

Data Hasil Pengamatan percobaan fermentasi pembuatan brem

1. Tekstur Nasi ketan	<ul style="list-style-type: none">• Sebelum di fermentasi ? • Setelah di fermentasi ?
2. Mikroorganisme apa saja yang terdapat pada saat fermentasi?	

Kerjakan soal di bawah ini dengan baik dan benar?

1. Jelaskan bagaimana prinsip dalam Bioteknologi?
2. Deskripsikan keterkaitan antara proses pembuatan brem dengan proses Fermentasi !
3. Sebutkan contoh-contoh produk fermentasi dalam kehidupan sehari-hari !