

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)



NAMA :

KELAS :



BIOTEKNOLOGI KONVENSIONAL

Saksikan video dengan klik link berikut:

<https://youtu.be/Mzxgzln3jzU?si=RNLuud1L5dHiqb86>

A. Pilihlah dengan jawaban yang paling tepat!

1. Makanan yang dibuat melalui proses bioteknologi adalah.....

- A. Tahu, nata de coco, tempe
- B. Kecap, roti tawar, tart
- C. Yogurt, keju, oncom
- D. Asinan, coconut oil, bir

2. Bakteri yang umum digunakan dalam proses fermentasi susu menjadi yogurt adalah.....

- A. *Escherichia oil*
- B. *Lactobacillus acidophilus*
- C. *Bacillus subtilis*
- D. *Staphylococcus aureus*

3. Selain dimanfaatkan dalam pembuatan kecap *Aspergillus wentii* dapat pula diguna pembuatan produk.....

- A. Yogurt
- B. Keju
- C. Tauco
- D. Margarin

4. Pada masyarakat petani kedelai maka untuk meningkatkan nilai gizi dan bisa membuat kebutuhan masyarakatnya, maka dapat menerpkan bioteknologi konvensi bioteknologi yang dilakukan adalah memanfaatkan.....

- A. *Rhizopus oryzae* untuk membuat tempe
- B. *Neurospora sitophyla* untuk membuat kecap
- C. *Acetobacter xylinum* untuk membuat oncom
- D. *Saccharomyces cerviseae* untuk membuat tempe

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



Saccharomyces cerevisiae



Lactobacillus bulgaricus



Actobacter xylinum



Rhizoppos oligosporus



Aspergillus orizae

C. Urutkan tahapan pembuatan tempe

1.

Penambahan ragi

2.

Pendinginan

3.

Pencucian

4.

Perendaman

5.

Pengemasan & fermentasi

6.

Penggilingan

7.

Perebusan