

## **Bab 18: Belanja, Penyimpanan, dan Keamanan Pangan**

Bagian ini sudah masuk ke rencana buku, tetapi belum ditulis penuh. Pemilik buku dapat menekan tombol Generate section untuk menulis bagian ini dengan bantuan model bahasa yang terhubung ke TheoryTrace.

Ringkasan rencana bagian ini:

Menguasai cara memilih bahan segar di pasar, menyimpan bumbu dan santan, mencegah makanan cepat basi, menjaga kebersihan dapur, serta mengatur waktu memasak secara efisien.

### **References**

References will be added when this section is generated.

# Document information

## Bab 18: Belanja, Penyimpanan, dan Keamanan Pangan

---

<b>Project</b>	Dapur Jawa Tengah
<b>Document</b>	Document 1.22
<b>Author</b>	niasefiana
<b>Verifier</b>	Not verified
<b>Downloaded</b>	July 03, 2026 18:13 KST
<b>Status</b>	Working
<b>Document link</b>	<a href="https://theorytrace.com/projects/dapur-jawa-tengah/documents/bab-18-belanja-penyimpanan-dan-keamanan-pangan/">https://theorytrace.com/projects/dapur-jawa-tengah/documents/bab-18-belanja-penyimpanan-dan-keamanan-pangan/</a>