



Bioteknologi

lkpd

Kelas 9

 **LIVEWORKSHEETS**

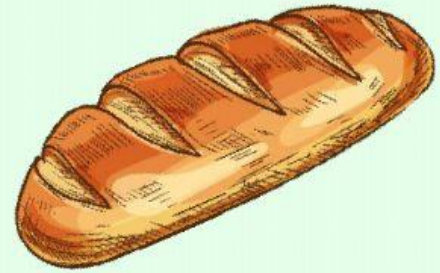


Bioteknologi Pangan

Bioteknologi pangan adalah bioteknologi yang digunakan untuk menghasilkan produk makanan dengan memanfaatkan mikroorganisme.



Beberapa contoh produk bioteknologi di bidang pangan yaitu tapai, yoghurt, keju, tempe, kecap, roti, dan minuman beralkohol



Bioteknologi Pangan

BIOTEKNOLOGI PANGAN

No	Hasil Pangan	Mikroorganisme yang berperan
1	Tapai	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , jamur <i>Aspergillus</i> sp., dan bakteri <i>Acetobacter aceti</i>
2	Yoghurt	<i>Lactobacillus casei</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> , dan <i>Bifidobacteria</i>
3	Keju	<i>Lactococcus</i> sp., <i>Lactobacillus bulgaricus</i> , dan <i>Streptococcus thermophilus</i> .
4	Tempe	<i>Rhizopus oryzae</i> dan <i>Rhizopus oligosporus</i>
5	Kecap	<i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , dan <i>Aspergillus wentii</i>
6	Roti	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
7	Minuman Beralkohol	<i>Saccharomyces</i>



Pilihlah salah satu jawaban yang tepat

Pada proses pembuatan tempe, fermentasi dilakukan dengan menumbuhkan jamur . .

Rhizopus oryzae

Aspergillus oryzae

Lactobacillus bulgaricus

Aspergillus wentii

Aspergillus oryzae, Aspergillus sojase, dan Aspergillus wentii merupakan jamur yang berperan dalam proses pembuatan . . .

Wine

roti

Kecap

tape

Pada pembuatan tapai, tapai yang dihasilkan terasa masam. Rasa masam pada tapai disebabkan adanya kandungan

Asam laktat

Asam cuka

Asam askorbat

Asam klorida



tariklah garis pada pasangan mikroorganisme yang sesuai



Kecap



Yoghurt



Wine



Keju

• *Saccharomyces*

Lactococcus sp

Aspergillus oryzae

Lactobacillus casei



jawablah pertanyaan di bawah ini

Kecap merupakan salah satu produk hasil bioteknologi yang terbuat dari...



Fermentasi yang dilakukan oleh *Saccharomyces cerevisiae* pada roti banyak menghasilkan gas..



Semakin lama proses fermentasi minuman beralkohol, semakin tinggi kandungan...

