Selain itu, kapang juga berperan dalam proses fermentasi produk lain seperti kecap dan keju tertentu. Aktivitas enzimatis kapang sangat penting dalam tahap awal fermentasi karena mempersiapkan substrat agar dapat dimanfaatkan oleh mikroorganisme lain.

c. Bakteri

Bakteri, khususnya bakteri asam laktat seperti Lactobacillus sp., berperan dalam menghasilkan mengubah glukosa menjadi asam laktat. Bakteri berperan dalam menghasilkan rasa asam dan aroma khas pada produk, serta menghambat pertumbuhan mikroba pembusuk sehingga menjadi pengawet alami pada produk fermentasi. Beberapa bakteri juga berpotensi sebagai probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Bakteri asam laktat umum digunakan dalam pembuatan yoghurt.

Setelah membaca materi dan menyaksikan video, coba diskusikan dengan teman satu tim mu dan jawablah soal yang tersedia pada BioQuestion

BioQuestion

Fluency, Flexibility, Elaboration

Bioteknologi konvensional merupakan bentuk awal dan paling tradisional dari bioteknologi yang telah digunakan selama ribuan tahun oleh manusia dalam aktivitas sehari-hari. Sekarang diskusikan

1. Apa perbedaan utama antara fermentasi alkohol dan fermentasi asam laktat? (*Flexibility*)
2. Bagaimana perbedaan jenis mikroorganisme mempengaruhi hasil fermentasi alkohol dan asam laktat? (*Elaboration*)
3. Sebutkan berbagai mikroorganisme yang dapat digunakan dalam fermentasi! (*Fluency*)

CLICK HERE

Klik disini untuk menjawab

LIVEWORKSHEETS

LEMBAR JAWABAN

LIVEWORKSHEETS