

LEMBAR KERJA SISWA

NAMA

KELAS

Ass.wr.wb

Buka buku paket materi BIOTEKNOLOGI, baca untuk menjawab soal soal dibawah ini !

Agar lebih paham simak tayangan berikut :



A. Pilihlah Jawaban Yang paling benar

1. Berikut ini yang *bukan* merupakan penerapan bioteknologi modern adalah

- A. bercocok tanam tanpa media tanah
- B. pembuatan tempe menggunakan jamur
- C. pembuatan bibit unggul dengan kultur jaringan
- D. meradiasi biji-bijian dengan gelombang elektromagnetik

2. Pembuatan tempe merupakan contoh bioteknologi konvensional. Tempe dibuat melalui fermentasi kedelai dengan menggunakan bantuan jamur *Rhizopus sp.* Manfaat yang didapat dari penerapan bioteknologi tersebut adalah

- A. meningkatkan sistem kekebalan tubuh
- B. meningkatkan nilai gizi dari makanan tersebut
- C. memanfaatkan jumlah kedelai yang berlebihan
- D. mengubah bentuk bahan makanan tersebut

3. Salah satu produk bioteknologi konvensional adalah roti. Di dalam proses pembuatannya, adonan roti yang sudah diberi khamir (*Saccharomyces cerevisiae*) harus ditutup rapat dengan tujuan agar....

- A. khamir melakukan respirasi aerob yang akan menghasilkan alkohol dan karbondioksida
- B. khamir melakukan respirasi anaerob yang akan menghasilkan alkohol dan karbondioksida
- C. khamir melakukan respirasi anaerob yang akan menghasilkan alkohol dan oksigen
- D. khamir melakukan respirasi aerob yang akan menghasilkan alkohol dan oksigen

4. Bioteknologi dalam penerapannya tidak selalu bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari, akan tetapi juga berdampak tidak baik bagi manusia. Berikut ini yang bukan dampak buruk dari bioteknologi adalah

- A. hasil limbah yang tinggi hasil dari sisa produk bioteknologi
- B. mengurangi plasma nutfah di Indonesia
- C. alkohol yang dihasilkan selama proses fermentasi merusak kesehatan jika dikonsumsi
- D. menciptakan hasil pangan dengan nilai gizi yang tinggi

5. Pembuatan insulin dengan menyisipkan gen pembentuk insulin dengan gen bakteri adalah salah satu contoh aplikasi bioteknologi yang disebut

- A. rekayasa genetika
- B. kloning
- C. transplantasi
- D. mutasi

B. Urutan langkah-langkah proses pembuatan tempe

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

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



Lactobacillus bulgaricus



Acetobacter xylinum



Rhizopus oligosporus



Saccharomyces cerevisiae



Aspergillus oryzae

Bila sudah selesai klik FINISH lalu scrol keatas untul melihat nilai kalian



Klik email my answers to my teacher

Isi dengan :

(enter your full name) = Nama lengkap

(school subject) = Kelas

School subjec = BIOTEKNOLOGI"

Enter your theacher"s email = sulistyarini311@guru.smp.belajar.id

Untuk melihat nilai kalian scrool ke atas