

Buletin

Pasar Jaya

Edisi Januari 2024

- PERUMDA PASAR JAYA LIBATKAN TENAGA PROFESIONAL SAAT MENATA DAN MENGECAT PASAR DI IBU KOTA
- PERUMDA PASAR JAYA BERIKAN HADIAH UMROH BAGI PARA PEGAWAI
- PANGAN MURAH SUBSIDI KEMBALI DIBUKA SERENTAK



Perumdapasarjaya



Pasarjaya_jkt



Pasarjaya.co.id

DAFTAR ISI

PENGANTAR REDAKSI

5 Menjadikan Pasar Tradisional yang Aman dan Nyaman

FOKUS UTAMA

6-7 Perumda Pasar Jaya Libatkan Tenaga Profesional saat Menata dan Mengecat Pasar di Ibu Kota

SEREMONI

8-9 Perumda Pasar Jaya Berikan Hadiah Umroh Bagi Para Pegawai

ETALASE PASAR

12-13 HUT Ke-57 Tahun, Perumda Pasar Jaya Gelar Aksi Donor Darah

TIPS HUMAS

16-17 Cara Menyimpan Sayuran Agar Tetap Segar

REDAKSI

■ PENANGGUNG JAWAB

Sumanto

■ PENGARAH

Muhammad Fahri
Agus Lamun

■ DOKUMENTASI

Arianto
Selly Meylania

■ EDITOR

Rizki Ambardi

■ TIM REDAKSI

Amanda Faras Nabila
Eva Susanti

■ ALAMAT REDAKSI

Jln. Cikini Raya No. 90 ,
Menteng , Jakarta Pusat, 10330
Telp : 021-21390606
Fax : 021-21390650
No. Pengaduan : 081280080063
www.pasarjaya.co.id

PENGANTAR REDAKSI



Agus Himawan
Direktur Utama Perumda Pasar Jaya

MENJADIKAN PASAR TRADISIONAL YANG AMAN DAN NYAMAN

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan begitu banyak Rahmat dan Karunia-Nya sehingga dapat terselesaikannya Buletin Pasar edisi Bulan Januari 2024 ini. Buletin Pasar berupaya memberikan informasi secara rutin terkait berbagai kegiatan yang dilakukan oleh Perumda Pasar Jaya.

Pada tahun 2024 ini, Perumda Pasar Jaya terus berinovasi untuk mengikuti perkembangan teknologi dan tren bisnis modern serta bersinergi dan berkolaborasi bersama stakeholder. Perumda Pasar Jaya mengelola 153 pasar tradisional di DKI Jakarta di mana pasar merupakan jantung perekonomian masyarakat sejak zaman dahulu. Seiring berjalannya waktu, kini pasar

telah bertransformasi dan beradaptasi dengan kebutuhan zaman. Namun, tetap berpegang teguh kepada nilai dan budaya yang dimiliki.

Pasar tradisional dengan segala keterbatasan sumber daya telah menghadirkan inovasi dalam cara berdagang, berinteraksi dengan pelanggan, serta mempertahankan keberlanjutan lingkungan sekitar. Perumda Pasar Jaya sebagai pengelola terus melakukan yang terbaik untuk menjadikan pasar yang lebih bersih, lebih sehat, lebih aman, dan nyaman.

Perumda Pasar Jaya terus melakukan berbagai perbaikan-perbaikan, pada tahun 2023, Perumda Pasar Jaya sudah menyelesaikan pengecatan di 26 lokasi pada sisi bangunan luar pasar dan pada tahun ini di 36 lokasi pasar, hal tersebut sebagai upaya untuk memperindah dan mempercantik pasar. Perumda Pasar Jaya juga terus melakukan Pembangunan dan revitalisasi pasar-pasar agar menjadi lebih baik, dilakukan sebagai bentuk kepedulian Perumda Pasar Jaya kepada masyarakat khususnya pedagang dan pengunjung agar aman dan nyaman berbelanja di pasar tradisional. Pembangunan dilakukan juga dengan harapan nantinya pembangunan pasar-pasar ini dapat membantu perekonomian warga Jakarta khususnya masyarakat sekitar pasar.

