gelas atau alat lainnya. Setelah di geprek, kulit akan lebih mudah terpisah dari dagingnya. Teknik ini cocok kalau bawang putih yang nantinya akan dihaluskan.



4. Tips mengawetkan daun bawang

Terkadang suka beli daun bawang agak banyak tapi yang dipakai hanya sebagian, sisanya lunglai layu terbuang, kan sayang ya bun. Nah nanti lagi kalau daun bawangnya bersisa, diawetkan aja bun. Begini caranya,

Tips :

- Cuci bersih daun bawang kemudian keringkan dengan cara diangin-anginkan atau menggunakan tisu dapur. Iris-iris bawang kemudian letakan dalam kontainer tertutup yang sudah dialasi dengan kertas tisu. Tutup bagian atas bawang dengan tisu lagi, baru tutup rapat kontainernya. Udah masukan aja kedalam freezer, bawang pun akan awet berbulan-bulan. Kalau mau pakai tinggal ambil dan tabur aja.

5. Tips menyimpan bumbu dapur agar tahan lama

Bumbu-bumbu dapur yang dijual sekarang makin praktis karena sudah tersedia dalam bentuk kemasan sachet siap pakai, tapi bagaimana untuk jenis bumbu butiran utuh? Ada gak cara menyimpan khusus agar kualitasnya terjaga?

Tips :

- Bumbu-bumbu seperti lada hitam, merica, ketumbar dalam bentuk biji, atau kayumanis, cengkeh, dan kapulaga harus disimpan dalam wadah tertutup yang kedap udara. Gunakan toples atau botol tertutup agar aroma rempah-tidak pudar.
- Untuk jenis bumbu seperti bawang putih segar, bawang merah, jahe dan lengkuas akan lebih awet jika disimpan disuhu ruang dengan sirkulasi udara yang baik dan tidak perlu masuk lemari pendingin.



6. Tips memaksimalkan air perasan jeruk lemon

Beli jeruk lemon lokal di pasar buat diambil airnya? Mungkin buat soto atau rawon? Berikut adalah tips agar air yang dihasilkan lemon maksimal.

Tips :

- Saat membeli jeruk lemon, pilih yang sudah berwarna kuning. Hindari membeli yang masih berwarna hijau.
- Kalau terlanjur membeli jeruk lemon yang berwarna hijau, jangan dimasukkan kedalam lemari es. Diamkan dulu di suhu ruang beberapa hari sampai warna lemon menguning, baru simpan dalam lemari es kalau tidak digunakan
- Untuk memaksimalkan air jeruk, sebelum di iris, tekan jeruk dengan telapak tangan sambil di dorong maju mundur diatas permukaan meja.

7. Tips agar gula palem tidak menggumpal

Gula palem termasuk gula putih akan menggumpal dan menjadi lembab jika terekspos udara dalam waktu yang cukup lama. Agar gula tidak lembab dan bebas semut, lakukan hal dibawah,

Tips :

- Simpan gula dalam kemasan yang kedap udara disuhu ruang. Jika gula terlanjur menggumpal, menghangatkan gula dalam oven. Set suhu oven ke settingan paling rendah selama sekitar 15 menit, kemudian ketok gumpalan menggunakan sendok. Pastikan menggunakan wadah yang tahan panas ya
- Untuk menghindari invasi semut kedalam tempat gula, letakan daun jeruk atau cengkeh kedalam wadah gula. Aroma tajam dari daun jeruk atau cengkeh akan mengusir jauh si semut nakal.



8. Tips menyimpan cabe rawit agar tidak mudah busuk

Salah satu bumbu masak yang fluktuasi harganya cukup tinggi adalah cabe rawit. Saat harga cabe rawit murah, beli aja banyak-banyak bun, terus simpan seperti ini,

Tips :

- Simpan cabe rawit dalam lemari es. Siapkan wadah tertutup, dan pastikan cabe rawit kering dari air cucian. Alasi wadah tadi dengan kertas tisu, masukan cabe dan tutup bagian atas cabe dengan tisu lagi, baru ditutup rapat dan simpan dalam lemari es.
- Untuk penyimpanan yang lebih lama, gunakan freezer. Buang tangkai cabe kemudian cuci bersih dan keringkan dengan cara diangin-anginkan. Masukan kedalam kontainer tertutup atau plastik. Tutup rapat dan simpan dalam freezer. Cabe rawit akan tahan berbulan-bulan.

