

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan .....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	5
A. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
1. Lipid.....	5
a. Klasifikasi Lipid.....	5
b. Triaslglycerol/ Triacylglycerols (TAGs) .....	6
2. Khamir .....	7
a. Khamir Penghasil Lipid (Oleagenous Yeast).....	9
b. Akumulasi Lipid pada Khamir.....	10
3. Molase.....	13
4. Sumber Nitrogen.....	16
B. HIPOTESIS .....	18

III. METODE PENELITIAN .....	19
A. Waktu Penelitian dan Tempat Penelitian .....	19
B. Alat dan Bahan .....	19
C. Cara Kerja .....	19
D. Analisis Data .....	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24
A. Optimasi Produksi Lipid khamir <i>Zygosaccharomyces siamensis</i> AP1 dengan Variasi Sumber Nitrogen dan Molase sebagai Sumber Karbon.....	24
B. Optimasi Produksi Lipid khamir <i>Zygosaccharomyces siamensis</i> AP1 pada Variasi C:N Rasio dengan menggunakan medium Molase-Ammonium Sulfat.	31
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
A. KESIMPULAN .....	35
B. SARAN .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36
LAMPIRAN .....	41