Akhir kata, saya ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dalam penerbitan Buletin Pasar ini. Harapannya, Buletin Pasar ini bisa terus memberikan informasi kepada para pembaca.

Selamat membaca!



PERUMDA PASAR JAYA LIBATKAN TENAGA PROFESIONAL SAAT MENATA DAN MENGECAT PASAR DI IBU KOTA

Perumda Pasar Jaya telah melakukan penataan dan pengecatan terhadap 26 lokasi pasar di Ibu Kota dari target 32 pasar pada tahun 2023. Pada tahun 2024 ini, Perumda Pasar Jaya akan melakukan hal serupa di 36 pasar lainnya.

Manager Hubungan Masyarakat Perumda Pasar Jaya, Agus Lamun mengatakan, proyek ini dikerjakan oleh tenaga profesional dari pihak aplikator. Pada tahun 2023, Perumda Pasar Jaya telah melakukan berbagai pencapaian, di antaranya Pembangunan pasar, revitalisasi pasar, dan memperbaiki sarana dan prasarana serta melakukan pengecatan pada bangunan luar pasar.

"Pengamatan pada bangunan luar pasar sebagai upaya kami untuk memperindah dan mempercantik area pasar. Ini juga sebagai

bentuk upaya Perumda Pasar Jaya untuk memperbaiki pasar agar menjadi lebih baik dan sebagai bentuk meningkatkan estetika Kota Jakarta," katanya.

Agus Lamun mengatakan, pengecatan ini dilakukan sebagai salah satu upaya dalam menarik pengunjung pasar agar kembali ramai dan perekonomian para pedagang menjadi lebih baik. Selain itu suasana pasar diharapkan menjadi lebih cerah, bersih, sehat, dan nyaman.

"Ini juga sebagai langkah kami untuk membantu perekonomian para pedagang. Selain itu juga, pengecatan yang dilakukan ini juga menggunakan kualitas standar yang terbaik dan berkualitas," ujarnya.

Menurutnya, pengecatan yang dilakukan juga sebagai upaya Perumda Pasar Jaya mendukung Jakarta sebagai Kota Global yang di mana nantinya para pendatang yang singgah ke Jakarta bisa berkunjung ke pasar sebagai tempat wisata.

Pada tahun 2024, pengecatan akan dilakukan di area Operasional Pasar 1 pada Pasar Cengkareng, Pasar Jembatan Dua, Pasar Senen Blok III, Pasar Petojo Ilir, Pasar Cikini Ampiun, Pasar Palmerah, Pasar Gembong, Pasar Nangka Bungur, Pasar Gang Kancil, Pasar Ganefo, Pasar Kampung Duri, Pasar Tanah Abang Blok A/F.

Kemudian pada area Operasional Pasar 2 dilakukan di UPB Induk Kramat Jati, Pasar Ciplak, Pasar Palmeriam, Pasar Bata Putih, Pasar Kelapa Gading, Pasar Kramat Jati, Pasar Jatinegara, Pasar Ujung Menteng, Pasar Pluit, Pasar Rawa Badak, Pasar Ciracas, Pasar Cipulir, Pasar Pondok Labu, Pasar Pelita, Pasar Anyar Bahari, Pasar Waru, Pasar Kalibaru, Pasar Cibubur, Pasar Sunan Giri, Pasar Bidadari, Pasar Mayestik, Pasar Lenteng Agung, Pasar Pademangan Barat, dan Pasar Tugu.

Menurutnya, proses pengecatan pada sisi bangunan luar pasar memang diberikan warna yang cerah untuk memberikan kesan kesejukan dan mendamaikan. Bukan hanya akan memberikan tampilan yang lebih segar dan menarik, tetapi juga mencerminkan semangat Perumda Pasar Jaya yang dinamis dan terus berkembang.

