

**Tuliskan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan prototype Tape dengan berbagai perbedaan kuantitas ragi dan suhu. Dengan Pembagian sebagai berikut:**

Kelompok	Bahan	Kuantitas
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greek Yogurt</li> <li>• Suhu</li> <li>• Wadah tertutup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Sdm greek yogurt</li> <li>• Suhu 30 °C</li> <li>• wadah tertutup dengan kondisi gelap</li> </ul>
II	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greek Yogurt</li> <li>• Suhu</li> <li>• Wadah tertutup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Sdm greek yogurt</li> <li>• Suhu 40 °C</li> <li>• wadah tertutup dengan kondisi terang</li> </ul>
III	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greek Yogurt</li> <li>• Suhu</li> <li>• Wadah tertutup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Sdm greek yogurt</li> <li>• Suhu 50 °C</li> <li>• wadah tertutup dengan kondisi gelap</li> </ul>
IV	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greek Yogurt</li> <li>• Suhu</li> <li>• Wadah terbuka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Sdm greek yogurt</li> <li>• Suhu 50 °C</li> <li>• wadah tertutup dengan kondisi terang</li> </ul>
V	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greek Yogurt</li> <li>• Suhu</li> <li>• Wadah tertutup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Sdm greek yogurt</li> <li>• Suhu 60 °C</li> <li>• Wadah tertutup dengan kondisi terang</li> </ul>
VI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greek Yogurt</li> <li>• Suhu</li> <li>• Wadah tertutup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Sdm greek yogurt</li> <li>• Suhu 60 °C</li> <li>• Wadah tertutup dengan kondisi gelap</li> </ul>

**Nama:**

**Kelas/Kelompok:**

**Tuliskan bahan dan alat dengan lengkap yang digunakan untuk pembuatan yogurt sesuai dengan pembagian kelompok**

BAHAN	ALAT	TATA CARA PEMBUATAN

**Menurut kalian inovasi yang dapat membuat yogurt digemari oleh banyak orang dari berbagai kalangan usia?**