

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

“ Bioteknologi di Sekitar Kita ”



Inge Eryza Jurnia Fitasari, S.Pd
SMP Negeri 1 Gedeg
Kab. Mojokerto - Jawa timur

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

“ Bioteknologi di Sekitar Kita ”

Tujuan

Setelah membaca e- LKPD ini, peserta didik diharapkan dapat mengidentifikasi macam proses bioteknologi konvensional dalam pembuatan produk pangan, yang ditemui dalam kehidupan sehari-hari

Petunjuk Pengisian

1. Silahkan lengkapi identitas kalian pada kolom yang sesuai!
2. Kerjakan setiap aktivitas yang ada pada LKPD dengan cermat!
3. Jika telah selesai, silahkan klik **“Finish”**. Pilih **“Email my answer to my teacher”**, selanjutnya masukkan e-mail berikut : eryza.inge@gmail.com !

Identitas Peserta Didik

Nama :

Kelas :

No.Absen :

Aktivitas 1 . Karakteristik Bioteknologi Pangan Konvensional

Lengkapi paragraf berikut dengan pilihan jawaban yang tepat!

Penerapan bioteknologi di bidang pangan telah lama dilakukan oleh manusia. Hal ini bertujuan untuk mengubah atau meningkatkan nilai tambah bahan produk olahan bahan pangan tersebut. Produk bioteknologi pangan yang sering kita jumpai, sebagian besar menerapkan bioteknologi konvensional menerapkan prinsip dalam proses produksinya. Salah produk hasil bioteknologi pangan tersebut adalah tape. Selama proses pemeraman tape, akan dihasilkan dan gas hal inilah menjadi ciri khusus Bioteknologi Konvensional.

Aktivitas 2 Mikroorganisme dalam pembuatan produk Bioteknologi pangan

Produk bioteknologi pangan dapat dihasilkan dengan menggunakan beberapa mikroorganisme, yang meliputi jamur dan bakteri.

Pasangkan macam produk bioteknologi pangan beriku dengan mikroorganisme yang berperan dalam proses pembuatannya, dengan menarik garis yang menghubungkannya.

Tempe

Neurospora crassa

Yogurt

Rhizopus stolonifer

Nata de coco

Lactobacillus casei

Oncom

Aspergillus wentii

Kecap

Acetobacter xylinum

Aktivitas 3.

Produk bioteknologi pangan yang sering kita jumpai dalam kehidupan sehari-hari adalah kecap. Kecap merupakan produk olahan berbahan dasar kedelai yang memerlukan waktu Panjang dalam proses pembuatannya.

Simak video berikut, kemudian tentukan pernyataan di bawah ini benar atau salah !



No.	Pernyataan	Benar	Salah
1	Terdapat 3 tahapan fermentasi dalam proses pembuatan kecap		
2	Daalm proses pembuatan kecap diperlukan adanya jamur dalam proses fermentasi		
3	Diperlukan waktu berbulan-bulan hingga menghasilkan produk kecap majalengka yang legendaris		

Aktivitas 4. Proses perubahan zat dalam pembuatan tape

Susunlah kata-kata berikut menjadi sebuah bagan proses perubahan kandungan zat yang terjadi selama proses pembuatan Tape!