"Selain itu juga, harapannya dengan wajah baru banyak pengunjung yang datang ke pasar, dengan tentunya kami juga akan terus mengevaluasi kebersihan pasarnya," ungkapnya.

Perumda Pasar Jaya tentunya terus bebenah diri dengan melakukan berbagai upaya agar pasar tetap ramai pengunjung. Dengan begitu perekonomian para masyarakat sekitar khususnya para pedagang pasar pulih kembali pasca pandemi Covid-19.

Selain perawatan terhadap infrastruktur yang ada, pihak pasar juga rutin melakukan Jumat bersih yang dilakukan setiap pekan. Para petugas membersihkan seluruh area-area di pasar, hal tersebut sebagai upaya untuk menjaga pasar tetap bersih.

"Selain itu juga, Perumda Pasar Jaya selalu berkoordinasi dengan Dinas Ketahanan

Pangan, Kelautan, dan Pertanian Provinsi DKI Jakarta serta Badan Pengawas Obat dan Makanan untuk mengecek bahan pangan yang dijual oleh pedagang dengan aman, sehingga pasar aman dari bahan berbahaya," tuturnya.

Di sisi lain juga, Perumda Pasar Jaya terus melakukan peningkatan pelayanan fasilitas di pasar-pasar yang mana dengan membuka pendaftaran Beauty Contest Pemilihan Mitra Strategis Pengelolaan Toilet (MCK). Pemilihan Mitra Toilet (MCK) untuk di UPB Induk Kramat Jati, Pasar Asem Reges dan Pasar Glodok pada Bundling 1, kemudian pada Bundling 2 di Pasar Jatinegara, Pasar Tanah Abang Blok F, dan Pasar Cengkareng.

Agus Lamun mengungkapkan, akhir 2023, Perumda Pasar Jaya melakukan peningkatan fasilitas di pasar dengan melakukan Beauty Contest sebagai bentuk transparansi dan keterbukaan dalam memilih mitra. Pada pembukaan pemilihan mitra terdapat 15 mitra yang melakukan pendaftaran. Namun hanya 3 mitra yang melakukan pendaftaran serta memasukkan dokumen penawaran.

"Kami sudah memiliki aturan-aturan yang dibuat oleh Perusahaan tentunya, dan berdasarkan aturan yang ditetapkan terpilhlah 1 mitra pada bundling 1. Akan tetapi, pada bundling 2 tidak ada mitra yang terpilih dalam Beauty Contest kali ini. Pastinya, mitra yang terpilih sudah memenuhi syarat-syarat yang ditetapkan oleh Perumda Pasar Jaya," ujarnya.

Lebih lanjut, Agus Lamun mengatakan, Bagi yang terpilih dalam Beauty Contest ini diumumkan secara terbuka dan transparansi di website Perumda Pasar Jaya, dan pemenang tersebut akan dilanjutkan untuk penandatanganan kerjasama antara kedua belah pihak.

"Dengan terpilihnya mitra pengelolaan toilet (MCK) ini, kami berharap pengelolaan ini menjadi lebih baik ke depannya dan ini juga sebagai bentuk perhatian kami kepada para pedagang maupun pengunjung untuk memberikan fasilitas yang baik," pungkasnya.



PERUMDA PASAR JAYA BERIKAN HADIAH UMROH BAGI PARA PEGAWAI

Perumda Pasar Jaya melalui Pusat Pembinaan Rohani Islam (Pusbinroh) Perumda Pasar Jaya melakukan program Pemberian Ibadah Umroh bagi para pegawai, pengurus masjid/muhsola dan para penggiat pasar. Manager Hubungan Masyarakat Perumda Pasar Jaya, Agus Lamun mengatakan, program ini merupakan program rutin yang telah dilaksanakan di tahun-tahun sebelumnya.