9. Tips agar kentang mentah tidak menghitam setelah dikupas

Kentang mentah yang sudah dikupas atau dipotong potong biasanya akan berubah menjadi kecoklatan setelah kurang lebih 10 menit dibiarkan di udara terbuka. Hal ini terjadi karena pati kentang bereaksi dengan oksigen, memicu proses kimia yang disebut oksidasi. Agar kentang mentah gak menghitam, lakukan hal ini ya.

Tips :

- Cara yang paling mudah yaitu dengan merendam kentang tersebut dalam air hingga sesaat sebelum digunakan.
- Untuk lebih memperlambat proses oksidasi, bisa juga dengan menambahkan sedikit air perasan lemon kedalam rendaman kentang yang telah dikupas.



10. Tips agar sayuran lebih awet dalam lemari es

Memang lebih bagus sayur yang dibeli langsung dimasak dihari yang sama, tapi kadang kita belanja sayuran untuk beberapa hari kedepan dengan alasan kepraktisan. Agar sayur lebih tahan lama dalam lemari es, berikut beberapa tips-nya bund.

Tips :

- Untuk jenis sayuran dengan daun hijau seperti bayam, lettuce, atau kangkung. Bungkus sayur dengan kertas koran lalu simpan dalam lemari es. Gak usah dicuci ya bund, nanti aja cucinya pas mau dipakai.
- Untuk jagung, akan lebih awet jika masih terbungkus kulitnya. Jadi kalau mau disimpan beberapa hari, bagusnya beli jagung yang masih berkulit.
- Untuk penyimpanan yang lebih lama, sayuran bisa juga dibekukan dalam freezer setelah dicuci bersih dan dipotong sesuai kebutuhan.

11. Tips menggoreng cabe rawit anti meledak

Mau buat sambal yang cabe rawitnya digoreng dulu? Suka was-was kan kalau menggoreng cabe rawit karena dia suka meledak. Begini caranya biar tidak meledak bund.

Tips :

- Sebelum di goreng tusuk dulu cabe rawitnya pake pisau atau benda tajam lainnya, dijamin gak akan meledak bun.
- Kalau goreng nya 1 kilo gimana? Kan gak mungkin ditusukin atu-atu ya? Ya udah goreng aja pake api kecil sambil wajan nya ditutup bun, he..he.. kalau ada yang meledak pun aman gak akan kena muka
- Alternatif, cabenya di rebus aja bun jangan di goreng, dijamin gak akan meldos he..he..



12. Tips agar sayuran hijau yang dimasak tetap cantik warnanya

Sayuran yang berwarna hijau seperti brokoli, asparagus, atau kacang polong umumnya akan berubah warna jadi kurang menarik jika direbus, berikut tips agar warnanya tetap cantik,

Tips :

- Tambahkan sedikit garam dan soda kue kedalam air rebusan. Garam akan menaikkan titik didih air dan soda kue akan merubah Ph air menjadi sedikit basa. Warna hijau pada sayuran yang bersumber dari klorofil, akan cenderung tetap hijau dalam lingkungan basa. Soda kuenya jangan kebanyakan ya, nanti pahit sayuranya.
- Potong sayuran dengan ukuran yang seragam agar pada saat di rebus matang secara bersamaan.
- Gunakan air yang cukup banyak, sehingga sayuran terendam sempurna saat di rebus.
- Jangan terlalu lama merebus sayuranya, cukup rebus selama 4-7 menit kemudian angkat dan masukan kedalam air dingin untuk menghentikan proses pematangan.

13. Tips menyimpan tomat agar lebih awet

Bagaimana cara menyimpan tomat agar tahan lama dan tidak cepat busuk? Berikut adalah beberapa tipsnya ya bun.

Tips :

- Tomat yang sudah matang alias yang sudah berwarna merah cerah dapat bertahan 2-3 hari di area terbuka dengan suhu ruang. Tomat merah bisa disimpan dalam lemari es dibagian buah dan sayur tanpa merusak warna, rasa, dan tekstur si tomat.
- Untuk tomat yang belum matang sempurna, yang warnanya masih hijau atau kekuningan, sebaiknya jangan dimasukkan kedalam lemari es, karena dapat merusak tekstur dan menghambat *enzim* yang bertanggung jawab terhadap pematangan tomat.
- Tomat yang belum matang sebaiknya disimpan di suhu ruang di area yang tidak terkena sinar matahari langsung. Letakan satu lapis dalam wadah dengan posisi tangkai dibagian atas, untuk mengurangi potensi tumbuhnya jamur dibagian tangkainya.



