

NAMA : _____

KELAS : _____

1. Lengkapi tabel berikut!

| PRODUK MAKANAN | BAHAN MAKANAN | MIKROORGANISME |
|----------------|---------------|---------------------------------|
| Tempe | | <i>Rhizopus oryzae</i> |
| Sake | Beras | |
| | Kedelai | <i>Aspergillus wentii</i> |
| Nata de coco | | |
| Yoghurt | Susu | |
| Keju | | |
| Roti | | <i>Saccharomyces cerevisiae</i> |

2. Hubungkan dengan garis pasangan pernyataan yang sesuai:

Kultur
Jaringan

Tanaman varietas unggul yang dihasilkan dari teknologi rekayasa genetika dengan cara disisip atau memiliki gen asing dari spesies tanaman yang berbeda atau makhluk hidup lainnya.

Kloning

Menghasilkan individu yang sama persis atau yang identik secara genetik

Hidroponik

Menghilangkan polutan ataupun kontaminan yang terdapat di air, tanah, dan juga udara dengan memanfaatkan mikroorganisme

Tanaman
Transgenik

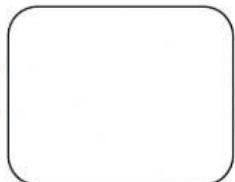
Budidaya menanam dengan memanfaatkan air tanpa menggunakan media tanah

Bioremediasi

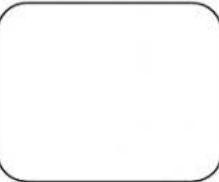
Teknik perbanyakan tanaman secara vegetatif buatan yang didasarkan pada sifat totipotensi tumbuhan

3. Pindahkan gambar pada kolom kanan ke bagian yang kosong berikut:

Proses Pembuatan Tempe



Dikukus selama 30 menit



Dikemas dengan daun pisang atau plastik



Direbus sampai mendidih



Dikupas kulit arinya



Diberi ragi tempe 1% diaduk sampai rata



Direndam selama 36 jam



Ditiriskan hingga dingin



Diperam (dfermentasi selama 48 jam)