"Akan tetapi, adanya pandemi Covid-19 tahun 2020, terpaksa terhenti sementara, dan saat ini kembali dilaksanakan di tahun 2024 sekaligus sebagai bentuk pembinaan Rohani bagi para pegawai," katanya.

Adapun, pada tahun ini, Perumda Pasar Jaya akan memberangkatkan 50 peserta yang terbagi dalam 2 batch. pada batch pertama terdapat 25 peserta yang akan menjalankan Ibadah Umroh pada akhir Januari mendatang yang terdiri dari pegawai, pedagang, dan pengurus muhsola.

Lebih lanjut, Agus Lamun mengungkapkan pada program tersebut juga Perumda Pasar Jaya bekerjasama dengan PT Bank DKI Syariah sebagai bentuk sinergi antar BUMD DKI Jakarta.

SEREMONI

"kami bekerjasama dengan Bank DKI Syariah dalam bentuk penggunaan produk tabungan umroh dan program umroh. Dengan adanya kerjasama ini, kami berharap program yang kita lakukan dapat berjalan dengan lancar. Dan bagi para peserta yang akan berangkat diberikan kesehatan, kelancaran dalam perjalanan ke Baitullah hingga kembali ke tanah air," jelasnya.

Agus Lamun Berharap juga dengan adanya pemberian penghargaan kepada para pegawai, Perumda Pasar Jaya mendapatkan keberkahan dengan membuka dan melaksanakan program-program Ibadah Pusbinroh yang salah satunya pemberian penghargaan Ibadah Umroh kepada para pegawai.





PROGRAM KETAHANAN PANGAN
DAN PENINGKATAN GIZI MASYARAKAT
PEMERINTAH PROVINSI DKI JAKARTA

SUKSES
JAKARTA
UNTUK
INDONESIA

info Jan 2024

Sudah Dibuka

ANTRIAN ONLINE PANGAN BERSUBSIDI

DI SELURUH LOKASI PANGAN BERSUBSIDI PERUMDA PASAR JAYA

PENDAFTARAN ANTRIAN ONLINE MULAI - 24 JAN 2024

PENGAMBILAN MULAI - 25 JAN 2024

INFORMASI LENGKAP >>>



Scan QRCODE atau

Kunjungi alamat website :

<https://antriankjp.pasarjaya.co.id>

1. Pendaftaran antrian hanya dapat diakses melalui QRcode dan website
2. Antrian online dapat diakses 24 Jam
3. Pengambilan barang dilakukan pada H+1
4. Antrian online ini hanya berlaku di lokasi yang tertera dan hanya untuk satu kali pengambilan/hari
5. Pengambilan pukul 08.00 - 17.00 (Sesuai stok pangan)
6. Membawa kelengkapan (Kartu Pangan Subsidi, KTP Asli, Fotocopy KK dan Nomor Urut Antrian Online)



PANGAN MURAH SUBSIDI KEMBALI DIBUKA SERENTAK

Perumda Pasar Jaya kembali membuka pelayanan pangan subsidi secara serentak di 94 gerai di Wilayah DKI Jakarta untuk para penerima manfaat mulai Kamis, (25/1). Para penerima manfaat bisa mendaftarkan melalui antrian online di laman <https://antriankjp.pasarjaya.co.id/>.

Jaya, Anugrah Esa mengatakan, Para penerima manfaat bisa mendaftar melalui website antrian yang didaftarkan pada hari sebelum pengambilan pangan subsidi.

“pengambilan pangan dilakukan pukul 08.00 hingga pukul 15.00 sesuai dengan ketersediaan stok komoditi yang tersedia,” katanya.

Direktur Perkulakan dan Ritel Perumda Pasar

TANYA & JAWAB

SEPUTAR ANTRIAN ONLINE PANGAN BERSUBSIDI

? Kenapa data saya tidak bisa di daftarkan di antrian online?

