

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
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
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	
A. Tinjauan Pustaka	4
1. Ampas Kopi.....	4
2. Kapang Lipolitik	4
3. Lipase	5
4. Produksi Lipase.....	6
5. Pengaruh Kandungan Air pada Produksi Lipase.....	7
B. Hipotesis.....	8
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	9
B. Alat dan Bahan	9
C. Cara Kerja	9
1. Peremajaan isolat <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11.....	10
2. Perhitungan spora isolat <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11.....	11
3. Analisis Proksimat Ampas Kopi.....	12

4. Produksi Enzim Lipase dengan Variasi Kandungan Air dan Waktu Fermentasi	15
5. Produksi Ekstrak Kasar Enzim Lipase	15
6. Pengujian Aktivitas Enzim Lipase	16
7. Pengujian Sisa Glukosa Ampas Kopi	17
8. Pengukuran Kandungan Protein Ampas Kopi	17
D. Analisis Data	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Analisis Proksimat pada Ampas Kopi.....	19
B. Produktivitas Lipase oleh <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11 dengan SSF pada Variasi Kandungan Air	21
C. Aktivitas Spesifik Lipase oleh <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11 dengan SSF pada Variasi Kandungan Air	24
D. Konsumsi Glukosa oleh <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11 dengan SSF pada Variasi Kandungan Air.....	26
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	29
B. Saran	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Pada Ampas Kopi.....	4
2. Jumlah Air Medium Fermentasi Ampas Kopi dengan Variasi Kandungan Air	15
3. Analisis Proksimat pada Ampas Kopi.....	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Halaman

1. Perbandingan unit lipase total, yield, dan produktivitas lipase kandungan air (a) 10%, (b) 30%, (c) 50%, (d) 70%, (e) 90% dengan taraf kepercayaan sebesar 95% ($\alpha=0,05$) tidak berbeda nyata pada seluruh perlakuan.....22
2. Perbandingan konsentrasi protein, aktivitas relatif, dan aktivitas spesifik enzim kandungan air (a) 10%, (b) 30%, (c) 50%, (d) 70%, (e) 90% dengan taraf kepercayaan sebesar 95% ($\alpha=0,05$) tidak berbeda nyata pada seluruh perlakuan.....25
3. Konsumsi glukosa pada variasi kandungan air ampas kopi dengan perlakuan hari 0, 2, 4, 7.....27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Halaman



1. Perhitungan Data Aktivitas Relatif Enzim	36
2. Kurva Standar Lipase.....	38
3. Perhitungan Data Produktivitas Lipase.....	39
4. Perhitungan Data Aktivitas Spesifik Enzim.....	42
5. Kurva Standar Protein.....	46
6. Perhitungan Konsumsi Glukosa	46
7. Kurva Standar Glukosa	49
8. Hasil Analisis <i>One-Way ANOVA post-hoc test</i> Duncan Unit Lipase Total.....	49
9. Hasil Analisis <i>One-Way ANOVA post-hoc test</i> Duncan Yield.....	50
10. Hasil Analisis <i>One-Way ANOVA post-hoc test</i> Duncan Produktivitas lipase....	50
11. Hasil Analisis <i>One-Way ANOVA post-hoc test</i> Duncan Konsentrasi Protein....	51
12. Hasil Analisis <i>One-Way ANOVA post-hoc test</i> Duncan Aktivitas Relatif.....	51
13. Hasil Analisis <i>One-Way ANOVA post-hoc test</i> Duncan Konsumsi Glukosa....	52