



## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
INTISARI .....	ix
ABSTRACT.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1 L-asparaginase .....	3
2.2 Mekanisme Kerja L-asparaginase.....	5
2.3 <i>Planococcus</i> sp. ....	7
2.4 Produksi Enzim dan Pengaruh Garam.....	9
2.4.1 Faktor -faktor yang memengaruhi produksi enzim .....	9
2.4.2 Pengaruh konsentrasi garam.....	10
2.5 Hipotesis .....	10
BAB III METODE PENELITIAN .....	11
3.1 Tempat Penelitian .....	11
3.2 Alat dan Bahan Penelitian .....	11
3.2.1 Alat .....	11
3.2.2 Bahan.....	11
3.2 Bagan Alir Penelitian.....	12
3.3 Cara Kerja.....	12
3.3.1 Peremajaan dan pemeliharaan kultur bakteri <i>Planococcus</i> sp. JS01 .....	12



3.3.2 Deteksi awal kemampuan <i>Planococcus</i> sp. JS01 dalam memproduksi enzim L-asparaginase .....	13
3.3.3 Penumbuhan bakteri pada medium M9 <i>yeast extract</i> dan pembuatan kurva pertumbuhan .....	13
3.3.4 Uji produksi enzim L-asparaginase <i>Planococcus</i> sp. JS01 dengan metode Nessler berdasarkan pelepasan amonia .....	14
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>16</b>
4.1 Deteksi Awal Kemampuan Produksi L-asparaginase oleh <i>Planococcus</i> sp. JS01 .....	16
4.2 Pertumbuhan <i>Planococcus</i> sp. JS01 pada Medium M9 <i>yeast extract</i> .....	16
4.2.1 Pengaruh medium M9 <i>yeast extract</i> terhadap pertumbuhan <i>Planococcus</i> sp. JS01 .....	17
4.2.2 Pertumbuhan <i>Planococcus</i> sp. JS01 pada beberapa konsentrasi garam.....	18
4.2.3 Produksi enzim L-asparaginase selama fase logaritmik dan penentuan waktu panen .....	19
4.3 Analisis Produksi Enzim L-asparaginase oleh <i>Planococcus</i> sp. JS01 .....	20
<b>BAB V KESIMPULAN.....</b>	<b>24</b>
5.1 Kesimpulan .....	24
5.2 Saran .....	24
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>30</b>