

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Limbah Penyamakan Kulit.....	4
Isolasi dan Identifikasi Mikroorganisme	6
Isolasi dan Identifikasi	7
Karakterisasi <i>Aspergillus</i> sp.	9
Produksi Enzim Protease Oleh Mikrobia	11
Faktor Yang Mempengaruhi Aktivitas Enzim	15
Dedak Halus.....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori.....	20
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Pelaksanaan Penelitian	22
Materi	22
Bahan penelitian	22

Alat penelitian	22
Metode	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Isolasi dan Identifikasi Jamur	27
Identifikasi Morfologi Jamur	32
Aktivitas Proteolitik <i>Aspergillus</i>	34
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan	39
Saran	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA	42
UCAPAN TERIMA KASIH	46
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Mikrobia penghasil enzim protease ekstraseluler	14
2. Rerata aktivitas enzim alkalin protease pada pH 9 dan 10 (μ M/ml/menit)	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Jamur limbah kulit pada cawan petri selama 7 hari.....	28
2. <i>Aspergillus oryzae</i> pada cawan petri selama 7 hari	29
3. <i>Aspergillus sojae</i> pada cawan petri selama 7 hari	29
4. Kultur stock jamur limbah kulit pada agar miring	30
5. Kultur stock <i>Aspergillus oryzae</i> pada agar miring	31
6. Kultur stock <i>Aspergillus sojae</i> pada agar miring.....	31
7. Morfologi sel jamur limbah kulit perbesaran 40 kali.....	32
8. Morfologi sel <i>Aspergillus sojae</i> perbesaran 40 kali	33
9. Morfologi sel <i>Aspergillus oryzae</i> perbesaran 40 kali	33
10. Aktivitas proteolitik enzim alkalin protease pH 9 pada <i>Aspergillus</i> sp., <i>Aspergillus sojae</i> , dan <i>Aspergillus oryzae</i>	37
11. Aktivitas proteolitik enzim alkalin protease pH 10 pada <i>Aspergillus</i> sp., <i>Aspergillus sojae</i> , dan <i>Aspergillus oryzae</i>	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Langkah skematis penelitian	51
2. Komposisi media jamur yang digunakan.....	52
3. Hasil analisis aktivitas enzim <i>Aspergillus</i> sp.....	53
4. Hasil analisis statistik aktivitas enzim <i>Aspergillus</i> sp, <i>Aspergillus sojae</i> dan <i>Aspergillus oryzae</i>	57