

Pertama di Dunia, Perusahaan Asal Jepang Ciptakan Microwave Berbentuk Tas Selempang untuk Hangatkan Makanan

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Sebuah perusahaan Jepang bernama Sanki Consys memproduksi tas serial 'Willcook', memiliki keunggulan sekaligus keunikan yang tak dimiliki tas lain.

Ya, melansir Dailymail, tas Willcook yang terbuat dari kain konduktif itu berfungsi sebagai microwave, memungkinkan penggunanya memanaskan bagian dalam hingga 250 derajat Celcius. Willcook ini hanya berbobot 160 gram, dengan baterai isi ulang yang memberi daya pada tas ini berbobot tambahan 120 gram. Komponen penting dalam tas Willcook adalah kain elastis yang dapat menghasilkan panas hanya dengan mengambil daya dari baterai.

Meskipun Sanki Consys tidak menjelaskan secara detail mengenai berbagai macam kain yang digunakan untuk tas tersebut,

tampaknya salah satu komponen kainnya merupakan kombinasi kabel listrik yang dapat diregangkan dan serat konduktif yang ditenun. Kain ini memiliki fleksibilitas dan bobot yang sama dengan kain biasa, namun memberikan pemanasan yang cepat.

Suhu bagian dalam tas Willcook dapat mencapai 80 derajat Celcius setelah dinyalakan selama lima menit, dan pengguna dapat mengatur suhu antara 40-250 derajat Celcius melalui aplikasi smartphone bernama Htopia.

Paket baterai yang disertakan dapat bertahan selama delapan jam jika terisi penuh dan memiliki saku kecil khusus di sisi tas. Selain panas, 'kain ajaib' yang menjadi komponen utama dalam pembuatan tas tersebut juga dapat menjaga minuman tetap dingin di musim panas.(ilj/bbs)

Hangatkan Makanan Sisa dengan Cara Sehat

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Sering kali saat membeli lauk pauk Anda tidak

menghabiskannya, entah karena kekenyangan atau memang sengaja menyisakan sebagian untuk dimakan nanti malam atau malah keesokan harinya.

Saat akan dimakan kembali, Anda biasanya akan memanaskan atau menghangatkan lagi lauk pauk tadi. Nah, bagaimana cara menghangatkan makanan yang tepat dan aman? Melansir beberapa sumber, berikut cara sehat menghangatkan kembali makanan sisa:

1. Cairkan makanan yang disimpan dalam freezer

Anda tidak bisa langsung memanaskan sisa makanan yang disimpan di dalam freezer. Pasalnya, waktu pemanasan yang disarankan kemungkinan tidak akan cukup untuk melelehkan makanan yang membeku, apalagi membuatnya kembali hangat.

Jadi, Anda harus mencairkan makanan yang beku lebih dulu. Namun caranya tentu bukan dengan mengguyurkan air panas ke atas makanan, karena cara ini justru mempercepat perkembangbiakan bakteri pada makanan.

Lebih baik masukkan makanan ke kulkas bawah dan biarkan selama beberapa jam. Jika Anda menginginkan cara yang lebih cepat, coba tempatkan wadah berisi makanan di atas baskom berisi air. Diamkan selama 30 menit dan ganti airnya secara berkala.

2. Gunakan alat yang tepat untuk memanaskan makanan sisa

Hindari penggunaan alat masak yang memakan waktu. Sebagai gantinya, panaskan makanan dalam microwave dengan suhu tinggi agar kembali hangat dengan cepat. Jika Anda ingin memanaskan makanan berkuah, gunakanlah panci yang panas.

Pada dasarnya, Anda bisa menggunakan alat dan metode apa pun untuk memanaskan makanan yang disimpan di kulkas. Namun, pastikan suhu alat masak sudah cukup panas agar makanan tersebut tidak terlalu lama berada dalam suhu ruang. [** Baca juga: Cara Sehat Simpan Makanan Sisa](#)

3. Jangan langsung mengonsumsi makanan yang baru dipanaskan

Anda mungkin sudah tidak sabar untuk mengonsumsi sisa masakan

lezat yang dibeli kemarin. Namun, jika Anda memakai microwave untuk memanaskan makanan, tungguilah sekira tiga menit sebelum Anda menyentuhnya.

