



BIOTEKNOLOGI

Nama:

Kelas:

Saksikan video dengan klik link berikut:

https://youtu.be/AChTwZF6_4M

A. Pilihlah jawaban yang paling tepat !

- Pada masyarakat petani kedelai maka untuk meningkatkan nilai gizi dan bisa memenuhi kebutuhan protein masyarakatnya, maka dapat menerapkan bioteknologi konvensional. Contoh bioteknologi yang dilakukan adalah memanfaatkan....
 a. *Rhizopus oryzae* untuk membuat tempe
 b. *Neurospora sitophyla* untuk membuat kecap
 c. *Acetobacter xylinum* untuk membuat oncom
 d. *Saccharomyces cerevisiae* untuk membuat tempe
- Selain dimanfaatkan dalam pembuatan kecap *Aspergillus wentii* dapat pula digunakan dalam pembuatan produk....
 a. yogurt
 b. keju
 c. tauco
 d. margarin
- Antibiotik merupakan salah satu komponen penting dalam dunia kedokteran. Mikroorganisme yang dapat menghasilkan antibiotik adalah
 a. *Saccharomyces cerevisiae*
 b. *Neurospora crassa*
 c. *Monilia sitholphyla*
 d. *Penicilium notatum*
- Makanan yang dibuat melalui proses bioteknologi adalah
 a. tahu, nata de coco, tempe
 b. kecap, roti tawar, tart
 c. yogurt, keju, oncom
 d. asinan, coconut oil, bir
- Nata de coco adalah makanan produk bioteknologi yang bernilai gizi tinggi. Pembuatan nata de coco memanfaatkan mikroorganisme
 a. *Monilia sitholphyla*
 b. *Aspergillus wentii*
 c. *Rhizopus oryzae*
 d. *Acetobacter xylinum*





B. Urutan langkah-langkah proses pembuatan tempe

- | | | |
|----|----------------------|------------------------------|
| 1. | <input type="text"/> | Mengupas kulit ari |
| 2. | <input type="text"/> | Mencuci kedelai dan merendam |
| 3. | <input type="text"/> | Memfermentasikan |
| 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



Acetobacter xylinum



Rhizopus oligosporus



Saccharomyces cerevisiae



Aspergillus oryzae

