



RINGKASAN

Enzim alfa amilase adalah salah satu enzim yang mampu memecah pati menjadi komponen-komponen yang lebih kecil. Enzim ini antara lain ditemukan pada biji-bijian - termasuk pula pada biji sorgum. Biji-bijian yang dikecambahkan diketahui mengandung enzim alfa amilase dengan aktifitas yang lebih besar bila dibandingkan dengan biji-biji yang tak dikecambahkan. Untuk membantu/ mempercepat pengecembahan biji pada umumnya dilakukan perendaman terlebih dahulu.

Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui pengaruh lama perlakuan perendaman dan lama perlakuan pengecembahan yang berbeda terhadap aktifitas enzim alfa amilase pada kecambah sorgum yang dihasilkan.

Dalam penelitian ini digunakan biji-biji sorgum varietas GH 311. Biji-biji tersebut direndam dalam air selama 12 jam, 18 jam, 24 jam dan selanjutnya dikecambahkan selama 12 jam, 24 jam, 36 jam, dan 48 jam. Hasil analisa ternyata menunjukkan bahwa penambahan lama perlakuan perendaman dari 12 jam menjadi 18 jam dan 24 jam menghasilkan kecambah dengan aktifitas enzim alfa amilase yang berbeda nyata.

Demikian pula lama perlakuan pengecembahan yang berbeda menghasilkan kecambah dengan aktifitas enzim alfa amilase yang berbeda. Makin lama perlakuan pengecembahan, makin besar pula aktifitas enzim alfa amilase pada kecambah yang dihasilkan.