Makanan yang keluar dari microwave biasanya sangat panas. Ini karena microwave terus memanaskan makanan walaupun bahan-bahan di dalamnya sudah matang. Jadi, berhati-hatilah saat mengeluarkan makanan agar kulit dan lidah Anda tidak terbakar.

Ketika Anda tidak sanggup menghabiskan makanan, menyisakannya merupakan pilihan yang lebih baik dibandingkan membuangnya. Meski begitu, Anda harus memastikan bahwa makanan tersebut aman dan tidak terkontaminasi oleh mikroba.

Ikutilah cara menyimpan dan menghangatkan makanan yang tepat. Namun, bila Anda tidak yakin dengan kondisi dan keamanan sisa makanan, sebaiknya buang makanan tersebut untuk menghindari dampak yang tidak diharapkan.(ilj/bbs)

Tidak Disarankan Memanaskan 7 Jenis Makanan dalam Microwave

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Microwave menjadi alat dapur yang dapat menghemat waktu. Memanaskan makanan lebih cepat memakai microwave terimbang dengan kompor. Proses memanaskan makanan pun cukup praktis dan sederhana.

Meskipun demikian, ternyata tidak semua makanan bisa dihangatkan dengan microwave, lho. Beberapa jenis makanan justru tidak disarankan. Hal ini karena makanan tersebut bisa rusak selama proses pemanasan dalam microwave atau beberapa bahan lain justru menjadi berbahaya untuk dikonsumsi. Melansir Detik, berikut tujuh makanan yang tidak boleh dipanaskan dengan microwave:

1. Daging

Daging yang sudah diolah mengandung beberapa bahan berbahaya jika dipanaskan dengan microwave. Bahan ini juga riskan terhadap radiasi elektromagnetik.

Memanaskan daging dengan microwave juga akan berdampak pada oksidasi kandungan kolesterol di dalamnya. Cara memanaskan daging seperti ini efeknya akan sangat membahayakan kesehatan tubuh.

2. Ikan

Ikan yang dipanaskan dengan microwave justru akan mengeluarkan bau amis yang tidak menyenangkan. Juga tidak akan bisa

dikonsumsi lagi. Misalnya, memanaskan salmon dengan microwave. Hal ini akan mengubah daging ikan salmon menjadi kering dan keras.

3. Unggas

Untuk ayam goreng yang garing, memanaskannya dengan microwave justru akan membuatnya kehilangan tekstur. Kandungan minyak yang ada pada ayam goreng akan keluar.

Memanaskan ayam goreng dengan microwave akan membuatnya menjadi sangat berminyak. Ayam juga akan kehilangan kerenyahannya dan menjadi seperti kubangan minyak.

4. Sayuran

Beberapa sayuran hijau dapat berkurang nutrisinya ketika dipanaskan kembali. Radiasi elektromagnetik pada microwave juga bisa berbahaya pada kandungan nitrosamin bayam dan buah bit yang dapat menyebabkan karsinogenik.

Sayuran dedaunan juga akan sangat berbahaya bagi microwave. Daun pada sayur dapat memantik api dari panas microwave yang merambat melalui daun.

5. Buah

Beberapa buah memiliki kandungan yang tidak cocok jika dimasukkan ke dalam microwave. Microwave juga dapat mengubah anggur segar menjadi tidak layak makan. Suhu panas dalam microwave dapat menghilangkan kandungan air pada buah. Hal ini tentunya akan merusak buah.

6. Nasi

Nasi yang sudah disimpan pada suhu ruang terlalu lama kemungkinan besar sudah mengandung bakteri dan patogen. Panas pada microwave tidak cukup untuk membunuh bakteri dan patogen pada nasi.

Nasi yang sudah didiamkan pada suhu ruang lebih dari sehari sebaiknya segera dibuang saja. Bakteri dan patogen yang sudah menempel dapat menyebabkan keracunan makanan.

7. Sup krim

Sup dengan tekstur cair akan aman jika dipanaskan dengan microwave. Tetapi akan berbanding terbalik dengan sup krim yang bertekstur kental.

