

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Kegunaan Penelitian.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1. Molibdenum.....	5
2.2. Pelarutan Molibdenum.....	5
2.3. Pelarutan Molibdenum Secara <i>Bioleaching</i> .....	7
2.4. Pelarutan Molibdenum Secara <i>Bioleaching</i> Menggunakan <i>Aspergillus niger</i> .....	8
2.5. Hipotesis Penelitian.....	4
<b>III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....</b>	<b>11</b>
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	11
3.2. Alat dan Bahan Penelitian .....	11
3.2.1. Alat .....	11
3.2.2. Bahan .....	11
3.2.2.1. Isolat <i>Aspergillus niger</i> .....	11

3.2.2.2. Medium .....	12
3.2.2.3. Bahan Kimia.....	12
3.3. Tahapan Penelitian .....	12
3.3.1. Pemeliharaan Isolat Jamur <i>Aspergillus niger</i> .....	12
3.3.2. Pemilihan Isolat Jamur <i>Aspergillus niger</i> .....	12
3.3.3. Pemilihan Medium Fermentasi .....	13
3.3.4. <i>Bioleaching</i> Asam Molibdat oleh <i>Aspergillus niger</i> .....	14
3.3.4.1. Pengujian Asam Total dengan Titrasi .....	14
3.3.4.2. Pengujian Kandungan Asam Sitrat dengan HPLC ( <i>High-Performance Liquid Chromatography</i> ) .....	14
3.3.4.3. Pengujian Kandungan Molibdenum Terlarut dengan OES ( <i>Optical Emission Spectroscopy</i> ) .....	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16
4.1. Pemilihan Isolat Jamur <i>Aspergillus niger</i> .....	16
4.2. Pemilihan Medium Fermentasi .....	17
4.3. <i>Bioleaching</i> Asam Molibdat Tak-Larut oleh <i>Aspergillus niger</i> .....	20
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	28
5.1. Kesimpulan .....	28
5.2. Saran .....	28
LAMPIRAN.....	33