

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

A. Materi 1 (Simak video pembelajaran dengan klik link!) berikut!:



Tuliskan tentang apa yang kalian simak dalam 1 paragraf singkat!

.....

.....

.....

.....

.....

Materi 2

Klik link di bawah:

Materi 3

Klik link di bawah:

SOAL

1. Teks Field

Tulis jawaban singkat pada kolom!

Cabang ilmu yang mempelajari pemanfaatan makhluk hidup seperti bakteri, fungi, virus, dan lain-lain maupun produk dari makhluk hidup dalam proses produksi untuk menghasilkan barang dan jasa disebut.

2. Single Choice

Pilih jawaban yang benar!

Antibiotik merupakan salah satu komponen penting dalam dunia kedokteran mikroorganisme yang dapat menghasilkan antibiotik adalah...

3. Check boxes

Pilih jawaban yang benar!

Manakah yang termasuk bioteknologi modern ...

- ☐ Tempe
- ☐ Tanaman tahan hama
- ☐ Bibit unggul
- ☐ Tapai

4. Select (PG)

1. Pada masyarakat petani kedelai, untuk meningkatkan nilai gizi dan bisa memenuhi kebutuhan protein masyarakatnya maka menerapkan bioteknologi konvensional. Contoh bioteknologi yang dilakukan adalah memanfaatkan bakteri....
 - a. *Rhizopus oryzae* untuk membuat tempe
 - b. *Neurospora sitophyla* untuk membuat kecap
 - c. *Acetobacter xylinum* untuk membuat oncom
 - d. *Saccharomyces cerevisiae* untuk membuat tempe
2. Selain dimanfaatkan dalam bentuk kecap *Aspergillus wentii* dapat pula digunakan dalam pembuatan produk....
 - a. Yogurt
 - b. Keju
 - c. Tauco
 - d. Margarin

5. Speak

Disebut apakah? Antigen (mikroorganisma) yang diinaktivasi atau dilemahkan yang bila diberikan kepada orang yang sehat untuk menimbulkan antibodi spesifik terhadap mikroorganisma tersebut, sehingga bila kemudian terpapar, akan kebal dan tidak terserang penyakit?

Klik mikropone untuk merekam jawabanmu!



6. Drag and drop

Urutkan langkah-langkah pembuatan tempe! (Urutkan dengan Tarik dan lepas pada kotak!)

Mengupas kulit ari

Mencuci kedelai dan direndam

Memfermentasikan

Membungkus kedelai

Merebus kedelai

7. Join (menjodohkan)



Lactobacillus bulgaricus



Acetobacter xylinum



Rhizopus oligosporus



Saccharomyces cerevisiae