



## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DARI HATI YANG PALING DALAM	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG	1
B. TUJUAN PENELITIAN	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>4</b>
A. ENZIM LIPASE	4
B. PRODUKSI LIPASE	5
B.1. Media Fermentasi	6
B.2. Penyiapan Starter	8
B.3. Produksi Enzim	9
B.4. Isolasi Enzim	9
C. PEMURNIAN ENZIM	10
D. KARAKTERISASI ENZIM	12
D.1. Suhu	12
D.2. pH	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>14</b>
A. BAHAN	14
A.1. Mikrobial	14
A.2. Media Fermentasi	14
A.3. Bahan Kimia	15
B. ALAT	15
C. LOKASI PENELITIAN	15
D. JALANNYA PENELITIAN	16
D.1. Produksi Enzim	16
D.1.1. Penyiapan Media Fermentasi	16



	D.1.2. Penyiapan Inokulum -----	16
	D.1.3. Produksi Enzim -----	17
	D.1.4. Isolasi Enzim -----	17
	D.2. Pemurnian Enzim -----	17
	D.2.1. Penyiapan Sampel -----	17
	D.2.2. Pemurnian Enzim -----	17
	D.2.3. Dialisis -----	19
	D.3. karakterisasi Enzim -----	19
	D.3.1. Suhu Optimum -----	19
	D.3.2. Stabilitas Suhu -----	19
	D.3.3. pH Optimum -----	19
D.	METODE ANALISA -----	22
	E.1. Aktivitas lipase -----	22
	E.2. Protein -----	23
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> -----	25
	A. PEMURNIAN LIPASE -----	25
	B. KARAKTERISASI LIPASE -----	29
	B.1. Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Lipase -----	29
	B.2. Pengaruh pH Terhadap Aktivitas Lipase -----	31
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> -----	33
	A. KESIMPULAN -----	33
	B. SARAN -----	33

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN