

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
INTISARI .....	x
ABSTRACT .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Ubi Jalar .....	5
2.2. Enzim.....	7
2.3. Pengaruh Kondisi Lingkungan pada Aktivitas Enzim .....	8
2.3.1. Pengaruh pH.....	8
2.3.2. Pengaruh Suhu .....	9
2.4. Stabilitas Enzim .....	10
2.5. Enzim Amilase .....	11
2.6. $\beta$ -amilase pada Ubi Jalar .....	14
2.6.1. pH Optimum $\beta$ -amilase pada Ubi Jalar .....	15
2.6.2. Suhu Optimum $\beta$ -amilase pada Ubi Jalar .....	16
2.6.3. Stabilitas Suhu $\beta$ -amilase pada Ubi Jalar .....	17
2.7. Pengujian Aktivitas $\beta$ -amilase .....	17
2.8. Hipotesis.....	20

BAB III METODE PENELITIAN .....	21
3.1. Bahan Penelitian.....	21
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 .....	23
3.5. Prosedur Penelitian.....	24
3.5.1. Ekstraksi $\beta$ -amilase Ubi Jalar Kuning Varietas Korea.....	24
3.5.2. Pengujian Aktivitas $\beta$ -amilase pada Berbagai Suhu .....	25
3.5.3. Pengujian Aktivitas $\beta$ -amilase pada Berbagai pH.....	26
3.5.4. Pengujian Stabilitas $\beta$ -amilase pada Berbagai Suhu .....	27
3.5.5. Penentuan Aktivitas $\beta$ -amilase .....	28
3.6. Rancangan Percobaan.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	31
4.1. Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas $\beta$ -amilase dari Ubi Jalar Kuning Varietas Korea.....	31
4.2. Pengaruh pH Terhadap Aktivitas $\beta$ -amilase dari Ubi Jalar Kuning Varietas Korea.....	34
4.3. Pengaruh Suhu Terhadap Stabilitas $\beta$ -amilase dari Ubi Jalar Kuning Varietas Korea.....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	41
5.1. Kesimpulan .....	41
5.2. Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	47