Panas pada sup akan sulit untuk menyebar sehingga menyebabkan penumpukan panas di satu tempat saja. Hal ini dapat berujung bahkan hingga menyebabkan sup meledak. [** Baca juga: Agar Lebih Awet, Begini Cara Tepat Simpan Roti](#)

Jadi, tidak semua makanan bisa dipanaskan dalam microwave, ya.(ilj/bbs)

Agar Tetap Aman Dikonsumsi, Begini Cara Panaskan Sisa Makanan yang Digoreng

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Saat membeli makanan atau camilan yang digoreng dalam jumlah banyak, seringkali tidak semuanya habis dimakan. Sisa

makanan tadi biasanya disimpan untuk dikonsumsi keesokan harinya.

Nah, apakah sisa gorengan tadi boleh dipanaskan? Bagaimana memanaskan gorengan agar lebih aman dikonsumsi? Melansir doktersehat, tidak masalah jika kita mengonsumsi gorengan sisa yang diolah kembali, asalkan paham caranya. Ada tips agar gorengan yang diolah kembali tersebut lebih aman, yaitu Anda disarankan untuk memanaskannya menggunakan microwave.

Namun apabila tidak memiliki microwave, Anda bisa menggorengnya menggunakan minyak goreng baru atau bukan sisa (bekas pakai), dan digoreng seperlunya saja.

Agar lebih aman saat mengonsumsi gorengan, ada beberapa tips membeli gorengan yang bisa diterapkan. Pastikan untuk memilih gorengan dari penjual yang menjaga kebersihan.

Anda bisa memperhatikan kebersihan tempat membuat, memasak, dan menyajikan gorengan. Selain itu, perhatikan juga cara penjual gorengan tersebut saat memasak dan menyajikan gorengan.

Perhatikan juga minyak goreng yang digunakan. Jangan memilih penjual yang menggoreng dengan minyak yang sudah tampak kehitaman. Hal ini karena minyak yang menghitam menandakan bahwa telah digunakan untuk menggoreng berulang kali.

Menggoreng dalam minyak yang telah dipakai berulang kali akan memiliki kandungan karsinogen yang bisa memicu penyakit seperti kanker.

Sebenarnya, membuat gorengan sendiri di rumah adalah tips terbaik karena merupakan pilihan paling tepat dan aman. [** Baca juga: 3 Hal yang Dapat Dipengaruhi Karena Kebiasaan Anda Minum Air Putih](#)

Tapi tetap batasi konsumsi gorengan, ya. Jangan terlalu sering mengonsumsi gorengan, karena kandungan lemak jenuh pada

gorengan itu tinggi.(ilj/bbs)

Cegah Virus Corona, Wanita Ini Nekat Masukkan Uang Miliknya Senilai Rp6,5 Juta ke Microwave

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) beberapa waktu lalu menyarankan masyarakat untuk mencuci tangan setelah memegang uang kertas. Hal tersebut berguna untuk mencegah penularan Covid-19 atau virus corona.

Ya, virus corona dapat menempel di permukaan uang kertas yang kemudian dapat menular ke orang lain. Hal itu juga yang membuat para aktivis menyarankan untuk mengganti transaksi konvensional menjadi transaksi digital menggunakan uang digital.

Nah, gara-gara saran ini, seorang wanita asal Jiangsu, Tiongkok, yang tak diungkap identitasnya dilanda kepanikan. Wanita tadi, melansir Asiaone, nekat memasukkan segepok uang kertas ke microwave. Usut punya usut, wanita tersebut ternyata bermaksud mensterilisasi sendiri uang kertas miliknya. Ia berharap, memasukkan uang ke pemanas makanan dapat membunuh virus corona yang mungkin menempel di permukaannya.

Tidak tanggung-tanggung, wanita itu memasukkan uang ke microwave berjumlah sekira Rp6,5 juta. Nah, satu menit setelah dimasukkan, tercium aroma terbakar dari microwave. Tentu saja, karena uang-uang tersebut gosong akibat suhu panas yang dikeluarkan oleh microwave.

Lantaran tidak mau rugi, wanita itu kemudian pergi ke China CITIC Bank untuk menukarkan uangnya yang hampir hancur. Uang kertas yang sebagian besar bernilai 100 yuan itu rusak parah sehingga pihak bank kesulitan untuk mengenalinya. Staf bank bahkan harus menghitung secara manual dan memeriksa satu per satu untuk memastikan uang tersebut asli atau tidak.