14. Tips membersihkan sayuran dari ulat dan serangga

Saat mengolah sayuran kadang takut kalau masih ada ulat atau serangga yang tersembunyi, nanti pas dimasak dan mau dimakan baru ketemu. Yah, ilang deh selera makan he..he. berikut tips menghilangkan ulat dan serangga dalam sayuran,

Tips :

- Saat mencuci, rendam sayuran dalam air garam. Air garam dapat mengusir ulat dan serangga kecil, termasuk bisa membunuh bakteri dalam konsentrasi tertentu. Setelah di itu baru deh dicuci bersih lagi.
- Selain air garam, saat mencuci bisa juga menggunakan detergen khusus buah dan sayuran.

15. Tips mengetahui kualitas telur ayam mentah

Telur yang sudah terlalu lama disimpan akan menurun kualitasnya bahkan busuk. Proses pembusukan pada telur akan menghasilkan gas. Semakin busuk telur, semakin banyak gas yang dihasilkan. Berikut tips menentukan kualitas telur,

Tips :

- Rendam telur dalam air. Telur yang masih segar akan tenggelam didasar wadah secara terlentang. Telur yang berdiri didasar wadah menandakan mulai adanya produksi gas, meski masih bisa dikonsumsi. Sedangkan telur yang mengambang atau melayang menandakan kemungkinan besar telur sudah rusak.
- Cium telur, telur yang sudah busuk akan mengeluarkan aroma kurang sedap. Untuk memastikan, pecahkan telur di wadah terpisah sebelum digabung dengan bahan makanan lainnya.



16. Tips agar tahu mentah lebih tahan lama

Beli tahu di pasar, tapi gak langsung di masak? Kadang suka lupa dan baru ketahuan besoknya, basi deh tahu-nya. Cung, siapa yang suka seperti itu he..he.. Kalau beli tahu dan mau lebih awet bisa disimpan dalam lemari es, tapi kalau mau lebih tahan lama lagi, gunakan tips dibawah ya bund.

Tips :

- Buang air bawaan tahu, kemudian siram pake air mendidih dan diamkan sampai air dingin, baru dimasukan kedalam lemari es. Atau kalau mau lebih tahan lama lagi tahu bisa didihkan dalam air, setelah dingin baru disimpan dalam lemari es. Gampang kan bun?.

17. Tips merebus daging sapi agar lebih mudah empuk

Memasak daging sapi atau kambing biasanya memerlukan waktu yang lebih panjang, karena jaringan otot pada daging tersebut lebih kokoh dibandingkan pada daging ayam atau ikan. Berikut beberapa tips agar daging sapi atau kambing cepat empuk,

Tips :

- Daging hewan muda cenderung lebih cepat empuk dibanding hewan yang lebih tua. Selain itu, posisi daging dalam tubuh hewan juga berpengaruh. Daging yang terdapat pada alat gerak hewan seperti kaki cenderung lebih alot .
- Untuk mempercepat pengempukan daging, bisa juga menggunakan bubuk pengempuk daging yang banyak dijual dipasaran. Alternatif alaminya dapat menggunakan daun pepaya atau parutan nanas. Daun pepaya diremas-remas kemudian gunakan untuk membungkus daging yang sudah dipotong-potong. *Enzim* pada getah daun pepaya dan parutan nanas dapat membantu mempercepat proses pengempukan daging.
- Untuk merebus daging sapi, umumnya memerlukan suhu konstan diangka 85-93 derajat celcius. Untuk sederhananya, setelah air rebusan daging mendidih, turunkan api ke posisi paling kecil, dan rebus daging hingga empuk.
- Untuk mempercepat proses memasak daging, bisa juga menggunakan panci presto. Dengan alat ini, umumnya dibutuhkan waktu sekitar 20-30 menit untuk memasak setengah kilo daging sapi hingga matang. Untuk jenis sandung lamur akan memerlukan waktu lebih panjang sekitar 50-60 menit dalam panci presto. Waktu dihitung setelah keluar tetesan pertama dari lubang uap.





18. Tips menyimpan daging dalam freezer

Daging segar yang dibeli dipasar dapat disimpan dalam freezer untuk penyimpanan jangka panjang. Berikut adalah beberapa tips saat dibekukan agar kualitasnya tetap bagus.

Tips :

- Kalau punya alat pengemas vakum, simpan daging dalam kemasan plastik vakum kedap udara. Jangan bekukan daging dalam keadaan terbuka, karena berpotensi tercemar bakteri jahat dan dapat mengakibatkan perubahan warna serta citarasa dari daging tersebut.
- Jika tidak punya alat pengemas vakum, daging dapat dibungkus rapat dengan *plastic wrap* baru setelah itu daging dimasukkan ke dalam freezer.
- Kemas daging dalam ukuran sekali pakai, sehingga tidak bolak balik masuk freezer.
- Dengan menerapkan cara penyimpanan yang baik, potongan daging sapi dapat bertahan dalam freezer sekitar 4-12 bulan, daging giling hingga 3-4 bulan, ayam utuh hingga 12 bulan, dan ayam mentah yang sudah dipotong-potong bisa bertahan selama 9 bulan.

19. Tips menentukan kualitas daging giling yang bagus

Berikut adalah cara mudah untuk menentukan kualitas daging giling yang masih bagus ya bund,

Tips :

- Untuk daging giling segar (non beku) yang dijual di supermarket umumnya sudah mencantumkan tanggal produksi dan kadaluarsa dalam label kemasan. Jadi pembeli bisa memilih daging dengan tanggal kadaluarsa paling lama.
- Amati penampakan daging giling yang akan dibeli. Daging yang segar akan berwarna merah cerah dan tidak berair. Warna merah muncul saat kandungan pigmen dalam daging terpapar oksigen di udara. Daging yang segar juga tidak bau menusuk. Jika disentuh daging tidak lengket dan berlendir.





20. Tips mencairkan daging beku dengan benar

Ternyata mencairkan daging beku gak boleh sembarangan lho, ada caranya agar daging cair tapi tidak merusak kualitas dagingnya.

Tips :

- Metode lemari es. Ini metode yang dianggap paling aman untuk mencairkan daging beku, tapi kelemahanya butuh waktu yang cukup lama. Untuk mencairkan daging beku, cukup letakan daging tersebut dalam lemari es bagian bawah semalaman. Besoknya daging akan lunak dan siap dimasak.
- Metode air dingin. Metode ini cenderung lebih cepat, hanya membutuhkan waktu kurang lebih 1 jam-an. Caranya letakan daging dalam kemasan plastik tertutup yang kedap udara. Rendam daging dalam air kran dan ganti air tiap 30 menit. Rata-rata daging beku seberat setengah kilo membutuhkan waktu sekitar 1 jam hingga dia lunak.
- Metode mikrowave. Dengan tehnik ini, rata-rata perlu waktu 10 menit untuk mencairkan daging beku, dan lebih bagus kalau dagingnya sudah dalam bentuk potongan-potongan kecil. Gunakan fitur defrost pada microwave untuk metode ini.

21. Tips mengolah ikan agar tidak bau amis

Bau amis pada ikan mulai muncul saat ikan sudah tidak segar lagi. Tanda ikan masih segar diantaranya mata ikan masih bening, kalau di tekan badanya masih terasa cukup keras. Jika terlanjur membeli ikan bau amisnya cukup kuat, gunakan tips dibawah ini

Tips :

- Sumber bau amis ikan berasal dari protein ikan yang mulai terurai. Kita bisa menetralsir zat tersebut dengan menambahkan larutan asam seperti air perasan lemon atau air asam jawa. Diamkan selama beberapa menit kemudian cuci bersih sebelum dimasak.





22. Tips Menghilangkan bau dalam lemari es

Lemari es yang sudah cukup lama tidak dibersihkan biasanya beraroma kurang sedap. Aroma tersebut berasal dari sisa-sisa makanan yang mulai terurai. Berikut adalah beberapa tips agar bau tak sedap dalam lemari es hilang.