Lakukan verifikasi data ke Bank DKI, atau melalui call center 1500-351.

? Lupa menyimpan tiket antrian online?

Lakukan screenshot pada saat melakukan pendaftaran antrian online, simpan, untuk dapat ditunjukkan pada saat pengambilan barang.

? Apakah dapat mendaftarkan lebih dari 1 kartu per hari?

Untuk saat ini hanya dapat mendaftarkan 1 kartu per hari, untuk kartu lainnya dapat didaftarkan di hari berikutnya.

? Pengambilan barang dimulai pukul berapa?

Pengambilan barang dapat dilakukan pada pukul 08.00 - 17.00 WIB, sesuai dengan ketersediaan barang yang ada.

Ikuti untuk informasi pelayanan melalui IG :  perumdapasarjaya



WA ONLY

LAYANAN INFORMASI
0856 1117 008



perumdapasarjaya

pasarjaya.co.id



HUT KE-57 TAHUN, PERUMDA PASAR JAYA GELAR AKSI DONOR DARAH

Dalam rangka perayaan HUT ke-57 tahun, Perumda Pasar Jaya menyelenggarakan donor darah bagi para pegawai. Kegiatan dilakukan pada hari Selasa, (30/1) di Kantor Pusat Perumda Pasar Jaya. Peserta donor sebanyak 100 pendonor dan yang berhasil donor sebanyak 75 pendonor.

“Donor darah merupakan kegiatan sosial yang dapat menyelamatkan nyawa orang lain terutama pasien-pasien yang butuh darah tambahan di masa kritis. Dalam rangka merayakan HUT ke-57 Perumda

Pasar Jaya, kami ingin memberikan kontribusi bagi masyarakat melalui kegiatan donor darah. Kegiatan ini juga sudah menjadi kegiatan rutin yang kami lakukan”, ujar Maulidha Aulia, Plt Kepala Divisi HRD dan GA Perumda Pasar Jaya.

Melalui kegiatan ini menurutnya, Perumda Pasar Jaya bisa memberikan arti lebih, dengan sumbangan kantung darah hasil donor darah ini, diharapkan kebutuhan akan ketersediaan stok darah PMI dapat terpenuhi.

ETALASE PASAR



Dikutip dari <http://www.pmi.or.id/> saat ini PMI terus mengampanyekan donor darah sebagai bagian dari gaya hidup (lifestyle). Setiap tahunnya, PMI menargetkan hingga 4,5 juta kantong darah sesuai dengan kebutuhan darah nasional, disesuaikan dengan standar Lembaga Kesehatan Internasional (WHO) yaitu 2% dari jumlah penduduk untuk setiap harinya.

Saat ini PMI telah membantu memberi kemudahan bagi masyarakat yang ingin mendonorkan darahnya melalui 211 Unit Donor Darah (UDD) di 210 kabupaten dan kota se-Indonesia, PMI juga menyediakan kemudahan lainnya. Sejak pertengahan Juni 2010, PMI telah membuat Gerai Donor Darah dengan harapan akan memudahkan masyarakat untuk mendonorkan darahnya di tempat-tempat publik dan pusat-pusat keramaian di tengah kota, yaitu Mal dan Kampus.

PMI juga telah memobilisasi 100 unit mobil donor darah di pertengahan Juli 2011. PMI menggandeng para mitra kerjanya untuk membantu menyediakan mobil donor darah ini yang akan disebar di UDD PMI di 33 provinsi. Dengan adanya mobil donor darah ini, akan tercapai penyediaan darah rutin dan mencukupi kebutuhan sampai dengan 4 hari, sesuai dengan semboyan 4 x 4; 4 juta kantong darah dengan 4 hari persediaan darah di seluruh Indonesia.

Upaya PMI lainnya untuk masyarakat adalah mengupayakan penurunan biaya satuan darah dengan mendirikan pabrik kantong dan fraksionasi plasma.





