

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
INTISARI .....	x
ABSTRACT .....	xi
BAB I .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Permasalahan .....	2
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	3
BAB II .....	4
A. Tinjauan Pustaka .....	4
1. Enzim Lipase .....	4
2. Kapang Penghasil Lipase .....	4
3. Biji Karet .....	5
4. Produksi Enzim Lipase Menggunakan SSF .....	6
5. Pengaruh Kadar Air terhadap Produktivitas Lipase .....	7
B. Hipotesis .....	7
BAB III .....	8
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	8
B. Alat dan Bahan .....	8
C. Cara Kerja .....	9
1. Persiapan .....	10
2. Perhitungan Suspensi Spora <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms. 11 .....	10



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Produksi Lipase oleh *Aspergillus aculeatus* Ms. 11 dengan Fermentasi Substrat Padat Menggunakan Medium Press-Cake Biji Karet (*Hevea brasiliensis* (Willd. Ex A. Juss.) M&Atilde;&frac14;ll Arg.) dan Variasi Kadar Air

Raihana Rifma Hanun Nurbaiti, Dr. Miftahul Ilmi, M. Si.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

3. Produksi Enzim dengan Variasi Kadar Air dan Waktu Fermentasi .....	11
4. Produksi Enzim Kasar Lipase .....	12
5. Pengujian Aktivitas Lipase .....	12
6. Pengukuran Kadar Protein.....	14
7. Pengujian Gula Reduksi .....	14
8. Pengujian Biomassa .....	15
D. Analisis Data .....	15
BAB IV .....	16
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16
1. Produksi Lipase oleh <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms. 11 menggunakan SSF dengan Variasi Kadar Air .....	16
2. Aktivitas Spesifik Enzim oleh <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms. 11 menggunakan SSF dengan Variasi Kadar Air .....	18
3. Konsumsi Glukosa oleh <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms. 11 menggunakan SSF dengan Variasi Kadar Air .....	20
BAB V .....	23
A. Kesimpulan .....	23
B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	24
LAMPIRAN .....	28



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Produksi Lipase oleh *Aspergillus aculeatus* Ms. 11 dengan Fermentasi Substrat Padat Menggunakan Medium Press-Cake Biji Karet (*Hevea brasiliensis* (Willd. Ex A. Juss.) M&Atilde;&frac14;ll Arg.) dan Variasi Kadar Air

Raihana Rifma Hanun Nurbaiti, Dr. Miftahul Ilmi, M. Si.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Rancangan Penelitian.....	9
Gambar 2. Perbandingan unit lipase total, yield dan produktivitas lipase oleh <i>A. aculeatus</i> Ms. 11 dengan variasi kadar air pada substrat biji karet dengan perlakuan hari ke-0, 2, 4 dan 7 .....	16
Gambar 3. Perbandingan konsentrasi protein, aktivitas relatif, dan aktivitas spesifik enzim <i>A. aculeatus</i> Ms. 11 dengan variasi kadar air pada substrat biji karet dengan perlakuan hari ke-0, 2, 4 dan 7 .....	18
Gambar 4. Konsumsi Glukosa oleh <i>A. aculeatus</i> Ms. 11 dengan variasi kadar air pada substrat biji karet dengan perlakuan hari ke-0, 2, 4 dan 7 .....	21



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Produksi Lipase oleh *Aspergillus aculeatus* Ms. 11 dengan Fermentasi Substrat Padat Menggunakan Medium Press-Cake Biji Karet (*Hevea brasiliensis* (Willd. Ex A. Juss.) M&Atilde;&frac14;ll Arg.) dan Variasi Kadar Air

Raihana Rifma Hanun Nurbaiti, Dr. Miftahul Ilmi, M. Si.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Biji Karet .....	5
Tabel 2. Variasi Kadar Air dan Waktu Fermentasi .....	12



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Produksi Lipase oleh *Aspergillus aculeatus* Ms. 11 dengan Fermentasi Substrat Padat Menggunakan Medium Press-Cake Biji Karet (*Hevea brasiliensis* (Willd. Ex A. Juss.) M&Atilde;&frac14;ll Arg.) dan Variasi Kadar Air

Raihana Rifma Hanun Nurbaiti, Dr. Miftahul Ilmi, M. Si.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Proksimat Biji Karet .....	28
Lampiran 2. Kurva Standar Lipase .....	28
Lampiran 3. Perhitungan Data Aktivitas Relatif Enzim.....	28
Lampiran 4. Perhitungan Data Produktivitas Lipase .....	31
Lampiran 5. Kurva Standar Protein .....	34
Lampiran 6. Perhitungan Data Aktivitas Spesifik Enzim .....	35
Lampiran 7. Kurva Standar Glukosa.....	39
Lampiran 8. Perhitungan Konsumsi Glukosa .....	40
Lampiran 9. Hasil Analisis one-way ANOVA post-hoc test DUNCAN Unit Lipase Total .....	42
Lampiran 10. Hasil Analisis one-way ANOVA post-hoc test DUNCAN Yield.....	42
Lampiran 11. Hasil Analisis one-way ANOVA post-hoc test DUNCAN Produktivitas Lipase .....	43
Lampiran 12. Hasil Analisis one-way ANOVA post-hoc test DUNCAN Konsentrasi Protein .....	43
Lampiran 13. Hasil Analisis one-way ANOVA post-hoc test DUNCAN Aktivitas Relatif .....	44
Lampiran 14. Hasil Analisis one-way ANOVA post-hoc test DUNCAN Aktivitas Spesifik Enzim .....	44
Lampiran 15. Hasil Analisis one-way ANOVA post-hoc test DUNCAN Konsumsi Glukosa .....	45