

LKS kelas 9
Bioteknologi

1. Roti dapat dibuat dengan memanfaatkan mikroba
 - A. *Lactobacillus bulgaricus*
 - B. *Saccharomyces cerevisiae*
 - C. *Eucheuma spinosum*
 - D. *Acetobacter xylinum*

2. Dalam pembuatan keju dibutuhkan peranan mikroorganisme
 - A. *Lactobacillus casei*
 - B. *Acetobacter xylinum*
 - C. *Lactobacillus bulgaricus*
 - D. *Saccharomyces cerevisiae*

3. Jenis ganggang hijau yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber makanan baru adalah
 - A. *Spirogyra sp.*
 - B. *Chlorella sp.*
 - C. *Eucheuma sp.*
 - D. *Gelidium sp.*

4. Contoh penerapan bioteknologi dalam proses pembuatan makanan adalah
 - A. tempe, roti, dan keju
 - B. yoghurt, keju, dan sirop
 - C. tempe, tapai, dan tahu
 - D. oncom, kecap, dan tahu

5. Jenis hewan yang dihasilkan melalui hibridisasi adalah
 - A. merpati
 - B. domba Dolly
 - C. sapi brangus
 - D. ayam kampung

6. Media tanam yang tidak digunakan dalam teknologi hidroponik adalah
 - A. air
 - B. kerikil
 - C. tanah
 - D. sabut kelapa

7. Makanan yang dihasilkan dari susu dengan bantuan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* adalah
 - A. roti
 - B. tapai
 - C. tempe
 - D. keju

8. Kultur jaringan dikembangkan berdasarkan adanya kemampuan
 - A. totipotensi
 - B. diferensiasi
 - C. berkembang biak
 - D. menggandakan diri

9. Keuntungan proses fermentasi makanan adalah sebagai berikut, kecuali
 - A. nilai gizi lebih tinggi
 - B. cita rasa lebih baik
 - C. harganya lebih murah
 - D. aroma lebih menarik

10. Perbedaan antara bioteknologi konvensional dengan bioteknologi modern terletak pada ...
 - A. produk yang dihasilkan
 - B. manfaat produknya
 - C. mikroorganisme yang digunakan
 - D. prinsip-prinsip ilmiah yang digunakan