

QUIZZZ Lembar kerja**Quiz Bioteknologi Konvensional**

Total pertanyaan: 15

Estimasi pengerjaan: 8menit

Disusun oleh Ratnaningtyas Ekawati

Nama Kelas Tanggal

1. Apa pengertian bioteknologi?

- a) Teknologi yang memanfaatkan organisme
- b) Teknologi yang menggunakan peralatan yang canggih
- c) Pemanfaatan prinsip-prinsip dan kerekayasaan terhadap organisme
- d) Teknologi tepat guna
- e) Ilmu yang menerapkan prinsip-prinsip biologi

2. Apa yang dimaksud dengan bioteknologi konvensional?

- a) Teknologi yang memanfaatkan organisme
- b) Pemanfaatan prinsip-prinsip dan kerekayasaan terhadap organisme
- c) Teknik dan peralatan yang digunakan masih sangat sederhana
- d) Teknologi yang menggunakan peralatan yang canggih
- e) Teknologi yang memanfaatkan mesin

3. Apa kelebihan bioteknologi konvensional?

- a) Biaya produksi murah
- b) Pengaruh jangka panjang belum diketahui
- c) Waktu relatif lama
- d) Menggunakan peralatan yang canggih
- e) Perbaikan genetik terarah

4. Apa kekurangan bioteknologi konvensional?

- a) Sudah ada pengkajian prinsip-prinsip ilmiah
- b) memerlukan peralatan canggih
- c) Reproduksi dalam skala besar
- d) Memerlukan waktu relatif lama
- e) Perbaikan genetik tidak terarah

5. Contoh produk fermentasi yang tidak termasuk dalam bioteknologi konvensional adalah...
- a) mozzarella
 - b) mentega
 - c) Tape
 - d) Kecap
 - e) Kombucha
6. Bakteri yang digunakan dalam pembuatan keju adalah...
- a) *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*
 - b) *Penicilium notatum*
 - c) *Acetobacter* dan *Gluconobacter*
 - d) *Aspergillus wentii*
 - e) *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus oligosporus*
7. Apa yang dihasilkan dari fermentasi susu oleh bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*?
- a) Tempe
 - b) Kombucha
 - c) Kecap
 - d) Yoghurt
 - e) Keju
8. Apa yang dihasilkan dari fermentasi kacang kedelai dengan jamur *Aspergillus wentii*?
- a) Keju
 - b) Oncom
 - c) Tempe
 - d) Yoghurt
 - e) Kecap
9. Apa yang dihasilkan dari fermentasi tepung dengan ragi?
- a) Kombucha
 - b) Roti
 - c) Yoghurt
 - d) Kecap
 - e) Keju
10. Apa yang dihasilkan dari fermentasi etanol oleh bakteri *Acetobacter* dan *Gluconobacter*?
- a) Yoghurt
 - b) Tempe
 - c) Kecap
 - d) Mentega
 - e) Cuka

