NAME _____ DATE _____

CLASS _____

LEMBAR KERJA
VIRTUAL LAB FERMENTASI



Uraian Materi



Fermentasi merupakan suatu cara untuk mengubah substrat menjadi produk tertentu yang dikehendaki dengan menggunakan bantuan mikroba. Produk-produk tersebut biasanya dimanfatkan sebagai minuman atau makanan. Fermentasi suatu cara telah dikenal dan digunakan sejak lama sejak jaman kuno. Sebagai suatu proses fermentasi memerlukan:

1. Mikroba sebagai inokulum
2. Tempat (wadah) untuk menjamin proses fermentasi berlangsung dengan optimal.
3. Substrat sebagai tempat tumbuh (medium) dan sumber nutrisi bagi mikroba.



Gambar 1: Skema Proses Fermentasi

LIVEWORKSHEETS



Tujuan

1. Untuk mengetahui proses fermentasi
2. Untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi proses fermentasi



Langkah Kerja

1. Ikuti petunjuk dan cermati langkah demi langkah pada virtual lab fermentasi yang ada pada media Articulate Storyline
2. Tuliskan hasil pengamatan pada kolom lembar kerja yang tersedia
3. Catat hal-hal penting yang kamu temukan
4. Tanyakan kepada guru pengajar apabila menemui kesulitan



Variabel

Tuliskan variabel-variabel yang terdapat pada kegiatan yang kamu lakukan!
Jawab:



Hipotesis

Erlenmeyer manakah yang dapat membuat balon mengembang?
Jawab:

LIVEWORKSHEETS



Hasil Percobaan

Tuliskan hasil percobaan yang telah kamu lakukan pada tabel berikut ini:

Erlenmeyer	Bahan	Sebelum perlakuan	Setelah perlakuan
1			
2			
3			
4			
5			



Diskusi

1. Apa yang dimaksud dengan fermentasi?
2. Mengapa balon dapat mengembang?
3. Apa saja faktor yang mempengaruhi proses fermentasi?
4. Tuliskan reaksi fermentasi!

Jawab:

LIVEWORKSHEETS



Kesimpulan

Tuliskan kesimpulan dari kegiatan yang telah kamu lakukan!

LIVEWORKSHEETS