E-LKPD INTERAKTIF

Bioteknologi

Nama/Kelas/No Absen: .....

Saksikan Video dengan klik link berikut ini!

A. Pilihlah jawaban yang paling tepat!

1. Untuk meningkatkan gizi pada masyarakat, terutama dalam pemenuhan protein, maka bioteknologi konvensional yang tepat untuk diterapkan adalah dengan memanfaatkan. ...
   A. *Rhizopus oryzae* untuk pembuatan tempe
   B. *Sacharomices cereviceae* untuk pembuatan tape
   C. *Aspergillus wentii* untuk pembuatan kecap
   D. *Lactobacillus xylinum* untuk pembuatan yoghurt
2. Selain dalam pembuatan kecap, *Aspergilus wentii* digunakan juga dalam pembuatan. ...
   A. Yoghurt
   B. Keju
   C. Tauco
   D. Margarin
3. Antibiotik merupakan salah satu komponen penting dalam dunia kedokteran. Mikroorganisme yang dapat menghasilkan antibiotik adalah. ...
   A. *Sacharomyces cereviceae*
   B. *Neurospora crasa*
   C. *Monilia sithophyla*
   D. *Penicilium notatum*

LIVEWORKSHEETS

4. Makanan yang dibuat melalui proses bioteknologi adalah. ...
   A. Tahu, nata de coco, tempe
   B. Kecap, roti tawar, tart
   C. Yoghurt, keju, oncom
   D. Asinan, coconut oil,bir
5. Nata de coco adalah produk bioteknologi yang bergizi tinggi. Pembuatan nata de coco memanfaatkan mikroorganisme. ...
   A. *Monilia sithophyla*
   B. *Aspergillus wentii*
   C. *Rhyzopus oryzae*
   D. *Acetobacter xylinum*

B. Urutan langkah-langkah pembuatan tempe

1. _____ Mengupas kulit ari
2. _____ Mencuci kedelai dan merendam
3. _____ Memfermentasikan
4. _____ Membungkus kedelai
5. _____ Merebus kedelai

C. Tariklah garis pada bahan makanan disebelah kiri dan pasangkan dengan nama mikroorganisme disebelah kanan!



Lactobacillus bulgaricus

LIVEWORKSHEETS



Acetobacter xylinum



Rhizopus oryzae



Sacharomyces cereviceae



Aspergilius wentii

LIVEWORKSHEETS