Tips :

- Cara paling efektif menghilangkan aroma tak sedap dalam lemari es yaitu dengan membersihkan lemari es secara berkala tiap 3-4 bulan sekali. Keluarkan semua barang yang ada didalamnya, lap bersih sampai tidak ada noda yang tersisa, gunakan cairan pembersih jika diperlukan.
- Untuk mengurangi bau yang membandel pada lemari es setelah dibersihkan, bisa menggunakan kopi bubuk atau arang aktif. Caranya gampang, cukup letakan kopi bubuk dalam wadah terbuka dan posisikan dipojok lemari es.
- Bisa juga menggunakan menghilang bau khusus lemari es yang sekarang sudah banyak dijual dipasaran.

23. Tips menghilangkan bau pada kotak makanan plastik

Berikut adalah beberapa tips untuk menghilangkan bau makanan yang menempel pada kotak makanan plastik

Tips :

- Cuci kotak makanan plastik dengan sabun dan air dingin. Air panas malah akan membuat bau semakin menempel. Jika setelah dicuci air dingin masih tercium bau tak sedap, masukan kotak makanan yang sudah bersih kedalam freezer dan biarkan semalaman. Cara ini biasanya akan menghilangkan bau yang membandel.
- Jika masih belum berhasil, coba rendam bagian dalam kotak makanan tersebut dengan air yang sudah dicampur cuka makan dan diamkan semalaman.





24. Tips menghilangkan noda pada kotak makanan plastik

Suka kesal kalau *lunch box* si kecil yang terbuat dari plastik terkena noda dari makanan yang membandel kan Bund? Berikut tips untuk menghilangkan noda yang membandel pada kotak makanan plastik.

Tips :

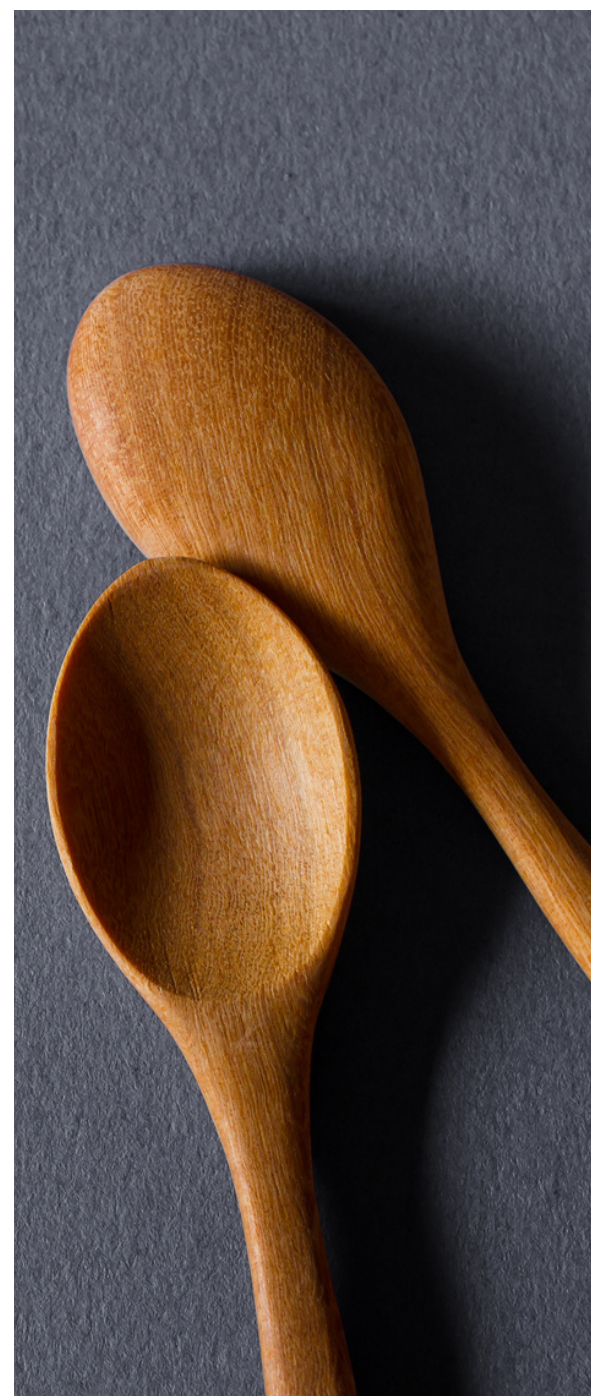
- Cuci kotak makanan menggunakan air dingin dan sabun cuci piring, jika perlu ulangi beberapa kali. Jika masih membandel, boleh dicoba tehnik kedua dibawah ini.
- Tuang 2-3 sendok makan gula pasir kedalam kotak makanan, kemudian tambahkan 1 sendok makan sabun cuci piring, beberapa bongkah es batu dan setengah gelas air. Tutup rapat kotak makanan kemudian kocok-kocok 1-3 menit kemudian diamkan 30 menit sebelum dicuci bersih.

