

DAFTAR ISI

| | halaman |
|--|---------|
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xi |
| Intisari | xii |
| <i>Abstract</i> | xiii |
| I. PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Tujuan | 3 |
| 1.3. Manfaat | 3 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1. <i>Streptomyces</i> sp..... | 4 |
| 2.2. Produksi Enzim oleh Mikroorganisme | 6 |
| 2.3. Enzim Kitinase..... | 8 |
| 2.4. Kitin | 11 |
| 2.5. N-asetilglukosamin | 13 |
| III. METODE PENELITIAN | 15 |
| 3.1. Alat dan Bahan..... | 15 |
| 3.1.1. Alat..... | 15 |
| 3.1.2. Bahan | 15 |
| 3.2. Skema Alur Penelitian | 16 |
| 3.3. Tata Laksana | 17 |
| 3.3.1. Persiapan..... | 17 |
| 3.3.1.1. Pembuatan Kitin | 17 |
| 3.3.1.2. Pembuatan Koloidal Kitin | 18 |
| 3.3.1.3. Pembuatan Inokulum..... | 18 |
| 3.3.2. Produksi Kitinase pada berbagai pH dan Suhu | 19 |
| 3.3.3. Parameter Uji. | 19 |
| 3.3.3.1. Uji Aktivitas Kitinase dan Uji Konsentrasi NAG dalam Medium | 19 |
| 3.3.3.2. Uji Pertumbuhan Bakteri | 20 |
| 3.3.4. Analisis Data. | 21 |
| IV. PEMBAHASAN..... | 22 |
| 4.1. Preparasi kitin..... | 22 |
| 4.2. Pertumbuhan Bakteri <i>Streptomyces</i> sp. | 24 |
| 4.3. Produksi Kitinase pada Berbagai pH Medium | 25 |
| 4.4. Produksi Kitinase pada Berbagai Suhu Inkubasi..... | 29 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN | 35 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 35 |
| 5.2. Saran..... | 35 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 36 |
| LAMPIRAN..... | 43 |