

Nama:

Kelas/Kelompok:

Berdasarkan hasil diskusi kelompok anda, tuliskan:

1. Latar belakang dari masalah yang terjadi

2. Alat dan bahan dari pembuatan yogurt

3. Langkah kerja dalam pembuatan yogurt

4. Dari permasalahan diatas, solusi yang ditawarkan kalian untuk membuat yogurt digemari banyak orang apa? dan jika suhu pada pembuatan yogurt tidak sesuai apa yang akan terjadi? apakah layak dikonsumsi?

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