

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Ubi Jalar	6
2.2 Enzim.....	9
2.3 Enzim amilase	12
2.4 Enzim amilase pada ubi jalar.....	12
2.5 Presipitasi dengan garam anorganik.....	14
2.6 Presipitas dengan Pelarut Organik.....	16
2.7 Dialisis.....	18
2.8 Pengujian Aktivitas Enzim Amilase.....	20
2.9 Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Bahan Penelitian	22
3.1.1 Ubi Jalar	22
3.1.2 Bahan Kimia.....	23
3.2 Alat Penelitian	23
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.4 Tahapan Penelitian.....	24

3.5	Prosedur Penelitian	24
3.5.1	Ekstraksi Enzim Amilase Ubi Jalar Kuning Varietas Korea	24
3.5.2	Stabilitas Enzim Amilase Selama Penyimpanan	25
3.5.3	Pengaruh Konsentrasi Amonium Sulfat Terhadap Presipitat Enzim Amilase	26
3.5.4	Pengaruh Konsentrasi Aseton Terhadap Presipitat Enzim Amilase	27
3.6	Dialisis	28
3.7	Analisis	29
3.7.1	Analisis Gula Reduksi	29
3.7.2	Analisis Protein Terlarut	32
3.7.3	Perhitungan Aktivitas, rendemen, dan Aktivitas Spesifik	34
3.8	Rancangan Percobaan	36
BAB IV HASIL dan PEMBAHASAN		37
4.1	Pengaruh Waktu Penyimpanan terhadap Stabilitas Enzim Amilase pada 4°C	37
4.2	Pengaruh Presipitasi dengan Amonium Sulfat	38
4.3	Pengaruh Presipitasi dengan Aseton	42
4.4	Pembahasan Umum	45
BAB V KESIMPULAN dan SARAN		47
5.1	Kesimpulan	47
5.2	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA		49
LAMPIRAN 1 Diagram Alir Metode Penelitian		52
LAMPIRAN 2 Pembuatan Larutan		58
LAMPIRAN 3 Cara Perhitungan		61
LAMPIRAN 4 DATA HASIL PENELITIAN		65