25. Tips merawat peralatan masak dari bahan kayu

Jika tidak dirawat dengan baik, peralatan masak dari kayu bisa cepat rusak. Sayang kan beli mahal-mahal tapi rusak. Padahal jika dirawat mereka akan bertahan lama lho. Berikut tips dalam merawat peralatan masak dari bahan kayu.

Tips :

- Sesaat setelah digunakan, segera cuci bersih peralatan masak dari kayu kemudian keringkan di tempat terbuka sampai kering sempurna. Kondisi lembab dan basah dalam waktu lama dapat memicu pertumbuhan jamur dan menyebabkan peralatan menjadi lapuk.
- Untuk perawatan reguler, gunakan *bee wax* khusus peralatan masak dari kayu atau bisa juga menggunakan *foodgrade* mineral oil. Oleskan *bee wax* atau *mineral oil* di permukaan kayu kemudian ratakan dengan kain bersih.





26. Tips menghilangkan bau bawang putih ditangan

Pernah gak sih bikin masakan yang bawang putih atau merahnya cukup banyak, jadi abis ngupas aroma bawang yang tajam nempel ditangan. Sudah coba cuci tangan pake sabun tapi baunya masih nempel juga. Ada gak cara yang gampang tapi lebih efektif menghilangkan bau bawang ditangan? Ada doong ...

Tips :

- Tambahkan secukupnya garam pada sabun cuci tangan atau sabun cuci piring, kemudian aduk dan gosok-gosok kepermukaan tangan seperti saat menggunakan lulur. Setelah kurang lebih 1 menit, bilas tangan dengan air mengalir sampai bersih.
- Alternatif lain bisa menggunakan irisan jeruk lemon yang ditaburi sedikit garam, caranya gampang, tinggal gosokan saja kepermukaan tangan selama beberapa menit kemudian bilas pakai air bersih. Selain jeruk lemon bisa juga menggunakan pasta gigi, caranya sama tinggal oleskan pasta gigi ke area tangan kemudian bilas pakai air bersih.

27. Tips Membersihkan noda kunyit dari alat masak

Ada gak cara sederhana untuk menghilangkan warna kunyit pada alat masak khususnya yang berbahan plastik? Ada doong, boleh coba tips dibawa ini ya bun.

Tips :

- Gunakan baking soda bun, caranya ambil 1-2 sdt baking soda kemudian tambahkan sedikit air hingga terbentuk pasta baking soda. Oleskan pasta tersebut pada permukaan yang kena noda kunyit. Diamkan selama 15-30 menit kemudian dicuci bersih dengan air mengalir. Prosesnya bisa diulang beberapa kali jika noda kunyit membandel.





28. Tips menyimpan ebi kering agar lebih awet

Ebi atau udang kering harus disimpan di area dingin dan kering. Kalau harga dipasar lagi murah, biasanya suka beli cukup banyak untuk di simpan. Berikut adalah tips untuk menyimpan ebi agar lebih tahan lama.

Tips :

- Setelah datang dari pasar, pastikan ebi dalam keadaan bersih dari kotoran, Biasanya suka terselip pecahan kerang atau kotoran lain. Kalau ebi masih terasa lembab, bisa dijemur dulu dibawah terik matahari agar lebih kering.
- Kemas ebi dalam plastik dengan rapat, ukuranya bebas aja. Biasa 1 kg ebi dijadikan 4 kemasan, masing-masing 250 gr. Kalau punya alat pengemas vakum itu lebih bagus. Terakhir simpan ebi dalam freezer. Dengan cara ini ebi akan tahan berbulan-bulan.

29. Tips menyimpan kelapa parut agar lebih awet dalam kulkas

Kelapa parut yang disimpan di udara terbuka tidak akan bertahan lama. Kalau belinya pagi, sore biasanya sudah mulai basi tuh kelapa. Lantas bagaimana caranya agar kelapa parut bisa disimpan lebih lama tanpa menjadi basi?

Tips :

- Jangan dicampur air. Kelapa parut yang dicampur air, apalagi air mentah, akan cepat basi karena kontaminasi bakteri dari air. Kelapa yang sudah diparut bisa diletakan dalam kontainer tertutup atau plastik yang diikat rapat baru kemudian dimasukan kedalam lemari es. Dengan cara diatas biasanya kelapa akan bertahan selama 4-6 hari
- Untuk masa penyimpanan yang lebih lama, kelapa parut bisa disimpan dalam freezer. Dengan cara ini kelapa akan bertahan hingga 6 bulan selama gak bolak-balik dicairkan.





30. Tips menghilangkan kutu dari tempat beras

Paling kesal kalau tiba-tiba ada kutu pada beras meski sejak awal sudah kita jaga kebersihan berasnya. Kadang bisa jadi kutu itu berasal dari kemasan beras yang kita beli. Jika dibiarkan si kutu beras tersebut akan beranak pinak dalam wadah penyimpanan beras iiii takuuut... Berikut adalah beberapa tips agar beras terhindar dari si kutun akal.

Tips :

- Teliti saat membeli beras, cek kemasan apakah terlihat ada kutu gak? Meski dikemas dalam kemasan plastik, masih memungkinkan ditemukan kutu. Kemungkinan berasal dari gudang produsen beras yang tercemar kutu.
- Simpan beras dalam tempat tertutup rapat supaya tidak terjadi transmigrasi kutu dari tempat lain he..he. Jika terlanjut ada kutu dalam kemasan, tuang semua beras dalam tampah kemudian jemur sampai si kutu minggat.
- Untuk mencegah datangnya kutu beras, dapat dilakukan dengan cara memasukkan beberapa lembar daun salam atau sepotong kayu manis, atau beberapa biji cabe kering kedalam tempat penyimpanan beras.

31. Tips mempercepat kematangan pisang

Gas *etilen* yang dihasilkan pisang khususnya dibagian ujung atas akan mempercepat proses pematangan. Berikut adalah beberapa tips agar pisang cepat matang.

Tips :

- Letakan pisang dalam kantong kemas dan pastikan masih ada sedikit celah untuk sirkulasi udara. Proses pematangan akan lebih cepat jika disertakan pisang lain yang sudah lebih matang didalamnya.
- Letakan pisang di area yang suhunya lebih hangat, misalnya dibagian atas lemari es.





32. Tips menyimpan pisang tidak cepat busuk

Pisang adalah salah satu buah yang cepat mengalami pematangan. Hal ini disebabkan karena kulit pisang menghasilkan gas etilen. Gas ini juga dapat memicu kematangan buah lain yang diletakan berdekatan dengan pisang, apalagi jika diletakan dalam wadah tertutup.

Tips :

- Gantung pisang di area terbuka dengan sirkulasi udara yang bagus, agar gas etilen yang dihasilkan lepas ke udara sehingga laju proses pematangan sedikit berkurang.
- Bungkus bagian tangkai pisang dengan plastik wrap. Gas etilen mayoritas dihasilkan oleh bagian ujung yang menghubungkan pisang dengan tandannya. Membungkus area tersebut akan menghambat distribusi gas etilen dan memperlambat pematangan.

33. Tips menghilangkan pestisida pada permukaan buah

Suka khawatir dengan kandungan pestisida yang mungkin ada pada buah-buahan yang dibeli dipasar? Lakukan langkah dibawah ini untuk menghilangkan pestisida pada permukaan buah-buahan bund,

Tips :

- Rendam buah-buahan dalam larutan garam 10% selama 20 menit. Cara tersebut dapat menghilangkan mayoritas sisa-sisa pertisida pada buah.
- Untuk cara yang lebih efektif, gosok kulit buah dengan lap yang sudah ditaburi baking soda dan sedikit air. Selain di gosok, bisa juga buah-buahan di rendam air baking soda dengan perbandingan 1:100 selama 15 menit. Jangan lupa memcuci bersih setelahnya karena baking soda rasanya pahit.