Staf bank juga memerlukan waktu lama karena harus ekstra hati-hati saat memeriksa agar uang kertas tak hancur. Beruntung, wanita itu akhirnya berhasil mendapatkan kembali uangnya. Juru bicara pihak bank mengatakan, uang kertas yang didapat dari berbagai lembaga keuangan selama periode kritis tersebut sudah bersih.

Diketahui, sejak Februari 2020, bank-bank di Tiongkok telah melakukan disinfeksi pada uang kertas menggunakan sinar ultraviolet maupun dengan suhu tinggi. Bahkan, uang-uang kertas tersebut juga telah dikarantina selama 14 hari sebelum diedarkan kembali ke publik. [** Baca juga: Untuk Usir Angsa dan Burung di Landasan, Bandara di Arkansas Pekerjaan Anjing](#)

Bank central negara tersebut juga mendesak bank untuk mengeluarkan uang kertas baru kepada pelanggan bila memungkinkan. Cara terbaik untuk menghindari penyebaran virus

corona adalah dengan rajin-rajin mencuci tangan setelah memegang uang kertas.(ilj/bbs)

Cara Sehat Panaskan Sisa Makanan

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Karena keterbatasan waktu, sebagian pekerja kantor terpaksa melewatkan waktu sarapan, atau memanaskan sisa makanan kemarin malam untuk dijadikan lauk sarapan.

Sebenarnya, memanaskan makanan tidak dilarang asalkan dilakukan dengan cara yang benar dan sehat. Melansir Hellosehat, berikut tiga cara tepat panaskan sisa makanan:

1. Dinginkan makanan sisa yang disimpan dalam freezer
Jika menyimpan makanan sisa dalam freezer dan ingin memanaskan makanan tersebut, Anda harus mendinginkan makanan tersebut terlebih dahulu. Jadi jangan langsung memanaskan makanan yang masih beku.

Hal lain, jangan mengguyurkan air panas ke sisa makanan yang membeku karena berpotensi memudahkan bakteri untuk berkembang biak lebih cepat dalam makanan. Jika Anda ingin mendinginkan makanan tersebut, lebih baik masukkan ke dalam kulkas (bukan freezer) dan biarkan selama kurang lebih 24 jam.

Jika ingin metode yang lebih cepat, Anda bisa meletakkan makanan sisa yang telah beku ke dalam wadah. Lalu, masukkan wadah tersebut ke dalam baskom berisi air dingin dan diamkan sejenak. Ganti air tersebut setiap 30 menit sekali hingga makanan tidak lagi beku.

2. Gunakan alat yang tepat untuk memanaskan sisa makanan
Hindari menggunakan alat yang membutuhkan waktu lama untuk memanaskan suatu makanan. Misalnya, gunakan microwave dengan suhu yang cukup tinggi untuk memanaskan makanan.

Jika Anda ingin memanaskan sup, bumbu dalam bentuk saus, atau makanan berkuah, panaskan dalam panci yang panas.

Pada dasarnya, Anda boleh saja menggunakan metode apa pun untuk memanaskan makanan sisa. Asalkan harus memeriksa terlebih dahulu temperatur dari alat yang Anda gunakan, untuk memastikan bahwa Anda menggunakan alat yang tepat untuk memanaskan sisa makanan.

3. Jangan langsung mengonsumsi makanan yang baru dipanaskan
Jika Anda menggunakan microwave untuk memanaskan makanan, sebaiknya hindari untuk memakannya langsung setelah dikeluarkan dari microwave. Akan lebih baik jika Anda bersabar menunggu kurang lebih tiga menit setelah dikeluarkan.

Pasalnya, microwave akan terus memanaskan makanan yang Anda simpan di dalamnya hingga makanan benar-benar masak dan matang meski sudah dikeluarkan dari dalamnya. Maka dari itu, efek tersebut mungkin akan memudar setelah tiga menit berada di luar microwave. [** Baca juga: Mengapa Wanita Lebih Cepat Dewasa Dibanding Pria?](#)

Jadi jangan asal memanaskan sisa makanan agar nutrisi yang terkandung di dalamnya tetap terjaga.(ilj/bbs)

Cara Sehat Masak Ikan Agar Nutrisi Tetap Terjaga

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Ikan sangat bermanfaat untuk perkembangan otak anak. Sementara pada orang dewasa, kandungan gizinya dapat menurunkan risiko terhadap penyakit berat seperti jantung, diabetes, dan stroke.

