

**JURNAL PRAKTIKUM
PEMBUATAN TEMPE**

<p>A. Komposisi Kedelai kering 250 gram</p> <p>B. Percobaan Variabel 1 Berat ragi = 1,5 gram Berat kedelai akhir = 194,16 gram</p> <p>C. Pengamatan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tekstur : padat2. Warna : putih3. Aroma : kedelai4. Hifa : merata <p style="text-align: right;">Asisten,</p> <p style="text-align: center;">()</p>	<p>Variabel 1 Berat ragi = 2 gram Berat kedelai akhir = 237,19 gram</p> <p>C. Pengamatan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tekstur : padat2. Warna : putih3. Aroma : kedelai4. Hifa : kurang merata <p style="text-align: right;">Praktikan,</p> <p style="text-align: center;">()</p>
--	--

JURNAL PRAKTIKUM PEMBUATAN CUKA KULIT PISANG

A. Komposisi

1. Kulit pisang : 85 gram
2. Gula pasir : 25 gram
3. Ragi : 0,7 gram
4. Sodium sulfit : 0,17 gram
5. Induk asam cuka : 32 ml

B. Pengamatan

	PH	Bau	Warna	Endapan	Gelembung
Hari ke-1	3	menyengat	kuning	banyak	tidak ada
Hari ke-2	4	menyengat	kuning	banyak	tidak ada

Asisten,

Praktikan,

()

()

JURNAL PRAKTIKUM PEMBUATAN YOGHURT

A. Komposisi

Berat susu bubuk : 30 gram
Fermipan : 3 gram
Bibit yoghurt : 8 gram
Volume aquades : 180 ml

B. Pengamatan

Lama fermentasi : 3 hari
PH : 4
Tinggi solid : 5 cm
Tinggi liquid : 1,4 cm
Warna solid : putih
Warna liquid : putih keruh
Aroma : seperti tape

Asisten,

()

Praktikan,

()

JURNAL PRAKTIKUM
PEMBUATAN PUPUK KOMPOS BOKASHI

A. Komposisi

Berat sayur : 142,38 gram
Berat dedak : 30 gram
Volume EM4 : 3 ml, dilarutkan dalam 100 ml
Berat gula : 3 gram, dilarutkan dalam 100 ml
Jumlah semprotan : 7 kali

B. Pengamatan

Lama fermentasi : 2 hari
PH : 7
Aroma : tanah
Tekstur : berair, lembek
Warna : hijau tua
Berat : 176,5 gram

Asisten,

()

Praktikan,

()