

SOAL PILIHAN GANDA

1. Proses peningkatan mutu pangan dengan memanfaatkan bahan dasar singkong. Bioteknologi konvensional yang dapat dilakukan adalah memanfaatkan
 - a) *Acetobakter xylinum* untuk gula menjadi alkohol
 - b) *Saccharomyces cerviseae* untuk mengubah amilum menjadi gula
 - c) *Lactobacillus lactis* untuk mengubah amilum menjadi gula
 - d) *Aspergillus wentii* untuk mengubah amilum menjadi alkohol
2. Perhatikan daftar bahan makanan berikut!
 1. Kecap
 2. Mentega
 3. Gula
 4. Tempe
 5. Mie
 6. Minyak goreng
 7. Roti tawar
 8. DagingMakanan yang proses pembuatannya *tanpa* melalui fermentasi mikroorganisme adalah . . .
 - a) 1,2, dan 3
 - b) 4,5, dan 6
 - c) 3,5, dan 8
 - d) 5,6, dan 7
3. Pada tape sering timbul rasa masam (kecut). Hal ini disebabkan akibat pada proses fermentasi tape dihasilkan
 - a) Alkohol
 - b) Asam laktat
 - c) Glukosa
 - d) Asam cuka
4. Perbedaan antara bioteknologi konvensional dengan bioteknologi modern adalah pada bioteknologi modern
 - a) Memanfaatkan peran mikroorganisme
 - b) Melibatkan rekayasa genetika (DNA)
 - c) Menghasilkan produk barang
 - d) Prosesnya berlangsung secara anaerob
5. Tahap-tahap pembuatan tape singkong adalah sebagai berikut:
 1. Susun daun pisang di bawah wadah plastik untuk melapisi bagian bawah wadah.
 2. Setelah semua sudah ditaburi ragi maka bagian atasnya ditutup lagi dengan daun pisang dan ditutup dengan rapat
 3. Singkong yang sudah dibersihkan dikukus/direbus
 4. Lalu didinginkan

5. Singkong disusun satu persatu sambil ditaburi dengan ragi yang sudah dihaluskan menggunakan saringan
6. Biarkan selama 3-4 hari, setelah 3 hari diharapkan sudah matang

Urutan yang benar dalam pembuatan tape adalah

- a) 1,2,3,4,5, dan 6
- b) 2,3,1,5,4, dan 6
- c) 3,2,1,5,4, dan 6
- d) 3,4,1,5,2, dan 6