

Nama:

Kelas:

LKPD BIOTEKNOLOGI

Kelas X



**Saksikan video tentang bioteknologi
berikut!**



A. Klik play MP3 berikut sambil mengerjakan lkpd agar suasana menjadi riang!



B. Drop Down

Gambar berikut bisa dibuat dengan bantuan mikroorganisme...



C. Pilihan Ganda

Jenis makanan yang dihasilkan melalui proses fermentasi kacang kedelai oleh jamur *Aspergillus wentii* yaitu...

☐ Yoghurt

☐ Tempe

☐ Kecap

☐ Roti

☐ Keju

B. Kotak Centang

Berilah tanda centang pada kolom yang tersedia!
Perhatikan gambar berikut!



☐ *Acetobacter xylinum*

☐ *Monilia sitophila*

☐ *Lactobacillus lactis*

Untuk membuatnya diperlukan bantuan mikroorganisme, yaitu...

C. Menjodohkan dengan Garis

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



A. *Aspergillus oryzae*



B. *Neurospora sitophila*



C. *Rhizopus oryzae*



D. *Saccharomyces cerevisiae*

D. Drag & Drop

Urutkan langkah-langkah proses pembuatan tempe!

Five empty rectangular boxes arranged vertically, each with a small pink dot at the top left and a small orange dot at the bottom right, indicating they are meant for a drag-and-drop activity.

Mengupas kulit ari kedelai

Mencuci kedelai dan merendam

Memfermentasikan

Membungkus kedelai

Merebus kedelai