C. Latihan Soal

Dalam percobaan pembuatan Roti Buaya, terdapat beberapa kelompok yang mengalami kegagalan fermentasi. Kelompok A: adonan tidak mengembang sama sekali. Kelompok B: adonan mengembang tetapi terlalu cepat dan akhirnya kempes. Kelompok C: adonan mengembang tetapi mengeluarkan bau asam yang menyengat. Kelompok D: adonan mengembang sempurna dengan tekstur ideal. Setelah ditelusuri, tiga kelompok melakukan kesalahan pada faktor yang berbeda dalam proses fermentasi.

Pertanyaan:

1	Identifikasi minimal 5 (lima) faktor yang mempengaruhi proses fermentasi adonan roti oleh Saccharomyces cerevisiae! (*Fluency*)

2	Jelaskan pengaruh faktor tersebut terhadap aktivitas ragi! (*Elaboration*)

3	Kesalahan apa yang mungkin dilakukan sehingga menyebabkan kegagalan seperti pada stimulus di atas? (*Flexibility*)

LIVEWORKSHEETS

4	Berikan 2 saran untuk Kelompok 4 agar percobaannya berhasil! (*Originality*)

Klik tombol disamping untuk menjawab latihan soal diatas

LIVEWORKSHEETS