



LKPD

"BIOTEKNOLOGI"

NAMA :

KELAS :

Saksikan video berikut ini :



A. Pilihlah jawaban yang paling tepat !

1. Pada masyarakat petani kedelai untuk meningkatkan nilai gizi dan bisa memenuhi kebutuhan protein masyarakatnya, maka dapat menerapkan bioteknologi konvensional. Contoh bioteknologi konvensional yang dilakukan adalah memanfaatkan...
 - A. *Rhizopus oryzae* untuk membuat tempe
 - B. *Neurospora sitophyla* untuk membuat kecap
 - C. *Actobacter xylium* untuk membuat oncom
 - D. *Saccharomyces carviseae* untuk membuat tempe
2. Selain dimanfaatkan dalam pembuatan kecap *Aspergillus wentii* dapat pula digunakan dalam pembuatan produk...
 - A. Yogurt
 - B. Keju
 - C. Tauco
 - D. Margarin
3. Antibiotic merupakan salah satu komponen penting dalam dunia kedokteran. Mikroorganisme yang dapat menghasilkan antibiotic adalah...
 - A. *Saccharomyces carviseae*

- B. *Neurospora sitophyla*
- C. *Monilia sithophyta*
- D. *Penicium notatum*

4. Makanan yang dibuat melalui proses bioteknologi adalah...
- A. Tahu, nata de coco, tempe
 - B. Kecap, roti tawar, tart
 - C. Yogurt, keju, oncom
 - D. Asinan, nata de coco, bir
5. Nata de coco adalah makanan produk bioteknologi yang bernilai gizi tinggi. Pembuatan nata de coco memanfaatkan mikroorganisme..
- A. *Monilia sithophyta*
 - B. *Aspergillus wentii*
 - C. *Rhizopus oryzae*
 - D. *Actobacter xylum*

B. Urutkan Langkah-langkah proses pembuatan tempe

- | | | |
|----|----------------------|------------------------------|
| 1. | <input type="text"/> | Mengupas kulit ari |
| 2. | <input type="text"/> | Mencuci kedelai dan merendam |
| 3. | <input type="text"/> | Memfermentasi |
| 4. | <input type="text"/> | Membungkus kedelai |
| 5. | <input type="text"/> | Merebus kedelai |

C. Tariklah garis pada bahan makanan di sebelah kiri dan pasangkan dengan nama mikroorganisme di sebelah kanan !



Lactobacillus bulgaricus



Actobacter xylum



Rhizopus oligosporus



Saccharomyces cerevisiae



Aspergillus oryzae