Meskipun ikan merupakan bahan pangan kaya nutrisi, cara memasak ikan yang keliru bisa mengurangi kandungan nutrisinya. Dijelaskan World Cancer Research Fund, setiap jenis ikan memiliki karakteristik yang berbeda.

Jika teknik memasak yang Anda gunakan sesuai, kandungan nutrisi ikan pun bisa bertahan secara optimal. Melansir Hellosehat, berikut beberapa teknik memasak ikan yang lebih sehat:

1. Dipanggang

Memasak ikan dengan cara dipanggang tergolong sehat sebab Anda tidak perlu menggunakan tambahan minyak. Cukup balurkan bumbu marinasi dari bawang putih, merica, dan lemon. Kemudian, panggang beberapa menit hingga ikan matang.

Teknik memanggang cocok untuk ikan berminyak seperti salmon, tuna, ikan trout air tawar, dan ikan layur. Pasalnya, jenis ikan ini memiliki aroma kuat dan tekstur yang padat berisi sehingga dagingnya tidak mudah hancur ketika dipanggang.

2. Dikukus

Mengukus adalah salah satu cara memasak ikan yang paling sehat, sebab tidak banyak nutrisi yang hilang selama proses pengolahan. Ikan juga akan matang secara merata karena panas menyebar ke seluruh bagian alat pengukus yang tertutup rapat.

Selain itu, mengukus tidak membuat daging ikan cepat kering sehingga Anda tetap bisa menikmati tekstur daging yang lembut dan juicy. Teknik mengukus juga sesuai untuk ikan berlemak, dan ikan berdaging putih seperti ikan kod, lele, dan kakap.

3. Menumis

Jika Anda ingin memasak ikan dengan cepat, menumis adalah pilihan yang tepat. Teknik menumis sesuai untuk ikan berdaging putih serta beberapa makanan laut seperti udang, kerang, dan tiram.

Menumis membuat ikan terasa gurih seperti ketika digoreng. Namun, teknik memasak ikan yang satu ini lebih sehat karena minyak yang digunakan jauh lebih sedikit. Anda pun tidak perlu khawatir akan naik berat badan karena kalorinya amat rendah.

4. Poaching

Poaching adalah cara memasak ikan yang sehat. Terutama jika Anda menggunakan kaldu ikan dengan campuran bawang putih, bawang bombay, dan rempah. Poaching merupakan teknik memasak dalam air atau kaldu panas yang belum mendidih, kira-kira bersuhu 70-82 derajat Celsius.

Teknik ini digunakan untuk memasak berdaging lembut seperti ikan kod, ikan pecak (halibut), tuna ekor kuning, dan mujair. Masak ikan dalam kaldu hingga bagian tengahnya berwarna terang, lalu angkat dan sajikan.

5. Menggunakan microwave

Menggunakan microwave adalah cara jitu untuk memasak ikan dengan praktis dan cepat. Panas yang dipancarkan dalam microwave juga relatif rendah sehingga tidak banyak menghilangkan kandungan nutrisi ikan. Beberapa penelitian bahkan menunjukkan, penggunaan microwave dapat mencegah hilangnya asam lemak omega-3 dari ikan.

Teknik memasak yang menyehatkan harus mampu mempertahankan kandungan nutrisi ikan dan mencegah pembentukan senyawa berbahaya. Keunggulan inilah yang ada pada memanggang, mengukus, menumis, poaching, dan penggunaan microwave.

Selain cara yang sehat, perhatikan pula bahan-bahan yang Anda gunakan selama memasak ikan. Hindari penggunaan minyak, gula, dan garam berlebihan yang dapat merugikan kesehatan. [** Baca juga: Kenali 7 Gejala Masa Transisi Menjelang Menopause](#)

Kualitas nutrisi dalam ikan yang Anda konsumsi dapat berubah tergantung bagaimana cara Anda memasaknya.(ilj/bbs)

Ini Cara Mengolah Makanan yang Disebut Tidak Sehat

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Makanan sehat yang dimasak dengan cara yang tidak sehat, sama saja seperti makanan tidak sehat yang tentu saja merugikan kesehatan tubuh.

Makanan tidak sehat dapat menyebabkan berbagai penyakit saluran pencernaan, peningkatan berat badan dan juga tidak memenuhi kebutuhan nutrisi yang diperlukan untuk tubuh.

Terkadang nutrisi dan mineral yang terkandung dalam bahan makanan hilang karena proses memasak yang salah. Karena itulah, Anda sebaiknya mengetahui apa saja cara memasak yang kurang tepat, sehingga akan menghilangkan nilai gizi yang terkandung dalam makanan. Melansir Boldsky, berikut cara mengolah makanan yang disebut tidak sehat:

1. Menggoreng dalam minyak panas

Menggoreng dalam minyak panas merupakan salah satu cara memasak yang paling tidak sehat. Cara memasak seperti ini disebut meningkatkan berat badan dan peningkatan kolesterol darah.

Hindari mengonsumsi makanan yang dimasak dengan cara ini, terutama jika Anda membelinya di luar. Hal ini karena Anda tidak mengetahui kualitas minyak yang digunakan.

Menggoreng dengan minyak yang memiliki kualitas buruk, tak hanya meningkatkan kolesterol, tetapi juga bisa membuat Anda

terkena infeksi perut.

Jika Anda tak bisa menghindari cara memasak ini, pastikan Anda menghilangkan dan menyerap minyak dari makanan dengan tisu atau serbet sebelum dikonsumsi.

2. Memanggang menggunakan arang

Makanan yang dipanggang memang sangat lezat, tetapi jika memanggang menggunakan arang akan berakibat buruk untuk kesehatan Anda. Asap yang dihasilkan arang merupakan zat yang bersifat karsinogenik, artinya dapat menyebabkan munculnya kanker.

Selain itu, asap arang dapat menyebabkan gangguan pernapasan. Jadi, gantilah panggangan arang Anda dengan alat panggangan dari listrik yang lebih menyehatkan dan ramah lingkungan. Karena selain bisa mengganggu pernapasan, asap arang juga menyebabkan polusi.

3. Gunakan wadah penyimpanan dari plastik

Hindari penggunaan wadah dari plastik atau pembungkus plastik, terlebih saat memasak menggunakan microwave. Wadah plastik juga mengandung zat yang bersifat karsinogenik, sangat berbahaya untuk kesehatan Anda.

Makanan yang terbungkus dalam plastik sebaiknya tidak langsung diolah dengan microwave. Jadi ketika menggunakan microwave, hindari menggunakan wadah plastik atau pembungkus plastik. Keluarkan dulu makanan dari wadah plastik, baru panaskan menggunakan wadah yang lebih aman dan tahan panas.

4. Cara mencuci sayuran

Sebelum diolah, sayuran harus terlebih dahulu dicuci ketika masih utuh dengan kulitnya. Ini dilakukan untuk menghilangkan kotoran pada sayuran. Namun ketika sayuran sudah dipotong, sebaiknya jangan dicuci karena bisa menghilangkan nutrisi dan mineral yang ada di dalamnya.

Jika Anda memotong sayuran terlebih dahulu, kemudian

mencucinya, bisa dipastikan akan kehilangan banyak nutrisi dari sayuran tersebut.

Selain itu, perhatikan juga kulit sayur dan buah yang sebenarnya bisa dikonsumsi dan mengandung banyak nutrisi. Di antaranya adalah kulit apel, kentang, dan lainnya. [** Baca juga: Tatapan Mata Ternyata Bisa Bikin Seseorang Jatuh Cinta](#)

Cara mengolah makanan yang tepat akan menghasilkan makanan sehat.(ilj/bbs)

Nekat Bawa Microwave untuk Tempat Buku Gara-gara Larangan Membawa Tas ke Sekolah

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Ada saja hal unik yang dilakukan seseorang untuk menentang sebuah peraturan yang dinilai tidak masuk akal.

Salah satunya adalah seperti yang dilakukan Jacob Ford (17)

Siswa Spalding Grammar School, Inggris, ini melansir *elitereaders*, nekat membawa microwave sebagai wadah buku, gara-gara pihak sekolah melarang para siswa membawa tas dengan alasan kesehatan dan keamanan. Sekolah tersebut menyatakan bahwa 'cedera terjadi pada siswa yang lebih muda' karena 'tas yang lebih besar' dibawa di pundak mereka. Sebaliknya, mereka didorong untuk membawa buku dengan tangan di antara pelajaran.

