



L K P D

BIOTEKNOLOGI

Nama:

Kelas:

Saksikan video dengan klik link berikut:

https://youtu.be/ACHTwZF6_4M

A. Pilihlah jawaban yang paling tepat !

- Pada masyarakat petani kedelai maka untuk meningkatkan nilai gizi dan bisa memenuhi kebutuhan protein masyarakatnya, maka dapat menerapkan bioteknologi konvensional. Contoh bioteknologi yang dilakukan adalah memanfaatkan....
 - Rhizopus oryzae* untuk membuat tempe
 - Neurospora sitophyla* untuk membuat kecap
 - Acetobacter xylinum* untuk membuat oncom
 - Saccharomyces cerevisiae* untuk membuat tempe
- Selain dimanfaatkan dalam pembuatan kecap *Aspergillus wentii* dapat pula digunakan dalam pembuatan produk....
 - yogurt
 - keju
 - tauco
 - margarin
- Antibiotik merupakan salah satu komponen penting dalam dunia kedokteran. Mikroorganisme yang dapat menghasilkan antibiotik adalah
 - Saccharomyces cerevisiae*
 - Neurospora crassa*
 - Monilia sitholphyla*
 - Penicilium notatum*
- Makanan yang dibuat melalui proses bioteknologi adalah
 - tahu, nata de coco, tempe
 - kecap, roti tawar, tart
 - yogurt, keju, oncom
 - asinan, coconut oil, bir
- Nata de coco adalah makanan produk bioteknologi yang bernilai gizi tinggi. Pembuatan nata de coco memanfaatkan mikroorganisme
 - Monilia sitholphyla*
 - Aspergillus wentii*
 - Rhyzopus oryzae*
 - Acetobacter xylinum*





B. Urutan langkah-langkah proses pembuatan tempe

- | | | |
|----|----------------------|------------------------------|
| 1. | <input type="text"/> | Mengupas kulit ari |
| 2. | <input type="text"/> | Mencuci kedelai dan merendam |
| 3. | <input type="text"/> | Memfermentasikan |
| 4. | <input type="text"/> | Membungkus kedelai |
| 5. | <input type="text"/> | Merebus kedelai |

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



Lactobacillus bulgaricus



Acetobacter xylinum



Rhizopus oligosporus



Saccharomyces cerevisiae



Aspergillus oryzae

