

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ISTILAH	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Enzim	4
2.2 Amilase	6
2.3 Pati atau Amilum	8
2.4 Bakteri <i>Bacillus</i> sp. K₂Br₅	9
2.4.1 Morfologi Bakteri	9
2.4.2 α -Amilase dari <i>Bacillus</i> sp.	10
2.5 Isolasi dan Pemurnian Enzim	10
2.6 Uji Aktivitas α-Amilase	12
2.6.1 Metode Fuwa	12
2.6.2 Metode DNS	13
2.6.3 Metode Somogyi-Nelson	14
2.7 Pengukuran Konsentrasi Enzim	14
2.8 Analisis Spektrofotometri	15
2.9 Karakterisasi α-Amilase	15
2.9.1 pH Optimum α -Amilase	16
2.9.2 Suhu Optimum α -Amilase	16

2.9.3	Bufur Optimum α -Amilase.....	16
BAB III	METODE PENELITIAN.....	18
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi	18
3.3	Prosedur	18
3.3.1	Isolasi α -amilase.....	20
3.3.2	Uji Aktivitas dan Kadar Protein Total α -amilase.....	20
3.3.3	Fraksinasi α -amilase.....	21
3.3.4	Dialisis	21
3.3.5	Karakterisasi α -Amilase	21
3.3.5.1	Pengaruh pH Terhadap Aktivitas α -Amilase.....	21
3.3.5.2	Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas α -Amilase.....	21
3.3.5.3	Pengaruh Bufer Terhadap Aktivitas α -Amilase.....	22
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1	Produksi dan Isolasi α-Amilase dari <i>Bacillus sp. K₂Br₅</i>	23
4.2	Fraksinasi α-amilase dari <i>Bacillus sp. K₂Br₅</i>.....	24
4.3	Pemurnian α-amilase dari <i>Bacillus sp. K₂Br₅</i>.....	26
4.4	Karakterisasi α-amilase dari <i>Bacillus sp. K₂Br₅</i>.....	27
4.3.1	pH Optimum	28
4.3.2	Suhu Optimum.....	30
4.3.3	Bufur Optimum.....	32
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1	Kesimpulan	35
5.2	Saran.....	35
	DAFTAR PUSTAKA	36
	SUBJEK INDEKS	39
	LAMPIRAN A.....	40
	LAMPIRAN B.....	41
	LAMPIRAN C.....	43
	LAMPIRAN D.....	45
	LAMPIRAN E.....	47
	LAMPIRAN F	49