

LKPD

"BIOTEKNOLOGI"

NAMA :

KELAS :

Saksikan video berikut ini :

A. Pilihlah jawaban yang paling tepat !

1. Pada masyarakat petani kedelai untuk meningkatkan nilai gizi dan bisa memenuhi kebutuhan protein masyarakatnya, maka dapat menerapkan bioteknologi konvensional. Contoh bioteknologi konvensional yang di lakukan adalah memanfaatkan…
   A. *Rhizopus oryzae* untuk membuat tempe
   B. *Neurospora sitophyla* untuk membuat kecap
   C. *Actobacter xylium* untuk membuat oncom
   D. *Saccharomyces carviseae* untuk membuat tempe

2. Selain dimanfaatkan dalam pembuatan kecap *Aspergilus wentii* dapat pula digunakan dalam pembuatan produk…
   A. Yogurt
   B. Keju
   C. Tauco
   D. MargariN

3. Antibiotic merupakan salah satu komponen penting dalam dunia kedokteran. Mikroorganisme yang dapat menghasilkan antibiotic adalah…
   A. Sacchoromyces *carviseae*

LIVEWORKSHEETS

B. *Neurospora sitophyla*
C. *Monilia sithophyta*
D. *Penicium notatum*

4. Makanan yang dibuat melalui proses bioteknologi adalah…
   A. Tahu, nata de coco, tempe
   B. Kecap, roti tawar, tart
   C. Yogurt, keju, oncom
   D. Asinan, nata de coco, bir
5. Nata de coco adalah makanan produk bioteknologi yang bernilai gizi tinggi. Pembuatan nata de coco memanfaatkan mikroorganisme..
   A. *Monilia sithophyta*
   B. *Aspergilus wentii*
   C. *Rhizopus oryzae*
   D. *Actobacter xylium*

B. Urutkan Langkah-langkah proses pembuatan tempe

1. ____
2. ____
3. ____
4. ____
5. ____

Mengupas kulit ari

Mencuci kedelai dan merendam

Memfermentasi

Membungkus kedelai

Merebus kedelai

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





Lactobacillus bulgaricus

Actobacter xylium

LIVEWORKSHEETS



Rhizoppus oligosporus



Saccharomyces cereviseae



Asspergillus oryzae

LIVEWORKSHEETS