

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
Intisari	xiii
<i>Abstract</i>	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Kitin	4
2. Kitinase	5
3. <i>Serratia marcescens</i>	7
4. Pengaruh Inokulum dalam Proses Fermentasi.....	9
5. Jenis Substrat Kitin dalam Produksi Kitinase oleh Bakteri.....	9
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	13
1. Bahan dan Alat Penelitian	13
1.1. Bahan Penelitian	13
1.2. Alat Penelitian	13
2. Alur Penelitian	14
3. Tata Laksana Penelitian.....	15
3.1. Persiapan.....	15
3.2. Produksi Kitinase pada Berbagai Konsentrasi Inokulum.....	17
3.3. Produksi Kitinase pada Berbagai Konsentrasi Koloidal Kitin	18
3.4. Produksi Kitinase pada Berbagai Konsentrasi Tepung Cangkang	19



4. Parameter Uji	19
4.1. Aktivitas Kitinase	19
4.2. Konsentrasi NAG dalam Medium	20
4.3. Kepadatan Bakteri	20
5. Analisis Data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
1. Produksi Kitinase pada Berbagai Konsentrasi Inokulum	22
2. Produksi Kitinase pada Berbagai Konsentrasi Koloidal Kitin	28
3. Produksi Kitinase pada Berbagai Konsentrasi Tepung Cangkang	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
1. Kesimpulan	36
2. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	42