RUMAH MAKAN PADANG SEPAKAT BIKIN GOYANG LIDAH

Nasi Padang kini menjadi salah satu favorit makanan bagi banyak orang. Masakan minang ini tidak pernah gagal untuk memuaskan lidah kita. Cita rasa khas dari masing-masing masakan membuat kita ingin terus menggoyang lidah. Nah! Kali ini rumah Makan Sepakat yang terletak di Pasar Mayestik lantai Semi B Blok AKS. Lokasinya agak tersembunyi di belakang deretan toko-toko di pasar.

Rumah Makan Sepakat ini menjadi salah satu kuliner yang wajib dikunjungi jika berdatang ke Pasar Mayestik. Dengan berbagai menu yang disajikan dan selalu menggoda untuk segera disantap. Kuah santan yang gurih

dengan sensasi pedas membuat lidah terus menyecapnya.

Berdatang ke Pasar Mayestik tidak lupa makan siang di Rumah Makan Sepakat dengan memesan gajebo yang menjadi menu andalan di rumah makan padang ini.

"Gajebo ini menjadi favorit kami dan para pengunjung. Gajebo ini menyerupai gulai yang menggunakan daging sanding lamur," Kata Pak Ujang, pemilik Rumah Makan Sepakat.

Untuk menu gajebo terdapat tiga pilihan menu seperti full lemak, daging, ataupun

ETALASE PASAR

campuran dari daging dan lemak. Kemudian jenis kuah gulai di rumah makan ini juga berbagai macam. Jika memesan gulai ayam, kuah gulai menggunakan full santan maka dari itu warnanya lebih pekat dan tidak ditambahkan air. Sedangkan untuk ikan, kuahnya sedikit kuning dan santannya dicampur dengan air.

Tidak hanya itu, daging rendang yang disajikan juga menjadi andalan Rumah Makan Sepakat dengan rasa yang otentik dan tekstur rendang yang kering dengan proses memasak yang lama.

Menurut Pak Ujang sebagai pemilik rumah makan ini, mengungkapkan rahasia masakan padang ini sehingga banyak peminatnya dikarenakan bumbu yang dipakai dibuat sendiri.

"bumbu lengkuas, jahe, sereh, kita giling sendiri, kelapa pun kita giling sendiri juga," ungkapnya.

Saat mengunjungi rumah makan sepakat pada jam makan siang, terlihat tempat duduk yang dipenuhi para penikmat masakan padang. Dari mulai pegawai kantor sekitar Pasar Mayestik dan pengunjung yang berdatang ke Pasar Mayestik untuk berbelanja.

Nessa (25) mengungkapkan dia berkunjung ke Pasar Mayestik untuk membeli bahan pakaian dan mampir makan siang ke Rumah Makan Sepakat. Ia mengaku masakan padang ini direkomendasikan oleh temannya.

"Iya mau nyobain gajebo sama rendangnya, ini juga direkomendasiin teman sih, katanya enak. Makanya aku jadi penasaran," ucapnya.

Di sisi lain, Pak Ujang bercerita bahwa rumah makan ini diberi nama 'Sepakat' di karenakan rumah makan ini dimiliki oleh keluarga besar.

"Semua keluarga sepakat, makanya harus kompak, jadi sepakat," ujarnya.



CARA MENYIMPAN SAYURAN AGAR TETAP SEGAR



Bagaimana menyimpan sayuran yang tepat juga dapat memengaruhi penampilan dan rasa serta nutrisi di dalamnya. Penting untuk mengetahui cara menyimpan sayur yang tepat agar dapat tetap segar hingga berbulan-bulan.

