

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	5
A. TINJAUAN PUSTAKA	5
1. Lipase	5
2. Kapang Penghasil Lipase	6
3. Ampas Kopi.....	7
4. Produksi Lipase	8
5. Pengaruh Lama Waktu Produksi Lipase	10
B. HIPOTESIS	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
A. Waktu dan Tempat Penelitian	12

B. Alat dan Bahan	12
C. Alur Pelaksanaan Penelitian	13
Perhitungan spora kapang <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11	13
1. Koleksi Ampas Kopi	13
2. Perhitungan Spora Kapang <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11	14
3. Variasi Substrat dan Waktu Fermentasi	15
4. Produksi Ekstrak Kasar Enzim	15
5. Uji Aktivitas Lipase	15
6. Penentuan Aktivitas Spesifik Lipase	16
7. Pengujian Sisa Glukosa	17
D. Analisis Data	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
1. Produktivitas Lipase oleh Isolat <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11 menggunakan SSF pada Variasi Fermentasi Substrat	19
2. Aktivitas Spesifik Lipase oleh Isolat <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11 menggunakan SSF pada Variasi Fermentasi Substrat	22
3. Konsumsi Glukosa oleh Isolat <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11 menggunakan SSF pada Variasi Fermentasi Substrat	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	27
A. Kesimpulan	27
B. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	33