



# LKPD ELEKTRONIK

## BIOTEKNOLOGI



### IDENTITAS

NAMA :  
KELAS :  
KELOMPOK :  
ANGGOTA :  
1.  
2.  
3.  
4.  
5.

Penyusun :  
**Shita Saraswati,S.Pd**

Untuk praktikum SMA kelas 12



LIVEWORKSHEETS

# LKPD ELEKTRONIK BIOTEKNOLOGI



## PETUNJUK PENGGUNAAN LKPD ELEKTRONIK

1. Sebelum melaksanakan pembelajaran menggunakan LKPD Elektronik membaca doa terlebih dahulu.
2. Baca dan cermati setiap permasalahan yang terdapat dalam LKPD Elektronik
3. isi setiap pertanyaan yang terdapat dalam LKPD Elektronik pada kolom yang telah disediakan.
4. Melakukan percobaan yang terdapat pada LKPD Elektronik
5. Mengkomunikasikan hasil analisis permasalahan dan percobaan sesuai dari data yang didapatkan.



## TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan praktikum bioteknologi Peserta didik diharapkan mampu:

1. Mengetahui yang dimaksud dengan bioteknologi
2. Mengetahui cara membuat donat kentang
3. Mengetahui mikroorganisme yang berperan dalam pembuatan donat kentang dan proses fermentasinya
4. Mengetahui produk yang dihasilkan dalam pemanfaatan bioteknologi ini.

~GOOD LUCK~



# LKPD ELEKTRONIK



## BAB 1



### BAB I LANDASAN TEORI

Donat (*doughnuts* atau *donut*) adalah penganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur dan mentega. Donat yang paling umum adalah donat berbentuk cincin dengan lubang di tengah dan donat berbentuk bundar dengan isi yang rasanya manis, seperti berbagai jenis selai, jelly, krim, dan custard.

Pembuatan donat merupakan salah satu proses pengolahan dengan memanfaatkan mikroba yaitu jenis khamir *Saccharomyces cereviciae* yang sering dikenal dengan ragi roti. *Saccharomyces cereviciae* digunakan sebagai bahan pengembang pada pembuatan donat atau jenis roti-rotian lainnya karena dapat menghasilkan enzym yang dapat merombak gula menjadi alkohol dan gas CO<sub>2</sub> yang terbentuk selama proses fermentasi mengakibatkan adonan donat menjadi mengembang, hal ini juga bisa terjadi karena tepung yang telah diadoni sifatnya elastis sehingga dapat mengurung gas CO<sub>2</sub> yang telah terbentuk selama proses fermentasi.

Tingkat pengembangan adonan sangat dipengaruhi oleh kekalisan atau kepadatan adonan donat dan aktifitas rasi dalam adonan.

### A. TUJUAN

Tuliskan tujuan mengenai percobaan kalian

### B. MANFAAT

Tuliskan Manfaat mengenai percobaan kalian



APAKAH KALIAN INGIN MEMBAHAS LEBIH LANJUT IKUTI LANGKAH-LANGKAH DIBAWAH INI YAI



# LKPD ELEKTRONIK



## BAB 2



### C. ALAT DAN BAHAN

Tuliskan alat dan bahan yang digunakan

### D. CARA KERJA

Tuliskan langkah-langkah pembuatan donat kentang

### D. HASIL PENGAMATAN

Lengkapi tabel dibawah ini!!!

Waktu (menit)	Tekstur	Ukuran



APAKAH KALIAN INGIN MEMBAHAS LEBIH LANJUT IKUTI  
LANGKAH-LANGKAH DIBAWAH INI YAH



# LKPD ELEKTRONIK



## BAB 3



### F. PERTANYAAN DAN DISKUSI

Apakah kalian merasa senang melakukan praktikum pembuatan donat?

Sebutkan 3 manfaat dan 2 tantangan bioteknologi konvensional dalam kehidupan!

Bagaimana peran mikroba dalam pembuatan donat

Apakah tantangan kalian dalam praktikum pembuatan donat?

apa kegunaan ragi pada proses pembuatan donat



APAKAH KALIAN INGIN MEMBAHAS LEBIH LANJUT IKUTI  
LANGKAH-LANGKAH DIBAWAH INI YA!



# LKPD ELEKTRONIK



## BAB 4



### G.KESIMPULAN

Buatlah kesimpulan mengenai praktikum

### G.DOKUMENTASI



YEAY PRAKTIKUM KALIAN  
BERHASIL!!!!!!

