

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
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	2
1.4 Tujuan Penelitian	2
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Amilase	4
2.1.1 Struktur α -Amilase.....	5
2.1.2 Mekanisme α -Amilase.....	6
2.2 Pati	7
2.2.1 Sumber dan Fungsi.....	7
2.2.2 Struktur dan Sifat.....	8
2.3 Bakteri <i>Bacillus</i> sp.	9
2.3.1 Morfologi Bakteri.....	9
2.3.2 α -Amilase dari <i>Bacillus</i> sp.	10
2.4 Fraksinasi dengan Metode <i>Salting Out</i>	10
2.5 Dialisis	11
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.....	13
2.7 Pengukuran Konsentrasi Enzim	14
2.8 Analisis Protein dengan Spektrofotometri	15
2.9 Karakterisasi Enzim Berdasarkan Pengaruh pH dan Suhu	16
BAB III METODE PENELITIAN	17

3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi	17
3.3	Prosedur	18
3.3.1	Isolasi α -Amilase	19
3.3.2	Uji aktivitas α -Amilase dan Kadar Protein Total dari Ekstrak Kasar	19
3.3.3	Fraksinasi α -Amilase dengan <i>Salting Out</i>	19
3.3.5	Karakterisasi α -Amilase.....	21
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1	Isolasi α-Amilase dari <i>Bacillus</i> sp. K₂Br₅	22
4.1.1	Produksi α -Amilase dari <i>Bacillus</i> sp. K ₂ Br ₅	22
4.1.2	Fraksinasi dengan Ammonium Sulfat (<i>Salting Out</i>).....	23
4.1.3	Dialisis.....	25
4.2	Karakterisasi α-Amilase dari <i>Bacillus</i> sp. K₂Br₅	26
4.2.1	pH Optimum.....	26
4.2.2	Suhu Optimum	27
BAB V	KESIMPULAN	29
5.1	Kesimpulan	29
5.2	Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN A	34
LAMPIRAN B	40
LAMPIRAN C	47