Sebelumnya, tas tidak diizinkan untuk siswa kelas tujuh hingga sebelas, tetapi sampai tahun ini diizinkan untuk kelas enam. Jacob melakukan protes secara diam-diam dengan menggunakan microwave untuk membawa buku, dan memulai membuat petisi protes.

Remaja itu juga menulis esai 3.000 kata sebagai protes atas kebijakan itu. Akibat perbuatannya itu, Ford diskors selama dua hari setelah menolak untuk menyerahkan ponselnya yang dia gunakan untuk menjaga komunikasi dengan Tracy, sang ibu, yang mengikuti aksi protes anaknya itu.

"Saya pikir protes Jacob telah sangat damai dan saya percaya dia memiliki argumen kuat. Pada akhirnya, saya percaya pada kebebasan berbicara dan oleh karena itu saya sangat bangga padanya karena membela sesuatu yang dia yakini. Microwave atau tanpa microwave," kata Tracy.

Beberapa hari setelah aturan diberlakukan, petisi protes dimulai secara online. Petisi itu dihapus beberapa hari kemudian setelah mendapatkan 463 tanda tangan dukungan.

Sementara itu, situs web sekolah menguraikan kebijakan seragam untuk para siswa kelas enam, tetapi tidak menyebutkan masalah larangan membawa tas sama sekali. "Fakta-fakta yang telah disajikan jauh dari gambaran lengkap," kata Steven Wilkinson, kepala sekolah Spalding Grammar School.

Ditambahkan, "Kami memiliki siswa yang telah berperilaku

dengan cara yang semakin tidak pantas, tindakan yang tidak pernah saya saksikan, dan yang telah disetujui dihukum sepenuhnya sesuai dengan kebijakan Dan yang paling mengecewakan saya adalah kenyataan bahwa, daripada bekerja dengan kami, orangtua yang bersangkutan malah berbicara pada pers dan sekarang berusaha untuk membenarkan perilaku putranya." [** Baca juga: Ilmuwan Temukan 3 Buku Langka yang Ditutupi Racun](#)

Waduh...(ilj/bbs)

Tidak Disarankan Panaskan Makanan dalam Plastik

written by Editor | 18 Desember 2023



Kabar6-Dengan alasan praktis, banyak orang memanaskan makanan yang masih terbungkus plastik dalam microwave. Namun tahukah Anda, ternyata kebiasaan itu tidak disarankan karena dapat berdampak buruk bagi kesehatan?

Kandungan zat kimia yang ada di dalam plastik, melansir

health.harvard, dapat berpindah ke dalam makanan saat dipanaskan. Berbagai zat kimia berbahaya ini dapat memicu terjadinya kanker, gangguan sistem reproduksi, dan berbagai penyakit lainnya pada tubuh manusia.

Plastik sendiri dibentuk dari berbagai jenis zat kimia yang berfungsi untuk membuat plastik memiliki bentuknya. Dua bahan utama yang sering digunakan untuk membentuk plastik adalah bisphenol A (BPA) yang digunakan untuk membuat plastik tampak jernih dan keras, serta phthalates yang digunakan untuk membuat plastik lembut dan fleksibel

Keduanya dianggap berbahaya bagi manusia karena dapat mengganggu fungsi endokrin. Baik bisphenol A maupun phthalates dapat masuk ke dalam makanan bila Anda memanaskan makanan berbungkus plastik atau menggunakan wadah berbahan plastik saat memanaskan makanan di dalam microwave, terutama bila makanan tersebut merupakan makanan berlemak seperti daging dan keju. [** Baca juga: Tidur Lebih Nyenyak Usai Konsumsi 6 Makanan & Minuman Sehat](#)

Apabila Anda ingin tetap menggunakan microwave untuk memanaskan makanan, ada beberapa hal yang perlu Anda perhatikan, antara lain pindahkan makanan ke wadah kaca atau keramik sebelum dipanaskan. Kemudian lepaskan plastic wrap saat memanaskan makanan karena plastik tersebut dapat lumer. Selanjutnya lepaskan tutup wadah kaca atau wadah plastik Anda sebelum memanaskan makanan di dalam microwave.(ilj/bbs)