

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR ISTILAH.....	vii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Tujuan Penelitian	2
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Biji Alpukat.....	4
2.2 Pati	5
2.2.1 Sumber dan Kegunaan.....	5
2.2.2 Struktur dan Sifat.....	6
2.2.3 Struktur dan Sifat.....	7
2.3 Amilase	7
2.4 Fraksinasi dengan Salting Out	9
2.5 Dialisis.....	9
2.6 Uji Aktivitas Amilase.....	10
2.7 Penentuan Kadar Protein Total	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	12
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	12
3.3 Prosedur	12
3.3.1 Tahap Ekstraksi	13
3.3.2 Uji Aktivitas dan Penentuan Kadar Protein Total	13
3.3.3 Tahap Fraksinasi Amilase (Salting Out)	14
3.3.4 Dialisis	14
3.3.5 Tahap Karakterisasi Enzim Amilase	14
3.3.5.1 Pengaruh pH Terhadap Aktivitas Amilase	14
3.3.5.2 Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Amilase	15
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Isolasi Amilase dari Biji Alpukat	16
4.1.1 Ekstraksi Amilase dari Biji Alpukat	16
4.1.2 Sentrifugasi Filtrat Hasil Ekstraksi Biji Alpukat.....	16
4.1.3 Uji Aktivitas Amilase dan Penentuan Kadar Protein Total....	17
4.2 Fraksinasi dengan Metode Salting Out	18
4.2.1 Fraksinasi dengan Ammonium Sulfat (Salting Out)	18
4.2.2 Dialisis dalam Membran Selofan	19

4.3 Karakterisasi Amilase dari Biji Alpukat.....	21
4.3.1 Penentuan pH Optimum	21
4.3.2 Penentuan Suhu Optimum	23
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Kesimpulan	26
5.2 Saran.....	26
SUBJEK INDEKS	31
LAMPIRAN A	32
LAMPIRAN B	39
LAMPIRAN C	44



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG