

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI	ix
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Mikroorganisme Oleaginous	4
B. Pola Pembentukan Lemak	7
C. Biosintesa Lemak pada Mikroorganisme	9
1. Biosintesa asam lemak jenuh	9
2. Biosintesa asam lemak tak jenuh	10
3. Biosintesa triasilgliserol	11
D. Jalur dan Efisiensi Pembentukan Lemak	12
E. Faktor- faktor Berpengaruh terhadap Per- tumbuhan dan Pembentukan Lemak	14
1. Kecepatan pertumbuhan	15
2. Suhu perumbuhan	15
3. pH media	15
4. Oksigen terlarut	16
5. Konsentrasi sumber karbon	17
6. Perbandingan C/N media	18
7. Substrat pertumbuhan	18
8. Sistem fermentasi	23

F. Hipotesis	23
III. BAHAN DAN CARA PENELITIAN	24
A. Bahan dan Alat	24
B. Cara Penelitian	25
C. Cara Analisis	30
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Morfologi Candida curvata dan isolat 10a-2 dengan Globula Lemak dalam Sel	33
B. Pengaruh Perbandingan C/N Media terhadap Pertumbuhan dan Pembentukan Lemak	36
C. Pengaruh Waktu Inkubasi terhadap Pertum- buhan dan Pembentukan Lemak	39
D. Pengaruh pH Awal Media terhadap Pertum- buhan dan Pembentukan Lemak	41
E. Pengaruh Suhu Inkubasi terhadap Pertum- buhan	43
F. Pengaruh Variasi Sumber Karbon terhadap Pertumbuhan dan Pembentukan Lemak	46
G. Pengaruh Sistem Fermentasi terhadap Per- tumbuhan dan Pembentukan Lemak	50
H. Penggunaan Tetes Sebagai Substrat Pertum- buhan dan Pembentukan Lemak	53
V. KESIMPULAN DAN SARAN	60
DAFTAR PUSTAKA	62