

	halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH	1
B. TUJUAN PENELITIAN	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. ENZIM MIKROBIA	5
1. Enzim Intraseluler	5
2. Enzim Ekstraseluler	6
B. ENZIM KOLESTEROL OKSIDASE	8
1. Kegunaan Enzim Kolesterol Oksidase	8
2. Mikrobia Penghasil Enzim Kolesterol Oksidase	10
3. Produksi Enzim Kolesterol Oksidase Secara Fermentasi	11
a. Media Pertumbuhan	11
b. Proses Fermentasi	12
c. Isolasi Enzim	16
BAB III. METODA PENELITIAN	19
A. BAHAN	19
1. Mikroorganisme	19
2. Media	19
3. Reagen	21
B. ALAT	21
C. CARA PENELITIAN	21
1. Penyiapan Isolat Mikroorganisme	21
2. Pembuatan Media Fermentasi dan Inokulasi	22
3. Pemanenan	23
D. PENGUJIAN	24
1. Penentuan Berat Sel	24
2. Penentuan Aktivitas Enzim	24
3. Penentuan Konsentrasi Protein	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. PENENTUAN MIKROBIA MENGGUNAKAN BERBAGAI MEDIA	32
1. Produksi Kolesterol Oksidase oleh Mikrobia Dalam Berbagai Media	32
2. Produksi Kolesterol Oksidase oleh <i>Pseudomonas putida</i>	35

1. Enzim Terikat Membran	37
a. pH Media	37
b. Suhu Inkubasi	39
c. Waktu Inkubasi	40
2. Enzim Ekstraseluler	42
a. pH media	42
b. Suhu Inkubasi	43
c. Waktu inkubasi	44
C. KESTABILAN AKTIVITAS ENZIM KOLESTEROL OKSIDASE DARI <i>Pseudomonas putida</i> SELAMA PENYIMPANAN	45
D. KETAHANAN ENZIM KOLESTEROL OKSIDASE PADA BERBAGAI MACAM SUHU	47
E. PEMBAHASAN UMUM	48
BAB V. KESIMPULAN	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	56