

Judul :

Tujuan :

Alat dan Bahan

Langkah Kerja



Data Pengamatan

Jawab Pertanyaan

Faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan kegagalan pembuatan yoghurt!



Kenapa Starter Bakteri harus dimasukkan di suhu yang tidak boleh terlalu panas!

Apa yang menyebabkan terjadi perubahan rasa, tekstur, dan pada hasil yoghurt? (tuliskan reaksi fermentasinya)

Apa keunggulan yoghurt dibandingkan dengan susu?