Berikut tips cara menyimpan sayuran yang baik

Menyimpan sayur pada suhu yang ideal

Menyimpan sayur dengan suhu yang ideal merupakan salah satu cara agar sayur tetap segar. Walau sudah dipetik dan dipanen dari pohonnya, sayuran segar tetap memerlukan oksigen untuk bernapas dan mengeluarkan karbondioksida. Bagi sayuran segar untuk bernapas tergantung pada suhu tempat

penyimpanan dan jenis sayur. Semakin rendah suhu di tempat penyimpanan, semakin rendah sayur dapat bernapas, semakin lama pula penyimpanan masa sayur.

Beberapa jenis sayur memang ada yang harus langsung disimpan pada suhu yang dingin. Namun, ada juga jenis sayuran yang sensitif terhadap suhu dingin sehingga jadi lebih cepat busuk.

Hindari menyimpan sayuran segar pada suhu yang ekstrem

Hindari penggunaan suhu yang ekstrem. Sayuran segar yang disimpan di tempat bersuhu terlalu tinggi atau terlalu rendah akan lebih

INSPIRASI PASAR

mudah busuk. Seperti menyimpan sayuran ke dalam freezer, nantinya sayuran tersebut akan rusak jika dicairkan. Kerusakan akan muncul berupa bercak-bercak kecokelatan atau bahkan hingga sampai lembek. Sedangkan suhu yang terlalu tinggi dapat membuat tingkat kematangan sayur menjadi tidak merata seperti melunak atau lumer.

Memerhatikan kondisi sayur sebelum menyimpannya

Sebelum menyimpan sayuran, ada baiknya memeriksa kondisi permukaan sayuran secara berkala. Jika terdapat perubahan warna, lembek, atau bercak kecokelatan pada sayuran segera buang bagian yang busuk tersebut dan konsumsi yang masih dalam kondisi bagus.

Pilih Sayuran sesuai jenisnya

Untuk sayuran Hijau, seperti bayam, kangkong, brokoli, sawi hijau, selada dapat dipisahkan daun dengan akarnya lalu cuci sayuran hijau tersebut menggunakan air serta sedikit cuka atau air lemon. Campuran cuka atau lemon dapat menghilangkan bakteri yang menempel pada sayuran dan meningkatkan kerenyahan pada sayuran.

Setelah mencuci hingga bersih, keringkan sayuran tersebut kemudian simpan di dalam kulkas dengan dibungkus tisu dan plastik yang sudah dilubangi.

Penyimpanan Kembang kol dengan cara dibungkus menggunakan tisu untuk menjaga kelembapan dan disimpan ke dalam kulkas tanpa perlu dicuci serta jangan menggunakan suhu yang ekstrem karena dapat membuat mudah busuk.

Kemudian, penyimpanan Cabai sebaiknya jangan dicuci, cukup bersihkan cabai menggunakan lap atau tisu kering. Mencucinya saat ingin dikonsumsi. Pastikan memisahkan cabai yang busuk. Jika cabai yang busuk hanya bagian ujungnya saja, dapat menggunting dibagian yang busuk.

bersamaan dengan cabai yang sudah mau busuk dalam satu wadah karena dapat membuat cabai segar menjadi cepat busuk. Kemudian siapkan wadah yang ada tutupnya dan dialasi tisu dibagian bawah dan sekeliling wadah, lalu tata cabai yang sudah dipilah kemudian taruh bawang putih yang sudah dikupas di atas cabai. Bawang putih bersifat antibakteri sehingga cabai tidak mudah busuk dan rasa tetap terjaga.

Penyimpanan bawang putih, bawang merah, dan bawang Bombay

Jenis-jenis bawang sebaiknya jangan dicuci dan disimpan di dalam kulkas. Cukup periksakan bagian berjamur, busuk atau rusak, lalu simpan di tempat sejuk dan memiliki sirkulasi udara yang baik.

Jangan menyimpan cabai segar secara



Jln. Cikini Raya No. 90 , Menteng , Jakarta Pusat, 10330
Telp : 021-21390606, Fax : 021-21390650



Perumdapasarjaya



Pasarjaya_jkt



Pasarjaya.co.id