



BioQuestion

Fluency, Flexibility, Elaboration

Proses pembuatan roti buaya memanfaatkan proses fermentasi yang dilakukan oleh mikroorganisme pada ragi. Sekarang diskusikan!

1. Apa peran ragi dan faktor apa yang memengaruhi aktivitas ragi dalam fermentasi adonan roti buaya? (*Fluency*)
2. Bagaimana cara mengubah roti buaya agar lebih diminati oleh generasi muda tanpa menghilangkan makna filosofisnya? (*Flexibility*)
3. Menurutmu, bagaimana hasil yang akan diperoleh (tekstur, aroma, rasa) jika terjadi perubahan pada suhu (suhu terlalu rendah atau suhu hangat) pada saat fermentasi adonan roti buaya oleh ragi! (*Elaboration*)



Jawab: