.....
.....
.....

Menyelidiki Artikel

Kotok Bongkok merupakan makanan tradisional khas Lebak yang dibuat melalui proses fermentasi biji kluwek. Fermentasi adalah salah satu contoh penerapan bioteknologi konvensional yang memanfaatkan mikroorganisme untuk mengubah sifat suatu bahan pangan.

Pada aktivitas ini, kamu akan **membaca artikel tentang fermentasi, menghubungkannya dengan bacaan tentang Kotok Bongkok, lalu mengevaluasi informasi yang telah kamu peroleh!**

Scan **atau** ***Klik*** **kode QR tersebut untuk bisa mengakses artikel!**

Gambar 4. Artikel Pengertian Proses Fermentasi dan Contoh Pangan Hasil Fermentasi
Sumber: amp.kompas.com

Setelah membaca membaca artikel tersebut, jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini!

1. Perhatikan pernyataan berikut ini!
"Kotok Bongkok bukan termasuk bioteknologi karena pembuatannya tidak menggunakan ragi."
Apakah kamu setuju atau tidak setuju dengan pendapat tersebut? Jelaskan alasanmu berdasarkan materi yang telah kamu baca dan artikel!

LIVEWORKSHEETS

2. Perhatikan pernyataan berikut ini!
"Semua makanan hasil fermentasi dibuat dengan cara yang sama."
Apakah kamu setuju atau tidak setuju dengan pendapat tersebut? Jelaskan alasanmu berdasarkan materi yang telah kamu baca dan artikel!

3. Perhatikan pendapat berikut!
"Kotok Bongkok menunjukkan bahwa pengetahuan tradisional masyarakat dapat menjadi salah satu contoh penerapan bioteknologi dalam kehidupan sehari-hari."
Apakah kamu setuju atau tidak setuju dengan pendapat tersebut? Jelaskan alasanmu berdasarkan materi yang telah kamu baca dan artikel!

LIVEWORKSHEETS