Monitor Pelaksanaan Proyek

C. PENGAMATAN KARAKTERISTIK YOGURT

Setelah yogurt selesai dibuat, amati hasil yogurt yang telah kamu buat berdasarkan indikator berikut.

Indikator	Standar yang diharapkan	Hasil Pengamatan	Berhasil/ Gagal
Warna	Putih susu, merata		
Aroma	Asam segar, khas fermentasi		
Tekstur	Kental, lembut, creamy		
Rasa	Asam ringan, tidak pahit		
Kestabilan	Tidak terpisah menjadi bagian cair dan padat		

LIVEWORKSHEETS