



Selain itu, kapang juga berperan dalam proses fermentasi produk lain seperti kecap dan keju tertentu. Aktivitas enzimatis kapang sangat penting dalam tahap awal fermentasi karena mempersiapkan substrat agar dapat dimanfaatkan oleh mikroorganismenya lain.

### c. Bakteri

Bakteri, khususnya bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus* sp., berperan dalam menghasilkan dan mengubah glukosa menjadi asam laktat. Bakteri berperan dalam menghasilkan rasa asam dan aroma khas pada produk, serta menghambat pertumbuhan mikroba pembusuk sehingga menjadi pengawet alami pada produk fermentasi. Beberapa bakteri juga berpotensi sebagai probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Bakteri asam laktat umum digunakan dalam pembuatan yoghurt.

Setelah membaca materi dan menyaksikan video, coba diskusikan dengan teman satu timmu dan jawablah soal yang tersedia pada BioQuestion



#### BioQuestion

*Fluency, Flexibility, Elaboration*

Bioteknologi konvensional merupakan bentuk awal dan paling tradisional dari bioteknologi yang telah digunakan selama ribuan tahun oleh manusia dalam aktivitas sehari-hari. Sekarang diskusikan

1. Apa perbedaan utama antara fermentasi alkohol dan fermentasi asam laktat? (*Flexibility*)
2. Bagaimana perbedaan jenis mikroorganismenya mempengaruhi hasil fermentasi alkohol dan asam laktat? (*Elaboration*)
3. Sebutkan berbagai mikroorganismenya yang dapat digunakan dalam fermentasi! (*Fluency*)

**CLICK HERE** 

*Klik disini untuk menjawab*

**LEMBAR JAWABAN**

A large, light blue rectangular area with a scalloped border, intended for writing answers. The border consists of a series of semi-circular indentations along all four sides.